



Champagner, Cava, Sekt, Prosecco & Co.

Schaumwein ist der Oberbegriff für Weine, die wegen ihres hohen Kohlensäuregehalts unter Druck stehen. Der CO₂-Druck muss bei 20 °C mindestens 3 bar betragen. Die Weine sind deshalb in spezielle Flaschen abgefüllt und vermitteln ein Gefühl des Festlich-Exklusiven. Die Kohlensäure entsteht bei einer zweiten Gärung in der Flasche oder in einem Drucktank. Bekannte Schaumweine sind der französische Champagner, der spanische Cava, der deutsche Sekt oder der italienische Prosecco.

HANSJÜRG ZEHNDER, WÄDENSWIL
hj.zehnder@schnapsforum.ch

Wie aus dem Titel dieses Beitrags hervorgeht, gibt es ganz verschiedene Schaumweine, die sich ausser in ihrer geografischen Herkunft auch in der Traubensorte, die für den Grundwein verwendet wird, und in der Herstellung – also der Art, wie die Gasbläschen in die Flasche gelangen – unterscheiden können. Zum Teil sind es auch nur markenrechtliche Vorgaben, die zu Neubenennungen geführt haben. Am Anfang einer Übersicht über Schaumweine muss aber sicher der luxuriöseste Vertreter, der Champagner, stehen.

Champagner – ein Zufallsprodukt wird salonfähig

Champagner ist ein französischer Schaumwein aus dem Weinbaugebiet Champagne, der nach strengsten Vorschriften hergestellt wird. Die im Wein vorhandene Kohlensäure entsteht bei einer zweiten Gärung in der Flasche («Méthode champenoise»). Champagner hat den Status

einer Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), auch wenn dies nicht auf dem Etikett vermerkt ist. Die Bezeichnung «Champagne» ist markenrechtlich geschützt. Für Champagner werden fast ausschliesslich die Rebsorten Pinot noir, Pinot Meunier und Chardonnay verwendet.

Champagner wurde erstmals Ende des 17. Jahrhunderts hergestellt. Weil der leichte Wein aus der Champagne den Transport im Fass nach Paris nicht ertrug, wurde er bereits beim Produzenten in Flaschen gefüllt. Oft war die Gärung zu diesem Zeitpunkt noch nicht ganz abgeschlossen und ging in der Flasche weiter. So wurde der Champagner fast aus Zufall geboren und aus dem mittelmässigen Landwein wurde inzwischen ein Premium-Produkt.

Die Herstellung von Champagner untersteht grossen Einschränkungen:

- abgegrenztes Anbaugebiet
- genaue Anbauvorschriften (z.B. Pflanzdichte)
- Ertragsbeschränkung
- Handlese
- schonende sofortige Pressung
- Flaschengärung
- Mindestlagerzeit auf der Hefe

Schweiz importiert für 110 Mio. Franken!

Im Jahr 2009 wurden 352 Mio. Flaschen Champagner à 0.75 Liter erzeugt; 293 Mio. Flaschen im Wert von 5.5 Mrd. Schweizerfranken gelangten in den Handel. Davon wurden 180 Mio. (62%) in Frankreich konsumiert, 112 Mio. im Ausland. In die Schweiz wurden im gleichen Jahr 4.85 Mio. Flaschen Champagner mit einem Warenwert von 110 Mio. Franken importiert, was einem Durchschnittspreis von knapp 23 Franken entspricht. Damit steht die Schweiz mengen- und wertmässig an 7. Stelle der Champagnerimporteure. Die Finanzkrise machte sich bei den Schweizer Importen seit 2007 mit einer Einbusse von 20% wohl volumenmässig, wertmässig jedoch nicht bemerkbar.

