aagne
aagne

AAGNE WEINGUT
Oberwiesenstrasse 47, CH-8215 Hallau
+41 52 681 38 10
info@aagne.ch
aagne.ch

«WAS WIR ANSTREBEN, SIND FRUCHTBETONTE WEINE MIT SAFT, KRAFT UND DER NÖTIGEN PRISE FRISCHE.»

STEFAN GYSEL

«Der Aagne hat ein neues Dihaam», titelten die Schaffhauser Nachrichten im April 2025. Diese Aussage im tiefsten Dialekt bedeutet: Das Weingut Aagne, wobei sich «aagne» mit «eigen» übersetzen lässt, hat ein neues Zuhause bekommen. Und was für eines: Schon 2018 kaufte Stefan Gysel das historisch wertvolle, aber vernachlässigte «Oberwieslerhaus», befreite es von diversen Anbauten und transfomierte das Gebäude in ein modernes Weingut mit Vinothek- und Verkostungsräumen. Hier sitzen die Gäste nun in einem modern schlichten, aber doch warmen Ambiente inmitten der Weinberge. Und dies erst noch mit Blick auf die Bergkirche St. Moritz, dem Wahrzeichen der Region, welche stolz auf einem Vorsprung des Hallauerberges thront, dem grössten Weinberg in der Ostschweiz.

Der Umzug in das neue Gebäude ist der bisher letzte grosse Schritt in der erstaunlichen Erfolgsgeschichte dieses Weingutes. Stefan Gysel, der mit der Winzerin Nadine Saxer im zürcherischen Neftenbach verheiratet ist, wo übrigens die «Aagne»-Weine auch weiterhin gekeltert werden, übernahm das Weingut im Jahr 2008 von seinen Eltern Erich und Irma, die heute noch im Betrieb tätig sind. Schon ein Jahr später stellte sich der erste grosse Erfolg ein. 2009 wurde «Aagne» im Rahmen des Grand Prix du Vin Suisse zum «Weingut des Jahres» gekürt. Mit dem Gewinn des Titels hält Stefan Gysel bis heute gleich zwei Bestmarken. Der damals 32-jährige ist bis heute der jüngste Winzer, der diesen Titel gewonnen hat. Zudem ist er nach wie vor der einzige Titelhalter aus der Ostschweiz. Weitere Titel sollten folgen. 2024 gelangen Nadine Saxer und Stefan Gysel ein ganz besonderer Coup. Beim Mondial des Pinots gewann Nadine Saxer den prestigeträchtigen Sonderpreis «Gran Maestro du Pinot Noir». Und gleich dahinter auf Platz 2 klassierte sich Stefan Gysel mit den Jahrgängen 2019, 2020 und 2021 seines Pinot Noir Barrique. Die Sonderkategorie «Gran Maestro» zeichnet Winzer aus, die über drei aufeinanderfolgende Jahrgänge hinweg beweisen, dass sie nicht nur Weine von hoher Qualität, sondern auch mit einer erkennbaren Handschrift in die Flaschen bringen. Für Stefan Gysel hatte die Auszeichnung einen besonderen Wert: «Wir produzieren im Weingut Aagne zu rund 50 Prozent

Stefan Gysel beweist, dass im Blauburgunderland heute Sorten wie Merlot oder Cabernet Sauvignon perfekt ausreifen können.

SCHAFFHAUSEN IST HEUTE AUCH EIN TERROIR FÜR BORDEAUX-SORTEN

Sauvignon Blanc
AOC Schaffhausen
Im Edelstahltank ohne Säureabbau vinifiziert und auf der Feinhefe ausgebaut. Sortentypische Aromen von Grapefruit, Stachelbeeren und einem Hauch von Holunder. Auch florale Noten. Auch am Gaumen aromatisch, ausgewogen und rund. Die lebendige Säure verleiht ihm trinkigen Charme.

Rheinriesling
AOC Schaffhausen
Vergoren im Edelstahltank ohne Säureabbau. Ausbau auf der Feinhefe. In der Nase feine Noten von Kernobst, besonders Äpfel, sowie Limetten und Aprikosen. Auch Wiesenblumen. Wirkt am Gaumen schön trocken. Die knackig frische Säure sorgt für viel Spannung und Temperament.

Credo
AOC Schaffhausen
Innovative Assemblage aus Merlot (50%), Cabernet (30%) und Pinot Noir (20%), moderat in gebrauchten Barriques gereift. Aromen von Brombeeren und Waldbeeren, würzige Komponenten. Am Gaumen mit feinkörnigem, samtigem Tannin, getragen von einer saftigen Säure. Animierendes Finale.

Aagne Weingut | **Gegründet:** 2008 (Übernahme von Stefan Gysel) | **Rebfläche:** 15 Hektar | **Inhaber und Kellermeister:** Stefan Gysel | **Besonderheiten:** Neubau des Weinguts inmitten der Hallauer Reben mit Vinothek | **Geheimtipp:** Element 5, ein Pinot Noir, den Stefan Gysel mit drei Schaffhauser Winzerkollegen produziert.

