



Kathrin Scholl-Debrunner, Grossratspräsidentin, und Regierungsrat Roland Brogli gratulierten den Siegern der Prämierung Staatswein 2012: Andreas Tuchschnid (FiBL, Frick), Pirmin Umbricht (Weinbau Umbricht, Untersiggenthal), Guido Oeschger (Wiler Trotte, Wil) und Barbara Märki (A. und B. Märki, Rüfenach).



Visualisierung des geplanten Mosterei-Museums.

Schwyz. Er attestierte den Final-Weinen eine ausnahmslos sehr hohe Qualität mit zum Schluss teilweise lediglich um 0.2 oder 0.3 Punkte abweichenden Noten. Mit Temperament und Sachverstand kommentierte er beim anschliessenden Festakt die Weine und gab die Resultate bekannt.

Die Sieger 2012

Der Aargauer Staatswein 2012 wurde in vier Kategorien erkornt: Riesling-Silvaner, Weisse Spezialitäten, Blauburgunder (Pinot noir) und Rote Spezialitäten (einschliesslich Barriqueausbau). Kategoriensieger und damit stolze Träger des Titels «Aargauer Staatswein 2012» wurden der Fricker Riesling-Silvaner 2011, ein Bio-Wein des Weinguts FiBL in Frick. In der Kategorie «Weisse Spezialitäten» siegte der Wiler Sauvignon blanc 2011 von der Wiler Trotte und beim Pinot noir der Fluh Pinot noir 2011 vom Weingut Umbricht in Untersiggenthal. Die Kategorie «Rote Spezialitäten» dominierte der Rütiberger Barrique (2009) von Adrian und Barbara Märki aus Rüfenach.

Die prämierten Weine erhalten neben dem Sieger-Diplom vom Kanton runde Zusatzkle-

ber, die an eine Medaille erinnern, mit der Bezeichnung «Aargauer Staatswein 2012». Die prämierten Weine werden dieses Jahr an den offiziellen Anlässen des Kantons ausgeschrieben.

REINHARD BACHMANN, ROMBACH ■

Ein Schweizer Mosterei-Museum

Gleichzeitig mit dem Entschluss einen Holzfasskeller zu bauen bestand für die Mosterei Möhl AG die Möglichkeit, das Schweizer Mosterei-Museum von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW in Wädenswil nach Arbon in das grösste Mostobstgebiet der Schweiz zu zügeln. Dieses Museum, auch Mostorama genannt, wurde 1983 von der Stiftung Technische Obstverwertung gebaut. Die Stiftung, 1939 von Schweizer Mostereien gegründet, war massgebend an der Gründung der seinerzeitigen Fachschule für Obst- und Weinbau beteiligt.

Die Exponate des Museums stammen aus der Zeit von 1850 bis 1950 und wurden von verschiedenen Mostereien gestiftet. Es handelt sich um Obst-

mühlen, Pressen, Pumpen, Filter, Schnaps-Brennereien und viele Kleingeräte. Auch alte Bilder und Laborapparate befinden sich im Museum. Die Gerätschaften sind jetzt auf einer Fläche von 500 m² aufgestellt.

Das neue Museum in Arbon soll neben den alten Exponaten auch einen Film-Raum enthalten, einen Besammlungsraum für Besucher von Betriebsbesichtigungen und einen kleinen Verkaufsladen für Apfelprodukte der Mosterei Möhl AG sowie verschiedene «Produkte aus der Region». Das Museum soll auch individuell besichtigt werden können, ohne Betriebsführung.

Der Neubau des Museums soll ein Anziehungspunkt in der Most-Region Thurgau werden. Es soll die Qualitäts-Arbeit und das Traditionsbewusstsein der Mosterei Möhl AG unterstreichen.

