

Schaumweine – sprudelnd spritzige Lebensfreude

Wolfgang Beiss machte uns bei seinem dritten Besuch mit ganz verschiedenen Typen von Schaumweinen bekannt. Dabei ging er nicht systematisch vor, sondern stellte bewusst unterschiedliche Produkte einander gegenüber, um die Nuancen spürbar zu machen. Dazwischen streute er in lockerer Folge anschauliche Erläuterungen zu Begriffen wie Perlage, Dosage, Degorgieren, Champagner und Essen ein.

Nach dem grossen Erfolg, den Wolfgang Beiss anlässlich seiner letzten Weinprobe bei den Luzerner Reblüten feiern durfte, erwartete man eine zahlreiche Zuhörerschaft. Es kamen aber relativ wenig Teilnehmer. Offenbar ist die Aussicht, einen ganzen Abend lang Schaumwein zu trinken, nicht für alle Reblüten so verlockend.

Schaum – Mousse - Perlage

In Frankreich, wo Champagner ein normales Getränk ist, nimmt der Umsatz vor Weihnachten nur um etwa 12% zu, während die Steigerung vor den Festtagen bei uns 35-45% beträgt. Der „Schaum“ von Schaumwein ist nicht vergleichbar mit jenem von Bier, da er nicht konsistent ist. Die richtige Bezeichnung lautet „Mousse“. Von welcher Qualität ein Schaumwein ist, erkennt man an der Perlage: je kleiner und dichter die Perlen sind, desto hochwertiger ist das Produkt. Am besten ist es, wenn die Bläschen in der Mitte des Glases hochsteigen.

Die Grundtypen: Perlwein und Schaumwein mit zweiter Gärung

Der Perlwein, in unserem Fall ein badisches Produkt aus Müller-Thurgau, hat nur eine Gärung durchgemacht, es ist ein Stillwein, dem später Kohlensäure künstlich zugesetzt wird. Solche Weine sind oft Einstiegsweine, preislich günstig, aber nicht lagerfähig. – Dagegen ist der traditionell erzeugte Etat Brut aus Pinot Noir der Staatskellerei Zürich, vor fünf Jahren erstmals hergestellt, ein weisser Wein aus roten Trauben. Dafür muss die erste Pressung mit ganz wenig Druck und ohne Wärme ausgeführt werden. Später folgt eine zweite Gärung in der Flasche. Der Wein ist mit weniger als 5g Restzucker pro Liter sehr trocken und macht Lust auf mehr. – Als etwas dazwischen könnte man Le Petit Mousseux von Toni Ottiger bezeichnen, der vom Produzenten als Apéro-Überraschung spendiert worden war. Der Wein aus Riesling x Sylvaner und Sauvignon blanc hat keine zweite Gärung gemacht, er ist wie ein Perlwein, aber etwas edler. Er gehört zu den Extra Trockenem, duftet nach Grapefruit und Limette und soll ein junges Publikum ansprechen.

Cava und Clairette de Die



Ein klassisch gemachter Cava besteht aus drei Rebsorten, meist anteilmässig mit 50%/25%/25% in der Reihenfolge der angegebenen Sorten. Beim Gran Gama Semi Seco aus dem Penedès gibt der Macabeo die Säure, der Xarel.lo das Aroma und der Parellada die Farbe. Später, im dritten Teil der Degustation begegneten wir der Reserva Cava Brut Nature, einem Spitzenprodukt der Cava-Linie, mit nur 0,5g Restzucker. Der vorletzte Wein namens Cinta Purpura unterscheidet sich in zwei Dingen von den anderen Cavas: Hier ist der Parellada die Hauptsorte und die drei Grundweine wurden 36 Monate getrennt in Barriques gelagert. Das Resultat ist ein schön ausbalancierter Cava mit nussigem Geschmack, den man blind als Champagner einstufen würde. Er ist aber 10€ günstiger im Preis.

Etwas Spezielles ist die Clairette de Die Tradition. Ein Wind in West-Ost Richtung, ähnlich unserem Föhn, lässt im Tal der Drôme südöstlich von Valence Aprikosen und (neben anderen) die Rebsorte Clairette gedeihen. Der Taubenmost wird sehr kühl gehalten, die Gärung zweimal gestoppt, so dass der Wein nur 7,5% Alkohol aufweist. Mit gutem Säuregerüst und 40g Zucker ist er unheimlich lang haltbar. Er zeichnet sich durch ein deutliches Muscat-Aroma und Rosenduft aus und empfiehlt sich zu Apfeltarte oder asiatischen Speisen.

Prosecco

Als Vertreter dieses Typs präsentierte uns Wolfgang Beiss den Oropela Millesimato Extra Dry aus 100% Glera, der typischen Proseccotraube von Valdobbiadene. Die Gärung erfolgt im Edelstahl, die Nachgärung in der Flasche ohne Dosage. Er perlt extrem stark und kann zum ganzen Essen genossen werden, z.B. zu Fleisch mit Tomatensauce. Man sollte ihn aber nicht weglegen, denn die Aromatik fällt nach zwei bis drei Jahren zusammen.

Champagner und Essen

Als Imbiss hatte unser Referent Wildpastete mit Cumberlandsauce und Selleriesalat gewählt, passend zu den zuletzt ausgeschenkten aromatischen Weinen. Zusätzlich liess er noch einen Sparkeling Wine aus Kalifornien servieren, ein Jahrgangs-Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier.

Eigentlich passt Champagner zu allen Gängen eines Essens. Nur zu etwas sollte man ihn nicht anbieten: zu Lachs, weil dieser mit der Kohlensäure zusammen zu einem Oxidationsprozess führt. Zu Lachsbrötli serviert man also besser Weisswein!

