

Foto: Christian Obrecht

Christian Obrecht beim
Herausschaufeln der
Pinot-Noir-Maische.

ERLESENE HANDARBEIT

Generationenwechsel, alternative Rebenpflege, Beschränkung aufs Wesentliche und ein abgeklärter Altmeister. Ein Sommerbesuch in der Bündner Herrschaft.

TEXT MARTIN KILCHMANN



Winzer brauchen Nerven wie Stahlseile. Und eine gehörige Portion Demut. Sie sind der Natur ausge-

liefert und dürfen sich trotz aller Routine keine Sorglosigkeit leisten. Letztes Jahr wurden sie verwöhnt. Wetter, Wachstum und Reife hätten nicht besser sein können. Dieses Jahr erfolgte die Retourkutsche. Frost im Frühling, Dauerregen im Frühsommer, eine schwierige Blüte mit unterschiedlich befruchteten Trauben, drohende Mehltaugefahr. Alles Bausteine zur Entromantisierung des Winzerberufs.

Der Fläscher Winzer Daniel Marugg ist ein stiller, leiser Mensch. Die Ruhe in Person. So zumindest macht es den Anschein. Ein Gespräch mit ihm entwickelt sich langsam, immer wieder unterbrochen von Pausen. Pausen, in denen dem eben Gesagten nachgesonnen wird, um den Faden wieder aufzunehmen und tiefer zu schürfen.

Daniel Marugg bewirtschaftet zusammen mit seiner Frau Monika sechs Hektaren – im kalkhaltigen Fläscher Feld vor allem Pinot Noir, in der trockenen, schiefrigen Halde aber auch Chardonnay und Sauvignon Blanc. Er gehört nicht nur seiner hünenhaften Grösse wegen zu den auffälligsten Figuren der Herrschaft. Seine immer gut strukturierten, reifebedürftigen und dennoch eleganten Weine lassen ihn herausragen. Mit den jüngsten Jahrgängen haben sie gar noch an Klarheit gewonnen. Ihr Alkoholgrad ist moderat. Die Klimaerwärmung droht, zu schweren, brockigen Weinen zu führen. Wenn Marugg sagt: «Alles geht über die Laubwandhöhe», ent-

wirft er seine Gegenstrategie: «Tiefer gehaltene Laubwände bringen geringere Oechslegrade und weniger hohe Alkoholwerte.»

Überhaupt hat sich in den letzten Jahren Daniel Maruggs Fokus vom Keller, wo Verbesserungen nur noch im sorgfältig gepflegten Detail zu erreichen sind, auf den Rebberg verschoben. Verzicht auf Kunstdünger, Herbizide und systemische Pilzbekämpfung gehören inzwischen zum Standard. Auf die Gefahr hin, in die esoterische

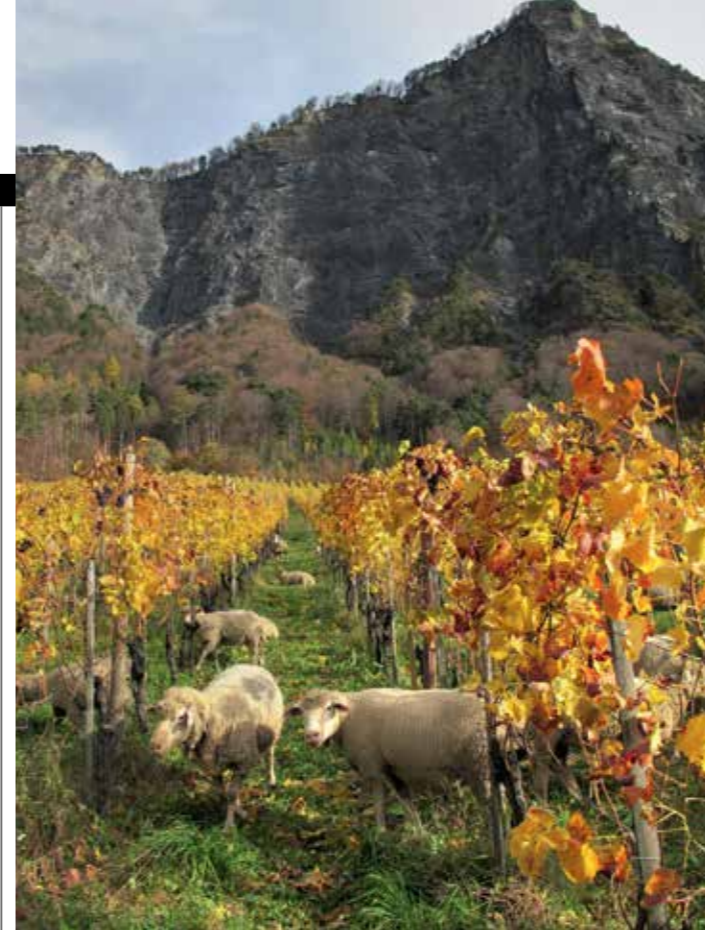
Schublade gesteckt zu werden, erzählt er, fast etwas erschrocken über die eigene



