

Schaum- weine

Ständig unter Druck

Champagner, Cava, Sekt, Prosecco und Co. stehen gleich doppelt unter Druck: Sie halten jenem in der Flasche ebenso Stand wie dem Anspruch, neben speziellen Anlässen und Aperos auch ganze Mahlzeiten zu begleiten.

Ausserhalb von Festivitäten geben sich Schaumweine hierzulande meist verschlossen. Der Druck, auch an einem ganz normalen Tag einen Schaumwein zu öffnen und ihn vielleicht gar über den Aperos hinaus zum Essen zu geniessen, ist offenbar nicht halb so gross wie im Innern der Flasche, wo rasch mal 4 bis 6 bar auf den gut verankerten Korken einwirken.

Cava und Barcelona machens vor

In südlichen Ländern ist das etwas anders: In den Bars von Barcelona und auch anderswo in Spanien ist es üblich, mit einem Glas Cava in den Feierabend zu steigen. Der Schaumweinklassiker, der wie ein Champagner in aufwendiger Flaschengärung hergestellt wird, ist in Katalonien auch ein beliebter Begleiter zu Hauptspeisen. So trinkt Vorzeige-Biowinzer Albet i Noya seinen Espriu Cava Brut nicht bloss zu Tapas, sondern auch zu hellem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten.

Der Espriu ist aus drei für Cava typischen Rebsorten gekeltert: Xarel.lo liefert rassige Säure, Macabeo bringt Frucht und Frische und Parellada sorgt für Duft und Finesse. Aussergewöhnlich ist bei diesem Cava nicht nur der Flascheninhalt, sondern auch das Etikett. Es stammt vom bekannten katalanischen Künstler Fèlix Plantalech, einem guten Freund von Albet i Noya.

Champagner, Crémant und Co.

Mehr als ein Nischendasein beim Aperos verdienen auch drei edle Schäumer aus Frankreich. Der Champagne brut Carte Rouge von Winzer Jean-Pierre Fleury aus dem Dörfchen Courteron im Departement Aube ist eine echte Champagner-Spezialität: Er stammt zu 100 Prozent aus biodynamisch bewirtschafteten Reben der Sorte Pinot noir – neben Chardonnay und Pinot meunier die einzige Traube, die für die Champagnerproduktion zugelassen ist. Für den König unter den Schaumweinen

gelten rigorose Regeln, was dazu geführt hat, dass in anderen französischen Regionen nicht einmal der Ausdruck «méthode champenoise» verwendet werden darf. Es musste eine neue Bezeichnung für flaschenvergorene Schaumweine geboren werden: Crémant. So keltert François Meyer im elsässischen Bergholtz nach klassischer Methode aus den Traubensorten Pinot blanc, Pinot gris und Pinot noir einen Crémant d'Alsace. Den Vergleich mit einem guten Champagner braucht dieses Spitzengewächs nicht zu scheuen – und beim Preis stellt es viele seiner berühmten Kameraden glatt in den Schatten. Ebenfalls in aufwendiger Flaschengärung stellte Bernard Delmas im Languedoc seinen Blanquette de Limoux in einer ausgeklügelten Rezeptur aus der autochthonen Traube Mauzac zusammen mit Chardonnay her.

Leicht und unbekümmert: Prosecco und DELSECCO

Nicht alle Schaumweine bekommen ihren prickelnden Inhalt durch die aufwendige Flaschengärung. So entstehen die meisten Spumante und Prosecco aus Norditalien im einfacheren Tankgärverfahren. In der Nähe von Venedig keltert William Savian nach dieser Methode aus den Sorten Chardonnay und Riesling Renano seinen verspielten Spumante Evento. Zum Inbegriff für italienischen Schaumwein schlechthin ist für viele der Prosecco aus dem Veneto geworden. In der Nähe von Verona stellen die Brüder Amadio und Natalino Fasoli einen erfrischend-fruchtigen Prosecco her, der gerade in den kommenden wärmeren und helleren Tagen bestens geeignet ist, einen gemütlichen Feierabend einzuleiten und allenfalls ein leichtes Sommergericht zu begleiten. Dieser Aufgabe ist auch ein deutscher Perlwein gewachsen. Ganz nach dem italienischen Vorbild keltert die Winzerfamilie Zimmer auf dem Weingut Hirschhof in Rheinhessen mit dem DELSECCO eine leichte, aber überaus gefällige Variante des Sekts. Alles in allem also: gute Aussichten, jeden x-beliebigen Tag zu einem kleinen Festtag mit einem Glas Schaumwein werden zu lassen.

Hans Wüst

Das passende Glas

hrv. Für Schaumweine eignen sich spitze Weingläser (Champagnerflütes) am besten. In der schlanken Form lässt sich das Spiel der aufsteigenden Bläschen schön beobachten und die Aromen kommen gut zur Geltung. Ein elegantes Beispiel dafür ist die Champagnerflüte von Spiegelau aus der Serie Authentis aus dem

Delinat-Gläser Sortiment. Sektschalen sollten gemieden werden, weil sie mit ihrer Weite den Schaum nicht halten können und das Bukett schnell verfliegt.

Champagnerflüte von Spiegelau

Artikel-Nr. 9719.00
4 Stück CHF 44.– / € 28,50
www.delinat.com/9719.00



Prosecco

Prosecco Fasoli DOC 2010
Artikel-Nr. 6094.11
CHF 13.90 / € 9,50 (11 € 12,67)
Info: www.delinat.com/6094.11

DELSECCO

Deutscher weisser Perlwein,
Rheinhessen 2010
Artikel-Nr. 6244.11
CHF 12.50 / € 8,90 (11 € 11,87)
Info: www.delinat.com/6244.11

Savian Evento

Vino Spumante Brut IGT Veneto
Artikel-Nr. 6345.10
CHF 19.50 / € 13,90 (11 € 18,53)
Info: www.delinat.com/6345.10

Delmas Cuvée Tradition Brut

Blanquette de Limoux AC
Artikel-Nr. 6416.11
CHF 19.50 / € 14,50 (11 € 19,33)
Info: www.delinat.com/6416.11

Domaine Eugène Meyer Crémant d'Alsace

Alsace AC
Artikel-Nr. 6645.10
CHF 23.50 / € 15,80 (11 € 21,07)
Info: www.delinat.com/6645.10

Albet i Noya Espriu Cava Brut

Cava
Artikel-Nr. 6731.11
CHF 19.50 / € 13,50 (11 € 18.–)
Info: www.delinat.com/6731.11