

Ehre für den Leuchtturm

«Chly Paris»-Wein des GOV: Der Jahrgang 2025 ist dem Brauchtum des «Samichlaus» gewidmet

Pünktlich zum grossen 85-Jahr-Jubiläum darf sich der Verein St. Nikolaus über eine besondere Ehre freuen. Die Etikette des neuen Weins des Gemeinnützigen Ortsvereins zeigt das traditionsreiche Wohler Brauchtum.

Daniel Marti

Von der Niederwilerstrasse bis zur Bremgarterstrasse gab es nur Rebbaue. So weit das Auge reichte. Den ganzen Berg entlang. Rund 80 Weinbauern bewirtschafteten den Hügel, der später folgerichtig Rebberg genannt wurde. «Das waren noch Zeiten», schwärmt Pitsch Isler, der Präsident der Gemeinnützigen Ortsvereins (GOV), wenn er diese interessante Geschichte erzählt. Die Wohler Weinbauern mussten damals den Zehnten, also die Steuern, dem Kloster Muri abtreten. Das waren dann jährlich rund 15 000 Liter Wein. Das bedeutet, dass in Wohlen in guten Weinjahren rund 150 000 Liter Wein produziert wurde. Das war so ums Jahr 1880.

Plötzlich Weinbauer mit 300 Flaschen jährlich

Die Weinbauern sind längst verschwunden, die dazu gehörenden Rebstöcke und Beizen ebenfalls. Aber dank dem Gemeinnützigen Ortsverein (GOV) feiert der Wein vom Rebberg eine beeindruckende Renaissance, eine äusserst gelungene Wiederkehr. Denn oben am Rebenweg hat der GOV seit dem Jahr 1910 ein kleines Stück Land, knappe 150 Quadratmeter. Und mit der Erschliessung über die neue Wagenrainstrasse kam Bewegung auf – und der GOV zu etwas mehr Land.

«Die Wahl der Rebsorte war weitsichtig

Pitsch Isler, Präsident GOV

Knappe 99 Quadratmeter musste damals der Verein übernehmen. Und mit 250 Quadratmetern lässt sich etwas Gescheites machen. Der GOV wurde zum Weinbauern.

«Es war eine Schnaps- oder Bieridee», blickt Isler zurück. Wohl eher eine Weinidee. Der GOV trat ins Weingeschäft ein – pünktlich zum 125-Jahr-Jubiläum. Darum sollten es auch 125 Rebstöcke sein – und für jeden Rebstock eine Patin oder einen Paten. Schnell war alles ausverkauft, das kleine Landstück geprägt von den Rebstö-



Vorstandsmitglieder des Gemeinnützigen Ortsvereins (GOV) und des Vereins St. Nikolaus freuen sich über den feinen Jahrgang 2025 und die gelungene Etikette (v. l.): Cyrille Meier (Brauchtumsleiter), Marco Spano (Vizepräsident und OK Jubiläum 2026), Tamara Schalch (Kommunikation und Marketing), Pitsch Isler (Präsident GOV), Christian Weber (Spezialaufgaben), Ernst Hochstrasser (Vorstand GOV), Stefan Hafen (Brauchtumsleiter operativ), Peter Locher (Präsident Verein St. Nikolaus) und Andy Wyder (Vorstand GOV).

Bild: Daniel Marti

cken. «Rentieren tut es nicht, aber der kleine Rebberg stellt eine schöne Galerie dar», sagt Pitsch Isler sichtlich stolz.

Jährlich werden rund 300 Flaschen (3/8) Weisswein produziert. Und es lohnt sich, dass eine gute Rebsorte gewählt wurde. «Die Wahl der Rebsorte wurde seinerzeit weitsichtig und im Sinne der Natur geplant», so Pitsch Isler. «Das Weinjahr 2025 brachte neben einem guten Ertrag zudem mit 96 Öchsle auch eine sehr gute Qualität der Trauben hervor.» Die Reben werden naturnah und ohne Einsatz von Pestiziden oder sonstigen Spritzmitteln durch die Wohler Winzer Hannes Bigler und Stefan Weber gepflegt.