Anbau Arbeits- und Gärkeller

Gegenüber dem Museum wird der bestehende Tankkeller auf einer Fläche von rund 400 m² angebaut. Auch der alte Keller aus dem Jahre 1979 erhält dann eine neue Hülle mit hohem Isolationswert. Der neue Holzfasskeller wird unterirdisch an den bestehenden Arbeits- und Gärkel-

ler angebaut, was eine rationelle Arbeitsweise «unter Boden» ermöglicht. Die gesamten Investitionen betragen rund sechs bis sieben Millionen Franken.

MÖHL/SZOW ■

Goldregen beim bioweinpreis 2012

Beim bioweinpreis 2012 wurden 429 Medaillen oder Empfehlungen bei 505 eingereichten Weinen vergeben – die Wahrscheinlichkeit, bei Bioweinen einen Treffer zu landen, ist gross. 21 erfahrene Verkoster, darunter Önologen, Sommeliers und Weinfachberater, beteiligten sich an der Verkostung Mitte Juni in Bad Dürkheim (D). Insgesamt 17-mal vergaben sie die Bestnote «Grosses Gold». Mehr als jeder vierte Wein wurde zudem für Goldwürdig befunden. Alle Ergebnisse und Profile können auf der Homepage www.bioweinpreis.de eingesehen werden.

Man nimmt sich Zeit

Gewertet wird nach dem von Verkostungsleiter Martin Darling entwickelten Produkt-Ana-

Anmerkung der Redaktion

Die Pressemitteilung zum bioweinpreis 2012 in Bad Dürkheim lässt aufhorchen: 429 von 505 Weine prämiert. Das sind 85% und dabei gab es zwölf Mal grosses Gold. Im Vergleich dazu wurden an der Internationalen Weinprämierung Zürich im vergangenen Jahr 2319 Weine degustiert – es reichte zweimal zu Grosse Gold und die Auszeichnungen blieben gemäss den Vorgaben des Internationalen Önologenverbands auf 30% (739) beschränkt.

Der Bio-Goldregen ist weder auf das verwendete PAR-System noch auf das Urteilsvermögen der Jury zurückzuführen (an denen nichts auszusetzen ist), sondern am fehlenden Mut anzuerkennen, dass «das Bessere der Feind des Guten» ist. Als Konsequenz wäre die Zahl der Auszeichnungen ebenfalls zu beschränken. Ausser wenn die profilgestützte fachmännische Beurteilung eine Standortbestimmung für die Erzeuger bleiben darf und nicht als Gütesiegel erhalten muss. Mit einem Anstrich aus Katzensgold erweist man der Bio-Sache einen Bärendienst.

lyse-Ranking, kurz: PAR. Die PAR-Verkoster legen für jeden Wein ein Geschmacksprofil an, in dem die Inhaltsstoffe quantitativ und qualitativ beurteilt werden. Jede Probe durchläuft mindestens zwei Durchgänge in verschiedenen Testergruppen. Je drei Verkoster diskutieren und beurteilen dabei die Weine. Das gefällt am PAR-System: Man nimmt sich Zeit für die Bewertung, schliesslich steckt in den Weinen zumindest ein Jahr Arbeit.

Punkte sind nicht das Wichtigste

Dass der bioweinpreis trotz des Medaillenregens kein Schönewetter-Wettbewerb ist, zeigt sich gemäss Ansicht der Organisatoren daran, dass 51 Weine nicht in die Punktwertung kamen. «Die Punkte sind nicht das Wichtigste», betont der Sensorik-Experte und Verkostungsleiter Martin Darting. Vielmehr gehe es da-

rum, mit Hilfe des umfangreichen PAR-Fragebogens dem Charakter eines Weins auf die Spur zu kommen. Produzenten erhalten mit dem Weinprofil wichtige Hinweise für ihre Arbeit in Weinberg und Keller. Verbraucher und Einkäufer bekommen eine ausführliche Beschreibung, die ihnen bei der Auswahl des Weins hilft. GISELA WÜSTINGER,

WINE SYSTEM AG ■

Damit «Goldbrenner» erstklassig bleibt

Steht das Etikett «Goldbrenner des Jahres» auf einem Edelbrand, erwartet die Kundschaft ein erstklassiges Produkt. Deshalb lässt Distisuisse jeweils im Folgejahr einer nationalen Prämierung einen Qualitätsabgleich der Siegerbrände durchführen. Sensorik-Fachleute von Agroscope wurden damit beauftragt, weil sie grosses Knowhow im Bereich Qualitätssicherung bei Destillaten besitzen (siehe Kasten).

