REGION: Weinakademiker, Winzer und «Vertschi»-Erfinder Markus Utiger im Interview

«Dem Aargauer Wein fehlt eine Lobby»

Die Weinernte hat begonnen. Weinakademiker Markus Utiger über den aktuellen Jahrgang und die Vielfalt des Aargauer Weins.

ILONA SCHERER

Markus Utiger im Garten der «Linde» Fislisbach, wo er Weinseminare durchführt BILD: IS

Markus Utiger, das Weinjahr 2021 ist ja ein schwieriges …

Es ist sicher ein anspruchsvoller Jahrgang, ganz klar. Aber es tönt halt dramatischer, wenn man sagt, wie schlimm es sei.

Ist es also gar nicht so schlimm?

Klar: Die Trauben sind dieses Jahr später reif als in anderen Jahren, und der Ertrag wird kleiner sein als sonst. Doch die Winzer müssen nun penibel und sehr selektiv arbeiten und können nur das schönste Traubengut verarbeiten. Die Früchte können aber nach wie vor exzellent werden – man darf sie noch nicht abschreiben! Die Rebe muss kämpfen, denn sie will ja möglichst süsse und aromatische Früchte, damit diese gefressen werden und ihre Samen auf den Boden fallen, wo sie wieder spriessen können. Darum wird sie Süsse und Aroma in den Beeren aufbauen.

Ein Jahrhundertwein wird es aber wohl nicht, richtig?

Ich warne vor voreiligen Schlüssen! Seine ganze Qualität zeigt ein grosser Wein erst nach fünf oder gar zehn Jahren. Ist er wirklich gross, dann ist er nach zehn Jahren noch grösser! Das sieht man oft international bei anspruchsvollen Jahrgängen.

Gibt es denn Produkte, die nicht so betroffen sind?

Man wird dieses Jahr sehr gut Sektgrundwein machen können. Dafür muss man die Trauben sehr früh ernten, wenn sie noch nicht so viel Zucker haben – ein Sekt sollte ja nicht mehr als 12,5 Volumenprozent haben. Die Nachfrage nach Schaumwein hat sich in den letzten 20, 30 Jahren fast verdoppelt und steigt ungebrochen. Damals kam der Prosecco als günstige Alternative zu Champagner auf, auch in der Barszene als Komponente für Cocktails. Gleichzeitig ist die Nachfrage nach teureren Winzerchampagnern gestiegen. Das animiert natürlich die lokalen Produzenten, wieder Schaumweine zu produzieren. Diese gedeihen am besten auf Kalk- und Kreideböden, wie bei uns zum Beispiel am Rotberg in Villigen. Es gibt mittlerweile ganz viele Aargauer Schaumweine, die es mit den Grossen der Welt aufnehmen können.

Der Aargauer Wein hat in der Öffentlichkeit noch immer nicht den gleichen Stellenwert wie Waadtländer, Bündner oder Walliser Weine. Warum ist das so?

Wein ist im Aargau ein Kulturgut, aber es wird in den Medien nicht so gepflegt, es fehlt eine Lobby. In anderen Regionen hat jede grössere Zeitung eine Wein-Seite. Dabei ist der Aargau einer der ganz wenigen Weinkantone, in dem man ein abendfüllendes Weinprogramm zusammenstellen kann. Vom Schaumwein über leichten und kräftigen Weisswein, diverse Arten Rosé, fruchtige, würzige, reife Rotweine bis hin zum Süsswein. Man kann sogar unter den Spezialitäten wählen: Will ich süsslichen oder trockenen Weissen, angetrockneten oder spätgelesenen Süsswein? Eine unglaubliche Vielfalt!

Die haben die grossen Weinbaukantone nicht?

Das Waadtland hat vor allem Chasselas in vielen Varianten. Das Wallis schafft das auch noch, das Tessin ist zu 90 Prozent Merlot. Die Bündner Herrschaft hat vor allem Pinot Noir und Chardonney, Riesling-Sylvaner sowie ein paar Schaumweine.

«Verkauft» sich der Aargauer Wein in der Öffentlichkeit vielleicht nicht so gut?

