MONA ENTDECKT DIE WEINREGION AARGAU

Mutter Erde in Schinznach

Im vierten Teil unserer Wein-Serie begleitet Mona ihren Freund Pablo in den Aargau. Dort lernt sie den Winzer Tom Litwan kennen und Göttin Demeter, die Mutter der Erde und Hüterin der Ernte in Personalunion. Mona ist hin und weg und fühlt sich ein bisschen wie Litwans Wein: biodynamisch.

Erinnern Sie sich an Ihr erstes Rendezvous? An diese Spannung, so süss wie Schwarzwälder Kirschtorte. Herz und Körper, dazu Schlagrahm. Ein weicher Kern unter einer leichten, zerbrechlichen Hülle. Ein Hauch, und alles könnte verschwinden. Am Ende würden Sie einer kandierten Kirsche mit einem Puderzucker-Lächeln ähneln. «Mona, hörst du mir eigentlich zu?» Denise ist aufgefallen, dass ihre neue Mitarbeiterin seit ein paar Tagen mit den Gedanken ganz woanders ist. «Tut mir leid, Denise, ich war in Gedanken, ich mache das fertig und dann gehe ich auf den Markt auf der Gemüsebrücke». Seit fast zwei Monaten ist sie jetzt schon in Zürich. So lange hat es gedauert, bis Pablo sich traute und sagte: «Ich muss bei einem Freund im Aargau vorbeischauen, ich habe ...». «JA!» rief Mona, ohne das Ende des Satzes abzuwarten, weil sie befürchtete, dass ihr Kollege aus der Küche schon wieder von seiner Schüchternheit übermannt würde.

Bei dem Freund handelte es sich um Tom Litwan. Eine intelligente Person, die instinktiv die Schule mied. Lernen war ok, aber nur mit dem Kopf UND dem Rest des Körpers. Er arbeitete zunächst als Maurer und anschliessend als Mädchen für alles auf einem Gut in Burgund, drückte dann aber doch wieder die Schulbank, um die Kunst des Weinbaus zu erlernen. Nach vielen Begegnungen und Erfahrungen kehrte er schliesslich in die Schweiz zurück. Sein Credo lautet: Die Freiheit besitzen, um mit Respekt und Neugier Wein zu machen. So viel Überzeugung beeindruckte Mona sehr. «Kann man frei bleiben, wenn man verliebt ist?», fragte sie sich. Pablo hatte gerade ihre Hand ergriffen, als Tom auf den von ihm gemieteten Weinberg zeigte und sagte: «Wenig Erde, wenig Reben, viel Geduld.» Die Landschaft war so sanft, rund und friedlich wie der Moment. Mona hatte noch nie von Biodynamik gehört, aber alles, was Tom ohne jegliche Dogmatik erzählte, begeisterte sie. «Demeter war die Mutter der Erde, die Göttin der Landwirtschaft und der Ernte», flüsterte der Winzer seinem Freund Pablo zu, der versuchte, Mona eine wissenschaftliche Erklärung zu liefern, indem er über Anbaumethoden und Umweltzeichen dozierte. «Demeter, das ist sowohl einfach als auch anspruchsvoll, Mona: Das Leben findet zwischen dem Himmel und der Erde statt», fügte er hinzu. Nach dieser Erklärung gab Mona ihre Zurückhaltung auf und sagte: «Genauso ist es, wenn ich auf dich warte, Pablo: Dann fühle ich mich auch biodynamisch!»

Wer ist Mona? Bekannt wurde Mona als Titelheldin im Büchlein «Le monde de Mona» des Autoren-Trios Gilles Besse (Önologe), Manuella Maury (Autorin und Journalistin) und Dominique Studer (Illustrator). Infos: www.jrgermanier.ch/shop
In unserer literarischen Serie «Monas Reise durch die Welt der Schweizer Weine» begleiten wir Mona zu Winzern, entdecken die Poesie der Wein-Trouvaillen und der regionalen Spezialitäten, die optimal mit den erlesenen Tropfen harmonieren.

