

Daniela Dejnega | Luzia Schrampf

111 Schaumweine
aus aller Welt,
die man getrunken
haben muss

Mit Fotografien von Tobias Fassbinder



emons:

Liebe Schaumweinfreunde,

dieses Buch entstand aus einem sehr einfachen Grund: Wir sind beide überzeugte Schaumwein-Fans. Egal, welcher Provenienz, probiert wird alles, die stilistische Vielfalt in gerade diesem Weinsegment ist hochehrfreulich.

Die Welt der Schaumweine verändert sich zum Besseren, da die Zahl jener ständig steigt, die sich ernsthaft und kreativ mit der Herstellung dieses Getränks auseinandersetzen, und das oft in Gebieten, die seit Langem in strengen Reglements einzementiert scheinen. Bio, der generelle Trend zum von der Natur und vom Handwerk, weniger von industrieller Fertigung geleiteten Weinbau und die steigende Wertschätzung für regionale Rebsorten sind starke Triebfedern in den vergangenen Jahren. Nicht nur Sprudel-Fans profitieren davon.

Die Auswahl

Wir hätten aus unserem jeweiligen Fundus an Schaumweinen, die wir im Laufe unserer Tätigkeit als Weinjournalistinnen getrunken haben, jene auswählen können, die einer von uns irgendwann einmal schmeckten. Aber wir wollten gemeinsam verkosten und beschließen – ja, das nehmen wir – oder gegebenenfalls auch Überzeugungsarbeit leisten, wenn eine von uns den Herzenswein der anderen weniger beeindruckend fand (was übrigens so gut wie nie der Fall war).

Leider machte die Coronapandemie 2021 einen gewaltigen Strich durch unsere Schaumwein-Reisepläne, das Organisieren von Probeflaschen war zuweilen herausfordernd. Ein ganz besonderes Dankeschön daher an alle Winzerinnen und Winzer, Händlerinnen und Händler, Konsortien, Komitees und Institutionen, die uns beim Beschaffen von Probeflaschen geholfen haben.

Bekanntnis zur Lücke

111 Startplätze sind viele – und auch wieder nicht. Jene, die in unserem Buch ein Abfeiern bekannter Häuser und die Beschreibung ihres jeweiligen Spitzenproduktes erwarten, müssen wir enttäuschen. Diese »üblichen Verdächtigen« sind verdientermaßen bereits wohl-

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.e> abrufbar.



© Emons Verlag GmbH
Alle Rechte vorbehalten
© der Fotografien: Tobias Fassbinder
© Covermotiv: [shutterstock.com/HS_PHOTOGRAPHY](https://www.shutterstock.com/HS_PHOTOGRAPHY); RG-vc
Gestaltung: Layout: Editorial Design & Artdirection, Conny Laue,
nach einem Konzept von Lübbecke | Naumann | Thoben
Kartografie: altancicek.design, www.altancicek.de
Kartenbasisinformationen aus Openstreetmap,
© OpenStreetMap-Mitwirkende, ODbL
Druck und Bindung: Grafisches Centrum Cuno, Calbe
Printed in Germany 2022
ISBN 978-3-7408-1222-5

Unser Newsletter informiert Sie
regelmäßig über Neues von emons:
Kostenlos bestellen unter
www.emons-verlag.de

bekannt. Wir berichten lieber von jenen, die Entwicklungen in ihren jeweiligen Herkunftsländern mit ihrer Einstellung und ihrer Arbeitsweise befeuern oder auch einfach nur schöne Geschichten rund um Schaumwein erzählen.

Dass Deutschland und Österreich im Buch eines deutschen Verlags schwerpunktmäßig vertreten sind, ist logisch. Ebenso, dass Frankreich als Mutterland allen Sprudels und Italien mit seiner ungeheuren Vielfalt an schäumenden Stilen prominent präsent sind. Dazu fanden wir einiges Unerwartetes und viel Spannendes, das nicht ausschließlich der Kategorie Sekt zuzuordnen ist. Perlwein und Pétillant Naturel gehören ebenso dazu wie alkoholisch Prickelndes aus anderem Obst als Trauben.

Die Preise

Schaumwein ist ein Erzeugnis der vielen kleinen Schritte, sowohl Denkschritte als auch Handgriffe. Jede einzelne Flasche wird immer wieder in die Hand genommen und monate- oder sogar jahrelang gelagert. Das bleibt nicht ohne Auswirkung auf die Preise. Bei Schaumwein für 3,50 Euro die Flasche bleibt zwangsläufig etwas (und auch jemand) auf der Strecke. Solche »Qualität« findet in diesem Buch keinen Platz.

