

FOKUS: SCHAUMWEIN

SCHAUMWEINPREISE VON SUPERGÜNSTIG BIS SÜNDHAFT TEUER

Secco, Frizzante, Spumante, Winzersekt ... alle sprudeln mehr oder weniger. Doch warum ist Rotkäppchen Sekt, der Deutschen erste Schaumweinwahl, supergünstig und Champagner so teuer? Wir haben Rotkäppchens durchorganisiertes Reich im sachsen-anhaltinischen Freyburg aufgesucht und die weitaus beschaulichere Kellerei Mauler im jurassischen Môtiers.

Text und Fotos: Dr. Lisanne Christen

Schaumweine werden weltweit hergestellt. Schaumwein bietet heutzutage auch praktisch jeder Weinbaubetrieb an. Herkunft, Menge, Produktions-, Vermarktungs- und Verpackungsaufwand determinieren im Wesentlichen die Preisgestaltung. Die Spannweite der Schaumweinpreise ist allerdings enorm. Schauen wir uns in einigen bedeutsamen europäischen Schaumwein-Produktionsgebieten um, um eine Vorstellung zu erhalten, warum es diese enormen Preisunterschiede gibt.

Flaschenvergorenes aus Frankreich und Spanien

In der französischen Champagne und im spanischen Penedès werden aus völlig unterschiedlichen Rebsorten grossartige flaschenvergorene Schaumweine produziert. Die Spezialisierung und das Können in diesen Produktionsgebieten sind derart ausgefeilt, dass es nicht darauf ankommt, ob ein einzelner Winzer bzw. eine Genossenschaft oder ein Handelshaus für die Versektung der Grundweine zuständig ist, wo die Flaschen lagerten und wer sie vermarktet. Auf Champagnerflaschen wird dies jedoch durch die Betriebsnummer transparent gemacht.

Für die Flaschengärung verwendet man die besten, also teure Trauben. Aber auch die Verarbeitung, die Reifung und die Lagerhaltung flaschenvergorener Schaumweine kosten viel. Für Jahrgangschampagner beispielsweise sind mindestens drei Jahre Hefelager vorgeschrieben. Es darf und kann aber auch wesentlich länger sein für ein ganz besonderes Produkt. Ab ungefähr fünf Jahren Hefelager entwickelt sich nämlich durch Selbstauflösung oder Autolyse des Hefedepots ein spezieller, buttriger Geschmack, eine besondere, unvergleichliche Reife note. Ungeübte interpretieren sie fälschlicherweise manchmal als Oxidation, was unmöglich ist. Denn aufgrund des hohen CO₂-Drucks innen kommt von aussen kein Sauerstoff in die Flaschen hinein.

Die Preise insbesondere für Champagner variieren breit. Günstige Supermarkt-Champagner um die 20 Franken sind eher langweilige, standardisierte Massenprodukte. Gut gemacht, ebenfalls standardisiert und höherpreisig sind die Marktführer Moët Chandon brut Impérial und Veuve Cliquot brut Carte Jaune. Noch teurer sind die Spezialitäten der berühmten Champagnerhäuser, wobei nur ein Teil des Preises mit hohen Produktionskosten

zu erklären ist. Viel Geld wird in die Werbung und in fancy Aufmachungen gesteckt, die man häufig nicht einmal problemlos entsorgen kann. Für die Gastronomie lohnt sich jedenfalls, bei den Schweizer Importeuren nach kleinen Champagnerhäusern Ausschau zu halten, die keinen Werbeaufwand betreiben und ihre schönen Schaumweine vergleichsweise günstig anbieten können.

Nüchterer bzw. nützlicher verpackt kommen die Caves daher, von denen viele aufgrund ihrer Qualität und ihrer vergleichsweise moderaten Preise eine Alternative zum Champagner sind. Die besten dieser spanischen Schaumweine stammen aus der katalanischen Anbauregion Penedès und werden aus traditionell katalanischen bzw. aus nach der Reblauskrise aus Frankreich importierten Rebsorten hergestellt. Die Preise richten sich nach dem Aufwand für die Herstellung der Grundweine (Stahltank- oder Barriquevergärung) und nach der Reifezeit auf der Hefe. Keine Champagner-Alternative ist definitiv Freixenet in der milchig-weissen Flasche. Für wenig Geld bekommt man auch in Spanien nur ein belangloses Massenprodukt, bezüglich Geschmacks-

