

Prosit Neujahr!

Ein Glas Schämpis macht gute Laune und schenkt prickelnde Momente. Die «Schweizer Familie» hat SCHAUMWEINE aus der Schweiz getestet und für prima befunden. Hoch das Glas und alles Gute für 2016.

Text Michael Lütcher Fotos Gian Marco Castelberg

Die Redaktion der «Schweizer Familie» stösst mit Freunden und Bekannten auf die Festtage an.



Redaktor Michael Lütcher schenkt die prickelnden Tropfen ein.



«Schaumweine sind im Trend. Und Schaumweine aus der Schweiz müssen sich nicht verstecken. Der Crémant von Irene Grünenfelder ist ein Paradebeispiel dafür, eine tolle regionale Alternative zu Champagner.»

Marcel Gabriel, Sommelier, Restaurant Coco, Zürich

Bläschen, die im Glas aufsteigen und vergehen wie Sternschnuppen, der süsslich-säuerliche Geruch reifer Früchte, das Prickeln auf der Zunge, dann im ganzen Körper. Schaumwein belebt, beschwingt und beschwipst. Sei es Champagner aus Frankreich, Prosecco aus Italien, Cava aus Spanien. Oder eben Crémant oder Vin mousseux aus der Schweiz.

Ja, es gibt hierzulande Hunderte von Schaumweinproduzenten. Viele Winzer, die neben Rot- und Weisswein einige Flaschen Sekt machen, die sie an die Gastronomie und Privatkunden verkaufen. Schaumwein wird in typischen Rebbaukantonen wie Graubünden, Waadt und Wallis produziert, aber auch im Aargau, im Kanton St. Gallen und in der Basellandschaft. Das ist nicht erstaunlich. Die «Méthode champenoise», mit der der klassische Champagner hergestellt wird, basiert auf der Zugabe von Zucker, die

eine zweite Gärung des Weins in der Flasche ermöglicht (siehe Box Seite 75).

Die Jurierung

Allerdings ist der Begriff Champagner reserviert für Weine aus der Champagne im Nordosten Frankreichs. Genauso wie Prosecco – früher der Name einer Rebsorte – heute eine Herkunftsbezeichnung für Weine aus der norditalienischen Region Venetien ist und Cava bestimmten spanischen Schaumweinen vorbehalten bleibt. Für die schäumenden Schweizer gelten

die allgemeinen Fachbezeichnungen: Crémant, Spumante, Vin mousseux oder Sekt.

Die «Schweizer Familie» hat 20 Flaschen von ebenso vielen Produzenten aus 15 Kantonen ausgewählt. Bei der Auswahl wurde auf eine möglichst grosse Vielfalt bezüglich der Produktionsart, der Farbe und der verwendeten Trauben geachtet. Die meisten der 20 Schaumweine sind nach der «traditionellen» Champagnermethode entstanden, einige aber nach dem einfacheren Verfahren, wie es beim Prosecco gebräuchlich ist.

Eine Jury mit den Sommeliers Marcel Gabriel und Rainer Grieshofer, der Weinpublizistin Chandra Kurt sowie Leandra Graf und Michael Lütcher von der «Schweizer Familie» hat diese 20 Schaumweine verkostet. Die 10 besten unter ihnen werden auf der nächsten Doppelseite vorgestellt.

«Kein schlechter, aber viele gute Weine»: So lautet das Gesamtfazit der Degustation. «Einen Schweizer Stil zu erkennen, fällt allerdings schwer», sagt die Weinpublizistin Chandra Kurt. Stattdessen spricht sie von einer «Schweizer Vielfalt». Das verwundert nicht angesichts 17 verschiedener Traubensorten, die für diese 20 Flaschen ausgepresst wurden.

Trotz dieser Vielfalt war sich die Jury rasch über den besten der 20 blind verkosteten Schaumweine einig: den Jenenser Crémant der bekannten Winzerin Irene Grünenfelder.



«Die Voraussetzung für die Fruchtigkeit meines Crémants sind gute Trauben.»