Aargauer Wein

Im Kanton Aargau gibt es 390 Hektar Rebfläche. Abgesehen vom Riesling-Silvaner, der im gesamten Anbaugebiet recht homogen ausfällt, ergeben die anderen Rebsorten und vor allem der Blauburgunder sehr unterschiedliche Weine, je nachdem aus welcher Region des Kantons sie stammen. Litwan Wein, Toms Weingut, schöpft die Kraft und die Diversität seiner Weine aus Rebbergen rund um Schinznach. Unter Einsatz der traubeneigenen Hefe lebt der Winzer seinen Traum und produziert unter Verzicht auf Konzentration Weine, die er als «gradlinig und ehrlich» bezeichnet.

Die Roten kommen! Diesmal aus dem Aargau

Im Aargau gibts ganz viele Rote: Rund 100 Produzenten ernten jährlich 600 Tonnen Tafelkirschen, 300 Tonnen (überwiegend mechanisch gepflückt) Konservenkirschen und zwischen 700 und 900 Tonnen Kirschen zum Brennen. An der Prämierung der besten Kirschen des Kantons ging der erste Preis zuletzt an Hansruedi und Zita Burkart aus Obermumpf im Fricktal.

Trüffel im Aargau

Auch geschmacklich begibt sich Mona auf eine Reise und entdeckt dank Tom Litwan die Aargauer Trüffel. Der zwei Hektar grosse Trüffelhain im Aargauer Jura zählt über 1000 Bäume. Unter Eichen, Buchen und Haselsträuchern, die von drei jungen Unternehmern gepflanzt wurden, wachsen schwarze Burgunder- und Périgordtrüffeln heran. Man kann sogar eine Baumpatenschaft übernehmen. www.swisstruffle.ch.

Gilles' Weintipps

SEXY
Rosé de Syrah Léon 2019
Chais du Baron
Eine sexy rosa Farbe. Eine Nase, die Sie bezaubern und auf eine sonnige Terrasse entführen wird. Am Gaumen erinnern Eleganz und Frische daran, dass wir trinken, um zu vergessen und schmecken, um zu erinnern! Dieser Syrah-Rosé passt immer und überall zu allem!
CHF 17.–
www.chaidubaron.ch

KLASSISCH
Fendant Classique 2018
Domaine des Muses
Robert Taramarcaz produziert Weine mit Inspiration, Know-how und viel Leidenschaft. Sein Fendant betört mit zartem Bouquet, sprich Noten von weissen Blumen und frischen Früchten. Am Gaumen frisch und rein. Fein zum Apéro, zu Hartkäse und Fisch aus unseren Seen.
CHF 17.95
www.manor.ch

HISTORISCH
Servagnin 2018
Domaine Henri Cruchon
Die alte Pinot Noir-Sorte Servagnin wurde 1420 in der Region Morges eingeführt. Dieser Bio-Wein bietet eine komplexe, raffinierte Nase, die zwischen der Eleganz des Pinot Noir und den wilden Noten des Servagnin oszilliert. Am Gaumen sinnlich warm, bleibt aber frisch, leicht.
CHF 24.–
www.henricruchon.com

Mondovino 1/2 Seite
(nur mit Linie abtrennen, wenn Kante nicht klar ersichtlich)

Gefüllte Snack-Peperoni

FOTO: CHRISTINE BENZ

SCHNELL GEMACHT

Gefüllte Snack-Peperoni

Bei 250 g Snack-Peperoni je einen ca. 1,5 cm breiten Keil herausschneiden, Peperoni entkernen. Keile fein hacken, mit 125 g Ricotta, 50 g geriebenem Sbrinz AOP und 1 Eigelb mischen. Mit wenig Muskat, Salz und Pfeffer würzen, in die Peperoni füllen. Peperoni auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen.

BIOSUISSE

SPRITZIG

Cuvée Éclat Brut Bio Bourgeon Mauler

Nach 36 Monaten Reifung präsentiert sich dieser Blanc de Noirs als grosszügiger Schaumwein. Er hat eine brillante Goldfarbe mit leicht rosaroten Reflexen. Dieser Cuvee bietet in der Nase Aromen von Erdbeeren, Pfirsichen, Beeren und Aprikose. Am Gaumen enthüllt er fruchtige Noten von Ananas und Grapefruit. Eine exquisite Wahl zum Aperitif, zu Grilladen, Poulet -Curry und einer Käseplatte.

CHF 27.50

www.mondovino.ch