



BÜNDNER UND BURGUNDER:
GEORG FROMM UND DAVID DUBAND

Das Burgund und Graubünden, fast aus denselben Buchstaben geformt, verbindet die Liebe zum Pinot noir. Wie findet sie Ausdruck?

Die Unterschiedlichkeiten liegen auf der Hand. Hier eine überschaubare Anzahl Winzerinnen und Winzer in einer kleinen Reihe von Dörfern. Dort, in der Côte d'Or auf zehnmal grösserer Fläche, eine Vielzahl an Produzenten, Orten und Lagen – die Bündner Herrschaft ist ja nicht wesentlich grösser als Nuits-Saint-Georges.

Gibt es auch Gemeinsamkeiten?

Ein Gespräch mit dem Bündner Georg Fromm und dem Burgunder David Duband. Über Berührungspunkte, Stilistik und Leidenschaften.

Interview: Stefan Keller

PINOT- POSITIONEN

- *_____ David Duband, für Sie ist es das erste Mal, dass Sie in Graubünden sind und die lokalen Weine verkosten. Wie sind Ihre Eindrücke?*

DAVID DUBAND: Was mich ausgesprochen beeindruckt, ist die Frische der Pinot noirs, das findet man ausserhalb Frankreichs äusserst selten. In Frankreich selber ist ein Mangel an Frische kein Thema, weder im Burgund, im Elsass noch an der Loire. Was ich hier an einheimischem Wein verkosten konnte, scheint mir nicht geschminkt, es ist echter Pinot noir – Saft aus Früchten.

_____ Mögen Sie sich an die Namen der Weine erinnern, die man Ihnen zum Probieren gab?

Gestern Abend beispielsweise verkosteten wir eine Magnum 2006 von Peter Wegelin: welche Frische, welche Frucht! Anschliessend öffnete er eine Jeroboam 2003, nicht ohne den Hinweis auf das heisse Klima, das in jenem Sommer auch hier geherrscht habe. Wenn ich ihn mit unseren Weinen aus diesem Jahrgang vergleiche: Die sind deutlich heisser. Ich bin beeindruckt, was er auf die Flasche gezogen hat. Unsere 2006er sind zurzeit wesentlich schwieriger zu verkosten, sie beginnen sich zu verschliessen, sie konzentrieren sich gewissermassen.

Besucher im Bündnerland: Winzer David Duband (rechts) im Keller seines Winzerkollegen Georg Fromm in Malans. Ihr gemeinsames Thema: der Pinot noir.

BÜNDNER UND BURGUNDER: GEORG FROMM UND DAVID DUBAND

— Georg Fromm, wie sind Ihre Eindrücke von den Burgunder-Weinen, die Ihre Kollegen mitgebracht haben?

GEORG FROMM: Grundsätzlich decken sich David Dubands Eindrücke mit meinen. Wohl arbeiten wir mit derselben Sorte, und doch sind unsere Weine sehr verschieden. Mir scheint, dies sei Folge des unterschiedlichen Klimas. In der Herrschaft befinden wir uns in einer Randzone, die Trauben sind später reif als im Burgund, und der Einfluss kalter Oktonächte führt zu fruchtbetonteren Weinen. Dieses Phänomen kennt man auf der ganzen Welt und ist ja auch der Grund, weshalb Pinot noir höhere Lagen bevorzugt.

— Konzentrieren sich die Unterschiede bloss auf die Fruchtigkeit?

GEORG FROMM: Wer präzise hinschaut wird feststellen, dass der wesentliche Unterschied in der Struktur liegt. Ein Burgunder kennzeichnet im Antrunk Stoffigkeit und Tannin, bei unseren Weinen ist es mehr der Schmelz, der im Vordergrund steht, eine Folge des höheren Alkoholgehalts. Diesen müssen wir in Kauf nehmen, wenn wir physiologisch reife Trauben ernten wollen. Schmelz im Antrunk wird von vielen geschätzt, das kommt uns entgegen und diese Eigenart darf auch sein.

— Es sind Weine von grundsätzlich unterschiedlicher Identität.

