

Neuseeland bei den Freiämter Weinfreunden

Einmal mehr konnte für diese Degustation der bekannte Winzer Georg Fromm gewonnen werden, der im bündnerischen Malans in 4. Generation und seit 1990 auch in Marlborough, Neuseeland, tätig ist. Obwohl in beiden Betrieben viel Arbeit in den Weinbergen ansteht, folgte Fromm der Einladung ins Freiamt. Er freute sich, wieder hier zu sein, erklärte er in seiner Begrüssung den 75 interessierten Weinfreunden.

Georg Fromm musste bereits sehr jung ins Familienunternehmen einsteigen und betrieb in Malans den klassischen Weinbau. Seit anfangs der Neunzigerjahre schuf er sich auf der anderen Seite der Welt zusätzlich ein zweites Standbein auf 22 Hektaren Rebland. Fromm arbeitet während der Weinlese von Februar bis April in Neuseeland, den Rest des Jahres kümmert er sich um seinen Malanser-Betrieb. Dank zuverlässigen und tüchtigen Mitarbeitern funktioniert das perfekt.

Obwohl Neuseeland mit einem Exportvolumen von 51 Mio. Litern nicht zu den grossen Weinbaunationen gehört, darf sich das Land mit seinen Gewächsen durchaus sehen lassen. Unverwechselbar ist der Sauvignon blanc, den man zwar weltweit zu kopieren versucht und doch in dieser Qualität bis heute nicht erreicht hat. Dies steht teils mit den von Fromm erwähnten, in Neuseeland häufigen „four-seasons-days“ in Zusammenhang: Es sind die Tage, die wechselnd kühl und heiss sind, was sich auf die Trauben sehr vorteilhaft auswirkt. Von gemessenen 2500 Sonnenstunden pro Jahr können wir hierzulande nur träumen! Im südlichen, kühleren Teil Neuseelands, klimatisch etwa mit den Burgund vergleichbar, wachsen leichtere Weine heran wie Sauvignon blanc, Riesling oder Pinot noir, während sich das warme Klima des Nordens optimal auswirkt auf Weine wie Syrah, Carbernet oder Merlot.

Ausgezeichnete Weine zu einem fein abgestimmten Menu aus der KellerämterHof-Küche wurden angeboten. Eine Serie von drei Chardonnays begleitete köstlichen Steinbeisser mit Spargeln und Gemüse; drei Pinot Noir wurden zu butterzartem Lamm- und Kalbscarré ausgeschrieben und tiefrote, wunderschöne Merlots begleiteten einen Käseteller, wobei deren zwei aus der Fromm Winery in Marlborough stammten. Der Riesling Spätlese, ebenfalls von Fromm, bildete zusammen mit frischen Erdbeeren einen würdigen Schlusspunkt. Präsident René Saxer blieb die angenehme Aufgabe, dem KellerämterHof-Team für eine perfekte Leistung in Küche und Service ein Lob auszusprechen. Gleichzeitig dankte er Georg Fromm für die interessanten Ausführungen sowie die sehr schönen Lichtbilder, die er im Laufe des Abends geschickt in seine Erklärungen einfliessen liess. Fromm durfte in Anerkennung seines grossen Sachwissens einen echten Freiämter-Strohhut entgegen nehmen. lv