



Jean-Marie Mauler mit dem Önologen Julien Guerin.

EIN PRICKELNDER TREND

Schweizer Perlweine werden immer beliebter. Auf Spurensuche im Osten des Kantons Zürich und im romantischen Val-de-Travers beim grössten Schweizer Schaumweinproduzenten Mauler.

TEXT RETO E. WILD

Sie heissen Petit Bonheur (Cave du Rhodan), Schwarzperle oder Noir Spumante Brut: 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 nächsten Frühling mit einem Orange-Schaumwein einen zweiten Sekt, Winzer Hamacht aus Winterthur (Mitglied von junge Schweiz, neue Winzer) hat einen Crémant kreiert. «Vor 20 Jahren», sagt Olivier Mounir vom Cave du Rhodan aus Salgesch VS, «hatten wir zu viele Muscat-Weissweine und dachten, wir könnten aus der aromatischen Traube doch einen Schaumwein produzieren.

Mittlerweile machen wir aus Muscat ausschliesslich Schaumwein.» Mounir spricht von einem Trend. «Auf unserem Weingut ist er allerdings ein Nischenprodukt.»

Paul Gasser aus Ellikon an der Thur ZH startete 1994 mit der Produktion von Perlwein. «Zu Beginn der 1990er Jahre hatten Schweizer Weine teilweise Absatzprobleme. Ich war auf der Suche nach attraktiven Alternativen», erklärt er. Heute arbeitet seine Kellerei mit weit über hundert Kunden aus der ganzen Schweiz und aus Liechtenstein zusammen, die Gasser den fertigen Grundwein oder Trauben anliefern. «Wir machen für die Winzer Schaumwein mit Flaschengärung. Der Charakter trägt immer die Handschrift des Kunden.» Die Zahl der Neukunden steige von Jahr zu Jahr. Inzwi-



Der Keller von Maison Mauler in einem alten Benediktinerkloster in Môtiers (oben). Unten: Weinhänge über dem Neuenburgersee.



EINE AUSWAHL SCHWEIZER SCHAUMWEINE ZUM FEST



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 Pérlage mit Noten von roten Früchten, hält mit den meisten grossen Champagnern mit. Bis 2022 lagerbar. www.mauler.ch 33 CHF/18 Punkte.



CUVÉE L.-E. MAULER BRUT 2011
Ein weiterer Blanc de Noirs vom Maison Mauler. Subtile Noten von Äpfeln, Trüffeln, Mandeln, Tabak und geröstetem Brot. Füllig im Gaumen, jugendliche Frische. Bis 2022 lagerbar. www.mauler.ch 35 CHF/18 Punkte. Preiswerte, fruchtige Alternative: Cuvée des Bénédictins Brut. 24 CHF/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, bis 2020 zu geniessen. www.weingut-fromm.ch 28 CHF/17,5 Punkte.



TRUTTIKER BLANC DE PINOT BLANC BRUT
100% Weissburgunder vom Weingut der Familie Zahner in Truttikon ZH. Lag ein halbes Jahr auf der Hefe und lagert um Weihnachten im Schüttelpult, schön frisch, 12 Gramm Restzucker. www.zahner.biz 20 CHF/17,5 Punkte.



BRUT 2015
Eine Cuvée aus Pinot Noir und Pinot Meunier vom Weingut Obrecht in Jenins GR. Lag 14 Monate auf der Hefe, Flaschengärung, lachsfarben, schöne Himbeernote, knapp 3 Gramm Restzucker. www.obrecht.ch 34 CHF/17,5 Punkte.



NOIR SPUMANTE BRUT 2013
Eine Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir von Angelo Delea/Losone TI. Leichte Hefenote, 30 Monate im Stahltank, Flaschengärung, maximal sechs Gramm Restzucker, wirkt trotz seiner fünf Jahre jugendlich. www.delea.ch 24 CHF/17 Punkte.



PETIT BONHEUR
Schöne Muscat-Frucht, prickelnd, elegant. Nach der Champagner-Methode flaschengereifter Schaumwein der Cave du Rhodan aus dem Wallis. Passt zum Apéro oder Dessert. Jung trinken! www.rhodan.ch 24 CHF/17 Punkte.



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. www.weingutschwarz.ch 25 CHF/17 Punkte.

Skala:
20–19 Punkte perfekt
18–17 Punkte Spitzenwein
16–15 Punkte überdurchschnittlich
14–13 Punkte mit Abstrichen
12–0 Punkte unterdurchschnittlich, Fehler

CHAMPAGNER ODER SCHAUM- WEIN?

Kein Schweizer Wein oder Schaumwein darf den Namen Champagner tragen, auch die Rebensäfte aus dem gleichnamigen Waadt-länder Dorf nicht. Das regeln die bilateralen Verträge mit der EU. Frankreich setzte sich durch und bestimmte, dass die Bezeichnung «Champagne» nur für den Schaumwein aus der entsprechenden französischen Region gültig ist. Die Schweizer Schaumweine sind teilweise deutlich günstiger als Champagner und qualitativ mindestens ebenbürtig. Je nach Machart sind Schaumweine hervorragende Essensbegleiter. Etwa ein Blanc de Blancs zu Fisch, ein Blanc de Noirs zu Huhn oder ein Rosé-Schaumwein zu Lamm.

schen produziert Gasser 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 Perlweinproduktion 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. Den Jahrgang 2018 bezeichnet er als genial. Er habe rund 30 Prozent mehr Trauben angeliefert bekommen als in einem durchschnittlichen Jahr. Und auch 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». 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 ein und produzierte 1859 rund 1000 Flaschen. Heute ist Mauler der grösste Schweizer Schaumweinproduzent mit jährlich rund 600 000 Flaschen – doppelt so vielen wie noch vor zehn Jahren. Die Trauben, traditionellerweise Blauburgunder und Chardonnay, werden von Weinbauern aus der Westschweiz geliefert, die Schäume bis nach Hongkong, San Francisco und Buenos Aires exportiert. Und mit Amélie Mauler steht die fünfte Generation in den Startlöchern. ■