

Besser als Prosecco, billiger als Champagner

Schaumwein boomt. Aber er muss nicht aus Italien oder Frankreich kommen. Schweizer Winzer können längst mithalten – und dank dem Klimawandel auch englische.

Catherine Duttweiler

Tom Litwan scheut keine Mühe. 1000 Rebstöcke der seltenen Champagner-sorte Petit Meslier hat er im aargauischen Oberhof gepflanzt. Er hegt und pflegt sie nach den strengen Regeln der Biodynamik, liest die Trauben von Hand und gibt nicht auf, selbst wenn gefräßige Dachse seine «Jung-Räbli» vernichten. Den Grundwein lässt er nicht wie viele andere extern zu Sekt verarbeiten. Er produziert im eigenen Keller und lässt sich dazu Zeit: ein Jahr Spontanvergärung im gebrauchten Barrique-Fass, dann drei Jahre Flaschengärung auf der Hefe; erst zum Schluss, beim Entfernen des Hefedepots, zieht er einen Spezialisten bei.

Der Aufwand für seine Edelschäumer lohnt sich. «Die Kunden sind bereit, ähnlich wie beim Champagner deutlich mehr zu bezahlen», sagt Litwan, dessen reinsortiger Jahrgangsspekt «Petit Meslier» von Liebhabern ebenso gesucht wird wie der gefälligere «Blanc de noir» (siehe rechts). Sie blättern anstandslos zwischen 35 und 53 Franken für seine Sprudelweine hin.

Schaumwein boomt, seit Litwan vor 15 Jahren vom Maurer zum Winzer avancierte: Der Konsum in der Schweiz ist in dieser Zeit von 13 auf 20,5 Millionen Liter gestiegen. Sogar im Coronajahr 2020, als der Alkoholgenuss rückläufig war, verzeichnete das Bundesamt für Landwirtschaft ein Plus von 2,1 Prozent für perlende Weine. Kein Wunder, wollen immer mehr Winzerinnen und Winzer am Boom teilhaben. Knapp zwei Millionen Liter pro Jahr werden heute in der Schweiz hergestellt, Tendenz stark steigend.

Damit eröffnet sich eine attraktive Nische zwischen billigem Prosecco und teurem Champagner. «Es gibt zahlreiche Schaumweine aus dem In- und Ausland, die ich in einer Blinddegustation kaum von einem echten Champagner unterscheiden kann», sagt Master of Wine Philipp Schwander. Fast jedes Schweizer Spitzengut hat heute einen eigenen Schaumwein im Sortiment.

Die Qualitätskriterien sind auch für interessierte Laien erkennbar:

– Verwendet wird nur bester Grundwein, häufig aus Chardonnay- und Pinot-Noir-Trauben, wie in der Champagne.

– Es wird keine Kohlensäure beigegeben wie beim Frizzante; nach der ersten Gärung folgt eine zusätzliche Flaschengärung nach der «méthode traditionnelle», wie in der Champagne (beim Prosecco wird darauf verzichtet).

– Dabei reift der Schaumwein während mindestens sechs bis neun Monaten auf der Feinhefe; so entstehen die charakteristischen Aromen von Toast und Brioche.

– Es wird wenig bis gar nicht aufgezuckert («Dosage»), wenn das Hefedepot entfernt wird; das ist erkennbar anhand

der Bezeichnungen «brut nature», «extra brut» oder «zero».

So entsteht ausserordentlicher Winzerinnen- und Winzersekt wie beispielsweise jener von Obrecht im Bündnerland, vom Frauen-Trio Cruchon aus der Waadt, von Anne-Claire Schott vom Bielersee (Natursekt «PetNat») oder vom Schlossgut Bachtobel im Thurgau. Da der Sektausbau aufwendig ist und spezielle Geräte zum täglichen «Rütteln» der Flaschen erfordert, bringen viele ihren Wein nach der ersten Gärung zum Spezialisten. Der Ligerzer Beat Burkhardt etwa lässt seine «Vie en Rose» beim grössten Schweizer Sektproduzenten Mauler in der Flasche weiter gären. Dort werden jährlich 600 000 Flaschen abgefüllt – im Auftrag von rund 30 Weingütern, aber auch für die eigene Marke. Andere «versekten» bei der Nummer 2, dem diskreten Thurgauer Produzenten Paul Gasser, oder bei Cava-Tec im Baselbiet. Sie alle bestätigen, dass das Geschäft mit der «Lohnveredelung» boomt.

