



Prickelnder Genuss

CHAMPAGNER, SEKT,
PROSECCO & CO.

Champagner ist der Inbegriff des Schaumweins. Es gibt jedoch wunderbare Schaumweine, weitab vom Champagner-Gebiet. Sie tragen die Handschrift des Weinguts, werden nach der Champagner-Methode hergestellt und können es oft mit manch grossem Champagner aufnehmen. Die österreichischen und deutschen Winzersekte, die französischen Crémants, die italienischen Prosecchi und die Schweizer Vins Mousseux. Sie stehen für Festlichkeit und Luxus und gehören einfach dazu, wenn ein spezieller Anlass oder eine Feier anstehen.



Champagner (Méthode champenoise, gesetzlich geschützt)

Das klassische Schaumweingebiet liegt in der Champagne (Frankreich), aus der das bekannte Verfahren der «Méthode champenoise» hervorging. In vielen anderen Regionen wird auch nach diesem Verfahren gearbeitet, doch nach dem heftig erkämpften Beschluss des Europäischen Gerichtshofes dürfen seit 1994 nur noch Schaumweine aus der Champagne den Zusatz «Méthode champenoise» verwenden. Strenge Gesetze schreiben die Produktion von Champagner vor und nur drei Traubensorten sind zum Anbau freigegeben: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier.

Crémant aus Frankreich

Seit Mitte der 1970er-Jahre erleben andere Gegenden in Frankreich als die Champagne mit der Produktion von Schaumweinen, den Crémants, einen Aufschwung. Ein Crémant schäumt sanfter als ein Champagner und hat im Vergleich dazu nur einen Druck von 3,5 bar in der Flasche, während ein Champagner 5 bis 6 bar Druck entwickelt. Die wichtigste Appellation ist der Crémant de Loire, gefolgt vom Crémant d'Alsace, der meist aus der leichten, fruchtigen Pinot-blanc-Traube hergestellt wird. Weitere Vertreter sind der Crémant de Bourgogne, der Crémant de Bordeaux und der Crémant de Limoux aus dem Languedoc.

Spumante und Prosecco aus Italien

Wollte man alle italienischen Schaumweine, «Spumanti», durchprobieren, würde ein ganzes Leben knapp reichen! Die besonders feinen Schaumweine Italiens kommen aus den nördlichen Regionen Piemont, Lombardei, Trentino-Alto Adige und Veneto. Die qualitativ besten Schaumweine werden aus den Traubensorten Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc und Chardonnay gemacht. Der populärste Schaumwein Italiens ist aber bestimmt der Prosecco. Er ist zu einem Renner geworden und steht weltweit für italienischen Lifestyle.

Sekt aus Deutschland, Österreich und der Schweiz

Deutscher Sekt mit der Bezeichnung b.A. (bestimmte deutsche Anbaugebiete) leistet Gewähr, dass es sich auch wirklich um Sekt aus deutschen Trauben wie zum Beispiel den beliebten Riesling handelt. Zur Freude der Kenner gewinnen die Flaschenvergärung, die Erzeugung von Sekt aus bestimmten Bereichen oder gar Einzellagen mit Jahrgangsangabe immer mehr an Bedeutung. Auch für österreichischen Sekt gilt: Wo Österreich draufsteht, kommen nur österreichische Trauben für die Herstellung in Frage. Von der Traube bis zum versandfertigen Produkt gelten strenge Qualitätsvorschriften, deren Einhaltung laufend kontrolliert wird. Die Schweiz bietet ebenfalls verführerische Schaumweine an. Die Sekte oder sogenannten Vins Mousseux kommen etwa aus den dafür bekannten Regionen um Neuenburg, der Bündner Herrschaft oder dem Wallis. Aus Rebsorten wie Pinot Noir, Chardonnay und Chenin Blanc werden die schäumenden Spezialitäten im klassischen Flaschenvergärverfahren hergestellt.

Caves Mauler: herausragende Schaumweine mit Tradition

Im idyllischen Val-de-Travers, in einem alten Benediktinerkloster, in dem die gregorianischen Gesänge bis heute nachzuhallen scheinen, im geheimnisvollen Keller mit Jahrhunderte alten Gewölben ... In diesem aussergewöhnlichen Rahmen stellt die Familie Mauler seit 1829 mit Leidenschaft und hohem Traditionsbewusstsein ihre grossen Vins Mousseux, die französische Bezeichnung für Schaumweine, her.

Das im 6. Jahrhundert von eingewanderten Mönchen aus dem Burgund gegründete Kloster St-Pierre in Môtiers bildete fast ein Jahrtausend lang eines der bedeutendsten religiösen Zentren der Region. Spiritualität, aber auch Gastfreundschaft und Geselligkeit kennzeichnen diese Stätte, deren Bedeutung als Ort der Weinherstellung von den Benediktinern eingeführt wurde.

Der grossen Kunst der Herstellung von Vins Mousseux ist die Familie Mauler seit rund 190 Jahren mit Leidenschaft verschrieben und überliefert ihr Know-how von

Generation zu Generation. Heute ist der Urenkel des Gründers, Jean-Marie Mauler, Geschäftsführer, und er entwickelt die Caves Mauler weiter, ganz im Sinne hoher Tradition und Innovation. Zusammen mit herausragenden Önologen verschreiben sie sich ihrer Mission, aussergewöhnliche Produkte von höchster Qualität und einzigartigem Geschmack zu garantieren.

