



FILIPA PEIXEIRO

Munter perlt leichter Schaumwein in schlanken Kelchen. Exklusive Schaumweine mit intensiven und komplexen Aromen, vermögen auch grosse Gläser zu füllen.

## PRICKELNDE FESTTAGE

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 reagiert Schaumwein negativ und hinterlässt einen bleich 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 ein-

nigen 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 harmonisieren 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 reife Zwiebeln und Zitronensaft zugemischt, 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 Cremes, Halbgeforenem 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.

**SO WIRD SCHAUMWEIN PERFEKT SERVIERT:** kühl, aber nicht eiskalt, in einem nicht zu engen tulpenförmigen Glas.

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 angenehmen 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 Ausschicken

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 eiskühler 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 eingeschwenkt. Angebrochene Flaschen bleiben mit einem Schaumweiverschluss und im Kühlstrank gelagert mehrere Tage ohne qualitative Einbusse frisch.

Gabriel Tinguely

*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



### Tsampéhro I

*Clos de Tsampéhro/VS*

Chardonnay, Pinot Noir und Petite Arvine aus dem neu geschaffenen Clos, von Joël Briguet zur optimalen Reife gebracht und von Vincent Tenud vinifiziert. Die erste Auflage des Extra Brut überzeugt mit Eleganz, Finesse, Zitrus- und Rhabarbernoten und der typischen Walliser Mineralität. Ein hervorragender Begleiter zu kreativen Gerichten aus Trockenfleisch oder Käse. CHF 38.00

www.tsampehro.com



### Conde de Haro

*Muga, Cava, Brut 2010 (E)*

Muga ist ohne Zweifel einer der ganz grossen Namen unter den spanischen Weinproduzenten. In den höchsten Lagen der Rioja wachsen Viura- und Malvasia-Trauben. Der Most wird nur ganz leicht gepresst und gärt in Holzfässern. Die zweite Gärung erfolgt in der Flasche. Die reife Frucht, dezente Holznoten und gute Struktur harmonisieren mit allen Arten von Fleisch. CHF 34.50

www.globalwine.ch



### Folies de la Marquetterie

*Champagne Taittinger (F)*

Taittinger ist ein unabhängiges, familiengeführtes Champagnerhaus. Chardonnay- und Pinot-Noir-Trauben stammen aus der Lage Folies, rund um das Schloss de la Marquetterie. Die Tiefe und Struktur des Weins vermittelt Süsse. Ideal zu edlen Pilzgerichten, Lamm mit Kräuterkruste oder Rindsfilet. CHF 69.00

www.globalwine.ch



### Bartholie Brut

*Domaine de la Planta/GE*

In Dardagny hat sich Bernard Bosseau 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 Bosseau den Zuckergehalt der Dosage (aktuell 3g/l). CHF 21.00\*

www.domainedelaplanta.ch



### Perle Rosé

*Wehrli Weinbau, Küttigen/AG*

Susi Steiger-Wehrli keltert mit viel Fingerspitzengefühl. Nach etwas mehr als zehn Stunden Standzeit ist aus den Erlinsbacher Pinot-Noir-Trauben ein intensiver Most mit kräftiger rosa Farbe entstanden. Der Eisenerzboden bringt viel Rote-Beeren-Aromatik in den Wein. Fein perlend, frisch, kräftig, mit einem Hauch von Süsse passt der Perle Rosé zu feinen Wildgerichten wie Rehstücke. CHF 18.00

www.wehrli-weinbau.ch



### Cellarius 2008

*Berlucchi, Franciacorta (I)*

Im Keller von Guido Berlucchi wurde im Jahr 1961 der erste Schaumwein der Franciacorta gekeltert. Chardonnay-Trauben verleihen dem Wein Frische und Pinot Noir verantwortet die Struktur. Vier Jahre auf den Hefen sorgen für die feine Mousse. Grapefruitnoten und viel Mineralität passen zu Meeresfrüchten, hellem Geflügel und Spargeln mit Sauce hollandaise. CHF 34.50

www.globalwine.ch



### Gosset Brut 2004

*Champagne Gosset (F)*

Gosset ist das älteste Weinhaus der Champagne. 1584 gegründet, besitzt Gosset Reben in den besten Premier- und Grand-Cru-Lagen. Der Grand Millésime Brut steht für eine gereifte Selektion aus einem grossen Jahrgang. Finesse, Mineralität und Konzentration sind die Attribute. Ein passender Begleiter von kräftigen Gerichten, rotem Fleisch, Käse und Gebäck. CHF 69.50

www.martel.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 dezenten Hefetönen und ganz leichten Bitternoten im Abgang. Passt zu Meeresfrüchten und kräftigen Gerichten. CHF 22.00\*

www.philippebovet.ch



### Crémant 2011

*Martin Donatsch, Malans/GR*

Aus Pinot-Blanc-Trauben gekeltert und traditionell in der Flasche vergoren, besticht der Crémant von Martin Donatsch mit feiner Perlage, intensivem, blumig-opulentem Bouquet und frischem Süsse-Säure-Spiel. Das macht den Crémant zum eleganten Aperitif-Wein oder Begleiter von Fisch, Sushi, Pasteten und Terrinen sowie einer mild-würzigen asiatischen Küche. CHF 28.50