Der Genussmensch Wolfgang Beiss beim Imbiss



Crémant und Rosé Champagner



Crémant entsteht durch das gleiche Verfahren wie Champagner. Der Name wird dort verwendet, wo die geschützte Bezeichnung Champagner nicht erlaubt ist, also ausserhalb der nordfranzösischen Champagne. Der Crémant Brut von M. Bastian aus Luxemburg ist aus der uralten Sorte Elbling gekeltert, die mit ihrer Säure und Apfelfrische sehr gut zur Schaumweinbereitung geeignet ist. - Das Verfahren ist beim Rosé Schaumwein anders als bei Rosé-Wein: Bei jenem von Roger Coulon wird zuerst ein weisser Stillwein aus der roten Pinot Meunier-Traube hergestellt, welchem dann Zucker und maximal 1dl Rotwein der gleichen Sorte zugesetzt wird. Der sehr trockene Schaumwein besticht mit Himbeer- und ein wenig Erdbeernote.

Den Abschluss bildete der Champagner Tribaut Schloesser Brut Original aus den drei Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Wie dieser haben weitere französische Champagner einen deutschen Namen-Anteil, weil Ende des 18./Anfang des 19. Jahrhunderts deutsche Weinproduzenten, die eine bessere Technologie-Kennntnis in der Schaumwein-Zubereitung besaßen, französische Reb-güter aufkauften oder in diese ein-heirateten, z.B. Taittinger, Krug, Deutz, Heidsieck und Mumm.

Dosage und Degorgieren

Eine erste Zugabe von Zucker und Hefe – die Füll dosage – erfolgt nach dem Abfüllen in Flaschen. Sie setzt die Gärung wieder in Gang. Von der Menge an Restzucker hängt dann die Bezeichnung ab, z.B. als Extra Brut (bis 6g/l), Brut (bis 15g/l), Dry/Sec (max.17-35g/l) oder Demi-Sec (bis 50g/l). Die Flaschen werden rund 3 Wochen lang abwechselnd nach rechts und links gedreht (Remuage),

wobei sie immer etwas steiler, am Schluss mit dem Hals nach unten in den Rüttelgestellen gelagert werden. Dabei sammelt sich der „Trub“, d.h. vor allem Hefe, beim Plastikkorken an und muss mit diesem zusammen entfernt werden. Dazu wird der Hals der Flasche in eine eiskalte Salzlösung getaucht, die Flasche anschliessend umgedreht und der entstandene Eiszapfen mit den Rückständen unter dem Druck der Kohlensäure aus der Gärung beim Öffnen der Flasche (Dégorgement) heraus geschleudert. Um den leichten Verlust an Inhalt auszugleichen und zur Abrundung des Geschmacks wird eine neue Dosage aus Wein, Zuckerlösung, teils auch Alkohol beigegeben. Mit hohem Druck wird nun ein langer, dicker Korken eingepresst und mit Draht, der sog. Agraffe, fixiert. So entsteht die typische Champignonform des Zapfens.

Bei Schaumweinen mit Jahrgang muss der Wein ganz aus dem angegebenen Jahr stammen. Ohne Jahrgangsbezeichnung dürfen maximal drei Jahrgänge (nicht zwingend konsekutiv, also Folgejahrgänge) enthalten sein. Damit will man eine Standardisierung erreichen, was heisst, dass diese Produkte immer gleich schmecken.

Urs Bühlmann dankte dem Referenten für die fundierten Ausführungen. Wie üblich referierte Wolfgang Beiss ohne Manuskript und beantwortete bereitwillig alle Fragen der Zuhörer. Dass nicht so viele anwesend waren, hatte den Vorteil, dass man sich aus dem Restbestand noch problemlos mit seinen Lieblingsweinen eindecken konnte.

Die degustierten Weine

- 0) Le Petit Mousseux aus Riesling-Sylvaner und Sauvignon Blanc, Weinbau Ottiger, Kastanienbaum, CH, o.J., 12%
- 1) Bodensee Secco Trocken, Markgraf von Baden, Salem, Badischer Perlwein vom Müller-Thurgau, D, o.J., 10,5%
- 2) Etat Brut vom Pinot Noir, Staatskellerei, Zürich, CH, 2010, 12,5%
- 3) Gran Gaman Cava Semi Seco, Macabeo/Xarel.lo/Parellada von Ouviso, Sant Sadurni d'Anoia, Penedès, E, o.J. 11,5%
- 4) Jaillance Cuvée Impériale Clairette de Die Tradition, Méthode Dioise Ancestrale de Die aus Clairette, F, o.J., 7,5%
- 5) Oroperla Millesimato Extra Dry aus Gléra, Prosecco Superiore D.O.C.G., Valdobbiadene, I, 2013, 11,5%
- 6) J Cuvée 20 Brut Sparkeling Wine aus Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier, Russian River Valley, Kalifornien, USA, 2012, 12,5%
- 7) Crémant de Luxembourg Brut aus Elbling, Domaine Mathis Bastian, Remich, Lux, 2011, 12,5%
- 8) Cuvée Gran Reserva Cava Brut Nature, Macabeo/Xarel.lo/Parellada, Domaine. Sumarroca, E, 2009, 12,5%
- 9) Champagne Rosélie Brut Rosé, Roger Coulon, Vreigny, Pinot Meunier, F, o.J., 12,0%
- 10) Cava Cinta Purpura Brut Reserva Método Traditional, Parellada/Macabeo/Xarel.lo, Juvé y Camps, Sant Sadurni d'Anoia, Penedès, E, 2012, 12%
- 11) Champagne Tribaut Schloesser Brut Original, Romery aus Pinot Noir/Chardonnay/ Pinot Meunier, F, 2012, 12,5%

Die Berichterstatterin: Ruth Graber