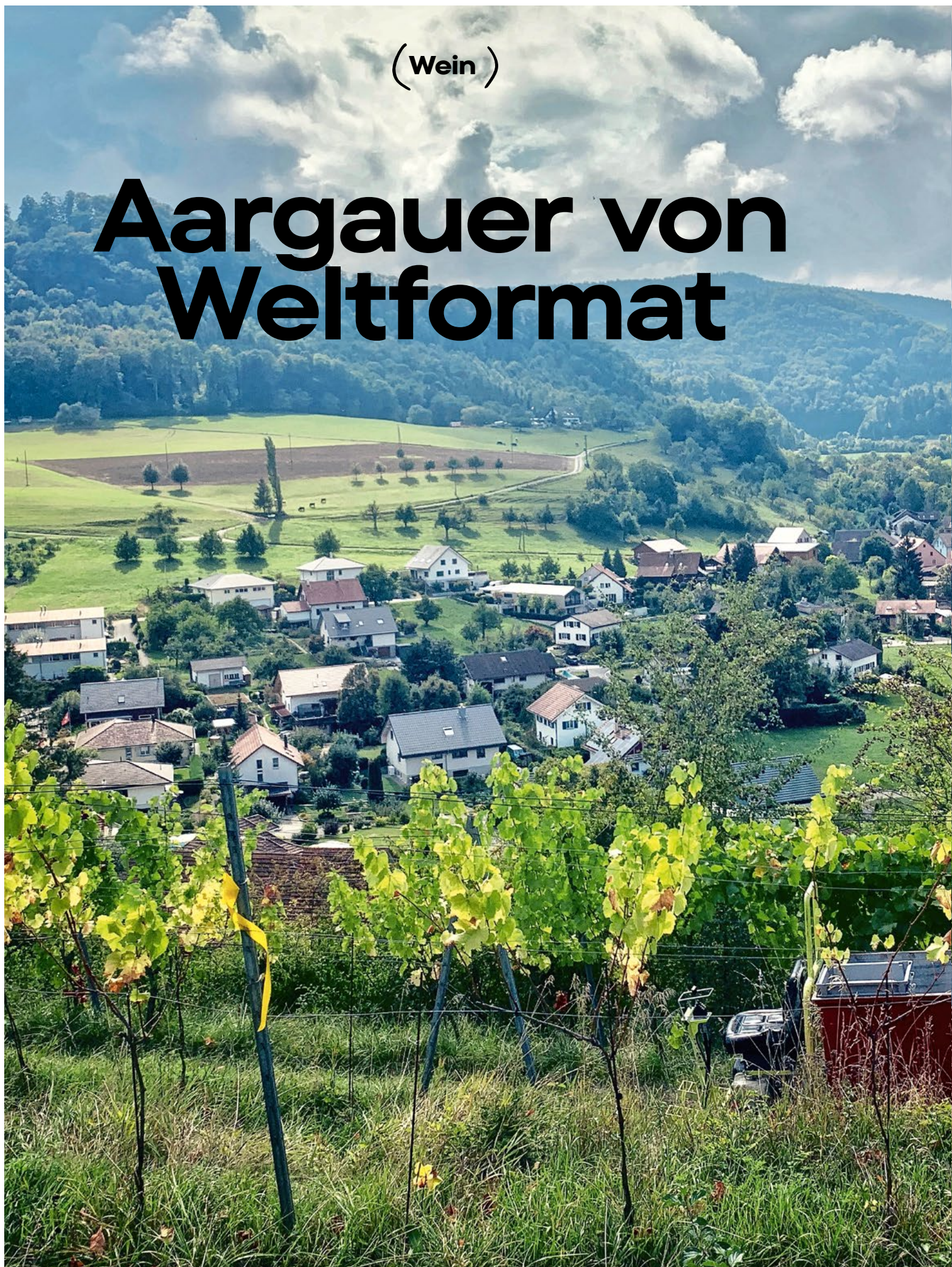


(Wein)

# Aargauer von Weltformat





«Gute Böden und solides Handwerk – mehr ist es nicht»: Tom Litwan verzichtet auf gewieftes Marketing und lässt seine Weine für sich sprechen.

## In der Spitzengastronomie, über die Schweiz hinaus: Die Pinots noirs von Tom Litwan können mit den Besten mithalten. Nicht trotz, sondern wegen ihrer Herkunft.

