

Champagner, Sekt & Co.

Champagner, Sekt, Prosecco: Einfach Hausgemacht-Weinexpertin Trixi Bannert verrät, warum es beim Schaumwein so besonders lecker prickelt.

Besonders im Winter liebe ich gute Sekte und Champagner. Es gibt immer eine passende Gelegenheit, sie zu trinken. Doch worin besteht eigentlich der Unterschied zwischen all den prickelnden Schaumweinen?

Champagner

Champagner ist ein Qualitätsschaumwein, der ausschließlich aus der Champagne stammen darf, einer Provinz im nordöstlichen Frankreich. Auf etwa 33.500 Hektar werden hier rund 400 Millionen Flaschen Champagner pro Jahr hergestellt. 1,5 Milliarden Flaschen lagern schätzungsweise in den unterirdischen Kreidegängen der Champagne. Die verwendeten Rebsorten bestehen zu zwei Drittel aus den Rotweintrauben Spätburgunder (franz. Pinot Noir) und Schwarzriesling (franz. Pinot Meunier) sowie zu einem Drittel aus der weißen Chardonnay-Traube.

Um einen hellen Champagner zu produzieren, darf der Winzer die roten Burgundertrauben nur schonend pressen. Danach muss er die färbenden Schalen sofort entfernen. Champagner entsteht nach der sogenannten „Méthode champenoise“, der klassischen Flaschengärung. Dabei baut der Winzer die einzelnen Grundweine zunächst separat aus. Erst dann füllt er sie in einem besonderen Verhältnis zueinander in die Flasche. Für die weitere Flaschengärung werden dem Wein erneut Hefen und Zucker zugefügt. Die Flasche wird mit einem Kronkorken verschlossen und die zweite alkoholische Gärung nimmt ihren Lauf. Dieses sogenannte Hefelager dauert mindestens 15 Monate. Am Ende wird die Hefe durch tägliches Rütteln im Rüttelpult in den Flaschenhals geführt. Um die Hefe zu entfernen, erhält der Hals der Champagnerflaschen ein Eisbad von minus 25 Grad. Der Hefepfropf

gefriert und schießt beim Öffnen der Flasche durch den Überdruck heraus. Der Flüssigkeitsverlust wird durch eine Versanddosage ausgeglichen. Das ist eine Zugabe von in Wein gelöstem Zucker. Sie bestimmt den Süßegrad des Champagners und ist das Geheimnis des Önologen oder Kellermeisters. Denn damit gibt er dem hochgeschätzten Getränk den letzten Schliff.

Crémant

Ein Crémant ist von der Herstellungsart identisch mit dem Champagner. Er darf sich aber nicht so nennen, da er aus anderen französischen Regionen stammt, wie zum Beispiel aus dem Elsass (Crémant d'Alsace), von der Loire (Crémant de Loire) oder dem Burgund (Crémant de Bourgogne). Im Unterschied zum Champagner werden meist lokale Rebsorten verwendet. Das Hefelager ist mindestens neun Monaten vorgeschrieben.



Winzersekt

Unser deutsches Pendant zum französischen Champagner ist der Winzersekt. Er wird ebenfalls nach traditioneller Flaschengärung und immer vom Winzer selbst oder in dessen Auftrag erzeugt.

Ein Winzersekt ist ein Qualitätsschaumwein bestimmter Anbaugebiete, zum Beispiel aus Rheinhessen, Pfalz, Rheingau, Mittelrhein. Typische Rebsorten sind Chardonnay, Riesling, Elbling, Silvaner, Trollinger, Dornfelder, Weißburgunder und Spätburgunder.

