

Prickelnder Höhenflug

Schweizer Schaumweine werden bei den Konsumenten immer beliebter. Trotzdem stehen in den Restaurants und Hotelbars vor allem Prosecco oder Champagner im Angebot. Auf vorösterlicher Spurensuche in der Ostschweiz sowie im romantischen Val-de-Travers beim grössten Schweizer Schaumweinproduzenten Mauler.



Mit einer Jahresproduktion von 600 000 Flaschen ist Mauler im Val-de-Travers der grösste Schaumweinproduzent der Schweiz. Die Flaschen lagern in einem alten Klosterkeller.

TEXT UND FOTO RETO E. WILD

Sie heissen «Petit Bonheur» (Cave du Rhodan), Schwarzperle (Weingut Schwarz) oder Noir Spumante Brut (Delea Losone TI) und haben etwas gemeinsam: Es sind Schaumweine aus verschiedenen Sprachregionen der Schweiz. Dieser prickelnde Genuss wird immer beliebter. Offizielle Zahlen gibt es zwar nicht, aber die Entwicklung spricht für sich: Winzer Andreas Schwarz aus Freienstein ZH lanciert diesen Frühling mit einem Orange-Schaumwein einen zweiten Sekt, Winzer Hamacht aus Winterthur (Mitglied der Vereinigung «Junge Schweiz – Neue Winzer»), um ein weiteres von vielen Beispielen zu nennen, hat einen Crémant kreiert.

«Vor 20 Jahren», sagt Olivier Mounir vom Cave du Rhodan aus Salgesch VS, «hatten wir in unserem Weingut zu viele Muscat-Weissweine und dachten, wir könnten aus der aromatischen Traube

doch einen Schaumwein produzieren. Mittlerweile machen wir aus Muscat nur noch Schaumwein und den Weissen nicht mehr, weil die Nachfrage nach Schaumwein gestiegen ist.» Mounir spricht von einem Trend nach Schweizer Schäumern.

Die Handschrift des Weinguts

Einer der Pioniere ist Paul Gasser aus Ellikon an der Thur ZH. Er startete 1994 mit der Schaumweinproduktion. «Anfang der 1990er-Jahre hatten Schweizer Weine teilweise Absatzprobleme. Ich dachte, die ganze Welt produziert Schaumwein, und ich war auf der Suche nach attraktiven Alternativen zum Wein», erklärt er. Heute arbeitet seine Kellerei mit weit über 100 Winzerkunden aus der ganzen Schweiz und aus Liechtenstein zusammen, die Gasser den fertigen Grundwein oder Trauben anliefern. «Und wir ma-

chen daraus für die Winzer den Schaumwein mit Flaschengärung. Der Charakter trägt immer die Handschrift des Weinguts.»

Die Kundschaft werde von Jahr zu Jahr grösser, fügt Gasser an, der nicht gerne über Zahlen redet. Inzwischen produziert er zu 90 Prozent Schaumweine für andere, unter anderem auch den Petit Bonheur für Olivier Mounir. «Bei diesem Schaumwein schaue ich, dass die Muscat-Note schön präsent ist.» Insgesamt verwende er in der Schaumweinproduktion sehr viele verschiedene Traubensorten. Es sei falsch anzunehmen, man könne nur mit Chardonnay und Pinot Noir schöne Sekte herstellen. «Wichtig ist, dass der Grundwein gerbstoffarm ist. Deshalb werden meist weisse Sorten verwendet», erklärt Gasser. So sei beispielsweise der gerbstoffreiche Cabernet Sauvignon für die Schaumweinproduktion eher ungeeignet.

Den Jahrgang 2018 bezeichnet er als «genial». Er habe letztes Jahr rund 30 Prozent mehr Trauben angeliefert be-



kommen als in einem durchschnittlichen Jahr. Die Qualität sei sehr gut.

Für die meisten Schweizer Weingüter ist die Schaumweinproduktion ein Spartengeschäft. Es gibt aber eine gewichtige Ausnahme: Das im Familienbesitz geführte Haus Mauler aus Môtiers im Val-de-Travers NE, in einem ehemaligen Benediktinerkloster untergebracht, produziert schon seit 1829 edle Schweizer «Grands Vins Mousseux» nach der «méthode traditionnelle». Dies erfolgreich: 2016 wurde die Cuvée Bel Héritage 2011 am Grand Prix du Vin Suisse als bester Schweizer Schaumwein ausgezeichnet, die Cuvée Louis-Edouard Mauler 2010 schaffte es auf Rang drei. Gründer Louis-Edouard Mauler wanderte aus dem Elsass in den Kanton Neuenburg aus und produzierte 1859 rund 1000 Flaschen. Heute sind es beim grössten Schweizer Schaumweinproduzenten und Familienbetrieb jährlich rund 600 000 Flaschen oder doppelt so viel wie noch vor zehn Jahren. Die Trauben – traditionellerweise Blauburgunder und Chardonnay – werden von Weinbauern aus der Westschweiz angeliefert, die Schäumer bis nach Hongkong, San Francisco oder Buenos Aires exportiert.

