

WEINFREUNDENKREIS DREILÄNDERECK



WEINBAU BRUNO HARTMANN • 28. MAI 2011 • REMIGEN / AG

WEINGUT

Nach einer herzlichen Begrüssung und Willkommen heissen durch das Winzerpaar Ruth und Bruno Hartmann gaben diese uns gerne Auskunft über den Weinbaubetrieb und ihre Philosophie.

Noch im Hof des Weingutes erfuhren wir von Bruno, dass das Weingut früher ein traditioneller Landwirtschaftsbetrieb mit Viehhaltung, Ackerbau und 50 Aren Reben war. Heute bildet eine Rebfläche von 13 Hektaren in den Gemeinden Remigen und Villnachern die Betriebsbasis. So legt der Familienbetrieb grossen Wert auf Qualität, Kreativität, Ökologie und Originalität.

Mit dem Label VINATURA® bürgt der Betrieb für eine naturgerechte und umweltschonende Bewirtschaftung in Rebberg und Keller. Das Qualitätssiegel erhalten nur gute bis sehr gute Weine.

Die sortentypischen Qualitätsweine reifen an sonnigen und steilen Südhängen des Aargauer Juras. Es sind ideale Reblagen und Garant für fruchtige, kräftige Weine.

Rebsorten:
Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Bacchus, Vidal Blanc, Blauburgunder, Garanoir, Regent, Diolinoir, Cabernet Dorsa, Dornfelder

Wer nach dem von Bruno erwähnten Wasserschloss Ausschau hielt, in dem Glauben, es handelt sich hierbei um ein Bauwerk, wurde enttäuscht. Mit „Wasserschloss“, in dessen Nähe sich das Weingut befindet, ist der Zusammenschluss von Limmat, Reuss und Aare gemeint.

KULTURPROGRAMM

Bevor es zur Weinprobe ging, begaben wir uns bei herrlichem Wetter mit Bruno auf eine 1-stündige Wanderung. Auf dem interessant angelegten Reb- und Kulturweg begeisterte er uns mit seiner aufgeschlossenen Art und wir konnten viel Wissenswertes erfahren.

So z. B., dass bereits die Römer dort Wein anbauten. Er machte uns darauf aufmerksam, dass vier Winzer, die sogenannten Vindonissa-Wy-Winzer in den idyllischen Rebbaugebieten Remigen, Oberflachs, Villigen und Schinznach-Dorf je einen Museumsrebbberg angelegt haben. Diese Rebberge sind einzigartig in der Schweiz. Hier erfährt man mehr über das Wissen der antiken Winzer. Sie befassen sich mit dem römischen Rebbau und der römischen Weinherstellung und sind nach antiken Vorbildern errichtet. In jedem Einzelnen werden unterschiedliche Anbaumethoden vorgestellt.

Remigen:
Die Reben wachsen hier an einem Holzgerüst.

Oberflachs:
Die Reben werden von Pfählen oder Bäumen gestützt.

Villigen:
Hier werden die Reben ohne Stützen gezogen.

Schinznach-Dorf:
Die Erziehung am Joch und in Kreisform wird hier praktiziert.

Ab 2011 ist der „Römer-Wy“ erhältlich, dessen Trauben im Römerberg nach historischen Methoden gezogen, geerntet und gepresst wurden.

DEGUSTATION

2010 Viola Müller-Thurgau, Remigen

2010 Sauvignon Blanc, Remigen

2009 Salvia Blauburgunder, Remigen

2008 Sommerhalde Spätlese, Villnachern

2008 Diolinoir, Remigen

2009 Diolinoir, Remigen (Fassprobe)

2009 Regent, Remigen

2008 Unicus Cuvée, Remigen

Der Nutzen des Weines
kann der Kraft der Götter gleichgesetzt werden.

Plinius

TAGESAUSKLANG

Restaurant: Chämihütte, Untersiggenthal, AG

Die Brücke über den Seerosenteich fordert auf, den Alltag hinter sich zu lassen. Sie symbolisiert einen Weg aus der Gegenwart ins Zeitlose. In der Chämihütte kann man die Zeit vergessen.

„Tue Deinem Leib etwas Gutes,
damit Deine Seele Lust hat,
darin zu wohnen.“

Menü

Bunter Blattsalat mit gerösteten
Sonnenblumenkernen an würzigem Hausdressing

Kneuss Mistkratzerli aus dem Ofen
mit Bratkartoffeln und Mischgemüse

oder

Duo von Lachs und Zander an
Basilikumschaum mit Blattspinat und Basmatireis

Erdbeerdessert mit frischen Aargauer Beeren

Bruno liess es sich nicht nehmen, am Abend noch zum
Dessert im Restaurant zu erscheinen, um mit uns in
gemütlicher Runde den Tag ausklingen zu lassen.
Ein rundum gelungener Tag ging zu Ende.