GEORG FROMM: Ich hörte an der Veranstaltung immer wieder den Kommentar: «Wir müssen unsere Weine nicht verstecken.» Das stimmt auch. Wer nicht gewohnt ist, burgundische Pinot noirs zu trinken, oder sich ganz allgemein wenig mit Wein auseinandersetzt, für den sind die Herrschäftler in ihrer Art schon verführerisch. Doch selbst die Burgunder, die zu uns kommen, staunen über die Attraktivität, die dieser Weintypus bietet.

— Nun, es gilt auch innerhalb des Burgunds zu unterscheiden. Ein Wein mit Gemeindeappellation ist wesentlich fruchtiger als die Premier- oder Grand-Cru-Gewächse. Uns fiel Folgendes auf: Die Roten aus der Herrschaft sind stark durch zwei Elemente geprägt, die wir bei den Burgundern weniger fanden, Süsse und Bitterkeit. Was die Burgunder im Gegensatz zu den Herrschäftlern auszeichnet, sind Säure und Erdigkeit.

DAVID DUBAND: Die Bitterkeit ist mir nicht aufgefallen, ich bin aber auch wenig sensibel dafür.

GEORG FROMM: Sie kann möglicherweise mit der Extraktion in Zusammenhang stehen. Die Farbe des Weins ist bei uns ja auch dunkler.

DAVID DUBAND: Wie setzt sich der Boden bei euch zusammen?

GEORG FROMM: Wir haben vor allem Moränenmaterial, gebildet aus Schiefer, Kies, Sand, Silt, relativ alkalisch und je nach Standort mittelschwer und kalkreich. Speziell dabei ist ein hoher Salzgehalt.

DAVID DUBAND: Ich denke, nebst dem unterschiedlichen Klima ist auch die Bodenstruktur entscheidend für die verschiedenen Weintypen. Kalk oder eine Mischung von Ton und Kalk bringen Struktur, Mineralität, Säure...

— Auch Schlankheit und Länge?

DAVID DUBAND: Genau. Es ist die Zusammensetzung des Bodens, die bei uns die Unterschiede zwischen einem Wein mit regionaler Appellation und einem Grand-Cru-Gewächs macht. Warum ist ein Grand Cru gehaltvoller und reift länger und besser? Weil er auf einem ganz bestimmten Boden gewachsen ist. Die Zusammensetzung und die Struktur des Gesteins, in erster Linie des Kalks, sind entscheidend. In Chambolle beispielsweise ist die Bodenstruktur so beschaffen, dass die Reben ohne Widerstand tief wurzeln können. Dort finden sie weniger Mine-

«Ich keltere nun schon vierzig Jahre Pinot und habe das Gefühl, ich entdecke immer wieder neue Aspekte, das macht's spannend.»

GEORG FROMM



SHORT FACTS GEORG FROMM

ADRESSE 7208 Malans

FON 081 322 53 51

INTERNET

www.weingut-fromm.ch

REBLAND 4,5 Hektaren

WEINBERGE Fünf in Malans

REBSORTEN Pinot noir, Merlot, Malbec, Riesling-Sylvaner, Pinot gris, Gewürztraminer, Chardonnay

BESITZER Georg Fromm

GESCHICHTE Schon Georg Fromms Urgrossvater produzierte Wein. Sein «Schöpfwingert Pinot Noir» wurde 1912 an einer Schweizer Gastromesse mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Georg Fromms Pinot noir Barrique ist Teil des Mémoire des Vins Suisses.

FROMM WINERY Nach Önologiestudium, Übernahme des elterlichen Betriebs in Malans baute Georg Fromm 1991 die Fromm Winery auf der Südinsel Neuseelands auf.



SHORT FACTS DAVID DUBAND

ADRESSE

36, rue de la Fontaine,
F-21220 Chevannes

FON +33 380 61 41 16

E-MAIL domaineduband
@wanadoo.fr

REBLAND 17 Hektaren,
darunter Grand-Cru-
und Premier-Cru-Lagen.
Ein Teil der Trauben
stammt aus den erst-
klassigen Lagen von
François Feuillet, Chef
des Unternehmens
Trigano (Wohnmobile).

GESCHICHTE Die Domäne
wurde 1965 von David
Dubands Vater Pierre
gegründet. Er pflanzte
15 Hektaren in der Côte
de Nuits und lieferte
die Trauben vorerst in
der Genossenschaft ab.
1991 kelterte David
Duband den ersten Jahr-
gang, den ersten
Wein der Domäne Duband
überhaupt.

Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch



WAS MACHT DEN GUTEN ROTEN BURGUNDER, WAS MACHT DEN GUTEN ROTEN HERRSCHÄFTLER AUS?

ralität, was dem Wein seine unvergleichliche Eleganz gibt. Bei Weinen aus Nuits-Saint-Georges oder Puligny spürt man auf der Zunge sofort eine mineralische Trockenheit, die vom Kalk herrührt.

GEORG FROMM: Ich denke, das ist der Punkt. Bei uns finden wir ein einheitliches Gebiet vor. Es bietet uns wohl eine vorzügliche Basis, aber kaum Nuancen. Was das Burgund auszeichnet, ist ja gerade die enorme Vielseitigkeit der Böden. Mehr und mehr entdeckt man auch bei uns kleinere Unterschiede. Hier dominieren Moränenniedergänge, aber wir finden auch Anschwemmland der Flüsse Rhein oder Landquart. Trauben, die auf diesem Untergrund gewachsen sind, bringen eine andere Salzigkeit in den Wein. Das stelle ich etwa beim Lagenwein Schöpfiwingert fest. Doch diese Beobachtungen und Erkenntnisse stecken bei uns – im Gegensatz zum Burgund – noch in den Kinderschuhen.

DAVID DUBAND: Die Bodenstruktur ist bei uns schon sehr verschieden. Alles kann sich innerhalb weniger Meter ändern. Ihre Zusammensetzung ist hochkomplex.

— *Welchen Einfluss auf die Typizität messen Sie den Klonen bei?*

GEORG FROMM: Die Schweizer Klone sind aromatischer, etwas später reif und ergeben leicht grössere Trauben. Unsere Selektionen hatten hohe Erträge und wenig Fäulnisanfälligkeit im Vi-

«Von einem guten Burgunder sollen die Leute sagen können: Er ist voller Eleganz und Länge.»

DAVID DUBAND

sier, ich denke etwa an die 2/45er und 10/5er, aus denen ja dann der Mariafelder entstanden ist. Mariafeld war lange Zeit DIE Traube! Ich selber habe sie ausser entlang den Mauern nie ausgebracht. Tatsache ist, dass die daraus gekelerten Weine an Degustationen lange Zeit gut abschnitten, obwohl sie einen ganz eigenen Pinot-noir-Typus darstellen. Heute orientieren sich unsere Winzer mehr und mehr an den Burgunder-Klonen. Einen guten Mix zu haben finde ich allerdings nach wie vor erstrebenswert. Ein Schweizer Klon auf vierzigjährigen Reben bringt enorm viel, gerade auch an Würzigkeit. Trauben und Beeren werden mit zunehmendem Alter naturgemäss kleiner.

— *Die zunehmende Vermischung der Klone kann von der bisherigen Typologie wegführen. Was erwarten die Kunden? Suchen sie in der Herrschaft den Burgunder oder den Herrschäftler, einen Roten, der durch die Primärfrucht anspricht? Wenn die hiesigen 2007er Pinot noirs schon zugänglich sind, zeigen sich die Burgunder weit zurückhaltender. Sie sind auf eine spätere, aber auch längere Trinkreife angelegt und werden*



sich vom geschmacklichen Profil weit von dem entfernen, was sie heute zeigen. Denken Sie, dass bezüglich Langlebigkeit noch etwas drinliegt? Denn das kann ja doch als Makel bezeichnet werden, dass viele Weine relativ rasch zusammenbrechen.

GEORG FROMM: Ja, ganz bestimmt! Erntezeitpunkt, Klone, Extraktion, diese drei Faktoren sind dafür entscheidend. Bezüglich pH-Wert liegen wir im Schnitt höher als die Burgunder. Interessant ist, dass wir – warum, weiss ich nicht – beim Schöpfiwingert bei einem pH-Wert von 3,6 liegen, was mir ideal erscheint.

DAVID DUBAND: Das Erntedatum ist entscheidend! Früher achtete man vor allem auf den Zucker. Die Reife ist heute nicht mehr das Problem, vielmehr gilt es, auf genügend Säure zu achten, also besser etwas früher und weniger reif ernten mit dem Ziel, ausgewogene Weine zu erhalten.

