BRUGG | WINDISCH: Weingenuss im Campussaal

Vielfalt einheimischer Gewächse

Der Campussaal war Treffpunkt für Weinliebhaber, die neben Aargauer Tropfen andere Erzeugnisse aus dem Kanton degustieren wollten.

CHRISTIAN ROTH



Weinakademiker Markus Fuchs teilt sein Wissen bei einem Workshop BILD: CHR

Regierungsrat Markus Dieth persönlich begrüsste am Freitagabend Publikum und Aussteller im Campussaal. Der Finanzdirektor des Kantons Aargau ist auch Landwirtschaftsdirektor und damit in der Kantonsregierung für den Weinbau zuständig. Wie viele andere Gäste probierte Dieth an verschiedenen Ständen von den über 200 verschiedenen Weinen aus allen Ecken des Kantons Aargau. Mit Produzenten aus Oberflachs, Schinznach, Linn, Remigen, Rüfenach und Villigen war der Bezirk Brugg sehr gut vertreten.

Vom spritzigen Riesling-Silvaner bis zum edlen, im Eichenfass gereiften Pinot und von traditionellen Weinen bis zu neuen Piwi-Sorten gab es am Freitag und Samstag eine grosse Vielfalt zu probieren. In stündlichen Seminaren konnte zudem das Weinwissen erweitert werden. Weinakademiker Markus Fuchs gab zum Beispiel eine Anleitung zum richtigen Degustieren mit den sechs «S»: «see», anschauen, «swirl», den Wein im Glas schwenken, «sniff», daran riechen, «sip», einen Schluck Wein in den Mund nehmen, «swallow», hinunterschlucken, und zu guter Letzt «smile», also lächeln.

Von Fuchs erfuhren die Workshopteilnehmer, dass der Weinkonsum in der Schweiz rückläufig ist. Und sie konnten – aus zwei Gläsern nebeneinander – den Unterschied zwischen einem Riesling-Silvaner aus Schinznach und einem Sauvignon blanc aus Effingen feststellen oder einen Pinot noir aus dem Stahltank mit einem im Eichenfass ausgebauten Pinot vergleichen.

Fuchs empfahl, «zu geniessen statt zu bechern». Das Urteil über die Qualität eines Weins sei oft sehr subjektiv. Man möge ihn vielleicht, weil man ihn zuletzt in den Ferien oder bei den Grosseltern genossen habe.

Ausser Winzern waren weitere Lebensmittelproduzenten vertreten. So gab es Käse aus dem Freiamt, Polenta und Rauchwürstli aus dem Surbtal, Essige aus Staufen, Pflanzenöle aus Tegerfelden und Pralinen aus Herznach zu probieren und zu kaufen. Womit bewiesen wurde, dass es im Aargau sowohl eine grosse Weinvielfalt als auch viele weitere Delikatessen zu entdecken gibt.