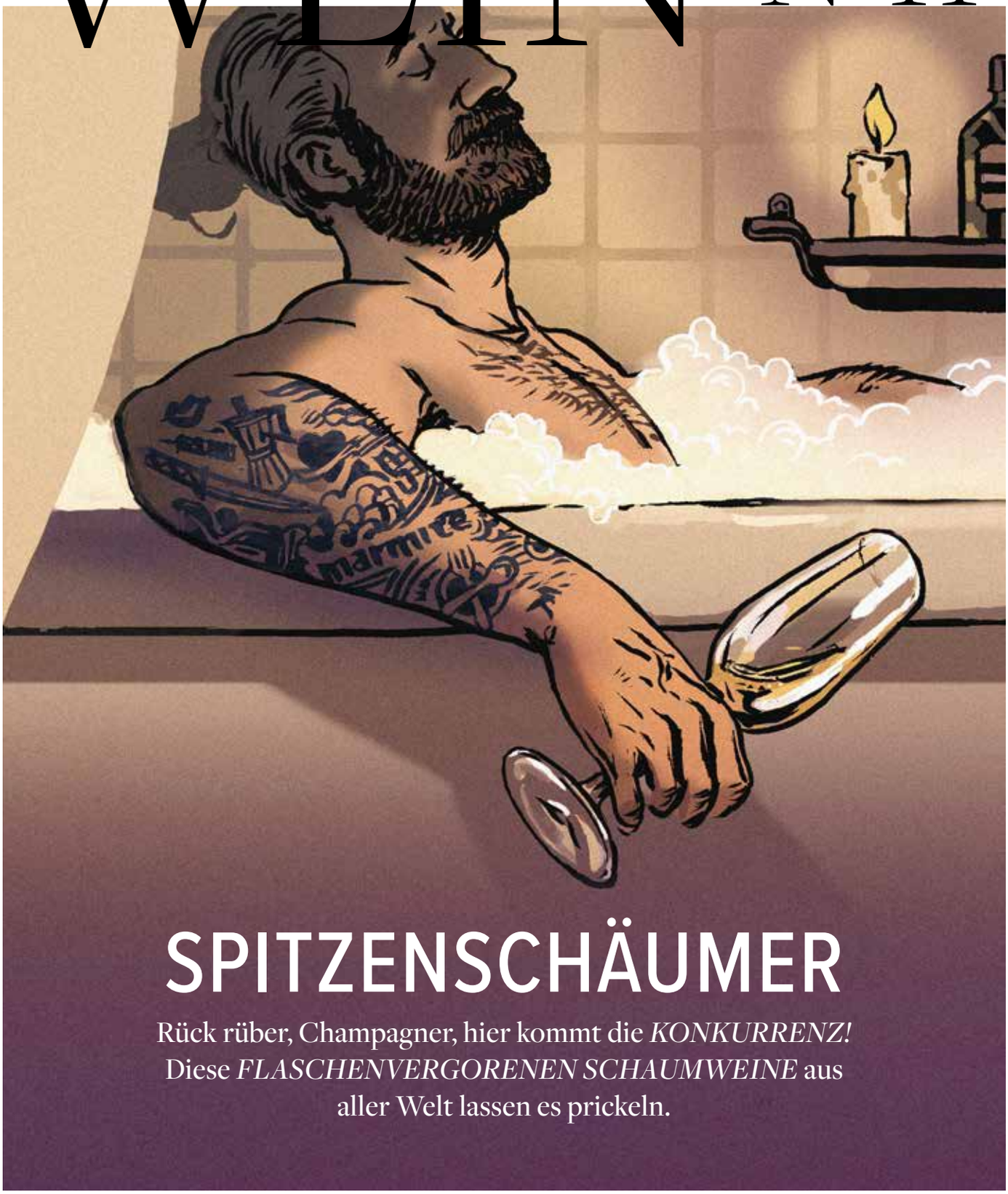
WEIN N°11

TEXT UND DEGUSTATIONSLEITUNG
Britta Wiegelmann



SPITZENSCHÄUMER

Rück rüber, Champagner, hier kommt die *KONKURRENZ!* Diese *FLASCHENVERGORENEN SCHAUMWEINE* aus aller Welt lassen es prickeln.