Die seit Beginn angewendete traditionelle Methode (Méthode traditionnelle) erfordert komplexe Kenntnisse und unendlich viel Sorgfalt. Das Ritual ist stets das gleiche: eine strenge Selektion der Reben und Trauben, die an den sonnigen Weinbergen des Neuenburger Sees gedeihen, eine subtile Assemblage nach der ersten Gärung, die zweite Gärung in der Flasche, dann die langsame Reifung in der Dunkelheit bei konstanter Temperatur, schliesslich das gleichmässige Rütteln der Flaschen, das Degorgieren und die Dosage, bevor die Flasche ihr endgültiges «Festgewand» erhält.

www.mauler.ch

MÉTHODE CHAMPENOISE

ODER MÉTHODE TRADITIONELLE – DIE
KLASSISCHE HERSTELLUNG VON SCHAUMWEIN

Die Geburt des Weines

Eigentlich wird die Qualität des Schaumweins bereits im Weingarten geboren, die Trauben entscheiden letztendlich darüber. Nach der Ernte werden die Trauben gerebelt, das heisst von den Stielen entfernt. Dann werden sie schnell, aber sanft gepresst. Der gewonnene Most bekommt über Nacht Zeit, damit die groben Trübstoffe zu Boden sinken können, um dann getrennt zu werden. Dieser fast «blanke» frische Most wird dann gekühlt temperiert und langsam vergoren. Die Hefe nährt sich vom natürlichen Zuckergehalt der Traube und verwandelt ihn in Alkohol. Anschliessend werden die Weine nach kurzer Lagerung filtriert und auf die Füllung vorbereitet.

Gären und Reifen

Die zweite Gärung findet in der originalen Flasche statt. Dafür wird dem Wein Zucker und die Hefe, ein einzelliger Pilz zugesetzt. Die entscheidende chemische Reaktion ist ganz allgemein die alkoholische Gärung: Zucker wird von der Hefe zu Ethanol (was uns aufheitert) und Kohlendioxid (was den Wein schäumen lässt) umgesetzt. Je weiter die Gärung voranschreitet, desto mehr Hefezellen sterben ab. Nach einigen Monaten ist die Gärung abgeschlossen. Meist lagert der Sekt im Keller dann noch einige Monate weiter. Während dieser Reifung entsteht das typische «Champagnerbouquet». Je länger der Schaumwein reift und lagert, desto üppiger wird das Bouquet und desto kostbarer ist das perlende Getränk.

Rütteln

Nach der Flaschenreifung müssen die toten Hefezellen aus der Flasche, ohne dass das kostbare Kohlendioxid und Wein verloren gehen. Dafür wurde das Rütteln oder die «Remuage» entwickelt. Denn würde man die Hefe nicht entfernen, wäre der Schaumwein im Glas trüb und würde nicht perlen. Und die Hefe würde den eleganten Fruchtgeschmack der Weine übertönen. Das Rütteln wurde früher von Hand ausgeführt und erforderte viel Übung. Ein guter Rüttler schaffte bis zu 30 000 Flaschen pro Tag. Heute wird das Ganze von Maschinen erledigt, die die Flaschen per Computerprogramm mit Drehungen von der waagrechten Position senkrecht auf den Kopf stellen. Dadurch rutscht die Hefe von der Flaschenwand in den Flaschenhals.

Degorgieren

Der Flaschenhals wird in einem Solebad mit Minusgraden eingetaucht. So friert der Schaumwein im Flaschenhals mitsamt der Hefe zu einem Eispfropfen. Die Hefe ist im Eis «gefangen». Der Kronenkork wird geöffnet und der dabei frei werdende Druck lässt das Eis mit der eingeschlossenen Hefe aus der Flasche fliegen. Beim Degorgieren geht immer etwas Flüssigkeit verloren, daher müssen die Flaschen wieder aufgefüllt werden.

Dosage

Das bedeutet, dem Schaumwein wird eine kleine Menge «Liqueur d'expédition» zugesetzt, eigentlich ein Gemisch aus Zucker und Wein. Dieser Likör ersetzt die verlorene Flüssigkeit. Für diesen Liqueur hat jeder Hersteller sein eigenes «Geheimrezept» – denn die unterschiedliche Süsse eines Schaumweins – von Brut (sehr trocken) bis Dry (lieblich) – hängt auch davon ab. Danach werden die Flaschen verkorkt und verdrahtet und sind ab dann «im Festgewand» trinkfertig.

WELT-
NEUHEIT

GUTMANN

/ Kochfeldhaube **NIVEL**

■ Erste Muldenlüftung bei der alle Kochzonen nutzbar sind, inklusive der mittleren Kochstelle

■ Absaugung erfolgt über A.S.E. Technologie durch zwei Öffnungen (Schlitze) im Glas parallel zu allen Kochstellen

■ Filtertechnik ist in einer beleuchteten Technikschrublade integriert, welche für die Reinigungsintervalle ausziehbar ist

■ Gesamthöhe der neuen Muldenlüftung Nivel inkl. Technikschrublade: 150 mm

■ 4-fach Filtrierung (Wasserdampf-Fett-Geruch-Feinstaub)

■ Kochen ohne Kompromisse mit A.S.E. Technologie

DIE ZUKUNFT DES KOCHENS
gutmann-exklusiv.de