www.donatsch-malans.ch



### Maximum Brut

*Trento DOC, Fratelli Lunelli (I)*

1952 übernahm Bruno Lunelli das Lebenswerk von Giulio Ferrari und führte das Qualitätsstreben weiter. Für die weissen Schaumweine werden nur Chardonnay-Trauben aus besten Lagen gekeltert. Der Maximum Brut duftet nach gerösteten Haselnüssen, Äpfeln und Zitrusfrüchten. Feine Perlen und die Frische passen zu Gänseleber oder Fischgerichten. CHF 24.40

www.dettling-marmot.ch



### Gosset Blanc de Blancs Brut

*Champagne Gosset (F)*

Die Krönung der Palette bilden die Grands Vins von Gosset. Im Grand Blanc de Blancs erstrahlt die Frische und Frucht eines reifen Chardonnay-Champagners. Viel frische Frucht in der Nase, fein perlend im Gaumen und sehr lang anhaltend. Harmoniert mit Vorspeisen, Fisch, Milken und hellem Geflügel. CHF 55.00

www.martel.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



### Welschriesling

*Szigeti, Gols (A)*

Die Brüder Szigeti sind Spezialisten für flaschenvergorene Qualitätssekte. Viele ihrer Sekte keltert sie sortenrein. Der Welschriesling wird mit einer Dosage aus Sämling (Scheurebe) Trockenbeerenlese aufgefüllt. Der Wein duftet nach Heu, Vanille und Mango. Die Balance von Säure und Süsse begleitet Meeresfrüchte, Geflügel oder Käse auf ideale Weise. CHF 13.50

www.schuh-interlaken.ch



### Giulio Ferrari Brut 2001

*Trento DOC, Fratelli Lunelli (I)*

Giulio Ferrari erlernte die Schaumweinerstellung in Frankreich und kelterte 1902 in seiner Heimat den ersten Spumante. Die Riserva del Fondatore ist eine Hommage an den Firmengründer. Chardonnay aus einer einzigen Lage reift mindestens zehn Jahre auf den Hefen, grossartiger Essensbegleiter. CHF 81.00

www.dettling-marmot.ch



### Grand Siècle

*Champagne Laurent-Perrier (F)*

Grand Siècle ist die Prestige-Cuvée aus dem Hause Laurent-Perrier und wird aus den Weinen der besten Jahrgänge assembliert. Ein sehr komplexer Champagner mit fein prickelnder aber lang anhaltender Mousse. Trockenfrüchte, mineralische Noten und die kräftige Säure verbinden sich mit opulenten Speisen wie Meeresfrüchten in Sauce, Kapauen oder Tournedos Rossini. CHF 189.00

www.laurent-perrier.ch



### Bouvier Brut

*Cave Châtenay, Boudry/NE*

Im Jahr 1811 kelterten die Brüder Bouvier den ersten Schaumwein in der Schweiz. 1960 wurde die Cuvée zu Ehren von Jacqueline Kennedy-Bouvier im Weissen Haus serviert. Sie stammte aus der gleichen Familie. Die Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay überzeugt mit Struktur, Ausstrahlung und anhaltendem Ausklang. Idealer Begleiter für ein ganzes Essen. CHF 19.50

www.chatenay.ch



### Millésime 2007

*Juvéy Camps, Cava (E)*

Riserva aus dem Ablaftsaft von Chardonnay-Trauben der Lage Espiells vinifiziert, wird nur in besten Jahren hergestellt. Duftet nach feinem Hefegebäck, Äpfeln und exotischen Früchten. Filigran gearbeiteter, saftiger Wein mit feiner Mousse. Verlangt nach kräftigen Speisen wie Meeresfrüchte mit Weissweibutter, Geflügel, Kaninchen oder Kalbszunge mit Kapernsauce. ab CHF 24.00

www.riverawine.ch



### Veuve Clicquot

*Champagne Veuve Clicquot (F)*

1772 gegründet, ist Veuve Clicquot eine der grossen Marken, die heute zum Luxusgüterkonzern LVMH gehören. Der Brut Yellow Label besteht aus bis zu 60 verschiedenen Weinen: Pinot Noir für Struktur, Pinot Meunier für die Fülle und Chardonnay für Frische und Eleganz. Der Yellow Label wirkt leicht, frisch und belebend als Aperitif oder zu Fisch und Meeresfrüchten. CHF 44.00

www.moet-hennessy.ch



### «S», Le Mesnil, Brut 1999

*Champagne Salon (F)*

Im 20. Jahrhundert waren nur 37 Jahrgänge gut genug, um Champagne Salon zu vinifizieren. Der Blanc de Blancs und Mono-Cru von einem Hektar in Mesnil gilt als meistgesuchter Wein unter Champagnerkennern. Seit 1989 gehört «Salon» zu Laurent-Perrier. Er ist eher Meditationswein als Essensbegleiter. CHF 315.00

www.lauren-perrier.ch