

Chandras Weinküche |

Prickelnder Genuss

Im Dezember werden bei uns so viele Weine genossen wie sonst nie im Jahr. Auch wenn es unzählige Aromen, Stile und Produkte zu entdecken gibt, ist doch der Schaumwein der festlichste unter den Weinen.



Text: Chandra Kurt Foto: Gian Vaiti

Sie schäumen mit unterschiedlicher Intensität, verbreiten die verschiedensten Aromen und wecken mit unverrückbarer Garantie ein Gefühl des Erfolgs: die Getränke aus der Liga der Schaumweine. Spricht man von ihnen, wird dafür in den meisten Fällen der Begriff «Champagner» verwendet. Ein Vorgehen, das jedem Winzer in der Champagne einen Dorn durch die Seele bohrt, denn nur was aus der gleichnamigen Weinbauregion im Norden Frankreichs kommt, darf diese Bezeichnung tragen. Der Rest heisst eben Schaumwein – oder wenn man von einer spezifischen Region spricht «Cava» (Spanien), «Sekt» (Deutschland), «Spumante» (Italien), «Sparkling» (Neue Welt). Auch in der Schweiz werden zahlreiche Schaumweine produziert – und zwar in allen Weinbauregionen. Schaumweine sind sowohl aus Weiss- wie aus Rotweinträumen vinifizierbar. Je nach Region und Stil des Hauses werden sie aus einer oder mehreren Traubensorten hergestellt.

Unterschiedliche Produktionsmethoden

Generell bestehen zwei ganz unterschiedliche Produktionsmethoden für Schaumweine: die traditionelle Methode und die autoklave Methode aus dem Tank. Beide basieren auf

demselben Prinzip, bei dem die Umwandlung von Zucker in Kohlensäure dank Einsatz von Hefen erreicht wird. Im Gaumen ist es nicht immer einfach, sofort zu erkennen, welche Methode eingesetzt worden ist. Persönlich habe ich festgestellt, dass die traditionell produzierten Schaumweine (zu denen auch der Champagner gehört), meist etwas komplexer und intensiver sind als die, die im grossen Tank produziert worden sind. Auch kann man Erstere gut zu Vorspeisen, leichten Gerichten und Fisch servieren, während die anderen ideale Apéroweine sind.

Der Autoklav ist ein gasdicht verschliessbarer Druckbehälter, der mit stillem Wein, Zucker und Hefe aufgefüllt wird. Nach einer gewissen Zeit reagiert die Hefe mit dem Zucker. Die zweite Gärung beginnt mit der Entstehung der CO₂-Bläschen. In der Regel dauert dieser Prozess etwa dreissig Tage. Bei der Flaschengärung dauert er einige Monate bis mehrere Jahre – ein Faktor, der sich auch im Verkaufspreis widerspiegelt. Meist sind die günstigeren Schaumweine im Tank und nicht in der Flasche entstanden.

Unterschiedliche Qualitäten

Egal, wie ein Schaumwein produziert worden ist, man sollte ihn immer schön kühl geniessen. 8 bis 10°C sind ideal. Ein im Geschmack frischerer Schaumwein kann auch kühler

serviert werden, ein eher opulenter und kräftiger auch mit einem Grad mehr. Zu warm darf er allerdings nicht sein, denn sonst schmeckt er pappig und platt. Auch wirken dann die CO₂-Bläschen unangenehm im Gaumen. An ihnen erkennt man übrigens die Qualität eines Schaumweins. Idealerweise sind sie nicht zu gross und auch nicht zu aggressiv. Man sollte einen Schluck Schaumwein trinken können, ohne das Gefühl zu haben, ein ganzes Schaumbad zu verschlucken. Die Bläschen werde auch «Mousse» genannt und diese sollte vom ersten bis zum letzten Tropfen präsent sein und immer mit gleicher Intensität den Gaumen wackeln.

Bei der Wahl des Schaumweinglases gibt es verschiedene Möglichkeiten. Die Flûte ist die Bekannteste. Darin sieht man wunderbar, wie die unzähligen Bläschen nach oben tänzeln. Vorsicht bei Flûtes, die einen Stiel haben, der sich ebenfalls mit Schaumwein füllt. Halten wir dieses Glas zu lange in der Hand, erwärmt sich der Wein zu schnell. Kontrovers ist die Diskussion zur Schale. Persönlich trinke ich sehr gerne Schaumwein daraus – allerdings nicht die hochwertigsten Abfüllungen, sondern süffige Apéroweine. Gleichzeitig geniesse ich immer öfter Schaumweine aus etwas grösseren Gläsern, etwa dem Weissweinglas.

In einer offenen Flasche kann der Schaumwein auch am nächsten Tag noch gut sein. Dabei kommt es ganz auf den Weintyp an. Je komplexer der Typ, umso länger hält sich der Wein. Ganz einfache Schaumweine sollten am selben Tag geöffnet und getrunken werden. Wer eine angebrochene Flasche für den nächsten Tag aufheben will, kann sie mit einem speziellen Schaumweinverschluss verschliessen und in den Kühlschrank oder im Winter auf den Balkon stellen.

Die Krönung der Schweizer Schaumweine

Die Maison Mauler in Môtiers gehört zu den besten und traditionellsten Schaumweinproduzenten der Schweiz. Ihr Topprodukt Cuvée Louise-Edouard Mauler 2009 ist ein sicherer Wert für die Festtage. Dieser preisgekrönte Schaumwein prickelt ganz fein im Gaumen und lässt an Quitten, Honig und Aprikosenkompott denken. Er ist süffig, elegant und wunderbar ausgewogen. Seine Frische ist ebenso beeindruckend wie seine Komplexität. Am besten geniesst man ihn zu einer Pastete oder einem Gericht mit Morcheln. Die Flaschengärung dieses Pinot noirs dauert ganze 36 Monate.

Preis CHF 35.–, www.mauler.ch

Fragen rund um den Wein beantwortet Chandra Kurt gerne.
E-Mail: chandra@chandrakurt.com

Die gesammelten Weinrubriken sind abrufbar unter
www.lemenu.ch/wein