

# ECHTE KNALLER

Die Weihnachtsfeiertage und der Jahreswechsel rücken näher, und damit steigt der Bedarf an Schaumweinen, die die Gläser so richtig zum Klingen bringen. »Es muss nicht immer Schampus sein«, sagte sich Falstaff und sah sich nach Alternativen um.

TEXT OTHMAR KIEM, PETER MOSER,  
NIKO RECHENBERG

Vielen gilt der edle Champagner als das Nonplusultra – aus gutem Grund, wird so mancher Genießer zustimmen. Doch es gibt mittlerweile jede Menge andere empfehlenswerte Schaumweine, und es lohnt sich absolut, die Abwechslung zu suchen. Denn nicht nur Chardonnay und Pinot Noir geben feine Grundweine für den Sekt ab, auch Riesling, Grüner Veltliner, Prosecco oder Macabeo sind dafür bestens geeignet. Es sind große Kellereien, aber auch kleine Weingüter, die wunderbare, eigenständige Geschmackswelten entwickeln, und die Vielfalt des heutigen Angebots ist so groß wie nie zuvor. Wir haben uns daher entschlossen, unsere Empfehlungen für die Fest-

tage auf drei Länder – Deutschland, Spanien und Italien – einzugrenzen und hier aus der breiten Palette die besten Produkte, aber immer auch einige Preis-Leistungs-Tipps in den Vordergrund zu stellen. Eine umfassende Verkostung hätte allerdings den Rahmen dieser Story gesprengt, und so haben wir den Rat von Experten eingeholt.

Für Deutschland gibt mit Niko Rechenberg ein wahrer Kenner der Materie seine persönlichen Lieblinge preis, Italien-Experte Othmar Kiem verrät, welche sprudelnden Geheimnisse sein Heimatland für Kenner bereithält, und Chefredakteur Peter Moser outet sich als (un)heimlicher Cava-Aficionado und gibt Tipps zu Spaniens Schaumweinen.

## DEUTSCHER WINZERSEKT – NEU ENTDECKT

Die Deutschen bleiben Weltmeister im Sekttrinken. Auch wenn der Weinkonsum insgesamt krisenbedingt leicht schwächelt – die Absatzzahlen bei Sekt steigen, wiewohl in kleinen Schritten. So war etwa der Absatz in den ersten acht Monaten des Jahres 2010 gegenüber der Vorjahresperiode um 2,9 Prozent höher. 2009 wurden knapp 370 Millionen Flaschen Sekt geöffnet – und das bei stabilen Preisen. »Die im Verband deutscher Sektellereien versammelten Sekthersteller meldeten 2009 im Vergleich zu 2008 ein Plus von 5,3 Prozent Inlandsabsatz«, betont Peter O. Claußen vom Verband deutscher Sektellereien (VDS). Im Export sprechen die Zahlen eine noch deutlichere Sprache: Die VDS-Mitglieder haben 2009 um 17,6 Prozent mehr Sekt exportiert – 25 Millionen Flaschen statt 21 Millionen. Nur der Winzersekt bleibt das Stiefkind im Lande und wird unterschätzt, wie Ernst Büscher vom Deutschen Weininstitut (DWI) bedauert. Kein Wunder: Gerade mal ein Prozent des riesigen Marktes ist Winzersekt mit der klassischen Flaschengärung.

Der Sektmarkt in Deutschland ist und bleibt ein Markensektmarkt. Bei einem Sektmarkenanteil von rund 88 Prozent spielen selbst die Handelsmarken der Discounter und der Lebensmittelhändler mengen- und wertmäßig nur eine kleinere Rolle. Das heißt: In den Regalen der Supermärkte stehen immer dieselben Marken wie Henkell und Söhnlein, Schloss Wachenheim, Mumm und Rotkäppchen. Und die Marken-sekthersteller sorgen dafür, dass dies so bleibt. Die Werbeinvestitionen in die Marken stiegen im ersten Halbjahr 2010 gegenüber der Vorjahresperiode um 11,1 Prozent, gegenüber der gleichen Periode 2008 sogar um rund 40 Prozent. Doch wo bleiben die 1181 Winzersekte in Deutschland? »Die werden vor allem in den Weinregionen getrunken«, sagt Büscher. Dort kenne man sich aus und wisse, was gut ist. Und natürlich werden sie über die Weinfachgeschäfte verkauft.