Der Kanton Aargau tut sich schwer, seine Identität zu finden. Er ist weder Zürcher noch Berner, immer irgendwie dazwischen. Wir haben Schlösser, Naturschutzgebiete, den Jura, das Wasserschloss, viele Flüsse – aber nicht den einen touristischen Hotspot. Im Weinbau ist es genau gleich. Natürlich ist der Aargau als Weinkanton kleiner, er ist etwas verzettelt und hat keinen einheitlichen Weinstil. Aber: Genau diese Vielfalt macht den Aargau doch aus. Unseren Kanton entdeckt man, indem man die Hauptachsen verlässt und die kleinen Strässchen nimmt. Kürzlich war ich beispielsweise in Baldingen, da wähnt man sich in einer anderen Welt, obwohl es ganz nah ist!

Wo befindet sich der «Hotspot» des Weinbaus im Aargau?

Im Zurzibiet haben wir die grösste Dichte an Rebbergen im ganzen Kanton. Von dort kommen die kräftigsten Weine. Das ist klimatisch bedingt. Das Zurzibiet ist die heisseste und trockenste Region im Aargau, und es hat die kräftigsten, schwersten und ältesten Böden. Diejenigen im Surbtal sind schon jünger. Zwischen Klingnau und Lengnau liegen über 100 Millionen Jahre Erdgeschichte. Reben in Würenlingen gedeihen auf Lössböden und ergeben sehr fruchtbetonte Weine. Hingegen hat es in Döttingen/Klingnau schwerere Lehm- und Kalkböden. Das ergibt viel mineralischere, kräftigere und strukturiertere Weine. So viele unterschiedliche Böden und Weine auf so engem Raum – das ist einfach faszinierend!

Wie kann man das den Konsumentinnen und Konsumenten vermitteln?

Eine schöne Möglichkeit, diese Vielfalt zu erleben, sind die Weinwanderwege. Man fährt mit dem Zug nach Klingnau und wandert von dort aus den Reben entlang bis nach Tegerfelden, Endingen oder Lengnau. Dabei sieht man einerseits die schönen herbstlichen Reben, aber auch die sich verändernden Böden. Und wenn man zuerst einen Klingnauer probiert und danach einen Tegerfelder, ist es eher nachvollziehbar, warum die unteschiedlich schmecken. Die Herkunft, das ist die Einmaligkeit.

Als Weinspezialist sind Sie international unterwegs, aber man spürt auch eine enge Verbundenheit zum Zurzibiet.

Meine Wurzeln zum Aargau und Zurzibiet habe ich nie verloren. Ich hatte einst das Weinfestival Zurzibiet aufgebaut, das jeweils im Schloss Böttstein stattfand und Winzern eine gute Plattform gab. Als das Schloss aufgelöst wurde, fand auch der Anlass nicht mehr statt. Nun hat der Verein Zurzibieter Weinfreunde das Patronat und baut jetzt wieder einen Anlass auf, der 2023 stattfinden soll. Dann haben Winzer wieder einen schönen Raum, wo sie sich darstellen können.

Sie sind in Döttingen aufgewachsen, mitten in den Rebhängen …

(lacht) … das ist eine Legende, die sich im Internet hartnäckig hält! Aber so war es nicht ganz. Um Reben kommt man in Döttingen zwar nicht herum, aber ich bin nicht im Rebberg aufgewachsen. Von meinen Eltern lernte ich früh, dass Essen und ein Glas Wein etwas sehr Schönes sind. Wein ist nicht einfach ein Getränk, sondern eine Kultur. Vor allem meine Mutter hat mir die Welt des Genusses vermittelt. Sie kocht immer noch sehr gern und aufwändig. Ich habe dann auch eine Kochlehre gemacht und ein Jahr Zusatzausbildung als Servicefachmann angehängt. Danach habe ich mich auf Wein spezialisiert. Ich habe weltweit über 300 Weingüter besucht, degustiere sehr viel Wein und bin in dieser Materie voll verankert. Ich hatte viele gute Leute um mich herum, durfte in jungen Jahren die grössten Weine der Welt probieren. Das ist nicht nur Beruf, sondern auch sehr viel Leidenschaft.

Sie sind Weinakademiker. Was versteht man eigentlich unter diesem Beruf?

