



Prickeln im Glas

Was ist besser, Sekt oder Champagner?

An Silvester werden wieder hunderttausende Korke knallen.

[plusminus probiert den Schaumwein: Wo ist Qualität zum günstigen Preis im Glas? Muss es wirklich Champagner sein oder können deutsche Sekte mithalten? [plusminus kommt zu einem überraschenden Ergebnis.

Autor: Oliver Feldforth

Im Regal stehen sie noch einträchtig beisammen die deutschen Sekte und die französischen Champagner. Doch teuer hin, teuer her, die Kunden, die der Frankfurter Weinhändler Teufel berät, wissen genau, wann es einfach Champagner sein muss. „Bei Kunden oder Firmenanlässen ist es doch einfach vom Image her die Frage, ein Champagner macht da mehr her, die Leute schauen auch aufs Etikett“, sagt Champagnerkäufer Marc Kaufmann. Er ist nicht der Einzige, der Champagner vorzieht. Doch was ist wirklich dran am Unterschied, will [plusminus wissen.

Nur Trauben aus der Champagne, das kostet

Auf die Suche nach dem gefühlten Unterschied treffen wir Cyril Brun in der Champagne. Er ist bei Veuve Clicquot einer der Spezialisten für den Geschmack. Bis zu 150 Reserveweinen hat er zum Beimischen in großen Tanks. Denn hier versuchen sie jedes Jahr dem Champagner den gleichen Geschmack zu geben, egal wie der Jahrgang war. „Die Konstanz des Geschmacks ist ein Schlüsselement von Veuve Clicquot. Der Kunde erwartet Jahr für Jahr wenn er seine Flasche Clicquot trinkt immer dasselbe Vergnügen, den gleichen Geschmack“, sagt Cyril Brun von Veuve Clicquot. Unter dem Labor liegen 22 Kilometer Kellerräume, 20 Meter tief in den Kreidelfelsen gegraben. Hier reift der Champagner mindestens drei Jahre in der Flasche, bevor er gerüttelt wird. Die Trauben dafür dürfen nur aus der Champagne sein und nur von drei Rebsorten, das kostet. „Der Preis des Champagners erklärt sich zum einen durch den Preis der Trauben. Fünf Euro pro Kilo, das sind die teuersten Trauben der Welt. Dann haben wir das Herstellungsverfahren, das extrem langwierig ist. Dadurch liegt viel Kapital für drei bis sechs Jahre still“, erklärt Cyril Brun von Veuve Clicquot.

Beim Winzer wird täglich von Hand gerüttelt

Zurück in Deutschland. Gut zwei Autostunden entfernt in der Pfalz treffen wir Herbert Roth beim Adventsschnitt. Sein Winzersekt ist schon mehrfach prämiert worden, aber gegen das Image des großen Bruders aus Frankreich kommt er nur schwer an. „Wenn man Champagner hört, denkt man an Luxus, tolle Frauen, Nachtleben, Autorennen und Winzersekt suggeriert halt Schweiß und Arbeit“, bedauert Winzer Herbert Roth vom Wilhelmshof. Jeden Tag rüttelt er anderhalb Stunden die 3.000 Sektflaschen in seinem Keller von Hand. Seinen Schaumwein macht er nahezu genau wie Champagner, darf ihn aber nicht so nennen. Nicht mal „Methode Champenoise“ ist noch erlaubt. So muss er bei Sekt bleiben und wird so schnell mit allen Billigsekten in einen Topf geworfen. Dabei ist er von seiner Qualität überzeugt. „Wenn man einen Champagner kauft in der Qualität wie

unser Winzersekt, dann muss man das drei bis vierfache ausgeben, also 30 bis 40 Euro die Flasche“, so Winzer Roth.

[plusminus probiert den Schaumwein

Wir lassen den Winzersekt der Roths, gegen den Champagner von Veuve Clicquot, den Aldi-Champagner und den deutschen Sekt von Schloss Vaux antreten. Nach Schloss Vollrads im Rheingau haben wir zwei Weinprofis, eine Studentin und eine Weinliebhaberin zum Trinken eingeladen. Die Flaschen sind natürlich verdeckt, es wird blind verkostet. Niemand weiß, welche Schaumweine ausgeschenkt werden – wir haben die drei Schaumweine mit farbigen Servietten markiert. Jetzt zählt nur persönliche Geschmack, der Tropfen im Glas. „Mein Favorit ist klar das Glas auf der blauen Serviette, er ist sehr fruchtig, hat wenig Säure und ich denke es ist ein Tropfen den man gut trinken kann“, sagt Weinliebhaberin Michelle Huppert. „Ich sehe blau und rot sehr eng beieinander, beide qualitativ auf sehr hohem Niveau. Blau ist dennoch für mich ein wenig im Vorteil, weil es ein feiner, eleganter Schaumwein ist, von dem man, glaube ich, auch mal ein Glässchen mehr trinken kann“, sagt Weinexperte Rowald Hepp vom Schloss Vollrads.

[plusminus löst auf: das Ergebnis ist überraschend

Jetzt sehen unsere Kandidaten was sie getrunken haben. Die Überraschung ist da. Das Votum der vier: Vorne liegt der Winzersekt aus der Pfalz für 13,50 Euro ab Hof. Gleich danach der Veuve Clicquot Yellow Label. Der kostet im Laden aber stolze 29 Euro die Flasche. Die weiteren Plätze teilen sich der Sekt von Schloss Vaux aus dem Rheingau für 10 Euro und der Champagner von Aldi für 11,99 Euro die Flasche. „Wir haben sehr guten Champagner, auf der anderen Seite aber einen ganz ausgezeichneten Winzersekt. Der ist für mich eine echte Überraschung. Da denke ich schon, dass wir zwei richtige Klassiker haben im jeweiligen Gebiet“, sagt Weinexperte Markus Del Monego, Master of Wine. Für Studentin Sandra Lich von der Fachhochschule Geisenheim ist der Preis das schlagende Argument: „Wenn ich persönlich den Preisunterschied sehe, tendiere ich noch stärker zum deutschen Winzersekt. Weil ich einfach ein Produkt bekomme, was ne Topqualität hat für die Hälfte vom Preis.“

Champagner im Aufschwung, boomt bald die Wirtschaft?

Zurück in der Weinhandlung von Manfred Teufel. Er weiß genau, auch wenn der Winzersekt geschmacklich top ist, muss der Champagner nichts befürchten. Er verkauft wieder mehr Champagner. Für ihn ein Zeichen für den kommenden Wirtschaftsaufschwung. „Wir merken ganz einfach die Leute wollen Champagner. Sie haben etwas zu feiern. Man weiss ganz genau: von denen hat man monatelang nichts gehört, jetzt ordern sie wieder. Die haben ein gutes Geschäft gemacht und das ist für uns natürlich wieder ein Vorbote des Aufschwungs und das ist auch einfach Champagner-Laune.“

Dieser Text gibt den Fernseh-Beitrag vom 14.12.2004 wieder. Eventuelle spätere Veränderungen des Sachverhaltes sind nicht berücksichtigt.