— Ist Ihnen, David Duband, bezüglich der Farbe etwas aufgefallen?

DAVID DUBAND: Nein.

— Ich habe den Eindruck, dass die Bündner Weine aufgrund der Extraktion von etwas tieferer Farbe sind.

DAVID DUBAND: Ich denke, sie haben die Farbe unserer 2008er. Mit der heute üblichen «vendange entière», bei der die Stiele mitvergoren werden, verlieren wir an Farbe und es wird auch deutlich weniger extrahiert. Arbeitet ihr auch mit der «vendange entière»?

GEORG FROMM: Ja, beim Schöpfiwingert führte ich dies mit dem Jahrgang 2005 ein. Rund 30 Prozent der Trauben werden nicht entrappt, was sich deutlich auf die Stilistik auswirkt: würzige Noten und eine andere, feinere Tanninstruktur, die auch floral wirken kann, sind unter anderem die Folge. Allerdings kann man nicht jedes Jahr nach demselben Rezept vorgehen. Ich denke, diese Methode ist bei uns gefährlicher in der Anwendung, weil wir später ernten und die Phenole der Stiele anders ausgebildet sind. Es braucht hier etwas mehr Fingerspitzengefühl.

DAVID DUBAND: Ich habe damit erst 2006 begonnen, mit einem Versuch in der Grand-Cru-Lage Chambertin, wo ich das Hauptgerüst der Traube, die Rappe oder den Kamm, weggeschnitten und nur das Beerenstielchen (la pedicelle) und die Beeren (la grume) mitgekeltert habe. Das Resultat hat mich so überzeugt, dass ich dies jetzt bei allen Grands Crus anwende, eine riesige Arbeit, die siebenmal mehr Zeit braucht als üblich. 2007 weitete ich den Versuch mit 30 Prozent Ganztraubenvergärung auf drei weitere Cuvées aus, 2008 auf alle Weine. Die Weine sind nun so, wie ich sie liebe.

— Denken Sie, dass Ihre Weine dadurch noch besser geworden sind?

DAVID DUBAND: Ich meine nicht, es sind die besten, sie sind einfach so, wie ich sie heute mag. Die Methode bringt Leben in den Wein. Dagegen erscheinen die vollständig entrappten Weine starr. Die «vendange entière» führt zu einer anderen Komplexität der Aromen. Die intensive Fruchtigkeit roter Beeren ist weniger im Vordergrund, es geht mehr in Richtung Blumigkeit und Gewürznoten. Der Wein erscheint lebhafter, seine Seele ist spürbar.

— Haben Sie Vorbilder?

DAVID DUBAND: Ich habe kürzlich in den USA einen Combotte 1997 von Dujac getrunken. Es gab bei diesem Wein nur ein Problem: Wir waren zu zahlreich für die Flasche. Dann folgten zwei 1996er von Lalou Bize-Leroy, eigentlich ein Jahrgang, den ich mit seiner markanten Säure nicht mag. Das aber waren Bomben..., Bomben..., raffiniert, elegant, rund. Und etwas von diesem Faszinosum spüre ich in meinen jüngsten Jahrgängen.

— Noch immer begegnen viele dem Burgunder-Wein mit Skepsis.

Er wird als unzuverlässig eingeschätzt. Und man erinnert sich an Zeiten, wie beispielsweise an die frühen 1990er Jahre, wo aus heutiger Sicht bezüglich Extraktion, Farbe, Entrappen auch Fehler gemacht wurden.

DAVID DUBAND: Gute Fehler! Sie haben uns vom Weintyp weggeführt, der sich durch Struktur- und Belanglosigkeit auszeichnete. In den 1970- und 1980er-Jahren waren 90 Prozent unserer Weine schlicht nicht gut,

«Wer nicht gewohnt ist,
burgundische Pinot noirs zu trinken,
oder sich ganz allgemein
wenig mit Wein auseinandersetzt,
für den sind die Herrschäftler in ihrer
Art schon verführerisch.»