Text: Benny Epstein  
Bilder: ZVG

**R**omanée Conti, Château Petrus, Tom Litwan. Ein kühler Nachmittag in Kopenhagen, Zeit für einen Apéro. Wer es auf eine gute Weinkarte abgesehen hat, landet hoffentlich früher oder später im Apéro – der Name der Bar ist Programm. Kleine Häppchen, riesige Weinkarte. 54 Seiten lang. Gespickt mit den in der dänischen Hauptstadt üblichen Naturweinen und Orange Wines, aber auch mit allem, was Rang und Namen hat. Spitzenjahrgänge der grössten Bordeaux- und Burgund-Weingüter, wer das nötige Kleingeld dafür hat, wähnt sich im Himmel. Auch die Schweiz ist auf der Karte vertreten, zwei Pinots noirs von Marie-Thérèse Chappaz sind gelistet, wobei es nur der Vorname der Walliser Ausnahmekönerin aufs Papier geschafft hat. Der zweite Schweizer ist nicht etwa Gantenbein, Donatsch oder Tatasciore, sondern Tom Litwan mit einem Chardonnay und vier Pinots noirs. Auch im Keller der Dreisterne-restauranten Amber (Hongkong) und Ge-

ranium (Kopenhagen, Nummer 1 von The World's 50 Best Restaurants 2022) schlummern seine Weine.

### Zum Trinken, nicht zum Malen

Dabei ist Litwan ja alles andere als ein Marketingprofi, der mit mutigem Auftritt, einzigartigem Storytelling oder unverwechselbarem Etikett auf der Flasche auffällt. «Nein, ich kann nicht behaupten, ich würde mich von irgendwas inspirieren lassen», meint der 47-Jährige ziemlich trocken. «Gute Böden und solides Handwerk – mehr ist es nicht.» Halt, stopp! Bäuerlich-schweizerische Bescheidenheit in Ehren. Aber so simpel ist es dann doch nicht. In seinem Weinkeller öffnet der gelernte Maurer eine Flasche. Den Jahrgang verrät er vorderhand nicht. Sein Mitarbeiter Miguel Ledesma tippt auf 2012, marmite auf 2011. Der Pinot noir stammt aus dem Jahr 2006, dem ersten Jahrgang Litwans. Farblich, aber auch in der Nase zeigt er nur leichte Alterungsnoten, die rote Frucht steht

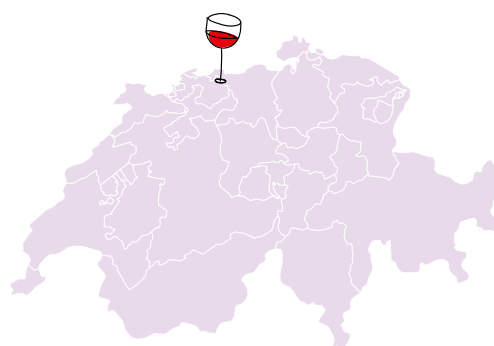
noch immer im Vordergrund, auch Kraft besitzt er nach wie vor, geschmeidig wiegelt der Saft durch den Gaumen, lange hallt er nach. Ein paar Stunden später zeigt er sich sogar noch klarer und ausdrucksstärker. So kennt man das in der Schweiz nur von den Besten. Und die sind nicht im Aargau zu Hause. Oder?

«Weintechnisch gibt der Kanton sehr viel her. Aber man muss es wollen, das ist der Haken bei der Sache. Leider wollen nicht alle da hin, das muss ich akzeptieren», erklärt Litwan, der im Fricktal und im Schenkenbergertal seit 2010 nach biodynamischen Grundsätzen arbeitet. «Auch ich bin noch nicht am Ende der Fahnenstange angelangt.» Die Böden seien eigentlich besser als jene in der Bündner Herrschaft. «Wir sitzen auf der gleichen Kalkplatte wie das französische Jura und das Burgund. Die ausgelaugten Böden garantieren kleine Erträge und elegante, schlanke Weine.» Jene Weine, von denen manche Berufskollegen aus dem Kanton finden, sie seien zu dünn und farblich zu blass. «Meine Weine sind zum Trinken und nicht zum Malen», entgegnet Litwan dann.

#### Ausladendes Portfolio

Sieben Pinots noirs, zwei Chardonnays, ein Riesling-Sylvaner – alle aus Einzellagen. Eine Rotwein-Cuvée aus Zweigelt und Pinot noir, ein Gewürztraminer, ein Rosé und zwei Schaumweine. Litwan macht sich das Leben auf den acht Hektaren Anbaufläche nicht leicht. «Es sind zu viele Weine», weiss er. Verzichten will er dennoch nicht. Und wer die Weine nebeneinander degustiert, erkennt: Jeder ist spannend, jeder anders. Abgesehen vom etwas kräftigeren Pinot noir Oberhof Haghalde, bei dem der Winzer ausschliesslich auf Ganztraubenvergärung und einen grösseren Neuholzanteil setzt, keltert Litwan äusserst filigrane, präzise Pinots. Der früh zugängliche Herznach Chraibel, der lebendig-rassige Wittnau Fure, der feingliedrige Obermumpf Unterem Berg, der straffe, saftige Thalheim Chalofe und wie sie alle heissen – allesamt sind sie langlebige Weine für Liebhaber des terroirbetonten Burgunder Stils. Und unterscheiden sich klar von den zahlreichen austauschbaren Blauburgundern, die es meist nicht über die Kantons Grenzen hinaus schaffen.