Aber auch der Rest der Republik holt auf. In guten Restaurants ist es längst Usus, dass hochwertiger Winzersekt als Aperitif angeboten wird – die Sommeliers lieben das vernachlässigte Kind, das früher oft Prosecco oder Champagner weichen musste. Die Top-Erzeuger der Winzersekte brauchen sich nicht hinter Champagner zu verstecken. Im Gegenteil – die Sekte von Rebholz oder Breuer, von Wilhelmshof oder Schlossgut Diel sind mindestens so hochwertig wie die Standard-Cuvées aus der Champagne,

Sekt kennt keine Krise: Was unsere Kicker nicht ganz Geschafft haben, das ist für Sektgenießer kein Problem: Deutschland ist Weltmeister – niemand liebt und konsumiert Schaumwein mehr als wir.

aber deutlich preiswerter. Bleiben wir diplomatisch: Das Preis-Leistungs-Verhältnis deutscher Winzersekte ist weltweit unschlagbar. In den oberen Preislagen macht deutscher Premiumsekt gegenüber Champagner inzwischen Boden gut. Platzhirsch Raumland räumt Auszeichnungen ab wie auch Andres & Mugler, Schloss Vaux oder Wilhelm Mohr. Deshalb liegt Winzersekt im Keller des Bundespräsidenten, wie der Sekt von St. Laurentius von der Mosel, oder wird an Bord der Lufthansa ausgedient, etwa der Riesling Brut von Barth aus dem Rheingau.

Und die Trends? Wie auch in den vergangenen Jahren Rosésekte und alkoholfreie Sekte. Mit einem Wachstum von 24,4 Prozent bzw. 26,3 Prozent in den ersten acht Monaten 2010 gegenüber 2009 erreichten beide Produkte einen Marktanteil von 11,9 Prozent bzw. fünf Prozent. »Diese Trends scheinen auch künftig stabil zu bleiben«, sagt Claußen vom VDS. Die gestandenen Spitzenwinzer in Deutschland erzeugen wunderbaren Sekt. Und die jüngeren wie das Weingut Winterling oder das Weingut Daniel im Rheingau – ebenfalls im Bundespräsidialamt gelistet – entdecken die Handwerkskunst der Flaschengärung mit neuer Lust. 1181 gute Gründe, zu den Feiertagen und Silvester einen Winzersekt zu öffnen.

## EXPORTSCHLAGER CAVA

Während sich der katalanische Cava international sehr gut durchsetzt und sich – speziell in Deutschland und England – an Exportsteigerungen erfreut, lässt der Inlandskonsum zunehmend zu wünschen übrig. Schuld daran sei, so erzählt man sich mehr oder minder hinter vorgehaltener Hand, die Politik. Die katalanischen Autonomiebestrebungen führten in gewissen Kreisen Spaniens zu einer Art Embargo von Produkten aus der Region, seit 2006 gingen 13 Prozent des Umsatzes verloren. Außerhalb Kataloniens steigt der Champagnerkonsum rapide. Auf dem Weltweinparkett hat Cava aber allen anderen Anbietern, egal ob Champagner oder den italienischen Schaumweinen, mengenmäßig mit 131 Millionen Flaschen (der Champagnerexport lag 2009 bei etwa 113 Millionen Flaschen) längst den Rang abgelaufen – und das liegt einerseits an der Qualität und andererseits ein einem konkurrenzlosen Preis. Denn wir reden hier nicht von Tanksekt oder anderen preiswert hergestellten Schaumweinen. Als Cava wird nur ein Produkt ausgewiesen, das in Flaschengärung nach traditioneller Methode ausgebaut wurde. Die erlaubten Weinsorten sind genauso klar festgelegt wie die Anbaugebiete, >



Beste Grundweine,  
sorgfältige Verarbeitung  
und genügend  
Zeit sorgen für großes  
Sektvergnügen

Fotos: Mauritius, iStock

Spaniens beste Cavas erfreuen sich weltweit einer großen Anhängerschaft. Eigenständige Sorten sorgen für Abwechslung im Geschmacksbild, viele Cavas überzeugen mit hoher Qualität und sehr gutem Preis-Leistungs-Verhältnis.

> bei den Weißweinen sind dies Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Subirat und Chardonnay, für rote Granacha Tinta, Monastrell, Trepát und Pinot Noir. Die Drehscheibe der Cavaproduktion ist der Ort Sant Sadurní d'Anoia unweit von Barcelona. Hier sind auch die beiden Giganten Freixenet und Codorniu beheimatet, die gemeinsam 90 Prozent des Cavamarktes von kolportierten 220 Millionen Flaschen jährlich vereinnahmen. Aber das D.O. Cava erlaubt auch die Produktion außerhalb von Penedès, Cava kann also auch aus Rioja, Aragon, Navarra und einigen anderen registrierten Gemeinden aus weiteren Regionen kommen.

