

Weinfreunde St. Martin Zofingen

Wine & Dine Aargauerweine

Magisterarbeit Patrizia & Rolf Buholzer

Nach der Ausbildung zum Gesellen und Magister bei den Zofinger Weinfreunden hat Rolf bei Judith Schödler und Nick Schnider in Villigen als «Winzer für ein Jahr» die praktischen Arbeiten im Rebberg kennengelernt. Das Feuer hat dann aber auch Patrizia erfasst und so haben die beiden anschliessend gleich für ein weiteres Jahr 3 Reihen Reben mit 180 Rebstöcken gepachtet. Daraus sollte der Martini-Wein entstehen, den die Weinfreunde St. Martin jedes Jahr zu Martini einem Seniorenheim in der Region spenden. An ihren Erfahrungen im Rebberg lassen sie die Zofinger Weinfreunde heute Abend im Hotel Zofingen teilhaben bei einem genussvollen Wein & Dine mit den Weinen vom Weingut Schödler. Mit diesem Abend beschliessen die beiden ihre Magister-Arbeit bei den Weinfreunden St. Martin Zofingen.

Zwischen den einzelnen Gängen berichten Rolf und Patrizia von ihren Erfahrungen im Rebberg. Judit Schödler stellt uns die einzelnen Weine vor und Nick Schnider beantwortet Fragen zu Keller und Rebberg.

Die Jahreszeiten im Rebberg

Entlang den Jahreszeiten beschreibt Rolf die Arbeiten im Rebberg. Vom Rebschnitt im Winter, der Erziehung des Rebstocks, der Reduktion der Triebe im Frühling, das Einschlaufen, der Zweige, Geiztriebe entfernen, Auslauben und Spitzen des Rebstocks im Sommer bis hin zur Reife der Traube und somit zur Weinlese im Herbst. Danach folgt die Kelterung und dann das gespannte Warten auf den Jungwein, der dann frühestens im Winter abgefüllt oder noch weiter im Barrique oder Stahltank ausgebaut wird.

Naturnah Dank PIWI Sorten

Judith Schödler gibt uns einen Einblick in ihre Weinphilosophie. Naturnahe Arbeit in Rebberg und Keller ist ihnen ein grosses Anliegen. Darum setzen sie nebst den traditionellen Rebsorten wie Pinot Noir und Müller-Thurgau heute vermehrt auf pilzwiderstandsfähige (PIWI) Rebsorten wie Johanniter, Cabernet Rosé, Cabernet Jura und Maréchal Foch. Diese werden zum Teil als Cuvé oder auch reinsortig ausgebaut. Einige dieser PIWI-Weine können wir an diesem Abend auch geniessen. Etwa der Serenade, ein spritzig fruchtiges Cuvé aus verschiedenen weissen Sorten oder der Passione ein roter, südländischer Weintyp mit Holzausbau aus Maréchal Foch.

Viel Regen und schwierige Lese

Dass das letzte Jahr kein einfaches war haben Rolf und Patrizia selber miterlebt. Viel Regen im Laufe des ganzen Sommers hat Krankheiten und Pilzbefall bei den traditionellen Sorten begünstigt. Beeren waren von Fäulnis, Pilz oder Insekten befallen. Entsprechend waren die Erntehelfer bei der Lese gefordert. Traubenzottel mussten zum Teil mit der Schere regelrecht filetiert werden um das Gute vom Schlechten zu trennen. Saubere Arbeit im Rebberg und bei der Lese ist entscheidend. Denn nur aus einem guten Grundprodukt kann im Keller etwas noch Besseres gemacht werden.

§

Das Menü und die Weine

Apéro

Kürbismousse auf Baguette
SERENADE, Cuvée Blanc, 2020

Suppe

Rieslingsuppe
FILOU, Müller-Thurgau, 2020

Vorspeise

Rehterrine, Waldorfsalat, Cumberland Sauce
VARIATION, Blanc de noir, 2020
CLASSIC, Pinot noir, 2018

Hauptgang

Filet am Stück vom Napf Schwein, Zwetschgensauce,
Duo von der Karotte, Kartoffelgratin
CRESCENDO, Pinot noir Barrique, 2015
PASSIONE, Maréchal Foch, 2017

Nachspeisen

Variation von Aargauer Käse Spezialitäten
Birnenbrot, Feigen, Baumnüsse
BELCANTO, Dessertwein weiss
AMABILE, Dessertwein rot

SchwarzeSchokolade – Chocovin
Kaffee oder Tee



Rolf und Patrizia im Rebberg



Der Martiniwein – wird jedes Jahr zu Martini an 2 Seniorenheime gespendet
Aus dem Classic Pinot Noir 2020 – wird der Martini Wein für 2021 (Rückseite)

