

Schaumwein nach alter Tradition

Seit bald zwei Jahrhunderten stellt ein Schweizer Familienunternehmen im Neuenburger Jura Vin mousseux her, einen Schaumwein, der den Vergleich mit Champagner nicht zu scheuen braucht. Ein Besuch bei der geschichtsträchtigen Kellerei Mauler.

TEXT MARKUS KOHLER FOTOS VALENTIN FLAURAUD



Diese Seite:
Kellermeister
Julien Guerin
prüft einen alten,
im Mauler-Keller
gelagerten
Schaumwein.
Rechts: Das
ehemalige Kloster
Saint Pierre in
Môtiers, heute
Sitz von Mauler.



Ein Gläschen in Ehren ... Christine Mauler, die Chefin des Familienunternehmens.

Steigt man die schummrig beleuchteten Stufen hinunter in den Keller, strömt einem der Geruch von uraltem Gemäuer entgegen – und das Aroma von alten Holzfässern. Wir befinden uns im Örtchen Môtiers, im abgeschiedenen Val-de-Travers im Neuenburger Jura.

Die unterirdischen Mauern gehören der Familie Mauler, die hier Vin mousseux, schäumenden Wein, herstellt. «Die Gewölbe sind sehr alt», weiss Christine Mauler (67). Sie ist die Ehefrau von Patron Jean-Marie Mauler (70), der in vierter Generation das Familienunternehmen führt. «Im 6. Jahrhundert verschlug es Benediktinermönche hierher», sagt sie. «Sie gründeten ein Kloster mit grossem Keller.»

Ein Elsässer im Val-de-Travers

Fast 1000 Jahre beteten und arbeiteten die Benediktiner im Priorat, 1536 mussten sie vor der Reformation flüchten. «Und das Priorat fiel in einen Dornröschenschlaf», erzählt Mauler. Dann entdeckte 1829 ein gewisser Abram-Louis Richardet die altherwürdigen Gemäuer.

Er erkannte das Potenzial der Gewölbe und begann, in ihnen zum ersten Mal Vin mousseux herzustellen.

«Da das ganze Jahr über konstante Temperaturen zwischen zehn und zwölf Grad herrschen, sind die Gewölbe ideal für die Lagerung von Schaumwein», weiss Madame Mauler. Über Richardet ist kaum etwas bekannt. «Wir wissen aber, dass unser Vorfahre, der aus dem Elsass stammende Louis-Edouard Mauler (1833–1914), die Familie seiner Mutter hier im Val-de-Travers besuchte», so die Patronin. «Er verliebte sich in die Weinkellerei und übernahm 1859 das Geschäft.» Der Beginn der Ära Mauler.



Auch wenn die Kellerei über die Jahrzehnte immer wieder ausgebaut wurde, ist eines gleich geblieben: «Wir stellen unseren Schaumwein genauso wie vor fast 200 Jahren her.» Die Weine dafür stammen unter anderem vom eigenen, etwa sechs Hektar grossen Mauler'schen Rebberg und von engagierten Weinbauern, die an den sonnigen Hängen des Neuenburger Sees für die Schaumwein-Kellerei Pinot noir und Chardonnay anbauen. Und daraus entsteht in zwei zeitaufwendigen Gärungen der beliebte Prickelwein.

Die Kombination macht den Wein

«Die erste Gärung ist eine typische erste Gärung im Fass – genau wie bei jedem normalen Wein», so Mauler. Dann steht die wohl heikelste Aufgabe im Weinkeller an: Die verschiedenen Traubensorten müssen ausgewählt und kombiniert werden. Dafür ist Julien Guerin zuständig. Der 35-jährige gebürtige Franzose verfügt über eine fundierte Ausbildung, unter anderem in der Champagne (F). Er ist seit zehn Jahren bei Mauler Önologe und Kellermeister. «Ich muss mir im Kopf und am Gaumen vorstellen, wie sich eine Kombination der verschiedenen Tropfen bei der zweiten Gärung entwickelt und ob die Trauben miteinander harmonieren.» Denn nach der ersten Gärung werden die jeweiligen Weine zusammengeführt und in Flaschen abgefüllt. Die Assemblage erfordert Konzentration, ein gutes sensorisches Gedächtnis und noch mehr Vorstellungskraft. «Ich habe meine Weinauswahl zum Glück noch nie bereuen müssen», so der Schaumwein-Experte.