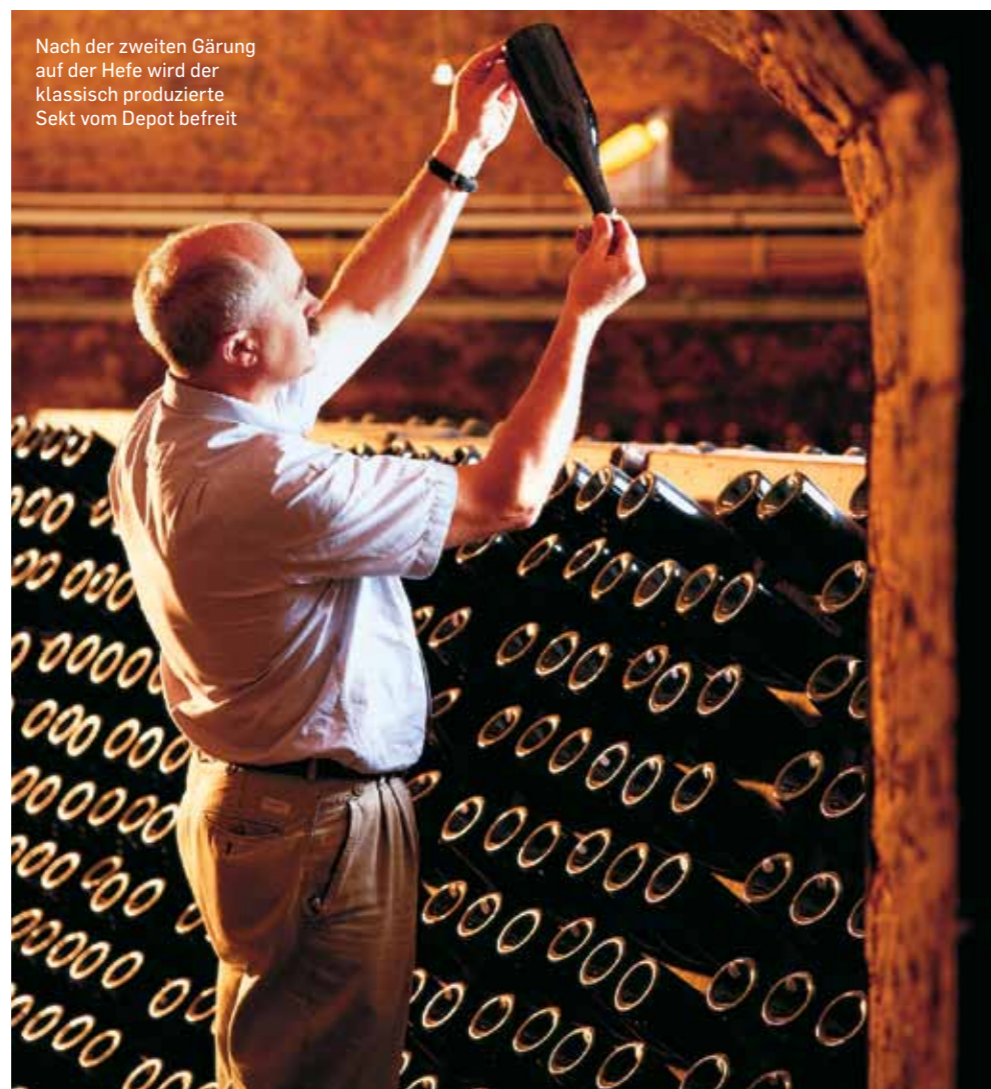
Dass Cava anders schmeckt als vergleichbare Produkte, liegt an der speziellen Aromatik der hier verwendeten wichtigsten Rebsorten Macabeo (Viura), Xarel-lo und Parellada. Die jüngsten Cavas verbringen eine Mindestlagerdauer von neun Monaten auf der Flasche, sie wirken frisch, leichtfüßig und fruchtbetonter als ihre gereifteren Kollegen. 15 Monate Flaschenreife sind für eine Reserva vorgeschrieben, mehr als 30 Monate bleibt eine Gran Reserva im Keller, die meisten Spitzenprodukte durchaus einige Zeit länger. Es gibt auch spezielle Cavas, deren Grundwein in Barriques gereift wurde, was dem Endprodukt einen zusätzlichen Aspekt verleiht, wie dies beim hervorragenden Haus Sumarocca der Fall ist. Unterschiedlich ist die Dosage, die von Brut Nature (weniger als 3 gr/l), über Extra Brut (max. 6 gr/l), Brut (bis 15 gr/l) und Extra Dry, Dry, Semi Dry (zwischen 33 und 50 gr/l) zu Sweet (mehr als 50 gr/l) reicht. Immer öfter und durchaus dem Trend entsprechend kommt auch Rosécava auf den Markt, bei dem die erlaubten Rotweinsorten zum Einsatz kommen. Deutschland ist aktuell der größte Importeur von Cava mit etwa 35 Millionen Flaschen, die Schweiz liegt mit 3,5 Millionen auf Platz sechs, und Österreich konsumierte immerhin bereits 1,35 Millionen Flaschen und rangiert auf Platz zwölf. Preislich gibt es guten Cava bereits um etwa vier Euro: beispielsweise den sehr guten Amador, eine Brut Reserva, bei Aldi Süd um 3,99 Euro oder den Roger d'Anoia bei Hofer Österreich um gar nur 2,79 Euro. Spitzenprodukte können im Fachhandel in Ausnahmefällen auch über 50 Euro kosten. Das Gros der empfehlenswerten Weine

