

Wein-Keller Klassik



Peter Keller
Der Bordeaux 2008 kommt langsam auf den Markt. Ist es der letzte Jahrgang, der noch bezahlbar ist? Nun, vorbehaltlos können die Weine nicht gekauft werden. Es handelt sich um einen eher uneinheitlichen Jahrgang, wie eine Degustation der Union des Grands Crus zeigte. Neben etlichen Enttäuschungen lassen sich aber auch klassische Weine mit einer guten Zukunft finden. Auffeilen ist das sonst eher unscheinbare Château Brane-Cantenac aus dem Margaux. Der 2008er überzeugt mit einem verführerischen Bouquet. Gut integrierte Tannine und eine schöne Eleganz! Der Wein (17/20 Punkte) wird durch den Cabernet Sauvignon (70%) dominiert. Merlot und Cabernet Franc ergänzen das Cuvée.

Château Brane-Cantenac 2008, 42 Fr. plus MWSt, bei Elie Gazzar, Ecu-blens, www.gazzar.ch; weitere Tipps unter www.nzz.ch/wein-keller.



Auslese Das Wunder

Diese Woche ist der neue «Guide Michelin Schweiz 2011» herausgekommen – mit einer kleinen Sensation für die Deutschschweiz: Andreas Caminada vom Schloss Schauenstein in Fürstenaubach hat den dritten Stern, die höchste Auszeichnung, erhalten. Mit zwei Sternen ebenfalls zu den Aufsteigern gehören «The Restaurant» im Dolder Grand in Zürich, das Hermann's Restaurant in Samnaun sowie das «Ecco» in Ascona. Der Guide Michelin empfiehlt insgesamt 871 Hotels und 666 Restaurants in allen Preiskategorien; 79 Restaurants erhielten ferner die Auszeichnung «Bib Gourmand». (chu.)

Guide Michelin Schweiz 2011, zirka Fr. 37.–.



Supplément Trüffel-Zeit



Es ist Hochsaison für Trüffeln. Sehr gute Pilze kommen übrigens aus der Schweiz. Sie kosten zirka Fr. 1.20 pro Gramm und sind somit viel günstiger als die Alba- und Périgord-Trüffeln aus Italien und Frankreich. Gefunden werden die einheimischen Pilze im Zürcher Oberland, in den Regionen von Bern, Basel und im Jura. Sie wiegen in der Regel zwischen 15 und 30 Gramm. Rekordverdächtig ist daher der 400 Gramm schwere Pilz, der neulich im Zürcher Oberland gefunden wurde. Gute Trüffeln erkennt man an ihrem Duft, sie dürfen zudem nicht weich und sollten im Innern schön dunkel sein. (kep.)

Schweizer Trüffeln gibt es zum Beispiel bei Donat Gut, Wein und Delikatessen, 8008 Zürich. Tel. 044 422 11 00.

Genuss

Wie ein Schweizer Pinot noir reift



Georg Fromm in seinem Keller: Der Pinot noir Barrique brilliert in fast jedem Jahr mit einer konstant hohen Qualität.

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

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 Quadrat-

meter. 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 Spontanvergärung 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, präsenle 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

Auffhellendes 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, präsenle Säure und Gerbstoffe, jetzt angenehm zu trinken, 16,5/20.

2001

Rubinrot, leicht auffhellender 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, präsenle, 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