Illustration: Michael Raaflaub

BRITTA WIEGELMANN
Weinjournalistin, ausgebildet an der Fakultät für Önologie in Bordeaux, schreibt für Schweizer und deutsche Genussmedien und verantwortete als Chefredaktorin die Zeitschrift «Vinum» sowie den Gault-Millau-«Weinguide Deutschland».

SO KOMMT DIE AUSWAHL ZUSTANDE
Zu jedem Thema laden wir spezialisierte Händler ein, uns passende Muster zu schicken. Nach mehreren Verkostungsrunden trifft Britta Wiegelmann eine Auswahl der besten und spannendsten Weine. Wir verzichten bewusst auf Punktebewertungen: Jeder Wein ist eine hundertprozentige Kaufempfehlung.

LAUTER ORIGINALE

Mein Vorsatz für die folgenden Seiten: Ihnen 13 fantastische Schaumweine vorzustellen, ohne ein einziges Mal den Champagner-Vergleich zu bemühen! Denn Ziel unserer Verkostung von flaschenvergorenen Schäumern aus aller Welt war es nicht, die beste Kopie zu finden (wie langweilig), sondern die spannendsten Originale.

Kurz zurückgespult: Was ist eigentlich ein flaschenvergorener Schaumwein? Um Schaumwein zu erzeugen, vergärt man die Trauben als Erstes zu ganz normalem Wein. Dabei fressen sich Hefen durch den Zucker im Most und verwandeln ihn in Alkohol und Kohlensäure. Da bei diesem Prozess der Tank öfter mal aufgemacht wird, verpufft das CO_2. Das Resultat ist also ein stiller Wein. Um diesen nun zum Schäumen zu bringen, vergärt man ihn ein zweites Mal. Er bekommt nochmals eine Portion Zucker und Hefe mit auf den Weg, und der Prozess beginnt wieder von vorne – nur diesmal in einem geschlossenen Behälter. So kann die Kohlensäure nicht entweichen, und die Bubbles bleiben im Wein. Diese zweite Gärung kann entweder im geschlossenen Tank geschehen (so mit wenigen Ausnahmen bei Prosecco der Fall) oder in der Flasche. Der Vorteil der Flaschengärung: Der Wein ist in intimem Kontakt mit der Hefe, oft jahrelang. Dies gibt ihm die begehrten Noten von Toast oder Brioche, eine wunderbare Fülle und eine cremige Textur.

Erfunden wurde dieses Rezept in der Champagne. Doch es ist natürlich offen für Interpretation. Variieren können etwa die Rebsorten, die Dauer der Hefereife oder die Dosage, also der Zucker, welcher dem Schäumer ganz zum Schluss zugesetzt wird. Entsprechend schillernd ist unsere Auswahl. Da sind die Spumanti aus der Franciacorta, die sich scheinbar ganz nah ans Original anlehnen, dabei aber subversiv ihre etwas reifere Frucht und saftigere Säure spielen lassen. Die Deutschen verführen mit der extrovertierten Persönlichkeit ihrer Paradesorte Riesling, die Spanier mit besonders viel Spritz und Druck und die Südafrikaner mit herrlich mürber, sonniger Frucht. Und dass der beste Schweizer Schaumwein, welchen wir in letzter Zeit probiert haben, aus dem Aargau kommt, hätte auch keiner geahnt. Santé!

LIEBLING

CHF 29.80

SPARKLING BRUT VINTAGE 2016
IZAR-LEKU MAHASTIAK, BASKENLAND (E)

Baskische Brise
Nein, Sie sind (noch) nicht betrunken, dieser Schäumer wird tatsächlich aus einer Zungenbrechertraube namens Hondarribi Zuri gekeltert. Die kommt aus dem spanischen Baskenland und hat Säure, dass es kracht. Falls Sie Txakolí kennen, den baskischen Weissen, welcher in den Pintxos-Bars von San Sebastián zweifingerbreit in Wassergläsern serviert wird: Das hier ist Txakolí in schäumender Form. Der Wein ist ein Knaller: unglaublich straight und erfrischend, Limette und Zitronenschale, pikante Salz- und Kräuternoten, dazu dezente Fülle von der zweieinhalbjährigen Flaschengärung. Man schmeckt die Nähe zum Atlantik, dazu gehört Fisch. Austern, Rauchlachs, Fischknusperli, Anchovis, egal, sie alle lieben ihn. Fresh!
> www.moevenpick.ch