liegt jedoch klar unter der 20-Euro-Grenze, viele sind deutlich günstiger. Über 260 verschiedene Kellereien sind insgesamt mit mehreren Tausend Produkten auf diesem Markt aktiv, dazu kommen noch diverse Händlermarken. Stilistisch unterscheidet man die »modernen« Weine unter den Cavas, die elegant und fruchtbetont sind und dezente Röstaromen aufweisen, von den traditionelleren Produkten, die Nuancen von Kräutern, Orangenzenen, aber auch Mandeln zeigen, die vom Verschnitt mit gereiften Weinen bei der Coupage herrühren. Eine längere Hefelagerung führt zu feiner, cremiger Textur und größerer Komplexität, für ausgiebigen Ausbau auf der Hefe ist Bodegas Gramona ein Spezialist. Zu meinen persönlichen Favoriten, nach denen ich bei jeder Spanien-Reise begierig Ausschau halte, zählen: Castellroig, speziell die Sabatè i Coco Reserva Familiar Brut Nature, die

ausgewogene Cuvée Especial Brut Nature von Castillo Perelada und die feinvürzige Reserva Brut Nature Gran Plus Ultra von Codorniu. Traditioneller ist die Reserva de la Familia Brut Nature von Juvé y Camps oder die Gran Reserva Brut Nature Leopardi von Llopart. Immer eine sichere Angelegenheit ist die Reserva Heredad von Segura Viudas, die mit ihren speziellen Metallzierleisten auf der Flasche die Meinungen von jeher auseinandergelassen ließ. Und schließlich die gesamte Palette der Recaredo-Cavas, gipfelnd im unvergesslichen Turó d'en Mota, ein Single-Vineyard-Cava ausschließlich aus Xarel-lo. Bei den Roséweinen greift man zum Beispiel zu Freixenet Rosé Elyssia Pinot Noir Brut mit einem Schuss Trepát oder zum stoffigen L'Hereu de Nit, einem Brut Nature Rosé von Raventós i Blanc.

#### ITALIENISCHE PERLEN

Nach Frankreich und Deutschland ist Italien der drittgrößte Erzeuger von Schaumweinen. Die italienische Schaumweinproduktion konzentriert sich auf die nördlichen Regionen Piemont, Lombardei, Trentino, Südtirol und >



Nach der zweiten Gärung auf der Hefe wird der klassisch produzierte Sekt vom Depot befreit

**I**talien hat sich mit seinem Prosecco einen Namen gemacht, bietet aber auch großartige Spumante-Qualitäten.

> Veneto, in denen über 90 Prozent der Gesamtmenge erzeugt werden. Mengenmäßig führend ist das Piemont mit Asti und Asti Spumante. Es folgt das Veneto, wo knapp 60 Millionen Flaschen allein an Prosecco erzeugt werden. Beide Schaumweine entstehen im Tankgärverfahren. Daneben werden in Italien aber auch knapp 20 Millionen Flaschen in klassischer Flaschengärung erzeugt. Auch hierin sind die nördlichen Regionen führend.

Franciacorta heißt das Weinbaugebiet in den Hügeln südlich des Iseo-Sees, etwa auf halber Strecke zwischen Brescia und Bergamo. Der Landstrich genießt von Natur aus große Vorzüge wie durchlässige, mineralstoffreiche Moränenböden sowie warme Tage und kühle Nächte. Der nahe See schützt vor kalten Winden aus dem Norden. Alles wie geschaffen für strukturierte und bukettreiche Sektgrundweine auf Chardonnay-Basis.