Prosecco verkaufen ist einfacher

Doch der Trend nach Schweizer Schaumweinen hat sich in der Branche noch nicht durchgesetzt. Brigitte Vögele vom Restaurant Waldheim in Hettenschwil AG erklärt: «Die Mehrheit der Kunden, die einen Schaumwein möchte, verlangt nach einem Prosecco. Wenn wir einen Schweizer Schaumwein verkaufen möchten, besteht Erklärungsbedarf.» Das Personal sei gezwungen, mit den Gästen zu reden, was einen Mehraufwand verursache. Zudem seien die Schäumer aus Italien im Einkauf meist sehr günstig. Nur: Mit einem Schweizer Schaumwein kann ein Betrieb einen Mehrwert schaffen.

★ Champagner oder Schaumwein?

Kein Schweizer Wein oder Schaumwein darf den Namen Champagner tragen, auch die Rebensäfte aus dem gleichnamigen Waadtländer Dorf nicht. Das regeln die bilateralen Verträge mit der EU. Frankreich setzte sich durch und bestimmte, dass die Bezeichnung «Champagne» nur für den Schaumwein gilt, der aus der französischen Region im Nordosten Frankreichs stammt. Die Schweizer Schaumweine sind teilweise deutlich günstiger als Champagner und qualitativ mindestens ebenbürtig. Was viele nicht wissen – egal ob es sich dabei um ein Schweizer Produkt oder um Champagner handelt: Die Schaumweine eignen sich nicht nur zum festlichen Tisch oder zum Apéro. Je nach Machart können sie hervorragende Essenbegleiter sein, etwa ein Blanc de Blancs (Chardonnay-Trauben) zu Fisch, ein Blanc de Noirs (ein Weisser aus roten Traubensorten) zu Huhn oder ein Rosé-Schaumwein zu Lamm.

★ Gute Noten für Schweizer Schaumweine

Reto E. Wild, Ehrenmitglied des Sommelier-Verbands Deutschschweiz, degustierte Schweizer Schäumern. Eine Auswahl an Empfehlungen für die Getränkekarte:

Cuvée Bel Héritage Brut 2012

Ein Blanc de Noirs (reinsortiger Pinot) vom Maison Mauler, fünf Jahre auf der Hefe gereift, fruchtige Nase, Briochenoten, frisch und elegant, feine Pélage mit Noten von roten Früchten, hält mit den meisten grossen Champagnern mit. Bis 2022 lagerbar. Preis ●●●●/18 Punkte (Bezug via www.mauler.ch)

Cuvée L.-E. Mauler Brut 2011

Ein weiterer Blanc de Noirs vom Maison Mauler. Noten von Äpfeln, Trüffeln, Mandeln, Tabak und geröstetem Brot. Füllig im Gaumen, jugendliche Frische, schöne Struktur, kraftvoll und ausdrucksstark. Bis 2022 lagerbar. 35 Franken/18 Punkte (www.mauler.ch). Preiswerte, fruchtige Alternative: Cuvée des Bénédictins Brut. Preis ●●●/17,5 Punkte.

Vin Mousseux 2014

100% Pinot Noir vom Bio-Weingut Georg Fromm in Malans GR (Mitglied der Mémoire des Vins Suisses). Lachsfarbig, elegant, feinperlig. Kann noch bis 2020 genossen werden. Preis ●●●/17,5 Punkte (www.weingut-fromm.ch)

Truttiker Blanc de Pinot blanc brut

100% Weissburgunder vom Weingut der Familie Zahner in Truttikon ZH (ohne Jahrgang). Lag ein halbes Jahr auf der Hefe und lagert um Weihnachten im Schüttelpult, schön frisch, 12 Gramm Restzucker. Preis ●●/17,5 Punkte (www.zahner.biz)

Brut 2015

Eine Cuvée aus Pinot Noir und Pinot Meunier vom Weingut Obrecht in Jenins GR. Lag 14 Monate auf der Hefe, Flaschengärung, lachsrosa, schöne Himbeernote, knapp 3 Gramm Restzucker. Preis ●●●●/17,5 Punkte (www.obrecht.ch)

Noir spumante brut 2013

Eine Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir von Angelo Delea/Losone TI. Leichte Hefenote, 30 Monate im Stahltank, Flaschengärung, max. 6 Gramm Restzucker, trinkig, charakteristisch zwischen Prosecco und Champagner, wirkt noch immer jugendlich trotz seiner gut fünf Jahre. Preis ●●●/17 Punkte (www.delea.ch)

Petit Bonheur

Schöne Muscat-Frucht, prickelnd, elegant. Nach der Champagner-Methode flaschenvergorener Schaumwein (ohne Jahrgang) der Cave du Rhodan aus dem Wallis. Passt zum Apéro oder zum Dessert. Jung trinken! Preis ●●●/17 Punkte (www.rhodan.ch)

Schwarzperle 2016

100% Pinot Noir vom Weingut Schwarz in Freienstein ZH, wurde ein halbes Jahr im gebrauchten Holzfass ausgebaut, was für einen schönen Schmelz sorgt. Dezent Note von frischem Brot, 9 Gramm Restzucker. Preis ●●●/17 Punkte (www.weingutschwarz.ch)

Preisskala:

●	bis 10 Franken,
●●	11 bis 20 Franken,
●●●	21 bis 30 Franken,
●●●●	31 bis 40 Franken,
●●●●●	41 bis 60 Franken,
●●●●●●	61 Franken und mehr

Punkteskala:

20-19	perfekt
18-17	Spitzenwein
16-15	überdurchschnittlich
14-13	mit Abstrichen
12-0	unterdurchschnittlich, Fehler