Bild: Claudia Link

CHF 36.00

BLANC DE NOIR 2016
TOM LITWAN, AARGAU (CH)

Neuer Massstab
Mit seinem Blanc de Noir setzt Tom Litwan, einst Maurer, jetzt Winzer, eine Benchmark für die Schweiz. Zarte Zwiebelschalenfarbe. Beeriges, waldiges, hefiges Bouquet mit leichtem Naturwein-Funk. Cremig, saftig, hocharomatisch. Erfrischt mit Noten von Rhabarber, Stachel- und Johannisbeere, Grapefruit. Die Perlage ist dicht gewoben mit dezenter Kraft. Brilliant.
> www.brancaia.ch

CHF 54.00

CORPINNAT SERRAL DEL VELL BRUT NATURE 2013
RECAREDO, KATALONIEN (E)

Stolzer Spanier
Corpinnat ist ein Label von elf Topwinzern aus dem Penedès und steht quasi für Cava der Extraklasse. Beweis: dieses hundert Monate auf der Hefe gereifte Monument aus Biodynamie. Zitrus, gelbe Frucht, Brotrinde, Kräuter, Waldboden. Viel Schmelz und Druck, noble Herbe, langes, nussiges Finale. Saftig, weinig, reif. Wow.
> www.brancaia.ch

CHF 28.00

CUVÉE SPECIAL BRUT 2015
CHRISTIAN MADL, WEINVIERTEL (Ö)

Austrias Geheimtipp
Seit 30 Jahren keltert Christian Madl Sekt – warum erfahren wir das erst jetzt? Seine 2015er Cuvée Special Brut duftet nach Brioche, Zitrus und gelber Frucht. Am Gaumen grazile, höchst belebende Perlage, bitzelnde Limetten- und Mandarinenfrucht, dazu elegante Hefenoten. Ein kleiner Anteil Grüner Veltliner steuert Würze und Kräuteranklänge bei. Wunderschön.
> www.haus-oesterreich.ch

CHF 56.00

FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO MILLESIMATO 2011
CASTELLO BONOMI, LOMBARDEI (I)

In den Jungbrunnen gefallen
Spitzenjahrgang, Spitzentropfen: Besser geht Franciacorta nicht. Aus dem Hause Bonomi kommt dieses Kraft- und Frischepaket. 80 Monate lag er auf der Hefe, das wirkt als wahrer Jungbrunnen. In der Nase Zitrus, Vanille und Hefegebäck, am Gaumen sehnig, trocken, sehr viel Druck, mundwässernde Säure. Kompakt, kohärent, köstlich. Ein grossartiger Wein.
> www.gerstl.ch

PREISHIT

CHF 23.50

RIESLING SEKT BRUT
EMRICH-SCHÖNLEBER, NAHE (D)

Von Könnerhand
Hier springt der Riesling aus dem Glas! Aber auf eine ganz vornehme Weise. Zitrus, frische Aprikose, delikate Hefenoten, darüber schwebt ein Hauch Blüten. Am Gaumen ausdrucksstarke Aromatik bei feiner, schlanker Textur, mineralisch, doch auch verspielt. Cremig und sehr lang. Mit leichter Hand gemacht. Belegt mal wieder: Den Schönlebers gelingt einfach alles.
> www.boucherville.ch

CHF 35.90

MCC THE JEWEL BOX 2016
SILVERTHORN, WESTERN CAPE (ZA)

Juwel vom Kap
MCC steht für Méthode Cap Classique – so nennen Südafrikas Winzer die Champagnermethode, weil sie das Wort Champagner nicht benutzen dürfen. Brauchen sie auch nicht, denn das hier spricht für sich: waldige Pinot-Noten, Röstbrot, Honig, Mandel, satte reife Frucht. Die klare Säure ist perfekt in den molligen Körper eingebunden, das Finale herb und frisch. Nice!
> www.kapweine.ch

CHF 33.50

FRANCIACORTA DOSAGGIOZERO UNO
COLLINE DELLA STELLA (I)

Weniger ist mehr
Einem Schaumwein ohne jede Dosage so viel Ausdruck mitzugeben, das muss man erst mal hinkriegen. Genau das ist die Spezialität von Andrea Arici. Harmonische Nase von Zitrus, Rhabarber und Blüten. Am Gaumen frisch und seidig mit quicklebendiger Säure und diskreten Hefenoten. Kein lauter Wein, aber doch sehr expressiv und eigenständig. Ein ganz feines Vergnügen.
> www.boucherville.ch

