

Neuen Schub für Aargauer Weine

Der Untersiggenthaler Jungwinzer Pirmin Umbricht bekam Gold beim weltweiten Vergleich für seinen Pinot Noir

VON URSULA BURGHEER (TEXT UND FOTO)



V

Automaten. Ohne ständigen Innovationsgeist gepaart mit erstklassiger Qualität hätten die Wein- und Gemüseproduzenten nur schwer ein Auskommen.

Während Fredy Umbricht in aller Herrgottsfrühe Frischwaren von regionalen Bauern anliefert, hat sich Pirmin der Winzerei verschrieben. Über der Verkaufstheke prangen zwei Goldmedaillen, auf die der 37-Jährige be-

sonders stolz ist. An der AWC Vienna, der grössten offiziell anerkannten Weinbewertung der Welt, holte er 2013 mit seinem im Holzfass ausgebauten Pinot Noir Enora Gold.

IM GERADE ZU ENDE vergangenen Jahr traf er mit dem Pinot Noir Serigrafie, Jahrgang 2011, den Geschmack des Expertengremiums und erhielt dafür 92,8 von 100 Punkten. «Noch selten ist ein Pinot Noir derart hoch benotet worden», freut sich Umbricht. Er gehört zu den Winzern, die dem Aargauer Wein mit neuen Ideen Schub verleihen wollen. Um dessen Reputation war es ja bekanntlich lange Zeit nicht zum Besten bestellt. Das hat sich zwar ge-

ändert, ist aber gemäss dem Weinexperten aus Untersiggenthal noch zu wenig in den Köpfen der Leute verankert. «In den letzten Jahren wurden zahlreiche Weine aus unserer Region mit hohen Auszeichnungen prämiert», erwähnt er deshalb mit Nachdruck.

Rund 16 000 Rebstöcke besitzt die Familie Umbricht in Untersiggenthal. Während der Grossvater noch reiner Vieh- und Gemüsebauer war, fingen Pirmins Eltern Marie-Theres und Erwin 1973 mit der Winzerei an. 1976 kamen nach harter Kultivierungsarbeit die ersten 300 Flaschen des eigenen Blauburgunders auf den Markt. Pirmin Umbricht produziert heute zirka

22 000 Flaschen pro Jahr. Gelagert werden die weissen und roten Rebensäfte in Holz- und Stahlfässern unterhalb des Wohnhauses. Auf drei Hektaren am Südhang des Siggenbergs reifen mittlerweile zehn Traubensorten. «Ich probiere ständig Neues aus», sagt der Winzer mit Meisterdiplom, der das ganze Jahr hindurch in den Rebhängen zugange ist.

MIT DEN WEINEN, DIE IHM besonders gut gefallen, macht er Cuvées; für das besondere Aroma verwendet er bei der Fasslagerung verschiedene Holzsorten. «Zudem dünne ich die Rebstöcke aus. Hat der Stock weniger Trauben, verbes-

sert sich deren Qualität. Das ergibt mehr Öchsle und weniger Säure», erklärt der zweifache Vater.

Marketingevents sind inzwischen genauso wichtig, wie die Weinherstellung selber. «Die Winzerei ist kreativ aber auch extrem herausfordernd. Wer nicht permanent gute, neue Produkte herstellt und sie bewirbt, ist schnell weg vom Fenster», betont Pirmin Umbricht.

Er stellt sich gerne den zunehmenden Ansprüchen und fügt hinzu: «Schon seit der Lehre weiss ich, dass ich meinen Traumberuf gefunden habe, den ich um kein Geld der Welt mehr hergeben würde.»