

Rosé statt Rotwein zum Grillfest

Der Weinfelder Winzer Martin Wolfer produziert den zweitbesten Schweizer Rosé.

Interview: Jessy Nzuki

Ihr Rosé wurde von Falstaff mit 93 Punkten ausgezeichnet. Was macht einen guten Rosé aus?

Martin Wolfer: Ein guter Rosé ist der perfekte Wein für warme Sommertage. Er muss erfrischend sein. In der Nase sollte er mit einer frischen Frucht inspirieren und am Gaumen von einer Säure leben, die den Trinkenden belebt. So ist er bei warmen Temperaturen eben ideal. Er passt sowohl zum Apéro und zu Vorspeisen als auch zum Grillieren im Sommer. Es muss gar nicht immer ein Rotwein sein.

Und wie wissen Sie, dass Sie am Ende ein gutes Produkt erhalten?

Am Anfang hat man eine Vorstellung, wie der Wein sein sollte. Dann plant man die verschiedenen Schritte. Aber es ist ein Naturprodukt. Es ist zum Beispiel Hefe, die da arbeitet, und die Trauben sind nicht jedes Jahr genau gleich reif. So muss man gewisse Schritte wieder anpassen.

Und das hat sich gelohnt. Der Rosé ist der zweitbeste der Schweiz.

Ja, wir haben vor zwei Jahren zum ersten Mal bei der Rosé-Trophy von Falstaff mitgemacht. In diese Kategorie gehören der Rosé und der Federweiss. In allen drei Jahren waren wir unter den ersten beiden Weinen. Das ist ein sehr schönes und konsistentes Resultat. Manchmal hat man einfach Glück und bei dem einen Wein ist alles aufgegangen. Dann hat man eine schöne Auszeichnung. Aber dadurch, dass wir schon mehrmals so weit



Auf dem Weingut Wolfer produziert Martin Wolfer ausgezeichnete Weine.

Bild: zvg

vorne waren, merken wir, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

Wie hat dieser Weg begonnen?

Mein Vater und mein Onkel, die den Betrieb früher führten, hatten den Rosé im Sortiment. 2004 haben wir aber aufgehört und umgestellt auf Federweiss, der nahe bei Rosé ist. Vor drei

Jahren hatten wir eine sehr gute Ernte und konnten eine Parzelle zusätzlich pachten. Wir dachten uns, dass es der optimale Moment wäre, wieder einmal einen Rosé zu machen. Aktuell ist der Rosé sehr im Trend.

In einem früheren Interview sagten Sie, dass Sie sich über Bewertungen freuen, aber

auch nicht zu viel darauf geben und eigene Massstäbe haben. Welche sind das?

Es geht darum, dass wir nicht einen Wein für irgendeine Prämierung machen. Wir wollen unseren Wein so machen, wie wir ihn als gut empfinden und wie er uns gefällt. Eine hohe Qualität ist unser Ziel. Daher gehen wir unseren eigenen Weg

und setzen so unsere Massstäbe. Wir versuchen uns jedes Jahr zu verbessern. Die Schrauben noch mehr anzuziehen und noch mehr rauszuholen. Das ist unser Ansporn.

Wie erreichen Sie, dass Sie jedes Jahr noch besser werden?

Wichtig ist immer, dass wir einen Wein gut beurteilen und reflektieren können. Dass wir merken, wie der Wein geworden ist und warum. Was haben wir gemacht? Gibt es vielleicht etwas, das uns nicht ganz gefällt an diesem Wein oder merken wir, dass wir uns in einem Aspekt noch verbessern können? Dann müssen wir uns überlegen, wie wir das umsetzen können. Das ist etwas Schwieriges und die grösste Herausforderung. Sicher gehört auch das präzise Arbeiten auf dem Rebberg und im Weinkeller dazu. Das ist einfach das A und O.

Und wie wird der Wein dieses Jahr?

Das kann man so noch nicht sagen. Bis jetzt ist es ein ziemlicher Unterschied zum vergangenen Jahr. 2024 war ein anspruchsvolles Jahr. Wir hatten viel Regen. Das hat alle Winzer auf Trab gehalten. Das Risiko von Pilzkrankheiten war gross. Wegen Hagel mussten wir die angeschlagenen Beeren aussortieren. Das hat viele Stunden gedauert und brachte uns weniger Ertrag. Aber wir wussten immer, dass die Qualität gut ist. Das war der Trost. Und das hat sich mit dieser Auszeichnung wieder bestätigt. Dieses Jahr ist das Wetter bisher trockener. Das ist optimal.