Findet man Unterschiede?

Das Verkoster-Team von Agroscope hat die Rückstellproben mit den identischen Produkten aus dem Handel auf ihre geschmackliche und geruchliche Übereinstimmung untersucht. Fast alle Proben bestanden den Test; die Spitzenqualität der Edelbrände konnte nach einem Jahr bestätigt werden. Lediglich eine Probe fiel aus dem Rahmen. Ein strengerer Test bestätigte das Urteil der ersten Verkostung. Auch die Laboranalysen des Bundesamts für Metrologie METAS zeigten unterschiedliche Mengen einzelner Inhaltsstoffe. Was war geschehen?

Zu viel Licht

Während die Rückstellprobe unter Lichtausschluss bei konstant 16°C gelagert wurde, war die Flasche im Handel Licht und Temperaturschwankungen ausgesetzt. Die Unterschiede sind da-



(FOTO: MONIKA OESCH, Eidg. ALKOHOLVERWALTUNG)

Edelbrände: Forschung und Entwicklung bei Agroscope

Die Extension Destillate bei Agroscope hat das Ziel, kundenorientierte Lösungen für die Brennpraxis anzubieten. Die Forschungs-Schwerpunkte sind:

- Qualitätssicherung in Bezug auf Rohmaterial, Einmaischen, Gär- und Brenntechnik und Fertigstellung von Edelbränden
 - Sensorischen Beurteilungen bei Edelbrand-Prämierungen
- Daneben bietet Agroscope in Zusammenarbeit mit der Eidgenössischen Alkoholverwaltung EAV und den Kantonalen Obstbaufachschulen ein branchenorientiertes Kurswesen mit verschiedenen Modulen für Brenner und Brennauftraggeber an. Folgende Themen werden behandelt:
- Einmaischen und Vergären von Früchten
 - Brenntechnik mit verschiedenen Brennapparaten
 - Aufbereiten, Verkosten und Analytik von Spirituosen
 - Likörherstellung

Agroscope berät in Bezug auf die allgemeine Herstellungspraxis, den Auftritt und das Marketing für Destillate und liefert damit einen praxisorientierten Beitrag, um das Qualitätsverständnis für Spirituosen zu fördern.

Ein Blick hinter die Kulissen der Edelbrand-Prämierung

Bei der Distisuisse-Prämierung 2011 machte die geruchliche und geschmackliche Beurteilung der Brände nur einen Teil des Anlasses aus. Seriöse Vorbereitungsarbeiten, geschulte Verkoster und exakte Laboranalysen sind der Garant für eine professionelle Prämierung. So hat eine Sensorikerin von Agroscope im Vorfeld alle Verkoster geschult. Während der Degustation konnte man anhand von Doppelproben kontrollieren, ob die Verkoster dasselbe Produkt zweimal gleich bewerten. Zudem hat das Bundesamt für Metrologie METAS alle Siegerbrände analytisch auf ihre Konformität bezüglich der Spirituosenverordnung überprüft. Bei Nichterfüllung wurde das Produkt disqualifiziert.

Die nächste nationale Edelbrand-Prämierung findet am 27./28. Juni 2013 statt. Mehr Informationen unter www.distisuisse.ch.

her sehr wahrscheinlich auf unterschiedliche Lagerbedingungen zurückzuführen. Aus diesem Grund wurden die Lagervorgaben im Handel angepasst. Dunklere Gläser oder eine Verpackung sind mögliche Massnahmen.

Dank diesem Qualitätsabgleich können Konsumentinnen und Konsumenten sicher sein: Wenn «Goldbrenner» drauf steht, ist auch eine hohe und gleichbleibende Qualität drin.

SONIA PETIGNAT-KELLER, ACW ■