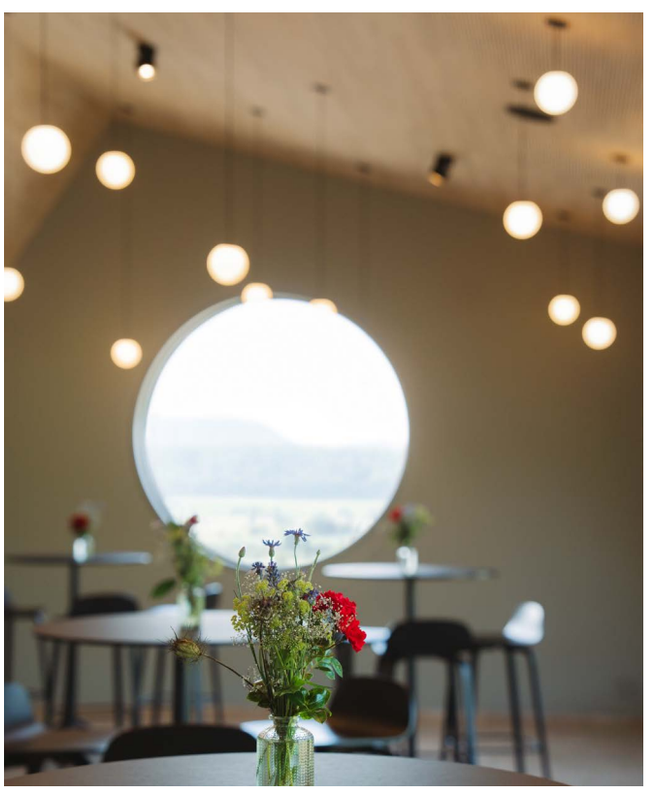
Weissweine, das ist im Blauburgunderland Schaffhausen ein ungewöhnlicher hoher Wert. Umso mehr freut es uns, dass wir auch mit der roten Leitsorte, dem Pinot Noir, qualitative Akzente setzen können», sagt Stefan Gysel.

Stefan Gysel und Nadine Saxer haben sich während des Önologiestudiums in Wädenswil kennengelernt und wurden gegen Ende der Ausbildung ein Paar. Danach gingen sie beide nach Südafrika und haben dort auf verschiedenen Weingütern gearbeitet. Danach kehrten beide in die Weingüter ihrer Eltern in Schaffhausen und Zürich zurück, die sie dann einige Jahre später übernehmen konnten. Seither haben sie ihr Betriebskonzept, das man als «getrennt und doch zusammen» umschreiben könnte, stetig verfeinert. Die zwei Rebgüter, eben in Hallau und Neftenbach, werden getrennt bewirtschaftet. Die Vinifikation der Weine beider Rebgüter findet dann in Neftenbach statt, unter der Leitung von Stefan Gysel und Nadine Saxer. Mit einer Rebfläche von 15 Hektar gehört «Aagne» zu den grösseren Weingütern im Kanton Schaffhausen. Während sich die Schweizer Weinbranche zunehmend in einem schwieriger werdenden Umfeld behaupten muss, ist die Nachfrage nach den «Aagne»-Weinen nach wie vor gut. Und mit dem neuen Weingutsgebäude inklusive Besucherzentrum dürfte der Betrieb seine Stellung nochmals stärken.

Überhaupt kommt hier vieles zusammen, was letztlich einen vorbildlichen Marketing-Mix für ein Weingut dieser Grössenordnung ausmacht. Vom unverwechselbaren Namen über den Patron mit Ausstrahlung bis zum jetzt neu erlebbaren Weingut inmitten der Reben. Der wichtigste Erfolgsfaktor ist aber die ausgeklügelte Stilistik der Weine, die sowohl bei Konsumenten als auch bei Fachleuten gut ankommt. «Nadine und ich lieben beide fruchtbetonte Weine mit Saft, Schmelz und Kraft, denen es aber trotzdem nicht an der nötigen Frische fehlt», sagt Stefan Gysel und ergänzt: «Wichtig ist auch, dass wir stets daran arbeiten, unseren Kunden möglichst viel Qualität zu bezahlbaren Preisen zu bieten».

Die Basis dazu sind klassische, alteingesessene Rebsorten und sorgfältig ausgewählte Spezialitäten. Pinot Noir und Riesling-Silvaner bilden noch immer das Rückgrat der Produktion. Doch wenn sich Stefan Gysel mal für eine Spezialität entschieden hat, dann wird diese nicht nur in homöopathisch kleinen Mengen angebaut. So belegt etwa der Rheinreisling heute schon fast einen Hektar. Das im Stahltank ohne Säureabbau vinifizierte Gewächs zeigt sich in der Jugend zitrisch-knackig, entwickelt aber mit Flaschenreife die typisch edlen Reifetöne, die an Wachs oder einen Hauch von Petrol erinnern.

Eine weitere interessante Spezialität von Stefan Gysel sind die Bordeaux-Sorten Merlot und Cabernet Sauvignon, die er schon vor 25 Jahren angepflanzt hat. «Während des Studiums erzählte mir ein Tessiner WG-Kollege, dass im Tessin wegen des Starkregens der Merlot oft vergleichsweise früh geerntet werden müsse. Ich dachte mir, dass wir in Schaffhausen viel länger warten können. Mit entsprechender Ertragsreduktion und etwas Hilfe der Klimaerwärmung bringen wir diese Sorten heute mehr denn je ausgereift in die Flaschen».



Neben der historischen Bergkirche, dem Wahrzeichen von Hallau, inmitten von Rebbergen, hat Stefan Gysel ein historisches Gebäude zu einem modernen Wein-Begegnungszentrum umgebaut, das 2025 eröffnet werden konnte.