Wann und woraus trinken?

Wir halten es mit Lily Bollinger und ihrer oft zitierten Aufzählung*, wann sie denn Champagner trinke. Man kann ihn tatsächlich immer trinken, nicht nur als Aperitif oder zum Anstoßen. Anfangen könnte man damit, zu einem mehrgängigen Menü durchgängig Schaumwein zu bestellen – bis zum Dessert und Käse. In puncto Glas empfehlen wir jedes gute Weinglas, je reifer, je komplexer der Schäumer, desto größer darf es sein. Champagnerschalen sehen im Film gut aus, das ist aber schon alles. Schlankere Sektgläser funktionieren bedingt, wenn sie dem Schaumwein dennoch genug Platz zur Entfaltung bieten.

Viel Freude beim Entdecken
der unendlichen Weiten der Schaumweinwelt.
Daniela Dejnega & Luzia Schrampf

**»Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe.«*

6 Genuss mit Dreck und Speck

Spätburgunder Blanc de Noirs

Es sind immer die ersten Trauben, die in einem Jahrgang gelesen werden, die einzige rote Rebsorte bei Clemens Busch und 1990 gepflanzt. Der Spätburgunder aus der nur 1.600 Quadratmeter großen Parzelle wurde bis 2006 als Stillwein ausgebaut. Nachdem er selten so wurde, wie Busch ihn sich vorgestellt hatte, und 2005 noch dazu ein extra schwieriger Jahrgang mit sehr viel Botrytis war, habe er sich geistig davon verabschiedet, erzählt er. Er wollte ihn roden und durch Riesling ersetzen. Doch sein Sohn schlug vor, es mit Sekt zu versuchen, was bedeutet, dass schon beim Rebschnitt im Winter gedacht werden musste. So entstand der erste Jahrgang dieses köstlichen Sektes.

Er ist ein Blanc de Noirs, der jedoch dank kurzer Kontaktzeit auf der Maische des Grundweins nicht ganz »blanc«, sondern zart zwiebelschalenfarben im Glas schimmert. Der Grundwein wird, je nach Material des Jahrgangs, aber im Prinzip aus leicht angequetschten Trauben im Moselfuder spontan vergoren, nicht vorgeklärt, sondern »mit Dreck und Speck«, dafür mit wenig Druck, langsam gepresst. »Dann harren wir der Dinge, die da kommen«, so Busch. Der Wein sollte restlos vergären, es sei aber auch kein Problem, wenn ihm etwas Süße bleibe. Dann werde für die zweite Vergärung in der Flasche noch weniger Zucker zugegeben. Manchmal werde sie auch mit konserviertem Saft ausgelöst: »Es gibt keine Rezeptur.«

Der Duft des Jahrgangs 2013 erinnert an Weihrauch und den kühlen, frischen Geruch in alten Gemäuern, dazu eine feine Würzigkeit wie von nassem Laub, das im Herbst im Wald am Boden liegt. Moselartiges wie eine Fruchtexplosion darf man nicht erwarten, dafür sehr viel Eigenständigkeit durch eine schöne Struktur, brillante Säure und große Tiefe, etwas salziges Karamell bei einer äußerst feinen und beständigen Perlage, die sich aus den 50 Monaten Hefelager ergibt, mit einer kieselsteinartigen Mineralität, die lange nachklingt.

Weingut Clemens Busch | Kirchstraße 37 | 56862 Pünderich |
Tel. +49/6542/1814023 | weingut@clemens-busch.de | clemens-busch.de | €€



23 — Einstiegshilfe

Prestige Blanc de Blancs Brut

Diebolt-Vallois' »Cuvée Prestige« ist ein herrlicher Einstieg in die Welt der Winzerchampagner: hefig-brotige Noten, wie man sie von Champagner erwartet, eine feine Perlage und eine unaufdringliche, perfekt eingebaute Dosage von fünf Gramm. Am Gaumen überrascht der hundertprozentige Chardonnay mit Schmelz und Charme sowie feiner Präzision. Das altmodisch-geschmackvolle Etikett arrondiert das wunderbare Gesamterlebnis.