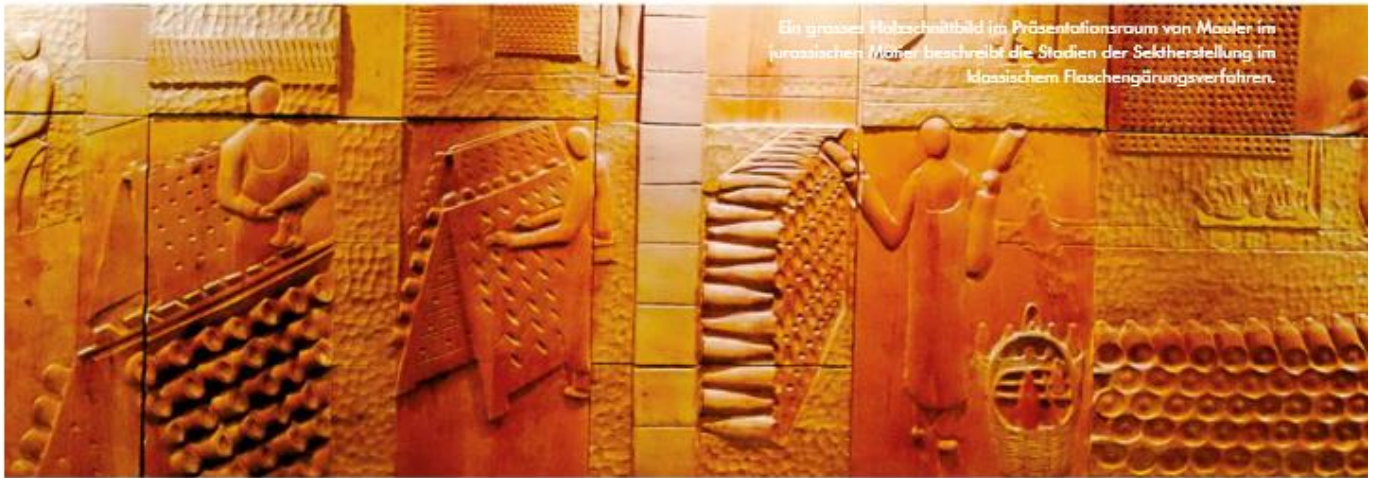
konstanz und Preis sozusagen ein spanisches «Rotkäppchen».

Sucht man französische Schaumweine mit «Lokalkolorit», wäre an die ebenfalls flaschenvergorenen Crémants zu denken. Sie werden aus den Traubensorten gekeltert, die für das jeweilige Anbaug Gebiet typisch sind, die Mindestreifezeit auf der Hefe ist deutlich kürzer als für Champagner. Preislich liegen Crémants deshalb auch für gewöhnlich etwas unter dem Niveau der Champagnes Cuvées tradition, den «Hausmarken» der Champagnerproduzenten.

Spricht man über klassische Produktionsgebiete für flaschenvergorene Schaumweine, müssen auch die norditalienischen Provinzen Lombardei, Trentino und Südtirol erwähnt werden. Die Qualitäten der Spumanti aus diesen Anbaugebieten sind teilweise auf Champagner-Niveau, die Preise allerdings auch.

Flaschenvergorenes aus dem deutschen Sprachraum

In der Schweiz und ihren Nachbarländern Deutschland und Österreich bieten viele Winzer flaschenvergorene Sekte aus eigener Traubenproduktion unter ihrem Namen an. Sehr viele Produkte aus diesen drei Ländern werden allerdings in spezialisierten



Ein grosses Holzschnittbild im Präsentationsraum von Mauler im jurassischen Môtier beschreibt die Stadien der Sektherstellung im klassischen Flaschengärungsverfahren.

Betrieben und nicht von dem Winzer versektet, der den Grundwein keltert. In der Schweiz ist Gasser in Ellikon, in Deutschland Raumland im rheinland-pfälzischen Flörsheim-Dalsheim und in Österreich sind z. B. Inführ in Klosterneuburg und Szigeti in Gols bekannte Versekte. Aus Kosten- und/oder Nachfragegründen ist die Lagerung auf der Hefe bei solchen Sekten oft von (viel zu) kurzer Dauer und erlaubt keine Entwicklung von reiferen Aromen und Geschmacksnoten. Was nach Individualität tönt, ist in Wirklichkeit vielfach ein ziemlich standardisiertes Produkt, das dennoch seinen Preis hat.

