



Bärenstarke Weine

Hansruedi Zimmermanns Reben wachsen in Villigen im Jurapark Aargau. Aber er erreicht mit seinen beiden Baretatze-Weinen Werte wie seine Berufskollegen im Burgund.

TEXT FRANZ BAMERT FOTO CHRIS ISELI

Wie schwere Lastkähne segeln ein paar dickbauchige Gewitterwolken über den Horizont. «Die schaffen es nicht bis zu uns ins untere Aaretal», sagt Hansruedi Zimmermann (55) und fügt bei: «Wir leben in einem trockenen, warmen Gebiet.» Der Bauer aus Villigen AG steht in einem seiner Weinberge am steilen Geissberg und zeigt auf die Weinstöcke: «Viele sind 50 Jahre alt. Ein paar davon stammen noch von meinem Grossvater, die anderen hat mein Vater gepflanzt. Und noch immer geben sie gute Erträge.» Doch sonst hat sich vieles, eigentlich fast alles, geändert, seit sich Zimmermann 2014 intensiv um die Reben zu kümmern begann: «Ich wusste, dass ich mich abheben musste, wenn ich Erfolg haben wollte», schaut der Bauer zurück.

Er arbeitete mit Fachleuten zusammen und experimentierte etwa mit diversen Hefesorten. «Meine Trauben wachsen zudem in drei Rebbergen auf total verschiedenem Untergrund: Kalk, Lehm, und Felsen mit einer dünnen Humusschicht. Dementsprechend unterschiedlich riechen und schmecken diese Trauben.» Auch hier halfen Fachleute,

um herauszufinden, welche Trauben aus welchem Rebberg in welcher Quantität am besten harmonieren.» Das Resultat sind die weisse und die rote Baretatze, ein Riesling-Silvaner und ein Pinot noir.

Gütesiegel Jurapark

Zimmermann setzt sich in eine Schaukel in seinem Rebberg und stellt ein paar Gläser auf. Schon während des Einschenkens steigt einem ein Bouquet weit jenseits der bekannten Riesling-Weine in die Nase: Die weisse Baretatze riecht nach Ananas, nach Lychee oder Mango. Dann greift der Winzer zu zwei Flaschen Pinot noir – einmal kühl, einmal Zimmertemperatur. Der Unterschied ist erstaunlich: Der kühlere Rote ist ein gefälliger Aperitif-Wein, der wärmere entwickelt fruchtige Noten und würde bestens zu einem Entrecôte von Zimmermanns japanischen Wagyu-Rindern passen. Seit 2006 hält er diese Rasse, welche täglich mit Bier massiert wird. Aber das ist wieder eine andere Geschichte und darum zurück zum Wein und den Reben.



Winzer
Hansruedi
Zimmermann
setzt auf alte
Weinstöcke und
neue Ideen.

Pro Quadratmeter erntet Zimmermann gerade mal 450 Gramm vom Pinot und 550 Gramm vom Riesling. «Mehr würde zulasten der Qualität gehen», sagt er. Apropos Qualität: Die Öchsle-Grade sind zwar nur eines von vielen Kriterien, aber der Baretatze-Pinot erreicht mit bis zu 110 Öchsle dieselben Werte wie im Burgund. Der Winzer ist auch Jurapark



Aargau und regio.garantie zertifiziert. Das heisst unter anderem, dass 100 Prozent der Rohstoffe aus dem Parkgebiet stammen und zwei Drittel der Wertschöpfung im Park generiert werden müssen. All das hat sich herumgesprochen und weil Zimmermann pro Jahr nur etwa 2000 Flaschen Riesling und 3000 Flaschen Blauburgunder abfüllt, ist sein Wein von Jahr zu Jahr rarer und begehrter. In den Coop-Supermärkten der Region gibt es ihn. Noch. ●

JURAPARK AARGAU

Regionaler Naturpark von nationaler Bedeutung

Der Jurapark Aargau ist ein Regionaler Naturpark von nationaler Bedeutung. Gemeinsam mit verschiedenen Akteuren engagiert sich die Trägerschaft für die nachhaltige Entwicklung des Parkgebiets, vernetzt Lebensräume und bringt Menschen zusammen. Es ist das Ziel des Jurapark Aargau, bestehende Natur-

und Kulturwerte aufzuwerten und zu erhalten sowie die regionale Wirtschaft zu stärken – für eine hohe Lebensqualität. Rund 60 Spezialitäten aus dem Parkgebiet sind in ausgewählten regionalen Coop-Supermärkten erhältlich.

 www.jurapark-aargau.ch