Jacques Diebolt macht schon seit 1959 Champagner in der Grand-Cru-Gemeinde Cramant. Wie an der Côte des Blancs üblich dominiert auch bei Diebolt-Vallois der Chardonnay, und zwar zu 95 Prozent. Heute hat die nächste Generation, Isabelle und Arnaud, die Hauptaufgaben am 13-Hektar-Weingut übernommen, das immer für konstant hohe Qualität stand. Das exklusive Aushängeschild von Diebolt-Vallois ist der lagerfähige Champagner »Fleur de Passion«, der von alten Weinstöcken in den hochwertigsten Parzellen der Côte des Blancs kommt.

Die Cuvée Prestige stammt ebenfalls von drei berühmten Grand-Cru-Terroirs der Côte des Blancs: Cramant, Chouilly und Le Mesnil. Die »Échelle des Crus«, ein altes Klassifizierungssystem, nach dem man die Traubenpreise festlegt, hat heute an sich ausgedient. Aber über lange Zeit galt der Traubenpreis der insgesamt 17 Grand-Cru-Gemeinden der Champagne als 100-Prozent-Marke. Je nach Einstufung – Premier Crus zwischen 90 und 99 Prozent und der große Rest zwischen 80 und 89 Prozent – ermittelte man die übrigen Preise entsprechend prozentual. Heute überlässt man die Preisfindung dem freien Markt, doch bietet die Échelle des Crus nach wie vor Orientierung. Detail am Rande: Diebolt-Vallois trägt am Etikett nicht den Status R.M. (Récoltant Manipulant), sondern N.M. (Négociant Manipulant), da auch Trauben von Familienmitgliedern zugekauft werden. Das ändert nichts daran, dass hier ein kleiner, handwerklich arbeitender Familienbetrieb am Werk ist.

Champagne Diebolt-Vallois | 84 Rue Neuve | 51530 Cramant |
Tel. +33/3/26575492 | contact@diebolt-vallois.com | diebolt-vallois.com | €€€



83 Schirm, Charme und Trauben

Classic Cuvee Brut

Anno 1086 taucht Nyetimber Manor als »Nitimbreha« im Domesday Book auf, dem ältesten öffentlichen Verzeichnis Großbritanniens. 900 Jahre vergehen. Dann kommen die Amerikaner, setzen nicht nur den ersten Fuß auf den Mond, sondern auch die ersten Reben in West Sussex. Entgegen allen Ratschlägen lassen Stuart und Sandy Moss, ein Unternehmerpaar aus Chicago, Ende der 80er Jahre die Sorten Chardonnay, Pinot Noir und Meunier auspflanzen. Sie haben sich in den Kopf gesetzt, auf Nyetimber feinste englische Bubbles nach Traditioneller Flaschengärung herzustellen. Schließlich findet im Süden Englands die Geologie der Champagne ihre Fortsetzung. Gleich der erste Jahrgang des Blanc de Blancs 1992 erhält mehrere Auszeichnungen.

Wer heute Schaumwein aus England probieren möchte, kommt an Nyetimber nicht vorbei. Das Gut gehört seit 2006 dem niederländischen Geschäftsmann Eric Heerema, der es aus purer Weinleidenschaft kaufte. Ein Jahr später stießen die kanadischen Önologen Cherie Spriggs und Brad Greatrix hinzu. Fest davon überzeugt, dass Südengland heute die weltweit spannendste Gegend ist, um Schaumwein nach Méthode Traditionnelle zu machen, ist dieses Erfolgstrio nun am Werk.

Die Classic Cuvee, Nyetimbers Signature-Wein, perlt elegant und duftet zart hefig und hellfruchtig nach Zitrus und Limonen, eine Dosage von acht Gramm matcht bestens die kraftvolle Säure. Während Winzer in den klassischen Weinbauländern bereits in höhere und kühlere Lagen ausweichen, sucht man in England noch nach den wärmsten und geschütztesten Plätzen. Nyetimber macht keine Kompromisse und gibt auch mal eine gesamte Ernte verloren, wenn die Traubenqualität nicht passt, wie im schwierigen Jahr 2012. Von elf Standorten liegen sechs in West Sussex, zwei in Hampshire und drei in Kent. Nyetimber ist weiter auf Expansionskurs. Im Jahr 2020 standen 260 von insgesamt 327 Hektar im Ertrag.

Nyetimber | Gay Street, West Chiltington | West Sussex RH20 2HH |
Tel. +44/1798/813989 | info@nyetimber.com | nyetimber.com | €€€