Raumland und Inführ vermarkten flaschenvergorene Sekte mit teilweise langer Reifezeit auf der Hefe auch unter eigenem Namen, doch findet man Interessanteres in beiden Ländern in Winzerbetrieben mit eigener Versektung. Szigeti kreiert für sich und für andere Winzerbetriebe hervorragende Schaumweine zu moderatem Preis.

In der Schweiz sind selbst versektende Weinbaubetriebe immer noch rar. Es sind die jungen Winzer, die neugierig ihr «Repertoire» erweitern und mit Rebsorten, Grundwein-gärmethoden und Reifezeiten experimentieren. In Grau-

bünden beispielsweise tritt nach dem Weingut zur Sonne von Christian und Francisca Obrecht seit Kurzem das Weingut Familie Hansruedi Adank als zweiter Selbstversekter des Kantons auf. Die ansprechenden Qualitäten der Bündner sind, gemessen an den bislang kurzen Reifezeiten, recht teuer. Simone Monstein von Hamacht Weine im zürcherischen Teufen z. B., deren Sekt 36 Monate auf der Hefe liegt, macht hingegen auch preislich guten Cavas Konkurrenz. Fragen Sie nach, wenn Sie Schweizer Schaumwein einkaufen – auch im Tessin und in der Romandie –, wer die Versektung vornahm und welche Methode zur Anwendung kam.

Im Kanton Neuenburg florierte einst die «Champagner-Fabrikation». Nur der Familie Mauler gelang es, ununterbrochen bis heute zu produzieren; hierzu jedoch später ausführlich.

In Deutschland wird man zwar leichter fündig als in der Schweiz, aber man muss auch dort nachfragen, ob der Winzersekt wirklich ganz und gar beim Winzer entstand. Solch «hausgemachter» Winzersekt ist durchaus eine Alternative zu Champagner aus zwei Gründen: Die Anbaubedingungen sind so unterschiedlich, dass die Sekte,

selbst wenn man sie wie in der Champagne aus den Burgundersorten keltert, ihren eigenen Charakter zeigen. Darüber hinaus sind auch drei und mehr Jahre auf der Hefe gereifte deutsche Winzersekte ungemein attraktiv im Preis.

In Österreich ist man daran, die Winzersekte gesetzlich zu regulieren, auf dass man leichter erkennt, was man in der Flasche hat. Das ist gut so, denn in Österreich gibt es Winzersekte mit spannenden Herstellungsdetails und unterschiedlichem Preisgefüge. Günstig sind die (guten) Österreicher mit Preisen zwischen rund 15 und 30 Euro allerdings nicht.

Sprudelndes aus dem Tank
Die Méthode Charmat ist hier angesprochen. Prosecco ist das bekannteste Beispiel dieses Schaumweintyps und erlebt vor allem im englischsprachigen Raum einen Hype.

Tankvergorene Schaumweine, wie sorgfältig sie auch hergestellt sein mögen, erreichen nicht die Komplexität eines gereiften flaschenvergorenen Sekts und sollten damit gar nicht verglichen werden. Sie sind fruchtig-aromatisch, teilweise durchaus körperreich und lang im Nachhall, zugänglich, bekömmlich,

in schöner Aufmachung auch festlich. Und dank vergleichsweise günstiger Produktionskosten wird der Geldbeutel nicht übermässig strapaziert.

Ortstermin

So unterschiedlich sich die deutsche Rotkäppchen-Mumm Sektellereien GmbH in Freyburg, Sachsen-Anhalt, und die Maison Mauler in Môtiers, Neuenburg, heute präsentieren, waren sie sich zu Gründungszeiten erstaunlich ähnlich. Mit ihren «Champagner-Kellereien» setzten die Gründer auf ein Trendprodukt ihrer Tage. Mauler startete als reiner Familienbetrieb 1859 durch Übernahme einer bereits 30 Jahre bestehenden Sektellerei, Rotkäppchen als Unternehmen der Brüder Moritz und Julius Kloss sowie ihres Freundes Carl Foerster 1856. Beide Kellereien erfreuten sich illustrierter Klientel, Staatsmänner und gekrönte Häupter gleichermaßen, deren man sich in Werbebotschaften bediente, und beide exportierten früh.