GEORG FROMM

2009 MALANSER

CHARDONNAY

Weingut Georg Fromm,
Malans, Graubünden
Fassmuster

Mittleres Gelb. Mittlere Intensität, frische Fruchtakzente, sehr dezente Holznote. Im Antrunk füllig, Tanninstruktur spürbar, gut ausbalancierte Süsse und Säure, heisses, leicht süsses, etwas trocknendes Finale. Ein Wein mit viel Stoff, noch Flaschenreife brauchend.

17/20 2011–2016

2008 MALANSER PINOT NOIR

Weingut Georg Fromm,
Malans, Graubünden

Helles Kirschrot. In der Nase offenes, fruchtiges Bouquet. Am Gaumen mittlere Fülle, reife Frucht, saftiges Mittelteil, Fruchtsüsse im Mittelteil und Finale, warm, leicht trocknend im Abgang. Ein trinkreifer, gut strukturierter und ausgewogener Wein.

17/20 trinken – 2015

**2008 MALANSER PINOT NOIR
BARRIQUE**

Weingut Georg Fromm,
Malans, Graubünden

Kirschrot. Dezent, nach Belüftung auch fruchtige Nase, Kirschen, leichte Holznote. Dicht und warm

im Antrunk, saftig, im Mittelteil süsse Frucht, im Finale leicht bitter, noch etwas streng. Ein intensiver Wein, noch Flaschenreife brauchend.

17/20 2011–2016

2008 MALANSER

SCHÖPFIWINGERT

Weingut Georg Fromm,
Malans, Graubünden

Helles Kirschrot. Verschlössene, etwas medizinal anmutende Nase, nach Belüftung würzig, Teer, vielschichtig. Am Gaumen kernig, saftige Säure, breit, konzentriert, etwas stielig, leicht bitter und trocknend im Finale, süsser, erdiger und sehr langer Nachhall. Ein noch sehr junger, vielversprechender Wein.

18/20 2012–2018

Erhältlich bei:

Martel
Poststrasse 11
9001 St. Gallen
Fon 071 226 94 00
www.martel.ch

Paul Ullrich
Schneidergasse 27, 4051 Basel
Laufenstrasse 16, 4018 Basel
Fon 061/338 90 90
www.ullrich.ch

Cultivino Weingalerie
Könizstrasse 175
3097 Liebefeld/Bern
Fon 031 972 49 39
www.cultivino.ch



Georg Fromm und David Duband: Wohl arbeiten sie mit derselben Sorte, und doch sind ihre Weine sehr verschieden.

2007 BOURGOGNE PINOT NOIR

Domaine David Duband, Chevannes, Burgund
Helles, reifendes Kirschtrot. Verhaltene Nase, leicht reduktiv. Am Gaumen mittlere Fülle, viel Stoff, kernig, rotbeerig, saftig im Mittelteil und gut strukturiert im Finale. Ein kompakter Wein, noch Reifezeit brauchend.

16/20 2011–2015

2007 NUITS-SAINT-GEORGES

Domaine David Duband, Chevannes, Burgund
Helles reifendes Rubin. Noch verschlossen, nach Belüftung reife Frucht, Würzigkeit, feiner, süsser Schmelz im Mittelteil, sperriges Tannin, leichte Bitternote im Finale. Ein kerniger Wein mit viel Potenzial, lang.

17/20 2012–2017

2008 MOREY-SAINT-DENIS CLOS SORBÉ

Domaine David Duband, Chevannes, Burgund
Helles, reifendes Rubin. Dezentos Bouquet. Am Gaumen sehr saftiger Auftakt, geschmeidig, samtene Tannin, kompakte Frucht, sehr schönes, harmonisches Finale. Ein bereits sehr zugänglicher, saftiger Wein, elegant und ausgewogen.

18/20 trinken –2016

Erhältlich bei:

Cave SA
Rue de Malagny 28
1196 Gland
Fon 022 354 20 20
www.cavesa.ch

Siebe Dupf Kellerei
Kasernenstrasse 25
4410 Liestal
Fon 061 921 13 33
www.siebe-dupf.ch

sie waren zu leicht. Ab 1960 begann der Einsatz von Herbiziden und in der Folge die Aufgabe der Bodenbearbeitung. Mineralischer Dünger erhöhte die Produktion. Dazu kamen wetterbedingt schwache Jahrgänge. Das Resultat: dünne Weine.