Walliser Schaumwein aus einem 350 Meter langen Tunnel

Einen anderen, nicht minder erfolgreichen Weg geht das Walliser Weingut «Cave du Tunnel» von Germanier: Es kauft ähnlich wie Mauler viel fremdes Traubengut, macht die Flaschengärung in einem 350 Meter langen Tunnel mit konstanten Temperaturen – und vertreibt rund 80 000 Flaschen pro Jahr unter eigenem Namen. Beide Grossisten vermarkten ihre günstigsten Produkte über Grossverteiler.

Ein noch besseres Preis-Leistungs-Verhältnis findet man dank der tieferen Löhne indes im europäischen Ausland. Philipp Schwander verkauft seine Trouvaille des Jahres, einen erstklassigen «Castelloiroig», für knapp 17 Franken; er trägt die neue Qualitätsbezeichnung Corpinnat, die von neun Winzern aus der Region Barcelona initiiert wurde, welche sich aus Qualitätsgründen vom spanischen Allerweltsprodukt Cava absetzten. Schwander führt mit «Coates & Seely» zudem einen überragenden Schaumwein aus dem britischen Hampshire. Wegen des Klimawandels haben französische Champagnerproduzenten in Südengland grosse Grundstücke gekauft: Sie finden dort dieselben Kreideböden wie in der Champagne und profitieren von kühleren Temperaturen. Ähnliche klimatische Voraussetzungen finden sich in Norditalien, wo in der Region Trentino unter dem Label Trentodoc nun neue Qualitätsmassstäbe definiert wurden, um sich vom Prosecco abzuheben.

Damit sind die erfolgsverwöhnten Hersteller von Prosecco unter Druck geraten. Im Januar haben sie reagiert und die neue Herkunftsbezeichnung Prosecco Rosé DOC lanciert: Sie gilt nur für Jahrgangsschaumweine der «méthode traditionnelle» – und setzt vermehrt auf Klasse statt Masse. Genau wie dies die besten Schaumweinproduzenten schon lange tun.



Bilder: Getty Images, zvg

Sechs empfehlenswerte Schaumweine im Champagnerstil

Der Romantische Vie en Rose, Mousseux Brut Bielersee AOC 2018 von Beat Burkhardt. Zart rosa, mit Hefe-, Orangen- und Aprikosenaromen, sehr feine, elegante Perlage, gewann eine Goldmedaille beim Grand Prix du Vin Suisse 2020. 29 Franken www.bielerhaus.ch

Der Unterschätzte Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut Jahrgang 2014, AOC NE, 36 Franken, wird ausschliesslich aus Neuenburger Pinot-noir-Trauben produziert; schöne Struktur, nur direkt beim Neuenburger Produzenten Mauler erhältlich; ergänzt die populäre Linie Mauler Cordon Or, die deutlich günstiger bei Coop angeboten wird. 36 Franken. www.mauler.ch

Der Preisgekrönte Jacques Germanier, Brut Millésimé Blanc de Blanc 2014. Komplex und harmonisch, rangierte unter den Top Ten; verdreifachte im letzten Halbjahr seinen Absatz. 21.90 Franken. www.germanier.com oder Coop

Der Eigenwillige Petit Meslier brut 2016 von Tom Litwan von seiner Spitzenlage Chalofe in Oberhof AG. Zu 100 Prozent aus traditionellen Petit-Meslier-Trauben; intensiv, sortentypisch, fast zu stark perlend und stark säurebetont (alternativ den beerigen Blanc de Noir brut 2016 probieren). 53 Franken. www.vinothek-brancaia.ch

Die Neuentdeckung Sabatè i Coca «Castelloiroig» Reserva brut 2018, aus dem spanischen Penedès, südlich Barcelona. Biologisch produziert aus den autochthonen Trauben Xarello, Macabeu und Parellada; sehr trocken, mit typischen Noten von Toast und Brioche. 16.90 Franken. www.schwander.ch

Der Überraschende Coates & Seely Brut Réserve aus dem südenglischen Hampshire. Sehr trocken, raffiniert, cremig, mit subtilen Hefenoten, schneidet bei Blinddegustationen deutlich besser ab als mancher teure Champagner. 34.90 Franken. www.schwander.ch