

# Prickelnde Festtage

21. November 2013

**Tanzende Perlen im Glas vermitteln Lebensfreude. Mit ihnen werden Erfolge gefeiert,**

**auf Jubiläen angestossen und zu Geburtstagen gratuliert. Viele einfache Schaumweine verdienen diese Ehre nicht. Die besten wiederum sind zu schade dafür. Ihnen gebührt – als edle Essensbegleiter – ein Platz auf der Tafel.**

Champagner, so besagt ein geflügeltes Wort, seien Weine für faule Kellner. Denn sie würden zu allen Speisen passen. Stimmt, finden die Gutbetuchten und süffeln den perlenden Wein zu Austern, Kaviar und Rauchlachs. Stimmt nicht, sagen Experten. Mit eben diesen Speisen reagiere Schaumwein negativ und hinterlasse einen bleichig metallischen, oxydativen Nachhall. Sie empfehlen zu Rauchlachs milden Chasselas oder Arneis, zu Kaviar Wodka und zu Austern aromatischen, aber trockenen Sauvignon Blanc. Wenn nicht zu diesen exklusiven Speisen, wozu passt Schaumwein dann?

## **Die Säure schneidet wie ein Messer durch Butter- und Rahmsaucen**

Mit seiner appetitanregenden Säure und dem schnell wirkenden, aufmunternden Effekt ist Schaumwein der perfekte Aperitif. Dazu braucht es nur leicht gesalzene Blätterteiggebäck, um den Trinkgenuss zu steigern. Voll zur Geltung kommen Schaumweine jedoch erst als Begleiter von entsprechenden Speisen. Wie es in den meisten Anbaugebieten üblich ist, trinkt man den lokalen Wein bevorzugt zum Essen. Als Traumpaare gelten Champagner und Gänseleber oder Erdbeeren. Vielerorts ist die Küche aber eher deftig als raffiniert. In der Champagne zum Beispiel liebt man rustikale Suppen auf der Basis von Kartoffeln, Bohnen, Linsen oder Gemüse. Oft serviert man Wildbret oder Wildgeflügel. Nicht zuletzt werden rund um die Champagne weltberühmte Käse hergestellt wie Brie de Maux, Boursault, Chaumont und Explorateur oder Maroilles. Auch mit Schweizer Hartkäse harmonieren die Autolyse-Noten reifer Champagner hervorragend. Als Autolyse wird der Vorgang bezeichnet, bei dem sich, nach einigen Jahren der Reife, die Hefen der Flaschengärung zersetzen und neue Aromen freisetzen. So kann vor dem Degorgieren ein üppig fruchtiger Ton entstehen, den Kenner schätzen und der von Ungeübten als Oxydation missverstanden wird. Dabei kann Schaumwein nicht oxydieren, weil durch die Kohlensäure in den Flaschen kein Sauerstoff eindringen kann.

Die frische Säure, die zum Aperitif den Appetit anregt, wird vom Fett in Butter- und Rahmsaucen aufgefangen. Besonders gelungen ist die Kombination eines Blanc de Blancs mit Spargeln und Sauce hollandaise. Hervorragend harmonieren Fisch und Meeresfrüchte an Weissweibuttersauce mit einer kräftigen Cuvée oder sautierte Kalbsmilken an Rahmsauce zu einem Blanc de Noirs. Die moderne Küche verwendet oft Fruchtsüsse als Geschmacksbrücke. Das passt genauso gut wie ein Tatar aus rohem Fisch mit wenig Öl. Werden rohe Zwiebeln und Zitronensaft dazugemischt, ist das ein absolutes «No-Go». Denn Essig, rohe Zwiebeln, Zitrusfrüchte, Rhabarber, Salz, Zucker und starke Gewürze zum Schaumwein sind ein Tabu. Süsse Schaumweine, mit 35 bis 50 Gramm Zucker pro Liter als «Demi-sec» und bei über 50 Gramm Zucker pro Liter als «Doux» bezeichnet, passen zu Desserts wie Cremen, Halbgefrorenem und Gebäck.

## **Kühne Rechner verkaufen beste Schaumweine**

Ein ganz anderes Thema sind Billig-Produkte, die vielerorts als Hausmarke angeboten werden. So bestellt sich ein Gast, in Gedanken die Arbeit noch nicht ganz losgelassen, ein «Cüpli» und stösst damit auf den Feierabend an. Nach einem ersten Schluck genießt er entspannt das Leben. Doch genauso schnell wie das Glas geleert ist, wird das sprudelnde Etwas vergessen. Zwar verspürt der Gast nach einem Glas noch keinen Kater, doch spätestens nach dem dritten «Cüpli» herrscht Ebbe in seinem Portemonnaie. Umso mehr klingelt dafür die Kasse bei Restaurant- und Barbesitzern. Während diese für stille Weine mit Kostendeckungsbeiträgen zwischen 25 und 50 Franken pro Flasche rechnen, kalkulieren sie beim Schaumwein mit schamlosen Faktoren. So wird eine durchschnittliche Marke, die im Einkauf 8 bis 25 Franken die Flasche kostet, auf der Weinkarte rasch zu 180 oder gar 220 Franken angeboten.

