

21. November 2010

Wie ein Schweizer Pinot noir reift

Der Bündner Winzer Georg Fromm keltert einen Spitzenwein. Zehn Jahrgänge im Vergleich

21. November 2010

Man verehrt sie, oder man lehnt sie völlig ab, die Weine aus der Pinot-noir-Traube. Die Diva unter den Rebsorten bringt nur in einem eher kühleren Klima überzeugende Resultate hervor und stellt sowohl an die Lage des Weinberges als auch an die Keller-Technik höchste Ansprüche. Neben dem berühmten Burgund entstehen in der Bündner Herrschaft mit einer Rebfläche von lediglich 420 Hektaren edle Tropfen von einer bemerkenswerten Qualität.

Mitprägend für diese Entwicklung ist der Malanser Winzer Georg Fromm, ein offener Geist, ein Tüftler, ein Produzent, der trotz seinen Erfolgen die Bodenhaftung nie verloren hat. Bereits seit gut 40 Jahren im Geschäft, erweiterte der bald 60-jährige seinen önologischen Horizont Anfang der neunziger Jahre mit einem Weingut im fernen Neuseeland, das er jedoch vor kurzem wieder verkaufte. Zu seinen Spitzenprodukten zählt der Pinot noir Barrique, der mit Finesse, Eleganz und Schmelz punktet. Wer in einem Wein vor allem Kraft und Opulenz sucht, wird wohl enttäuscht sein.

Wie entwickelt sich nun dieser Wein im Laufe der Zeit? Besitzt er das Potenzial für mehrere Jahre? Im Rahmen zweier Wein-Abende der «NZZ am Sonntag» brachte Fromm zehn Jahrgänge des im kleinen Eichenfass ausgebauten Gewächses mit, darunter den 1996er, den er damals noch als «Reserve» bezeichnet hatte. Obwohl der Wein bereits 14 Jahre auf dem Buckel hat, reifte der Wein in Würde und bietet immer noch ein veritables Trink-Vergnügen (siehe Kasten). Bei den neun anderen Jahrgängen kamen die klimatisch bedingten Unterschiede schön zur Geltung. Besonders aufgefallen sind dabei der 2005er (genial, ist wohl einem Premier Cru aus dem Burgund ebenbürtig) und der 2003er mit einem spürbar höheren, aber gut integrierten Alkoholgehalt (14,2%). Der legendär heisse Sommer liess den Zuckergehalt der Trauben in die Höhe sausen.

Die Trauben für den Pinot noir Barrique stammen aus drei Rebbergen. Die Erträge liegen tief, rund 500 bis 600 Gramm pro Quadratmeter. Die Rebsorte liebt kalkreiche Böden. Bei jenen von Fromm kommt zusätzlich Schiefer dazu. Der Winzer war einer der ersten in der Herrschaft, der auf kleinbeerige Pinot-noir-Klone aus dem Burgund gesetzt hat. Ihr Vorteil: längere Reife-Periode, bessere Reifegrade, grössere Aromen-Vielfalt. Im Keller setzt der engagierte Produzent auf die sogenannte Spontan-Vergärung mit natürlichen Hefen. Der Ausbau erfolgt – wie schon der Name des Weines sagt – im Barrique. Der Anteil an neuem Holz beträgt knapp ein Drittel. Das Fässchen sei lediglich ein Hilfsmittel im Reifeprozess, sagt Fromm.

Zwar gilt das Burgund als Referenz-Region für den Pinot noir. Aber die Bündner Herrschaftlichen unterscheiden sich in ihrer Stilistik wesentlich von den französischen Vorbildern, die durchaus auch Enttäuschungen bereiten können. Für Fromm liegt die wesentliche Differenz in der Struktur. Ein Burgunder zeige im Antrunk mehr Gerbstoffe und Stoff. «Bei unseren Weinen steht der Schmelz im Vordergrund», ergänzt der Winzer. Zum Glück sind die Bündner nicht eine Kopie der Burgunder. Die Schweizer Weine brauchen sich nämlich in keiner Weise zu verstecken – zumal Pinot wie jener von Fromm sehr gut altert. Peter Keller

Die Jahrgänge des Pinot noir Barrique: 2005 an der Spitze

2008: Guter Jahrgang, rubinrot, in der Nase Noten von Kirschen und rote Beeren, würzig, Röstaromen, präsenste Tannine, gut integrierte Säure, gute Länge, tendiert zu eher frühem Genuss, 17 von 20 Punkten.

2007: Rubinrote Farbe, mittlere Intensität, süssliche Frucht, würzig, wirkt noch jugendlich und etwas streng, kräftiger Körper, gute Struktur, Jahrgang mit Potenzial, 17,5/20.

2006: Kleiner, aber feiner Jahrgang, granatrot, bereits offenes Bouquet, rote Kirschen, leicht florale Ansätze, runde Tannine, saftig, mittlere Säure, elegant, gut entwickelt, mittellang, 17/20.

2005: Eher helles Rubinrot, komplexe Nase, vor allem rote Beeren, würzig, tolle Frucht, gut integrierte Tannine, frisch, finessenreich, langes Finale, grosses Theater, 18,5/20.

2004: Aufhellendes Granatrot, mittlere Intensität, rotbeerig, leicht animalisch, mittlere Säure, eher schlank, es fehlt etwas an Charme, mittellang, 16,5/20.

2003: Intensives Rubinrot, offenes Bouquet, reife Früchte, würzige Noten, im Gaumen opulent, kräftig mit reifen Tanninen, hoher Alkohol (14,2%) gut integriert, reifer Wein aus einem heissen Jahr, jetzt wohl auf dem Höhepunkt, 17/20.

2002: Granatrot, reife Töne, Dörrfrüchte, etwas Leder, gereift auch im Gaumen, mittlerer Körper, präsenste Säure und Gerbstoffe, jetzt angenehm zu trinken, 16,5/20.

2001: Rubinrot, leicht aufhellender Rand, leicht reduktiv in der Nase, braucht Luft, im Gaumen feine Tannine, mittlere Säure, elegant, mittellang, wirkt reif, 17/20.

2000: Granatrot, schönes, komplexes, sortentypisches Bouquet, erstaunlich jugendlich wirkend, präsenste, noch etwas strenge Tannine, mittlere Säure, schöne Länge, Wein, der noch Potenzial, besitzt, 18/20.

1996: Ziegelrot, leicht bräunlicher Rand, in der Nase sehr reif wirkend, Dörrfrüchte, Leder, noch frisch dank vorhandener Säure, mittlerer Körper, gut gealtert, jetzt trinken, eine schöne Überraschung in der Vertikal-Degustation, 17/20. (kep.)

Zurzeit ist der Pinot noir Barrique 2008 erhältlich. Preis 36 Fr., www.fromm-weine.ch