Ich komme dann ins Spiel, wenn der Wein in die Flasche kommt. Ich biete Dienstleistungen für Winzer und Weinhändler an. Ich definiere Produkte, helfe bei der Positionierung und entwickle Strategien. Ich mache aber auch Degustationen und Schulungen. In meiner Karriere konnte ich von vielen guten Dozenten profitieren. Nun möchte ich mein Wissen auch selber jungen Leuten weitergeben. Ich unterrichte im Lehrgang Sommelier bei Gastro Suisse. Das ist total lässig, junge Leute vor sich zu haben, die ganz am Anfang stehen, aber schon diese Faszination haben. Wie ich damals.

Sie sind selber auch unter die Winzer gegangen. Wie kam das?

Schon zu Zeiten der Weinakademie in Österreich begann ich, selber Wein zu produzieren – einen blaufränkischen Lagewein. Wenn ich bei einem Winzer degustiere, sind das immer einzelne Momentaufnahmen. Bei meinem eigenen Wein verfolge ich das Rebjahr, probiere ihn während der Kelterung, während des Ausbaus im Fass, dann in der Flasche und dann, wenn er reift – es ist eine Zeitabfolge. Da entsteht ein Film, und ich kann nachvollziehen, warum der Wein einen bestimmten Geschmack hat und sich entwickelt. Eigener Wein ist das Maximum in einer Wein-Karriere.

Sie haben auch den alkoholfreien Vertschi erfunden. Wie kam das?

Ich trinke sehr gern Wein, mein Jahr hat aber auch nur gut 360 Tage. Der Körper kann eine gewisse Menge an Wein verarbeiten, dann wirds ungesund. Ich muss mir meinen Konsum einteilen. Wenn ich an einem Aperitiv ein Wasser trank oder zumindest kein Weinglas in der Hand hatte, wurde ich immer gefragt, ob der Wein nicht gut sei oder ob ich krank wäre. Das stank mir mit der Zeit, und gleichzeitig nervte es mich, dass es keine gescheite Alternative zu Wein gab: nur Zuckerwasser oder aromatisierte Produkte. Dann entwickelte ich die Idee, aus Verjus ein Getränk zu kreieren. Das war vor rund sechs Jahren.

Was versteht man unter Verjus?

Verjus ist Saft aus grünen Trauben, die schon Anfang August aus den Reben geschnitten werden, um die Trauben zu reduzieren. Den gibts schon seit über 2000 Jahren. Gemeinsam mit meinem Freund Roland Zeller, einem Küchenchef, und Andreas Meier vom Weingut zum Sternen machten wir ein Tafelgetränk daraus – genussfertig für die Gastronomie. Wir generieren so den Winzern ein zusätzliches Einkommen, indem wir ihnen die abgeschnittenen Trauben abkaufen, und leisten gleichzeitig etwas gegen Foodwaste. Manchmal entwickelt man Dinge, die nicht so rationell sind, aber enorm dem Zeitgeist entsprechen. Das ist mit dem Vertschi gelungen.

MARKUS UTIGER, 41

Markus Utiger ist im Winzerdorf Döttingen aufgewachsen. Nach einer Koch-Lehre im dortigen Hotel Monti und einer Zusatzausbildung als Servicefachangestellter im Restaurant Linde, Fislisbach, bekam er mit 23 Jahren die Stelle als Sommelier im neu eröffneten Designhotel Greulich in Zürich. Beim nächsten Arbeitgeber, der SwissRe, absolvierte er berufsbegleitend die Ausbildung zum Weinakademiker in Österreich und schloss diese 2008 als Jahrgangsbester und jüngster Schweizer ab. Einige Jahre war Utiger danach Vertriebsmanager für Le Millésime Siegenthaler in der Deutschschweiz. Seit 2007 produziert er auch einen eigenen Wein, den preisgekrönten «Utiger Rappbühl Blaufränkisch». Seit Juli 2021 ist er selbständig mit seiner Firma Tanninreich mit Sitz in Baden. Markusu Utiger ist verheiratet mit Isabelle Schibli, die gemeinsam mit ihren Geschwistern die «Linde» in Fislisbach führt. Das Paar hat zwei Kinder.
www.tanninreich.ch

Inserat