Irene Grünenfelder, Winzerin

Zartrosa im Glas perlend, aus Pinot-noir- und Chardonnay-Trauben gepresst wie Champagner, schmeckt der Crémant viel fruchtiger. «Diese Fruchtigkeit suche ich, die Voraussetzung dafür sind gute Trauben», sagt die 51-jährige Winzerin aus dem Bündner Rheintal. Vor fünf Jahren hat sie erstmals Crémant gemacht. Sie hatte einen kleinen Rebberg gleichzeitig wie die 100 Meter tiefer gelegenen übrigen Reben ihres Guts geerntet. Die Trauben der höheren Parzelle aber waren noch nicht wirklich reif: nur 86 Grad Öchsle

Zuckergehalt. Zu wenig für einen Rotwein, aber ideal für einen Schaumwein.

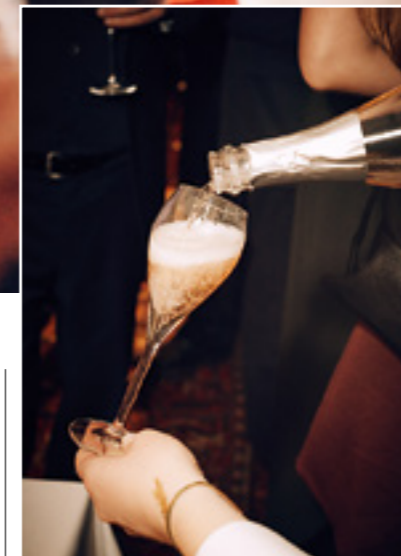
Seither macht sie den Crémant jedes Jahr. Die Trauben presst sie nach der Lese sofort ab. Der Saft der roten Trauben hat eine leicht rosa Farbe und wird danach im Stahltank vergoren.

Nach vier Monaten ist die erste Vergärung abgeschlossen. Die zweite Vergärung in der Flasche erfordert einen technischen Aufwand, der sich für ihre Jahresproduktion von 1200 Flaschen nicht lohnt. Darum lässt Grünenfelder den Grundwein ins



«Schaumwein darf nicht zu trocken und nicht zu sauer sein. Er soll schön im Glas perlen und fein die Kehle hinunterrinnen, damit man mehr als ein Glas davon trinken mag. Denn die Bläschen sorgen für gute Laune. Als passionierte Champagnertrinkerin bin ich vom Vin mousseux von Toni Ottiger begeistert.»

Regina Decoppet, Produzentin
«Schweizer Familie»



«Ich bin überrascht, wie nahe diese Schaumweine einem Champagner kommen. Ich bin kein grosser Schaumweintrinker, aber beim nächsten Einkauf werde ich statt Cava oder Prosecco einen Schweizer Schaumwein auswählen.»

Daniel Dunkel, Chefredaktor
«Schweizer Familie»

Zürcher Weinland transportieren – in die Kellerei von Paul Gasser nach Ellikon an der Thur.

Gasser ist einer der wenigen Spezialisten für die zweite Gärung im Lande. Wie viele Weinproduzenten ihn beliefern, weiss der 63-jährige Unternehmer selbst nicht genau. Die allermeisten seiner 350 bis 400 Kunden sind Kleinproduzenten, die jeweils 500 bis 1000 Flaschen Schaumwein produzieren lassen.

Gärung in der Flasche

Zunächst filtriert Gasser die Grundweine, dann lagert er sie ein bis zwei Monate lang bei null Grad. Darauf wird der Wein in die Flaschen abgefüllt – und mit 24 Gramm Zucker pro Liter und Hefe versetzt, die ihn in Alkohol und Kohlensäure umwandeln wird. Mit Kronkorken verschlossen, werden die Flaschen im Keller gelagert.

Von der Romantik gemauerter Kellergewölbe, wie man sie aus der Champagne kennt, fehlt hier jede Spur. Die Flaschen lagern in Metallgittern, angeschrieben mit der Nummer des Produzenten, von dem sie stammen. Auch die Rüttelpulte, mit denen die schwebenden Hefereste traditionellerweise in den Champagnerflaschen zu Fall gebracht werden, sucht man hier vergebens. Gasser verwendet eine immobilisierte Hefe, die viel leichter fällt. Das sogenannte Degorgieren wird so einfacher: Durch das Drehen der Flaschen konzentrieren sich die Hefereste rasch im

Hals. Darauf werden die Flaschen entkorkt und die Hefe durch den Überdruck in der Flasche ausgestossen.