Monika und Daniel Marugg schwören beim Weinbau auf die Wirkung von Pflanzenölen.



Fotos: Weingut H. Hermann Fläsch, abgestellt



Peter und Roman Hermann: Betriebsübergabe in Fläsch.

«Strategien gegen die Klimaerwärmung gehen über die Laubwand. Tiefer gehaltene Laubwände führen zu geringeren Alkoholwerten und eleganten Weinen.»

DANIEL MARUGG Winzer in Fläsch

Kühnheit, von der jüngsten Neuerung. «Unsere Familie schwört auf die kräftigende und heilende Wirkung von ätherischen Pflanzenölen. Warum soll, was dem Menschen guttut, nicht auch der Pflanze behagen?» Hochgradig wasserverdünnt besprüht er mit diesem Mittel aus der Hausapotheke einzelne Rebparzellen.

Er erhofft sich davon aromatischere, gesündere Trauben und geradlinigere, intensivere Weine. Vergleicht er den Pinot Noir Intus, dem diese Pflanzenbehandlung zuteil wurde, mit dem traditionellen Spitzenwein des Hauses, dem Bovel Selection, will er jedenfalls einen frappanten Unterschied feststellen.

EINE NEUE GENERATION

Daniel Marugg gehört mit seinen fünfzig Jahren zur etablierten Generation der Herrschäftler Winzer. Ein paar Gassen weiter oben in Fläsch ist seit kurzer Zeit die jüngere Generation zugange. Roman Hermann, 29-jährig, wird zum Jahresende den renommierten Betrieb seiner Eltern Peter und Rosi Hermann übernehmen. Er hat sich gut auf seine Aufgabe vorbereitet: Winzerlehre, Ausbildung zum Weintechniker im deutschen Weinsberg, verschiedene Praktika in Deutschland, Neuseeland, Oregon und Südafrika.

Vor allem die Auslandsaufenthalte haben ihm den Horizont geöffnet und Selbstbewusstsein geschenkt. «Bei der WillaKenzie Estate in Oregon konnte ich mich mit der Spontangärung beim Pinot Noir vertraut machen.» Wovon er nun zu Hause profitiert. Das



420 Hektaren kleine Weinbaugelände Graubünden nennt sich ja auch augenzwinkernd «Burgund der Schweiz».

Roman Hermann will sich in Zukunft noch etwas stärker auf den Pinot Noir konzentrieren. Seine Eltern machten sich ihren Namen vor allem mit ihren Weissweinen. Der Anteil weisser Trauben am Rebsortenspiegel beträgt bei den Hermanns über fünfzig Prozent – ein für die Herrschaft rekordhoher Wert. Ihr Sauvignon Blanc war der erste Wein aus dieser Rebsorte in der Deutschschweiz. «Weissweine machte Vater immer gute», sagt der Sohn. Darunter litt wohl etwas der Pinot Noir. Seit

2013, dem Jahr seiner definitiven Heimkehr «ist da etwas gegangen». Roman verbesserte die Standardqualität, den Pinot Noir Classique, indem er dem Stahltankwein sechs Monate Ausbau in gebrauchten Barriques gönnt. Und er schuf den monumentalen Grand Maître, einen konzentrierten Pinot Noir aus einer kleinen Parzelle am Fläscher Berg mit 45-jährigen wurzelechten Reben.

Die Hermanns kultivieren auf ihren sechs Hektaren heute acht Rebsorten. Für Roman zu viele. Am liebsten würde er sich auf Completer, Chardonnay und Pinot Noir beschränken. Doch das ist noch Zukunftsmusik. >

> Zunächst muss sich wohl die neue Hierarchie mit dem ehrgeizigen Junior als Chef und dem erfahrenen Senior als Angestelltem bewähren.