Sehr gross und durch-rationalisiert

Wie schafft man es, fast 114 Millionen Flaschen Sekt zum Preis von unter vier Euro gewinnbringend zu verkaufen – Flasche, Plastik-

FOKUS: SCHAUMWEIN

stopfen, Agraffe, Etikett, 19% Mehrwertsteuer und die in Deutschland fällige Schaumweinsteuer von 1,02 Euro pro 0,75 Liter inklusive? Hohe Produktionsmenge sowie maximale mögliche Automatisierung der Arbeitsschritte und der Qualitätskontrollen lautet die Antwort. Logischerweise achtet man auch beim Grundweineinkauf für die verschiedenen Produktlinien auf den Preis. Ausserdem reifen die Sekte auf der Hefe lediglich für die gesetzlich vorgeschriebene Dauer, also sechs bzw. neun Monate oder wenig darüber. Längere Reifezeiten gingen natürlich mit höheren Lagerkosten einher.

In ihren 160 Jahren hat die Sektellerei viele Veränderungen erlebt, besonders dramatische in der jüngsten Zeit: Mit dem Fall der Berliner Mauer 1989 brachen die Umsätze ein, der Handel als Vertriebsweg war unversehens inexistent. Dass der in der DDR geliebte, nun aber von Westprodukten in der Publikumsgunst verdrängte Rot-

käppchen Sekt auf den Markt zurückfand, ist dem unglaublichen Engagement einiger Unternehmensangehöriger zu verdanken. In der ganzen Bundesrepublik fuhren sie dorthin, wo Menschen waren, und verkauften Rotkäppchen Sekt direkt vom Auto aus. Die letzte grosse Veränderung, die die Rückkehr zur Nummer 1 unter den deutschen Schaumweinherstellern ermöglichte, war ein Management-Buyout im Jahre 1993 durch fünf engagierte Manager und die Familie Harald Eckes-Chantré.

Wie alle Gründungen im 19. Jahrhundert begann auch diese Schaumweinfabrik in Sachsen-Anhalt mit klassischer Flaschengärung, die man sich von der Champagne abgeschaut hatte. Heute werden in «traditioneller Flaschengärung» nur 30 000 Flaschen aus Weissburgundertrauben des heimischen Weinbaugebiets Saale-Unstrut produziert und ausschliesslich im Shop der Kellerei verkauft. Seit 1957 arbeitet man ebenfalls mit dem Transvasierverfahren und



Langsam werden die Flaschen von der Horizontalen auf dem Rüttelpult in die Vertikale gebracht. Das Hefedepot hat sich im Deckel festgesetzt. Jetzt kann degorgiert werden.

produziert heute um 3 Millionen Flaschenvergorene Sekte dieser Spielart. Richtig Masse im Charmat-Verfahren wird erst seit den 1970er-Jahren

produziert, wobei man eine gleichbleibende Geschmacksqualität über die Gesamtmenge und die Zeit anstrebt, wie uns Thomas Giérth, der

SCHAUMWEINE: BEZEICHNUNGEN UND HERSTELLUNGSVERFAHREN

Cava Spanischer flaschenvergorener Schaumwein aus lokalen weissen und roten Traubensorten sowie aus Chardonnay. 90% der Gesamtproduktion entfällt auf das katalanische Weinbaugebiet Penedès. Vorgeschriebene Mindestdauer der Flaschenreife: ohne Jahrgangsangabe 9 Monate, mit Jahrgangsangabe 24 Monate, Reserva 18 Monate, Gran Reserva 30 Monate.

Crémant Flaschenvergorene französische Schaumweine unterschiedlicher Regionen – z.B. Burgund, Elsass, Loire, Limoux. Vorgeschrieben sind u.a. Ganztraubenpressung und mindestens 9 Monate Lagerung auf der Hefe.