Vinophile Gäste kennen die Einkaufspreise. Sie wissen auch, dass das Handling einer Flasche Schaumwein, von deren Bestellung bis zur Entsorgung der leeren Flasche, nicht teurer ist als bei einem Weisswein. Vergleichbar und mit einer satten Marge gerechnet, dürfte der ausgeschenkte Schaumwein bei einem «Cüpli»-Preis von angenommenen 15 Franken einen Einstandspreis von 50 Franken haben. Für dieses Geld gibt es zahlreiche hervorragende Produkte. Viele der hier vorgestellten Schaumweine sind deutlich günstiger und blieben den Gästen nachhaltig in Erinnerung.

Schaumwein hat noch einen weiteren Vorteil: Die besten Kreszenzen reifen in den Kellern der Produzenten während mehrerer Jahre auf den Hefen der zweiten Gärung, bevor sie degorgiert und für den Verkauf konfektioniert werden. Gelangen die Schaumweine dann auf den Markt, sind sie in der Regel trinkreif. Somit entfallen die bei vielen Rotweinen üblichen Lagerkosten. Vorausgesetzt sie lagern kühl und vor Licht geschützt, können Cava, Spumante oder Champagner wie edle Rotweine mehrere Jahrzehnte überdauern.

### **Schaumweine verdienen höchste Aufmerksamkeit beim Ausschenken**

Exklusive und teure Weine wie der aus einer einzigen Lage gekelterte Giulio Ferrari 2001 oder der «S» Le Mesnil 1999 von Champagne Salon reifen über zehn Jahre. Die Cuvées von Gosset und Laurent-Perrier stammen aus Premier- und Grand-Cru-Lagen. Wie grosse Weissweine, Bordeaux oder Barolo aus den gleichen Jahrgängen dekantiert werden, brauchen auch die besten Schaumweine Luft, damit sie ihre volle Aromatik entwickeln können. Dekantieren kommt aber nicht in Frage. Denn dabei würden zu viele der feinen Perlen und somit das Herz der Mousseux verlorengehen. Die hier vorgestellten Schaumweine wurden in Universalgläsern der Manufaktur Zalto verkostet.

Das Glas mit einem Volumen von 5,5 Dezilitern sowie einer breiten Oberfläche unterstützt die Evolution des Weines, und die Aromen können sich optimal entfalten. Die Feinheit des Glases unterstützt zudem seine perlende Leichtigkeit. Wie alle gehaltvollen Weissweine sollten auch die besten Schaumweine nie eisgekühlt serviert werden. Eine besondere Vorsicht gilt beim Einschenken. Wenn perlende Weine in ein trockenes Glas plätschern, schäumen sie wie Bier. Eleganterweise wird das Glas in die Hand genommen und vorsichtig eingeschenkt. Angebrochene Flaschen bleiben mit einem Schaumweinverschluss und im Kühlschrank gelagert mehrere Tage ohne qualitative Einbusse frisch.

*Alle Preisangaben sind ohne Gewähr. Ein Stern hinter den Ziffern bedeutet, dass die Mehrwertsteuer inbegriffen ist.*

La Barjak

Domaine de la Printanière/GE

In Avully, dort wo die Rhone die Schweiz verlässt, liegt das Weingut von Laurent und Céline Dugerdil. Aus Pinot Blanc und Pinot Noir entsteht in klassischer Flaschengärung ein blumig frischer Schaumwein mit Noten Brioche, Birne und Limette. La Barjak harmoniert mit Blätterteiggebäck zum Aperitif genauso gut wie zu Pasteten, Terrinen oder Pilzgerichten. CHF 20.00\*

[www.laprintaniere.ch](http://www.laprintaniere.ch)

Bartholie Brut

Domaine de la Planta/GE

In Dardagny hat sich Bernard Bosseu eine enorme Schaumweinkompetenz angeeignet. Die Cuvée Alix Brut zéro gibt es nur in der Magnum und ist etwas vom Besten. Bartholie aus Pinot Meunier und Pinot Noir gekeltert und 15 Monate auf den Hefen gereift, ist ein gut strukturierter Brut. Jedes Jahr verringert Bernard Bosseu den Zuckergehalt der Dosage (aktuell 3g/l). CHF 21.00\*

[www.domainedelaplanta.ch](http://www.domainedelaplanta.ch)

Philippe Bovet

Philippe Bovet, Givrins/VD

Der «Grand Vin Mousseux» aus Chardonnay-Trauben aus der Waadtländer La Côte trägt schlicht den Namen des Produzenten: Philippe Bovet. Wer seinen Stil mag, wird immer wieder zu ihm zurückkehren. Sehr feine Mousse, intensive Frucht mit dezente Hefetönen und ganz leichten Bitternoten im Abgang. Passt zu Meeresfrüchten und kräftigen Gerichten. CHF 22.00\*

[www.philippebovet.ch](http://www.philippebovet.ch)

**Cuvée Louis-Edouard 2009**

Mauler, Môtiers/NE

Das Top-Produkt aus dem Hause Mauler wird ausschliesslich aus Neuenburger Pinot Noir gekeltert. Nach der zweiten Gärung in der Flasche reift der Blanc de Noirs mindestens 36 Monate auf den Hefen. Der kräftige, finessenreiche Wein passt zu Pasteten, gebratenem Fisch und Fleischgerichten aller Art. CHF 24.75

[www.mauler.ch](http://www.mauler.ch)

.....

Text: Gabriel Tinguely