Mitten im Prozess der Beschränkung auf die wesentlichen Rebsorten sind Christian und Francisca Obrecht in Jenins. «Wir sind am Aufräumen», meint Francisca resolut und ihr Mann nickt bestätigend. «Gewürztraminer, Pinot Gris, Merlot und Syrah müssen weg.» Würden bleiben: Riesling-Sylvaner, Chardonnay, Completer und Pinot Noir. «Wir lieben glücklicherweise beide eher die gradlinigen Sorten.» Profitieren von der frei werdenden Anbaufläche tut hoffentlich auch der Completer, über dessen fabelhafte Qualität angesichts der aktuell noch geringen Menge nur geflüstert werden darf.

Seit einigen Jahren gehen Francisca und Christian Obrecht, beide um die vierzig, im Bewusstsein vor möglichen Einbrüchen kon-

sequent ihren selbst gewählten Weg der biodynamischen Bewirtschaftung. Gerade im bisher schwierigen Jahr 2016 mit seinem erhöhten Mehltau-Druck zeigte sich wieder, was für viele Kollegen schwer zu akzeptieren ist: «Mit der Bio-Dynamie musst du lernen, mit nicht ganz perfekten Trauben und Blättern zu leben.» Und es braucht den gemeinsamen Willen, vom Weg auch bei prekären Verhältnissen nicht abzuweichen. «Würde einer von uns plötzlich für eine Notfallübung mit Chemieinsatz plädieren, hätten wir einen größeren Krach im Haus», sagt Francisca.

Die beiden wissen, warum sich ihr Beharrungsvermögen lohnt. Die Bio-Dynamie bringt ihnen kleinere Beeren mit einem

vorteilhafteren Verhältnis zwischen Saft und Haut. Die Kerne reifen besser aus, die Zuckergradation ist harmonischer. Im Keller geht es dann nur noch darum, das gleichsam in den Trauben gespeicherte Terroir zum Ausdruck zu bringen. Der Completer reift nach einer zwölfmonatigen Barriquepassage in fünf jüngst erworbenen Terrakotta-Amphoren.

Der Weg scheint zu stimmen, die Rechnung aufzugehen: Die Weine von Christian und Francisca haben in den letzten Jahren kontinuierlich an Griffigkeit, Spannung und aromatischer Intensität zugelegt.

Ein Besuch bei Georg Fromm in Malans bringt stets Neuigkeiten. 2016 keltert er seinen 46. Jahrgang. Im nächsten Jahr erreicht er das

«Die Bio-Dynamie bringt kleinere Beeren mit einem besseren Verhältnis zwischen Saft und Haut.»

CHRISTIAN OBRECHT Winzer in Jenins

Föhnstimmung in der Bündner Herrschaft im Herbst.



Früh übt sich: Die Töchter von Francisca und Christian Obrecht beim Stampfen der Rotweinformaische.

Fotos: beigestellt

Rentenalter. Mit seinem Neuseeland-Abenteuer hat er längst abgeschlossen, aber den Bau eines neuen Kellers in Malans scheut er nicht. Das bestechende Projekt stammt vom weltberühmten Architekten Peter Zumthor aus dem nahen Haldenstein. Würde es nicht noch von einer Einsprache gebremst, wäre es längst im Bau.

GRÜNE ZUKUNFT

Parallel zur Planung hat Georg Fromm auch seine eigene Nachfolge geplant: Neffe Walter Fromm ist vom toskanischen Weingut Vignano nach Malans zurückkehrt und Sohn Marco hilft im Marketing und Verkauf.

Jüngst liess sich der Doyen der Bündner Winzer gar als Präsident des Bündner Weinbauverbandes wählen. Er hofft, seine jüngeren Kollegen motivieren zu können, den biologischen Weg zu begehen. Graubündens Weinbau soll grün werden. Die Argumente vertritt er eloquent, aber erfreulich unorthodox und frei von fundamentalistischen Allüren. Das eigene Weingut stellt Georg Fromm derzeit vollständig auf Bio-Dynamie um.

Mit den vier Lagen-Pinots Selvenen, Fidler, Spielmann und Schöpfi erforscht er analog zum Burgund die Terroir-Diversität. Eine grosse Zukunft sieht er für den Chardonnay. «Sein Potenzial wie jener der Weissweine überhaupt ist in Graubünden nicht ausgeschöpft.» Den Gefahren der Klimaerwär-

«Das Potenzial des Chardonnay und des Weissweins überhaupt ist in Graubünden noch nicht ausgeschöpft.»