Die Zweitvergärung bei Gasser ist standardisiert: Er braucht für alle Weine die gleiche Hefe. Unterschiedlich ist nur, wie lange sie in der Flasche bleibt – minimal sechs, maximal zwölf Monate, ganz nach Gusto der Produzenten.

Klassischer Champagner dagegen wird mindestens fünfzehn Monate in der Flasche vergoren. Die Folge ist der typische Hefegeruch. «Das wollen und können wir nicht imitieren», sagt Gasser. Stattdessen

versucht er, die Fruchtnoten der verschiedenen Traubensorten zu erhalten.

Schaumweine in der Schweiz seien eine Nische, «eine interessante Nische», sagt Gasser, ein Mann, so wach wie ein sprudelnder Schaumwein. Vor gut zwanzig Jahren hat er mit dessen Produktion begonnen, «in der Not», wie er sagt – damals gab es zu viel Schweizer Wein, aber nur ganz wenige Schaumweine wie jene, die das Haus Mauler seit 1829 in Môtier im Neuenburger Jura produziert.

Dosage für die Süsse

Was bestimmt den Charakter eines Schaumweins? «Die Qualität des Grundweins», sagt Gasser. Dessen Produzenten haben am Ende nochmals das Wort. Sie bestimmen, wie die sogenannte Dosage beschaffen sein soll, ein Mix aus Zucker und Wein, der die ausgeworfene Hefe ersetzt, bevor die Flasche mit dem Sekt-

korken verschlossen wird. Die Dosage bestimmt die Süsse des Schaumweins. «Brut» bedeutet maximal 15 Gramm Zucker pro Liter. Irene Grünenfelder mag ihren Crémant sehr trocken. 5,5 Gramm Zucker reichen. Gut so.

Lesen Sie den Schaumweintest auf Seite 76/77.

AUF DIE TRADITIONELLE ART

Champagner entsteht durch eine doppelte Vergärung des Traubenmosts. Bei der ersten wird der natürliche Traubenzucker mit Hefe im Tank vergoren; für die zweite wird der Wein in Flaschen abgefüllt und mit Zucker sowie erneut mit Hefe angereichert. Damit steigt der Alkoholgehalt, und es entsteht

Kohlensäure. Nach der Vergärung bleiben die Partikel der abgestorbenen Hefe übrig. Sie werden gesammelt und durch Öffnen der Flasche ausgeworfen (Degorgieren). Die dabei verlorene Flüssigkeit wird durch die Beigabe von süssem Wein ersetzt (Dosage). Der Zuckergehalt der Dosage entscheidet über die

Süsse des fertigen Schaumweins. Nach dieser traditionellen, in der Champagne «Méthode champenoise» genannten Art wird in anderen Regionen Frankreichs Crémant, in Spanien Cava und in Italien Franciacorta produziert. Prosecco dagegen entsteht meist durch eine doppelte Vergärung im Tank.

Wir bedanken uns beim Restaurant Rooftop in Zürich, das uns als Location für die Fotos diente. www.peclard.net

FÜR SIE DEGUSTIERT:

1 **Cœur de Cuvée**
Henri Cruchon,
Echichens VD

Dieser Wein ist einem echten Champagner verblüffend ähnlich. Man kann ihn auch gut zum Essen trinken.

Trauben Chardonnay, Pinot noir
Methode traditionell
Bezug www.henricruchon.com
Preis 27 Fr.

2 **Spumante rosato brut**
Theiler Vini,
Bosco Luganese TI

Bei Frauen kommt dieser rosa-farbene Spumante besonders gut an. Vielleicht, weil er blumig, fruchtig und süsslich schmeckt?

Trauben Pinot noir
Methode traditionell
Bezug www.theilervini.ch
Preis 22 Fr.

3 **Watter brut**
Sélection Landolt Weine,
Zürich

«Elegant und finessenreich», «kraftvoller Abgang», «frisch» und «sehr gut» lauten die Urteile der Testrunde über diesen Blanc de Blancs, einen Schaumwein also, der ganz aus weissen Trauben gemacht ist.

Trauben Müller-Thurgau
Methode traditionell
Bezug www.landolt-weine.ch
Preis 25 Fr.

4 **Mousseux brut**
Martin Biovin, Ligerz BE

Hellrosa schäumt dieser Bio-Sekt vom Bielersee im Glas. Aus der seltenen, weissen Bianca- und der roten Pinot-noir-Traube gemacht, wirkt er besonders rassig und macht Lust auf mehr.