Pionier beehrt den Wohler Leuchtturm

Der kleine Rebberg am Rebenbänkli hat sich also prächtig entwickelt – er wurde innert Kürze zum Stolz des GOV, der schon so manche Errungenschaft lanciert und begleitet hat. Der Gemeinnützige Ortsverein Wohlen ist Kindergarten-Pionier. Gegründet am 27. Oktober 1891 ist er seither, wie es der Name sagt, gemeinnützig unterwegs. Der Verein führte 1904 den ersten Kindergarten im «Sternen» und 1914 wurde der erste eigene Kindergarten

am Schulweg eröffnet. Bei der Finanzierung von weiteren Kindergärten stand der GOV dann immer wieder bereit.

Zurück zum feinen Tropfen. Der GOV-Wein nennt sich passend «Chly Paris». Und die Etikette ist seit jeher stets einer Wohler Institution gewidmet. Vor Jahresfrist war es der Circus Monti. Nun ist die Weinetikette dem Wohler Brauchtum des «Samichlaus» gewidmet. «Der Samichlaus und das

Brauchtum sind ein Wohler Leuchtturm», betont Pitsch Isler. Und diese Auszeichnung erfolgt erst noch pünktlich zum Jubiläum. Der Samichlaus und sein imposanter Auszug feiern heuer 85-Jahr-Jubiläum.

Auf der Etikette sind dem Samichlaus ein paar Zeilen gewidmet: «Aus dem Kreis der Jungwacht entstanden, besucht der Samichlaus seit 1941 die Familien in Wohlen-Anglikon. Der feierliche Chlausauszug am zweiten Ad-

ventssonntag, mit dem Auftritt der Nikoläuse, den Dienern mit goldenem Buch und den Schmutzli, wird jeweils von einer grossen Menschenmenge begleitet.» In diesem Jahr wird das genau am Samichlausestag sein, am 6. Dezember.

Neben den zehn Nikoläusen engagieren sich jährlich rund 100 Jugendliche für das Brauchtum des Wohler Samichlaus. Die Jubiläumsfeier findet am Sonntag, 29. November, im Kulturwerk Bleichi statt.

Ehre, Stolz und grosse Freude

Der stimmungsvolle Brauch wurde übrigens im Jahr 2018 mit dem Wohler Kulturpreis geehrt. Nun folgt die nächste Auszeichnung. «Wir fühlen uns geehrt», freute sich Peter Locher, Präsident des Vereins St. Nikolaus Wohlen. «Wir sind stolz, dass unser Verein auf dieser Etikette sein darf. Das ist wahrlich eine schöne Ehrung. Danke für alles. Und wir sehen uns beim nächsten Chlausauszug.» Die Vorstandsmitglieder des Gemeinnützigen Ortsvereins werden ganz sicher dabei sein – denn mit dem edlen «Chly Paris»-Tropfen wurde nun eine wunderbare Verbindung geschaffen.

Stachelbeere und Zitrus

Das Urteil von Lidwina Weh

Auch der Jahrgang 2025 wurde von Lidwina Weh, Leiterin der Schüwo-Weinschule sowie Sommelière und Weinakademikerin, so richtig geprüft. Und für sehr gut befunden. Sie attestiert dem feinen Tropfen eine inspirierende geschmackliche Ausprägung. Mit der typischen Frische erinnert Sauvignier Gris gerne mal an Sauvignon Blanc, geschmacklich kann man ihn oft mit der Kraft des Pinot Gris in Verbindung bringen», erklärt sie. Und weiter: «Beim 2025er-Chly-Paris vom Wohler Rebebänkli können sich all jene freuen,

die Sauvignon Blanc gerne haben. Im Duft erinnert er an Stachelbeere, frischen Apfel und Zitrus. Auch am Gaumen nimmt man die Frische sehr gut wahr und man kann sich bildlich vorstellen, dass die Trauben gesund und aromatisch waren.»

Im Vergleich mit den Vorgängerjahren sei der Wein 2025 «deutlich rassiger. Jetzt, im jungen Stadium, ist er vielleicht noch etwas verschlossen – so wird etwas Flaschenreife der Entfaltung der Aromen sicher guttun – wie bei allen grossen Weinen.» --dm