GEORG FROMM Winzer in Malans

mung versucht er, mit einem früheren Erntezeitpunkt, niedrigeren Laubwänden und einer schonenden Extraktion des Traubenmostes zu begegnen.

«Es ist ein Tanz auf des Messers Schneide: Weine abzufüllen, die weder schwerfällig und überreif noch grasig und dünn sind.» Fromm ist eine Quelle der Inspiration. Befreit von den Zumutungen des alten Kellers mögen dem Altmeister in Zumthors Neubau endgültig Weine von Bündner Bodenständigkeit und burgundischer Finesse gelingen. Diesem Ideal eifert er ein Winzerleben lang nach. <



Georg Fromm, Winzerdoyen und Präsident des Bündner Weinbauverbands.

Bündner Herrschaft:
Weinbau in voralpiner
Szenerie.

TASTING-INFO

Weitere Bewertungen und Beschreibungen
finden Sie ab Seite 160.

BEST OF GRAUBÜNDEN



94

**MALANSER PINOT NOIR
SCHÖPFI 2014,**

Georg Fromm, Malans

Kräftiges, leicht trübes Rot; in der Nase verhalten, leichte Reduktion, rote und schwarze Früchte; im Gaumen sehr verschlossen, mittelgewichtig, dicht, engmaschiges, feines, samtiges Tannin, passende Säure; langer Abgang. Zeigt sich erst in den Anlagen, sehr fein und elegant. Wird mit Luftzufuhr immer komplexer und tiefgründiger.

www.weingut-fromm.ch, CHF 56,-



93

**GRAUBÜNDEN PINOT NOIR
MONOLITH 2014**

**Francisca und Christian Obrecht,
Jenins**

Mittelkräftiges Rot; sehr einnehmendes Bukett, Noten von Cassis und roten Beeren, dezente Holzprägung; im Geschmack kräftiger Auftakt, spannungsreich, seidiges Tannin, saftige Säure; frischer, mineralisch sekundierter Abgang. Edler, eleganter, fast puristischer Wein.

www.obrecht.ch
CHF 48,-



92

**FLÄSCHER COMPLETER 2014
Peter und Rosi Hermann, Fläsch**

Kräftiges Grüngelb; verhaltenes Bukett, Nussaromatik, reifer Apfel, würzige Komponente, dezente Röstaromen; im Gaumen kräftiger Auftakt, vollmundig, saftige Säure, lebendig, zupackende Aromatik (Quitte); schöner, langer Abgang. Charaktervoller Wein, toller Essensbegleiter.

www.weinbau-hermann.ch
CHF 31,-



93

**GRAUBÜNDEN CHARDONNAY
2014**

**Francisca und Christian
Obrecht, Jenins**

Kräftiges Gelb; intensives Bukett, rauchig-nussig, Anklang von Feuerstein; im Gaumen energischer Auftakt, mittelgewichtig, gradlinig, ein Hauch Tannin, präzente Säure; langer, lebendiger, mineralisch grundierter Abgang. Komplexer, zupackender Chardonnay.

www.vonsalis-wein.ch
CHF 35,-



93

**FLÄSCHER PINOT NOIR
INTUS BOVEL 2014**

Daniel und Monika Marugg, Fläsch

Kräftiges Rot mit Violettreflexen; frisches, lebendiges Bukett, Noten von Kirschen, Harz, deutliche, aber nicht übertriebene Holzprägung; im Gaumen sehr dicht, vielschichtige Aromatik, kräftiges Tannin, präzente Säure, klar und rein; nachhaltig im Abgang. Gradliniger, spannungsreicher Wein mit tollem Reifepotenzial.

www.weingut-marugg.ch
CHF 52,-



92

**GRAUBÜNDEN PINOT NOIR
GRAND MAÎTRE 2014**

Peter und Rosi Hermann, Fläsch

Kräftiges, leicht trübes Rot; im Bukett kraftvoll, Süsse, deutliche Röstaromatik, Noten von schwarzen Früchten; im Geschmack kraftvoller Auftakt, dicht, konzentriert, markantes Tannin, passende Säure. Holzprägung; Röstonen im langen, noch leicht trocknendem Abgang. Ein Powerwein, kann noch zulegen.

www.weinbau-hermann.ch
CHF 43,-