Trauben Bianca, Pinot noir
Methode traditionell
Bezug www.biovin-martin.ch
Preis 26 Fr.

5 **Apologia brut**
Provins, Sion VS

Fruchtige Noten, feine Bläschen und eine erfrischende Wirkung zeichnen diesen einfachen, im Tank vergorenen Schaumwein des grössten Schweizer Weinproduzenten aus. Gemacht ist dieser weisse Sekt übrigens aus roten Trauben.

Trauben Gamay, Pinot noir
Methode Tank
Bezug www.provins.ch
Preis 20.90 Fr.

6 **Vin mousseux**
Weingut Stoll,
Osterfingen SH

«Elegant», «modern» und «fruchtig» wurde der Schaffhauser Schaumwein in der Degustation genannt. 2013 war er mit der Goldmedaille des Grand Prix du Vin Suisse ausgezeichnet worden.

Trauben Pinot noir
Methode traditionell
Bezug www.weingut-stoll.ch
Preis 23 Fr.

7 **Seeperle**
Weingut Hasenhalde,
Feldmeilen ZH

Der Schaumwein vom Zürichsee perlt sehr schön und schmeckt klassisch, obwohl das klassische Duo von Chardonnay- und Pinot-noir hier um Riesling-Silvaner-Trauben erweitert wurde.

Trauben Chardonnay, Pinot noir, Riesling-Silvaner
Methode traditionell
Bezug www.hasenhalde.ch
Preis 21 Fr.

8 **Jeninser Crémant**
Weingut Eichholz,
Irene Grünenfelder,
Jenins GR

«Das ist der Beste», so lautete das einhellige Urteil der Testrunde. «Erfrischend», «trocken», «hat Tiefe und Struktur» hiessen einige der Urteile über den blassrosa Schaumwein der bekannten Bündner Winzerin.

Trauben Pinot noir, Chardonnay
Methode traditionell
Bezug www.vonsalis-wein.ch
Preis 34 Fr.

9 **Vin mousseux Rosenau brut**
Weinbau Ottiger,
Kastanienbaum LU

Rötlich-golden perlt dieser Sekt vom Vierwaldstättersee im Glas. Honignoten erfreuen die Nase, und in seiner rassigen Art eignet er sich auch als Durstlöcher.

Trauben Pinot noir
Methode traditionell
Bezug www.weinbauottiger.ch
Preis 30 Fr.

10 **Wetzel brut**
Weingut Goldwand,
Ennetbaden AG

Der Schämpis aus dem Aargau gefällt durch seine Ausgewogenheit – nicht zu süss, nicht zu sauer. Und auch durch sein lachsfarbenes Aussehen.

Trauben Pinot noir, Räuschling, Riesling-Silvaner
Methode traditionell
Bezug www.weingut-goldwand.ch
Preis 26 Fr.

Wegen der unterschiedlichen Produktionsweisen verzichten wir auf eine Notengebung und Rangierung.



«Mein Favorit ist der Vin mousseux vom Weingut Stoll. Er hat nicht zu viel Kohlensäure und ist fruchtig. Genau so, wie ich es mag. Ich würde diesen Wein sofort kaufen.»

Nina Cipriani, Hotelfachfrau

EBENFALLS DEGUSTIERT UND DURCHAUS EMPFEHLENSWERT:

Ufergold, Weingut Höcklistein, Rapperswil-Jona SG, 24 Fr.

Secco, Weingut Nadine Saxer, Neftenbach ZH, 23 Fr.

Etoile de Miolan, Domaine de Miolan, Choulex GE, 19.50 Fr.

Cuvée Tradition Rosé brut, Mauler, Môtiers NE, 22 Fr.

Auguste Chevalley, Cave Cidis, Tolochenaz VD, 13.90 Fr.

Blanc de Blancs, Artisans Vignerons d'Yvorne VD, 19.80 Fr.

Ronco Grande extra brut, Val-sangiaco, Mendrisio TI, 24 Fr.

Winner Sekt, Weingut Burkhardt, Weinfelden TG, 25 Fr.

Flirt rosé, Weingut Clerc Bamert, Nuolen SZ, 29 Fr.

Bâle secco brut, Buess Weinbau & Weinhandel, Sissach BL, 15.80 Fr.