Flaschengärung Grundwein wird mit dem «liqueur de tirage», einem Hefe-Zucker-Gemisch, versetzt in

Flaschen abgefüllt und drucksicher mit Korkkorken verschlossen. Die Hefen wandeln den Zucker in Alkohol und CO₂ um. Der Druck in der Flasche beträgt 5–6 bar. Die Gärung ist abgeschlossen, wenn der gesamte Zucker verbraucht wurde.

Frizzante Italienische Bezeichnung für Perlwein.

Méthode Champenoise Bezeichnung für flaschenvergorenen Schaumwein, die seit 1994 nur noch für AOC Champagne verwendet werden darf. Dessen ungeachtet benützen US-amerikanische Kellereien diesen Begriff weiterhin für ihre flaschenvergorenen Schaumweine.

Méthode Charmat Der Grundwein lagert gut gekühlt, um spontane Gärung zu verhindern, bis man

eine frische Sekt-Charge benötigt. Zur Versetzung versetzt man den Grundwein mit dem Liqueur de Tirage (Zucker und Hefe). Die zweite Gärung, also die Versetzung, findet im Drucktank (Autoclave) statt. Typische Vertreter dieser günstigen Versetzungsmethode sind Prosecco aus dem Veneto und Moscato d'Asti resp. Asti Spumante aus dem Piemont. Lambrusco als Frizzante und Spumante gibt es mehrheitlich in der tankvergorenen Version, qualitativ hochwertigere werden auch in der Flasche vergoren.

Méthode traditionnelle Synonym für Méthode champenoise. Weitere Bezeichnungen für flaschenvergorene Schaumweine: Winzersékt (Deutschland, Österreich), metodo tradicional (Spanien), metodo classico (Italien), traditionelle Methode (Schweiz).

Perlwein Deutsche Bezeichnung für im Drucktank hergestellte halbschäumende Weine mit nur 1–2,5 bar CO₂-Überdruck in der

Flasche. Die Kohlensäure kann von der ersten oder der zweiten Gärung (im Drucktank) stammen oder sie wurde nachträglich zugesetzt.

Secco In Deutschland gebräuchlicher Begriff für – meist ziemlich stilsiche, günstige – Perlweine.

Sékt In Deutschland und Österreich übliche Bezeichnung für Schaumweine. Herstellungsmethoden: Charmat, Flaschengärung, Transvasierverfahren.

Spumante Italienische Bezeichnung für einen Schaumwein mit mindestens 3 bar CO₂-Überdruck.

Transvasierverfahren Flaschenvergorene Sekte werden nach dem Degorgieren wieder in einen Tank gefüllt, erhalten dort ihre Dosage und werden wieder in Flaschen abgefüllt. Um als «flaschenvergorene» zu gelten, müssen die Weine mindestens 9 Monate auf der Hefe gelegen haben.

FOKUS: SCHAUMWEIN

technische Direktor für den Gesamtkonzern erklärt. So wuchsen und wachsen immer noch die Produktionsflächen in den Muschelkalkfelsen hinein, der die Kellerei umgibt.

Nach sechs Monaten Tank- bzw. neun Monaten Flaschengärung stehen die fertig konfektionierten Sekte bereits im Verkaufsregal. Immergleiche Geschmacksqualität zu tiefen Preisen – dass man einwandfrei, aber geschmacklich wenig aufregende Gegenleistung erhält, kann nicht überraschen: 3,99 Euro für Sekte aus dem «Traditionssortiment» mit mehr oder weniger Restsüsse; 5,99 Euro für flaschenvergorene Sekte aus ausländischen und deutschen Trauben; 9,99 Euro für flaschenvergorene bzw. 13,99 Euro für traditionell flaschenvergorene Sekte jeweils aus Weissburgundertrauben von Saale-Unstrut zahlt man im Freyburger Kellerei-Shop.

Hierzulande findet man Rotkäppchen Sekte hauptsächlich in Deutschschweizer Filialen von Lidl und Coop.

Hinter Klostermauern

Sie ist ein besonderer Ort, die «prieuré», durch die das drumherum gebaute Dorf im Val de Travers seinen Namen erhielt. Einstmals galt hinter diesen Mauern «ora et labora» (bete und arbeite!), denn das Kloster von Môtiers war eine Tochtergründung der Benediktinermönche von Cluny. Rund 1000 Jahre später, nach der Säkularisierung – der Enteignung von Klöstern und Ordensgemeinschaften als Folge der Französischen Revolution –, zog gänzlich neues Leben in die Gebäude ein.