Sekt, der Klassiker

Sekt ist in Deutschland die Bezeichnung für Schaumweine. Klassischer Sekt ist im Prinzip eine Veredelungsstufe von Weißweinen durch weitere alkoholische Gärung. Dazu werden Sektgrundweine erzeugt. Ihre Lese beginnt früher, sodass die Trauben viele Säuren enthalten und die Weine säurebetonter sind. Früher wurde Sekt vielfach noch in Flaschengärung produziert. Die steigende Nachfrage und die technische Weiterentwicklung haben aber die Großtankgärung immer populärer gemacht. So läuft die zweite Gärung in großen Drucktanks unter der Bezeichnung „Méthode charmant“ ab. Danach folgt eine Reifezeit von sechs Monaten. Danach wird auch hier durch eine Dosage die Süße des Sektes festgelegt und der Sekt nach Filtration mit Druck in Flaschen abgefüllt. Mehr als 80 Prozent der in Deutschland verkauften Sekte werden auf diese Weise produziert.

Prosecco als Aperitif

Prosecco ist heute ausschließlich eine Herkunftsbezeichnung. Die Rebsorte heißt heute nicht mehr Prosecco, sondern Glera. Sie stammt ausschließlich aus der Provinz Treviso in der Region Venetien. Aus ihr keltert man einen Frizzante, den Perlwein oder einen Spumante, den Schaumwein. Die Gärung beim Spumante läuft, wie häufig bei Sekt, als Großgärung ab. Im Gegensatz dazu wird beim günstigeren Frizzante der Wein unter Zugabe von CO₂ in die Flasche abgefüllt. Der fruchtige Prosecco ist in Deutschland zum Synonym für einen Aperitif geworden.

Mein Tipp: Wenn Sie einen guten Sekt oder Champagner nicht nur für den direkten Genuss kaufen möchten, sondern planen, einige Flaschen einzulagern, dann sollten Sie dafür einen dunklen und kühlen Ort suchen.

Text: Trixi Bannert
(www.trixibannert.de)

Foto: Shutterstock/Robert Neumann



Meine Empfehlungen:

Champagne Taittinger Nocturne „Purple Nights Edition“

Die Trauben, die in dieser Champagner Cuvée verwendet wurden, werden bei optimaler Reife per Hand aus dreißig Lagen der Champagne gelesen. Vier Jahre darf der Champagner dann ruhen. In dieser Zeit bilden sich Aromen, die an Beerenfrüchte und feine Röstaromen erinnern. Taittinger ist eines der letzten großen Champagnerhäuser, das sich noch im Familienbesitz befindet.

Preis: circa 46 Euro, www.wein24.de

Bouvet-Ladubay Tresor Brut

Er wird als der beste Schaumwein der Loire gehandelt und das mit Recht. Der Grundwein zu diesem Crémant besteht aus Chenin Blanc und Chardonnay, die in Barriques reifen, um ihnen den Körper für den kräftigen Crémant zu verleihen. Dieser Crémant zeigt sich mit einer gelben Färbung, animierenden Zitrusaromen und einem Duft von Vanille, Butter und Honig. Bouvet-Ladubay gehört zu den besten Crémanthäusern Frankreichs.

Preis: circa 17 Euro, www.jacques.de

Langenlonsheimer Riesling trocken

Dieser trocken ausgebaute Riesling wird von einem meiner Lieblingswinzer in traditioneller Flaschengärung ausgebaut: Axel Schweinhardt ist ein nachhaltig arbeitender Winzer der absoluten Spitzenklasse. Sein Riesling Sekt ist elegant, schön in seiner Ausgewogenheit und Frische und mit Aromen von grünen Äpfeln und Birnen hervorragend geeignet als Aperitif für ein schönes Beisammensein.

Preis: circa 10 Euro, www.schweinhardt.de



Die Autorin

Trixi Bannert ist IHK-geprüfte Wein- fachberaterin und Sommelière. Am 21. November und 6. Dezember finden unter ihrer Leitung die Einfach Hausgemacht-Weinworkshops zum Thema „Riechen, schlürfen und schmecken“ in Münster statt.

www.seminar.lv.de/
einfachhausgemacht