Nach der Reifezeit auf der Hefe kommen die Flaschen in Rüttelpulte, Regale mit Löchern für den Flaschenhals, und werden während mehrerer Monate regelmässig um einen Achtelkreis gedreht – bei exklusiven Schaumweinen noch von Hand. Steckt die

→ Seite 34

→ Flasche zu Beginn noch horizontal mit dem Hals nach vorne im Regal, stellt sie Guerin nach jedem Rütteln immer ein wenig schräger hinein. «Am Schluss steht sie fast senkrecht auf dem Kopf – so sammelt sich die Hefeablageung als Pfropfen im Flaschenhals.» Ist dieses Verfahren abgeschlossen, geht es darum, den Hefepfropfen zu entfernen. Das geschah früher «à la volée», also von Hand. Heute taucht man den Flaschenhals in eine auf minus 25 Grad heruntergekühlte Flüssigkeit. So bildet sich um die Heferückstände ein Eispfropfen. Wird nun eine Flasche geöffnet, schießt das Eisstückchen aufgrund des hohen Drucks in der Flasche heraus. Das Verfahren nennt man «Degorgieren».

Zum Schluss erhält der Schaumwein einen Dosage-Liqueur. «Das ist ein Geheimrezept unseres Kellermeisters»,

schmunzelt Christine Mauler. Hierbei wird zur Geschmacksabrundung eine Spur süsser Likör zugegeben. Danach erhalten die Flaschen einen Zapfen aus Kork und ein Drahtkörbchen, damit der Kork dem Flaschendruck standhält.

Dieses aufwendige Verfahren nennt man «méthode traditionnelle» oder «méthode classique». Es ist die gleiche Art und Weise, wie man in der französischen Champagne den berühmten Champagner herstellt. Schon ab etwa 1935 durfte man aber den Begriff «Champagner» für ausserhalb der Champagne hergestellte Schaumweine nicht mehr benutzen. Auch «méthode champenoise», was früher auf dem Etikett prangte, ist seit 1994 verboten. Dies habe aber dem Traditionsunternehmen wenig ausgemacht. «Ein Mauler ist eben ein Mauler», so die Chefin des Hauses. ●



Für Julien Guerin ist das manuelle Rütteln der vielen Tausend Flaschen gar nicht monoton. «Ich bekomme dadurch den Kopf frei.»

MAULER-SCHAUMWEIN: SEIT 99 JAHREN BEI COOP

Eine kleine, aktuelle Auswahl



Der Beliebteste:
Mauler Cordon Or, brut: goldgelbe Farbe, in der Nase Noten aus Nüssen, Pfirsichen, Butter und Honig, passt zu Hors-d'oeuvre, Aperitif, grilliertem Fisch, geräucherter Forelle, Melone mit Rohschinken und Geflügelleberpastete. Fr. 11.50 statt Fr. 15.50/75 cl (Aktion gültig bis 2. Januar 2022).



Der Biologische:
Bio-Mauler Cuvée Eclat von Natura-plan, brut: feine, anhaltende Perlage, in der Nase intensiv und komplex mit Noten von Erdbeeren, Lakritz, dunkler Schoggi und Aprikose, am Gaumen frisch, weich, fruchtig. Fr. 19.95 statt Fr. 27.50/75 cl (Aktion gültig bis 2. Januar 2022).

Erhältlich in ausgewählten Coop-Supermärkten oder unter: www.mondovino.ch

ANZEIGE

ANZEIGE

DAUERHAFT GÜNSTIGER



12%
GÜNSTIGER

Oatly Haferdrink Barista Edition, 1 Liter
3.45 statt 3.95 (100 ml = -35)



10%
GÜNSTIGER

Oatly Haferdrink Deluxe, 1 Liter
3.15 statt 3.50 (100 ml = -32)



15%
GÜNSTIGER

Oatly Haferdrink Classic, 1 Liter
2.95 statt 3.50 (100 ml = -30)

KW48/21



WEIHNACHTS-WETTBEWERB
GEWINNE THERMOMIX-UND BAMIX-KÜCHENGERÄTE
JETZT MITMACHEN:
DIEBUTTER.CH



Wir haben per 29.11.2021 den Preis dieser Artikel gesenkt. Coop engagiert sich für günstige Konsumentenpreise.

coop
Für mich und dich.

SCHWEIZER GUETZLI LIEBEN DIE BUTTER.