CHF 49.00

PINOT NOIR ROSÉ SPARKLING BRUT 2018
CAMEL VALLEY, CORNWALL (GB)

Rosige Aussichten
Wussten Sie, dass sich Südengland und die Champagne dieselben Kreideböden teilen? Die laufen nämlich unter dem Channel durch. Und weil's in England stetig wärmer wird, gibt's dort so was: einen leuchtenden Rosé mit Anklängen von Beeren und Unterholz, am Gaumen herrliche Frische, sattfruchtiges Aroma, elektrisierende Säure. Die sanfte Süsse steht ihm gut. Cheers!
> www.realwines.ch

Bilder: zVg

CHF 28.50

TRENTODOC MAXIMUM BLANC DE BLANCS BRUT
FERRARI, TRENTINO (I)

Der Aristokrat
1902 begann Giulio Ferrari, im Trentino Schaumweine nach Champagner-Vorbild zu keltern. Daraus entstand eine ganze Schaumwein-Appellation: Trentodoc. Ferraris Maximum gehört zu den Flaggschiffen: herb und zurückhaltend, elegante Röstnoten. Am Gaumen reife, aber nicht überreife Frucht, rassige Säure, Mandel- und Blütennoten. Distinktion gepaart mit Trinkspass.
> www.bindella.ch

CHF 39.00

FRANCIACORTA BRUT CUVETTE 2015
VILLA, LOMBARDEI (I)

Strahlemann
Das Weingut Villa füllt ausschliesslich Jahrgangs-Franciacorta ab. Good news! Denn das beschert uns diesen sonnigen 2015er. Nach fünfeinhalbjähriger Flaschenreife steht er glänzend da: intensive Nase von Pfirsich, Apfel, Vanille, Brioche und Haselnuss. Am Gaumen extrem animierend mit verführerischer Frucht. Saftige Säure, herb-trockenes Finale. Sehr classy.
> www.martel.ch

RARITÄT

CHF 58.10

RIESLING SEKT RESERVE 1992
PETER LAUER, MOSEL (D)

Reifer Riesling
Halten Sie sich fest: 24 Jahre lag dieser Riesling-Sekt auf der Hefe. Das schmeckt ganz speziell: nach Quitte und Honig, getrockneter Aprikose und feuchtem Herbstlaub. Am Gaumen changiert er zwischen schiefriger Mineralität und verspielter Frucht. Die strahlende Säure durchzieht ihn wie ein Faden, die Perlage ist fein und leise. Für Kenner und Entdecker.
> www.siebe-dupf.ch

CHF 29.00

MATTIA VEZZOLA BRUT
COSTARIPA, LOMBARDEI (I)

Auf leisen Pfoten
Pure Seide ist dieser Crémant vom Gardasee. Sein Macher ist Mattia Vezzola, Kellermeister des Spitzenhauses Bellavista in der Franciacorta. Nebenbei hat er sich seinen eigenen Spielplatz geschaffen. Duftige Nase von Akazienblüte, frischer Birne, Mandarine, etwas Vanille und Butterbrioche, zarter Honigton. Am Gaumen feinperlig, seidig, lebhaft. So schmeckt Finesse.
> www.s-fabrik.ch

DAS PASST ZU …

SCHAUMWEIN

Schaumwein ist das Schweizer Taschenmesser unter den Speisebegleitern. Passt fast immer! Tipp fürs Restaurant: Zu Degustationsmenüs mit einer Vielzahl von Gängen und Aromen liegen Sie mit einem flaschenvergorenen Schäumer praktisch immer richtig.

BUTTRIGES
Flûtes
Pastetli
Schinkengipfeli

ASIATISCHES
Dim Sum
Sushi

KNUSPRIGES
Fischknusperli
Fritto misto
Tempura
Chicken Wings

KÄSIGES
reifer Parmesan
Vacherin Mont d'Or
reifer Gruyère
Epoisses

MEERIGES
Lachs
Austern
Kaviar

SÜSSES
rote Beeren
Millefeuille
Macarons

EIERIGES
Eggs Benedict
Omelette
Rührei

WEIHNACHTLICHES
Panettone
Christstollen

Bilder: zVg, Illustration: Johanna Pietrek