

Sven Fröhlich, Jenins

Klein, aber unbedingt fein

Manchmal nimmt das Leben eine unvorhergesehene Wendung, und so war es auch bei Sven Fröhlich. Er kam 2004 in die Schweiz, und nach nur einem Jahr stand der gelernte Fernmeldemonteur aus Berlin vor dem Nichts, denn sein Arbeitgeber schloss den Betrieb. «Weinbau hat mich schon immer fasziniert», meint er, und mit der Unterstützung seiner Frau wagte er den Schritt in die Weinbranche. Er begann 2007 mit einem Praktikum bei Thomas Studach in Malans, und seither lässt ihn die Passion für Wein gar nicht mehr los. Nach der Winzerlehre, die er auf dem Weingut Treib bei Ueli und Jürg Liesch und im zweiten Lehrjahr im Schaffhauser Thayngen bei Th. Stamm absolvierte, folgte seine erste Arbeitsstelle im bekannten Weingut Gantenbein, was ihn stark prägte. Einige weitere Stationen nach fünf gemeinsamen Ernten mit den Gantenbeins in der Bündner Herrschaft folgten, unter anderem bei der Familie Lipp, bei Christian Hermann, Georg Schlegel und auf Schloss Salenegg. Mehr und mehr wuchs der Wunsch in ihm, seinen eigenen Wein zu machen. Aber dazu braucht es Rebberge beziehungsweise Trauben. Die erste Gelegenheit, einen eigenen Wein zu keltern, bot sich ihm 2015, als ihm die Familie seines Vermieters die ersten 300 Rebstöcke anvertraute und dazu auch seine favorisierte Rebsorte Pinot Noir. Aber ein Wein in der Flasche braucht ein Etikett, auch wenn die Anzahl der Flaschen zu Beginn noch sehr klein war. «Man macht sich seine Gedanken, wie man das Etikett gestaltet. Gemeinsam mit meiner Frau stand ich in «unseren» Rebzeilen und suchte nach einer Inspiration. Da flog eine Hummel um uns herum, und die Idee war geboren.» Auch heute noch ziert das «Hummeli» die Etiketten der Weine von Sven Fröhlich.

Begonnen hat es mit rund 300 Flaschen von den ersten selbst bewirtschafteten Rebflächen mit Pinot Noir. Mit dem Jahrgang 2018 konnte er die Menge steigern, denn Anfang des Jahres kamen neue Flächen hinzu, die einen eigenen Keller bedingten. Er konnte glücklicherweise den ehemaligen Keller von Thomas Studach in Malans übernehmen. Jeder Jahrgang seiner Pinot Noir ist eine Steigerung des Vorgängers. Die fortschreitende Entwicklung seines Schaffens begeistert mit jedem einzelnen Glas. Heute bewirtschaftet er insgesamt 1,4 Hektar Rebfläche in Jenins und Malans und kauft Trauben von befreundeten Winzern hinzu. Der Zusammenhalt in der Herrschaft spielt eine grosse Rolle. Man hilft und unterstützt sich gegenseitig. 2018 war er bei seinem Nachbarn Georg Schlegel, als Georg jun. auf Fortbildung in Neuseeland war, und brachte dann seine eigene Ernte ein. Schlegel revanchierte sich mit Unterstützung bei der Winzerprüfung. Beide, Sven Fröhlich und Georg Schlegel jun., konnten sich 2021 über die Auszeichnung «Rookie des Jahres» freuen. Rund 4600 Flaschen konnte er vom 2020er seines Pinot Noir füllen. «Ich konnte die Menge in den vergangenen Jahren immer wieder etwas steigern. Dennoch sind meine Weine meist schnell ausverkauft.» Einen direkten Vertrieb oder Webshop hat Sven Fröhlich nicht. Er arbeitet mit dem Fachhandel eng zusammen. «Ich will mich ganz auf den Weinbau konzentrieren.» Auch in einigen bekannten Restaurants, nicht nur im «Alten Torkele», gibt es seine Weine, neben dem Pinot Noir findet sich auch der animierende, frische Riesling x Sylvaner auf den Weinkarten. www.froehlich-weine.ch

«Als Winzer habe ich meine wahre Berufung gefunden.»

Sven Fröhlich

Fotos: Siffert / weinweltfoto.ch, Andreas Gemperle / photoworkers.ch



Graubünden AOC Pinot Noir 2020

18.5 Punkte | 2024 bis 2045

Mit dem noch jungen 2020er Pinot ist Sven Fröhlich wiederum ein absolut herausragender Wein gelungen, der die Vorgänger-Jahrgänge übertrifft. In der Nase mit frischen, delikat würzigen Noten. Strahlt Tiefgang aus mit klassischer Pinot-Aromatik und macht mit seinem cremigen Schmelz Lust auf den zweiten Schluck. www.gerstl.ch, www.vinothek-brancaia.ch

Graubünden AOC Riesling x Sylvaner 2021

17 Punkte | 2024 bis 2026

Zunächst dezente Noten in der Nase, mit Belüftung intensiver und voller, viel Frische und gelbe Frucht, ein Hauch Exotik. Viel herbe Zitronenzeste am Gaumen, auch Limettenezeste, dann auch Aprikosenfrucht und gelber Pfirsich. Die Frische zieht sich bis ins lange Finale. www.vinothek-brancaia.ch