Maurizio Zanella setzte mit Ca' del Bosco als Erster auf hochwertige Produkte. Wenig später stieg der Unternehmer Vittorio Moretti in den Weinbau ein und gründete Bellavista. Beide sind heute die unbestrittenen Leitbetriebe des Anbaugebiets. Mit etwas Respektabstand folgen einige Betriebe nach, die beachtliche Qualitäten produzieren – wie Cavalleri, Uberti, Monte Rossa und andere. Franciacorta, das ist seit 1996 auch die erste DOCG-Bezeichnung, die allein für einen Sekt geschaffen wurde. In bewundernswerter Selbstkontrolle hat sich das Erzeugerkonsortium strenge Auflagen für Erträge, Mostausbeute und Mindesthefelager auferlegt. Der Sekt heißt auch nicht mehr Spumante, sondern schlicht und einfach: Franciacorta. Das Vorbild ist klar: So wie heute die Champagne soll morgen die Franciacorta ein Synonym für feinste Schaumweine sein.

Neben der Franciacorta ist das Trentino das bekannteste Ursprungsgebiet von hochwertigem Spumante und besitzt mit Trento DOC eine eigene Ursprungsbezeichnung. Dieses hohe Renommee hat es in erster Linie dem Haus Ferrari Lunelli zu verdanken, das für hochwertigen Metodo Classico aus Italien steht. Neben diesem Top-Betrieb gibt es im Trentino noch eine Reihe anderer Betriebe, die feinste Perlen erzeugen: große wie Rotary oder Cavit und kleine



Gut Ding braucht Weile – und die bekommt der Spumante von Ferrari im Reifekeller zur Genüge

wie Balter, Methius oder Letrari. Die hoch gelegenen Weinberge Südtirols eignen sich perfekt für die Erzeugung von frischen Sektgrundweinen. Der führende Betrieb ist Arunda-Vivaldi. Der Sektfanantiker Sepp Reiterer und seine Frau Marianne haben ihren Keller auf 1200 Meter Seehöhe. Arunda-Vivaldi dürfte damit die höchstgelegene Sektellerei Europas sein.

Der heitere Prosecco ist für viele zum Inbegriff des italienischen Schaumweins geworden. Er wird aus der gleichnamigen Traubensorte, die in den Hügeln zwischen Valdobbiadene und Conegliano im Veneto ihre Heimat hat, und meistens nach dem Tankgärverfahren hergestellt. Es gibt ihn als Stillwein (selten), Frizzante und Spumante. Charakteristisch für die Proseccotraube ist der leichte Bitterton im Abgang. Um diesen nicht zu stark hervortreten zu lassen, werden viele Proseccos in der Dosage Extra Dry angeboten. Verglichen mit Champagner oder Sekt ist Prosecco etwas rustikal, aber von durchaus heiterer, angenehmer Art, vorzüglich geeignet als Aperitiv. Vor allem zeichnet er sich durch ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis aus. Hervorragende Erzeuger sind Adami, Ruggeri, Nino Franco, Bisol oder Col Vetoraz. Das Fazit lautet: Es muss also wirklich nicht immer Champagner sein, an exzellenten Alternativen herrscht kein Mangel. <

#### DIE BESTEN SCHAUMWEINE

DEUTSCHLAND

94

**Rebholz Pinot R/Gold 2005 Brut**  
www.oekonomierat-rebholz.de

93

**Georg Breuer Brut 2005/Porzellanetikett**  
www.georg-breuer.com

93

**Wilhelmshof Pinot B Brut 2006**  
www.wilhelmshof.de

ITALIEN

94

**Ferrari Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut 2001**  
www.abayan.de

92

**Bellavista Franciacorta/Vittorio Moretti Extra Brut 2001**  
www.segnitz.de

92

**Ca' del Bosco Franciacorta Brut Cuvée Annamaria Clementi 2002**  
www.superiore.de

SPANIEN

94

**Recaredo Turó d'en Mota 1999**  
www.abayan.de

93

**Agusti Torelló Mata Cava »Kripta« Gran Reserva Brut Nature 2005**  
www.cielo-del-vino.de, www.vinos.de

92

**Gramona Cava »III Lustrós« Gran Reserva Brut Nature 2003**  
www.cielo-del-vino.de, www.vinos.de

Verkostungsnotizen zu den Schaumweinen finden Sie im Tastingbereich ab Seite 162.