



CORINNE NUSSKERN

Ich gehe mich ernähren
 «Fünf am Tag» heisst die Losung. Damit sind weder Gläser Wein noch Reiheli Schoggi gemeint, sondern drei Portionen Gemüse und zwei Portionen Obst – die Basis einer gesunden Ernährung. Umgerechnet sind dies 400 Gramm Gemüse und 250 Gramm Früchte. Ganz schön viel, wenn man um Fruchteschalen eher einen Bogen macht. Doch die UNO hat 2021 zum internationalen Jahr für Obst und Gemüse erkoren. Es soll dazu animiert werden, mehr Geschmack und Vielfalt in die Küchen dieser Welt zu bringen. Und Gesundheit. Genial.

Es ist bekannt, dass unser Immunsystem durch eine richtige Ernährung systemrelevant unterstützt wird. Da sind keine Superfoods nötig. Die Karotte oder der Apfel vom Bauer nebenan hat schliesslich das gleiche Terroir wie wir. Besser geht's nicht. Nur finden im Alltag Genuss und Gesundheit nicht so leicht zueinander. Es scheitert bereits bei der Wortwahl: Essen heisst Genuss, Ernährung steht eher für Gesundheit.

Letztere ist für die Wenigsten ein Trigger beim Lesen einer Speisekarte. Deswegen werden Essentscheidungen auch nicht aufgrund von wertvollen Nährstoffen, Mineralien oder Nahrungsfasern getroffen. Da kann noch so intensiv mit Metaboliten, Liganden oder Zytokinen geworben werden – mich gelüstet es einfach nur nach einem sämigen Steinpilzrisotto. Den Apfel? Vielleicht danach.

corinne.nusskern@gastrojournal.ch



Hans-Peter Siffert / ZVG

Der Pinot Noir Grand Vin von Martin Wolfer ist ein Mémoire-Wein. Sein Weingut gehört zu den 150 besten Schweizer Winzerbetrieben.

Burgundische Weine hoch über Weinfeldern

TEXT RETO E. WILD

Seit 2012 bewirtschaftet Martin Wolfer (39) gemeinsam mit seinem Team am westlichen Ottenberg oberhalb von Weinfeldern TG eine Rebfläche von gut neun Hektaren. Vom abgelegenen Weingut aus zeigen sich die Voralpen mit dem Säntis und das zersiedelte Thurtal.

«Ich mache qualitativ hochstehende Weine mit einem sortentypischen Charakter», erklärt Familienvater Wolfer. Wer ihn kennt, weiss, dass er so eine Aussage nur macht, wenn er gefragt wird. Der Winzer ist die Bescheidenheit in Person. Er nehme das Burgund als Inspiration. Das zeigt sich bei seinem Flaggschiff, dem Pinot Noir Grand Vin, besonders eindrücklich: Das ist tatsächlich ein grosser, ja majestätischer Blauburgunder, 12 Monate im Barrique ausgebaut (60 Prozent im neuen Holz) und danach ein halbes Jahr im Stahltank gelagert. Wolfer führt aus: «Der Wein ist spontan vergoren. Ein grosser Teil der Trauben stammen von Burgunderklonen, der Rest sind kleinbeerige Früchte.» Das sorgt für die vom Winzer gewollte finessenreiche französische Stilistik. Die Nase begeistert mit roten Beeren und einer dezenten Röstaromatik.

Wichtig für Gastronomen: Der Wein ist zwar schon zugänglich, hat aber ein grosses Lagerpotenzial. Wer sich so lange beherrschen kann, sollte den Wein erst ab 2024

öffnen, was für seine grosse Klasse spricht. Kein Wunder, ist dieser Grand Vin ein Mémoire-Wein. Der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses gehören nur die besten Produzenten der Schweiz an – mit besonders sortentypischen und lagerfähigen Weinen. Der Beweis ist erbracht: Zufälligerweise durfte ich vor ein paar Wochen den Grand Vin 2013 degustieren: Er betörte mich mit seiner Erdbeerkonfiaromatik, den gleichen Röstaromen wie beim 2018er und einer überraschenden Safrannote. Gut zu wissen: Seit 2015 hält Wolfer jeweils 500 Weine zurück. So kommt es, dass nächstes Jahr der 2015er Grand Vin in den Verkauf gelangt – gegen einen Zuschlag. Im Vergleich zu vielen Winzern der Bündner Herrschaft sind die Preise des Thurgauer Weinguts noch immer sehr bescheiden.

Bei einer Degustation am Ottenberg haben übrigens auch der **Chardonnay 2019** überdurchschnittlich überzeugt, der **Müller-Thurgau 2020**, der **Pinot Noir Sélection 2018** (derzeit noch zugänglich als der Grand Vin) sowie der schön ausbalancierte, frische und weiche **Sequana 2020** (Gewürztraminer, Chardonnay und Pinot Noir).

Pinot Noir Grand Vin 2018
 18/20 Punkte, Preis ●●●●

Preisskala:

●	bis 10 Franken
●●	11 bis 20 Franken
●●●	21 bis 30 Franken
●●●●	31 bis 40 Franken
●●●●●	41 bis 60 Franken
●●●●●●	61 Franken und mehr



★ Reto E. Wild ist Chefredaktor des GastroJournals, Weinliebhaber und Ehrenmitglied des Sommelierverbands Deutschschweiz SVS.

In dieser Rubrik stellt die Redaktion des GastroJournals regelmässig Trouvaillen zur Empfehlung auf der Weinkarte vor. Weitere Tipps auf: www.gastrojournal.ch