1829 beginnt nämlich Abram-Louis Richardet mit der Schaumweinherstellung nach Champagner-Vorbild. Schäumende Weine sind zu jener Zeit unheimlich gefragt und das Gewölbe unter dem Kloster mit konstanten zehn bis 12 Grad ein sehr guter Grund, weitab jeglichen Rebbaus eine Schaumweinproduktion einzurichten. Der einer elsässischen Familie entstammende Louis-Eduard Mauler übernimmt 1859 den Betrieb und wird zehn Jahre später Besitzer des Klosters. Ohne Unterbrechung seit 1859 produziert die Familie Mauler in diesen Mauern ausnahmslos flaschenvergorenen Schaumwein. In den vergangenen 185 Jahren ist einige Konkurrenz auf neuenburgischem Boden entstanden, verschwunden, ist zurückgekommen oder hat den Betrieb endgültig eingestellt. Mauler hat sie alle überlebt. Dies ist bemerkenswert wie auch die Tatsache, dass das Unternehmen erst in der vierten Generation geführt wird, wobei die fünfte unter

gleichem Namen bereitsteht. Von 1500 Flaschen im ersten Betriebsjahr ist die Jahresproduktion auf 500 000 bis 600 000 angewachsen, Tendenz steigend.

Auf zwei Produktionsorte verteilen sich die Arbeitsschritte, auf die «prieuré», also das historische Kloster, und auf den 1993 in unmittelbarer Nähe errichteten Zweckbau mit der neckische-euphemistischen internen Bezeichnung «cathédrale».

Besucher lernen den historischen Teil der Kellerei kennen, die kühlen Gewölbe unter der Klosteranlage mit Rüttelpulten voller Schaumweinflaschen von 0,75 bis 6 Litern, dekorativen Ecken mit historischen Abfüllungen und musealen Gerätschaften. Eine Korbpresse, wie man sie auch heute noch in der Champagne benutzt, gibt es und grosse Holzfässer. In den alten Mauern werden die Grundweine vergoren aus Pinot noir und Chardonnay aus den Kantonen Neuenburg, Genf und Waadt, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chenin blanc und Colombar von der Loire. In den Klostergewölben werden auch die Grundweine zu den unterschiedlichen Cuvées komponiert, mit dem «liqueur de tirage» versetzt und für die zweite Gärung in Flaschen abgefüllt. Ein Teil der Gesamtproduktion reift schliesslich in den alten Gewölben auf der Hefe und wird von Hand gerüttelt.

Der grössere Teil der Flaschen muss die pittoreske Umgebung verlassen. Er reift in der «cathédrale» und wird nach Abschluss der Flaschenreife in Gyropaletten gerüttelt. Dégorgement, Dosage, Verkorkung, Etikettierung und Verpackung der Gesamtproduktion finden ebenfalls im neueren Betriebsgebäude statt.

Die Sekte aus dem Hause Mauler kosten etwas mehr als die traditionell flaschenvergorenen Sekte aus dem Hause Rotkäppchen-Mumm. Das kann nicht erstaunen, wenn man z.B. Preise für Schweizer Trauben und Arbeitskosten hierzulande bedenkt und insbesondere auch die Tatsache, dass selbst Mauler-Sekte ohne Jahrgang beachtliche 20 bis 24 Monate auf der Hefe reifen. Deutlich teurer sind die Jahrgangscuvées, die man erst nach drei bis fünf Jahren degorgiert. Eine für die Gastronomie interessante «Spezialität» des Hauses Mauler ist die breite Palette an Sekten mit und ohne Jahrgang in 37,5cl-Flaschen. Mauler-Sekt wird heutzutage grossmehrheitlich in der Schweiz vertrieben, geringe Mengen werden nach Deutschland, England und in die Niederlande exportiert. •

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Mauler

MAISON FONDÉE EN 1829

Méthode Traditionnelle

Mauler

MAISON FONDÉE EN 1829

CORDON ROSÉ BRUT

VOM PRICKELN
UND GENIESSEN

Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers/NE
Tel. 032 862 03 03
www.mauler.ch