Die letzte Vergrösserung seines Reichs ist zwei Jahre her. Bis zu 50 Prozent steil ist die nicht terrassierte Lage im Fricktal. «Sie gehörte dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau. Dieses wollte die Parzelle nicht mehr, weil sie anspruchsvoll ist. Also verpachtete man sie an mich», erzählt Litwan. «Die



## Die Basis

Acht Hektaren Land im Fricktal und im Schenkenbergertal: Daraus keltert Tom Litwan 24 000 bis 30 000 Flaschen Wein pro Jahr. Er dürfte per Gesetz rund 80 000 Flaschen produzieren, setzt aber rigoros auf kleine Erträge und damit auf Qualität. Litwan arbeitet biodynamisch und setzt im Keller auf minimale Intervention. Coupirtes Hügelland mit kalkhaltigen, kargen Böden bildet die Grundlage für grosse Weine. Wieso Litwan vor allem auf Pinot noir und Chardonnay setzt? Ein dreijähriger Burgund-Aufenthalt war es, der einst seine Liebe zum Wein entfachen liess.



Bei allen charakteristischen Unterschieden eint die Pinots in Litwans Portfolio eins: Sie sind langlebige Weine für Fans des terroirbetonten Burgunder Stils.

Lage ist ein echtes Sahneschnittchen, ich verspreche mir viel von ihr. Gibt in einem guten Jahr zwei Barriques.» Ein nächstes Steinchen im Litwan'schen Mosaik. Hornussen Frohalde – wie die anderen Weine nach der Lage benannt – kommt 2026 erstmals auf den Markt.

### Ein Unikat – und ein Kompromiss

Und dann wäre da noch der einzigartige Schaumwein. Es wäre nicht Tom Litwan, würde er diesen aus den gängigen Champagner-Rebsorten Chardonnay, Pinot noir oder Pinot Meunier keltern. Petit Meslier ist eine der sieben in der Champagne zugelassenen Sorten, bis ins 19. Jahrhundert war sie weitverbreitet. Heute sind sie fast gänzlich ausgerissen und durch Chardonnay ersetzt. Petit Meslier ist im Kampf gegen Krankheiten nicht sonderlich resistent, zudem sind die Erträge gering. Auch wenn in den vergangenen Jahren das eine oder andere Weingut erneut etwas vermehrt alte Sorten wiederbelebt, macht die

weltweite Rebfläche des Petit Meslier nur wenige Hektar Land aus. Litwans Schaumwein ist indes mehr als nur eine absolute Rarität. Kandierter Zitrus, aber auch eine weiche, nussige Note, Apfel, Pfirsich, weisse Blüten – die Nase ist wahrlich betörend. Am Gaumen fällt zuerst die sanfte Perlage auf, dann die Frische und die Komplexität. Der leicht salzige Abgang rundet das Bijou elegant ab. «Die Säure ist brutal hoch», so Litwan über den Grund für seine eigenartige Rebsortenauswahl. Als wäre es das Normalste der Welt. Nach drei Jahren Flaschengärung auf der Hefe ist der Schäumler (Dosage 1,2 Gramm pro Liter) bereit für den Verkauf.

Okay, einfach nur verrückt und kompromisslos ist auch ein Tom Litwan nicht. Eine Cuvée aus Zweigelt und Pinot noir ist sein Rotwein-Tolgggen im Reinheft. «Es ist mein grösster Schritt auf die Leute zu», murmelt er verschmitzt. «Aber ja, das ist okay. Ein trinkiger Einstiegswein, der vie-

len Spass bereitet.» Einer, der sich gut verkauft und dank dem im Anbau pflegeleichteren Zweigelt nicht allzu viel Aufwand mit sich bringt. Und damit einer, der Litwan die detailversessene Arbeit bei den Pinots noirs erst erlaubt. «Meine Herangehensweise ist mit viel Optimismus und Leidenschaft verbunden.» Oder anders gesagt: Wer als Winzer reich werden möchte, würde es anders als Litwan machen. Man würde ihn abends auch eher am edlen Wine&Dine im Sternerrestaurant antreffen als an einem Techno-Rave in Zürich. Man würde auf der Website des Weinguts mehr über die Weine und die erreichten Punkte und Auszeichnungen lesen. Man würde auf seinem Instagram-Profil mehr Wein und Winzer sehen und nicht Werbung fürs Pop-up-Restaurant seiner Sihlmatt-Freunde. Aber eben: Das wäre nicht Litwan. Jener Litwan, dessen Wein es auch ohne grossen Marketingaufwand in manches der besten Restaurants der Welt geschafft hat.