— *Ausnahmen gabs natürlich auch, Produzenten, die weiterhin den Boden bearbeiteten, keinen Kunstdünger einsetzten und Terroir-Weine produzierten.*

DAVID DUBAND: Ja, gewiss! 1990 kam es zu einer Zäsur: Die Journalisten wollten Extraktion, und das Pendel schlug ins andere Extrem aus. Das war ein nötiges Korrektiv und führte zum heutigen Stil, der vermehrt die Fruchtigkeit ins Zentrum rückt. Es gilt immer aufzupassen, dass man nicht von einem Extrem ins andere fällt. Deshalb finde ich bei der Kelterung die Mischung entrappter Beeren, sie bringen Extraktion, und ganzer Trauben, sie bringen Komplexität, interessant.

— *Haben Sie auch die Weissweine verkostet?*

DAVID DUBAND: Nur gerade einen Chardonnay. Ich fand in ihm den Fehler, den ich bei den Pinots noirs in andern Gebieten finde: Er war in seiner Art zu warm.

— *Das deckt sich mit den Eindrücken Ihrer Kollegen.*

DAVID DUBAND: Ich bin so verrückt nach den Weinen von Meursault, Puligny und St-Aubin – ich finde sie einfach grandios. Gestern Abend sprach ich mit Gästen aus Neuenburg. Sie sagten mir: Wir bewundern die Pinots aus dem Burgund, aber die grössten Weine überhaupt sind Meursault und Puligny-Montrachet, weil sie bezüglich Chardonnay einfach einzigartig sind. Beim Pinot noir hingegen findet man auch ausserhalb des Burgunds interessante Sachen.

GEORG FROMM: Der Chardonnay wurden bei uns auch lange Zeit falsch gekeltet: zu viel Neuholz bei zu wenig Struktur – sie waren zu fett. Wir waren sehr beeinflusst von der Neuen Welt und leider weniger vom Burgund. In der Zwischenzeit haben wir dazugelernt und warten nicht mehr, bis die Trauben überreif sind. Versucht mal das (schenkt eine Fassprobe seines Chardonnay 2009 ein).

DAVID DUBAND: Das schmeckt besser als das, was ich gestern versucht habe. Da hats eine hervorragende Säure...

GEORG FROMM: Ja, ich weiss.

DAVID DUBAND: Im Ernst, das ist sehr gut.

GEORG FROMM: Es ist verschieden von dem, was du hier sonst zu probieren kriegst. Ich warte nicht bis zu einer Reife von 100 Öchslegraden und vergäre mit safteigenen Hefen. Auf eine Bâtonnage (Aufrühren der Hefe) verzichte ich praktisch ganz.

DAVID DUBAND: Barriquevergärung? Neuholz?

GEORG FROMM: Ja, rund 30 Prozent neue Fässer. Die Säurestruktur ist entscheidend. Ich bin überzeugt, dass dieser Typus zukunftsfruchtig ist.

— *Eine letzte Frage: Was macht eigentlich den guten roten Burgunder beziehungsweise den guten roten Herrschäftler aus?*

DAVID DUBAND: Die Verbindung von Finesse und Komplexität dieser Sorte und die Länge im Gaumen, Massstab eines grossen Weins. Deshalb bin ich ein so grosser Liebhaber der Weine von Chambolle: In ihnen treffen Komplexität, Eleganz, Länge und Reifungspotenzial zusammen. Das sind Weine mit Leben. Bordeaux beispielsweise ist das Gegenteil von dem, was ich liebe. Dann sind mir die Rhône-Weine viel näher, da spüre ich mehr Vibration, mehr Leben. Von einem guten Burgunder sollen die Leute sagen können: Er ist voller Eleganz und Länge.

— *Und was macht den guten Herrschäftler aus?*

GEORG FROMM: Fruchtigkeit, Tannin und eine finessenreiche Vielschichtigkeit am Gaumen, etwas Spielerisches. Merlot aus unseren Weingärten wirkt da viel burschikoser, er hat nie das Zierliche, Filigrane und auch nie das immer wieder Neue. Ich keltere nun schon vierzig Jahre Pinot und habe das Gefühl, ich entdecke immer wieder neue Aspekte, das machts spannend. Ja, das Neue, wenn nichts mehr kommt, höre ich auf. ○