Regionen, Böden und Klima: das Terroir

Das Weinbaugebiet der Champagne erstreckt sich über die fünf Departemente Marne, Aube, Aisne, Haute-Marne und Seine-et-Marne. Das Hauptgebiet südwestlich von Reims und die Côte des Bar südöstlich von Troyes sind rund 130 km voneinander entfernt. Die Weinberge im Hauptanbaugebiet liegen auf einer mächtigen mesozoischen Kreideschicht. Die Belemniten-Kreide speichert Feuchtigkeit, leitet jedoch überschüssiges Wasser ab. Dies kommt vor allem den Ansprüchen des Chardonnays entgegen, der 28% der Anbaufläche ausmacht. Die Böden der Côte des Bar sind ebenfalls kalkhaltig, aber mit mehr Lehm vermischt. Hier gedeiht vor allem der Pinot noir, der 38% einnimmt. Auf den Lehmböden des Marne-Tals stehen mehrheitlich Pinot-Meunier-Reben (33%).

Das eher kühle und trockene Klima der Champagne, verbunden mit viel Sonne im Sommer, lässt die Trauben langsam reifen, was die Frische und Finesse der Champagner fördert. Die aktuelle Rebfläche beträgt gut 33 000 ha, verteilt auf 319 Weinbaugemeinden. Bis 2017 soll das Weingebiet der Champagne um 40 Gemeinden erweitert werden.

Die Méthode champénoise, das Mass aller Dinge

Nach der alkoholischen Gärung und gegebenenfalls dem biologischen Säureabbau wird assembliert. Dabei werden Weine aus verschiedenen Traubensorten, verschiedenen Lagen und Jahrgängen zu einer Cuvée vereinigt. Nur in ausgezeichneten Jahren entstehen die teuren Jahrgangs-(Millésime)-Champagner. Bei der Flaschengärung (Méthode champénoise) wird dem abgefüllten Wein die sogenannte «Dosage de tirage» (Zucker gelöst in Wein und Hefe) zugesetzt. Nach der Gärung bleibt jahrgangsloser Wein mindestens 15 Monate, Jahrgangs-Champagner mindestens drei Jahre auf der Hefe. Dadurch erhält er sein spezielles Aroma und es wird ein feines Aufsteigen der Gasbläschen nach dem Einschenken (Perlage) erreicht.

Durch manuelles Rütteln (Remuage) der Flaschen im Rüttelpult (heute meist im Roboter) werden Hefereste und Trubteilchen in den Hals der Flasche befördert. In einem Solebad wird dieser Hefepropf dann eingefroren und beim raschen Öffnen der Flasche durch den Druck der Kohlensäure ausgetrieben (Dégorgement). Um den

Weinverlust beim Degorgieren auszugleichen, wird die «Dosage d'expédition» (Versanddosage) zugesetzt, deren Zusammensetzung ein meist gut gehütetes Geheimnis der Champagnerfabrikanten ist (Abb. 1). Der Zuckerzusatz bestimmt den Champagner-Typ:

Schaumwein-Typen und ihr Zuckergehalt

Champagner	Cava
Ultra Brut: keine Dosage, Restzucker bis 3 g/L	Brut Natural: bis 3 g/L
Brut: 0 – 15 g/L	Extra Brut: bis 6 g/L
Sec: 16 – 35 g/L	Brut: bis 15 g/L
Demi sec: 35 – 50 g/L	Extra seco: 12 – 20 g/L
Doux: < 50 g/L	Seco: 17 – 35 g/L
	Semi seco: 33 – 50 g/L
	Dulce: < 50 g/L

Crémant – aus der Not geboren

Die Bezeichnung Crémant ist noch nicht alt. In den 1980er-Jahren setzte die Champagne ihren Anspruch auf Namens-Exklusivität durch. Die Verwendung ähnlicher Bezeichnungen wurde weltweit verboten. «Crémant» war die französische Antwort auf dieses Diktat. Die «Méthode champénoise» wurde in «Méthode classique» oder «Méthode traditionnelle» umbenannt.



Abb. 1: Die «Dosage d'expédition» (Versanddosage) bestimmt den Champagnertyp.



Abb. 2: So perlt der Cava im Glas.

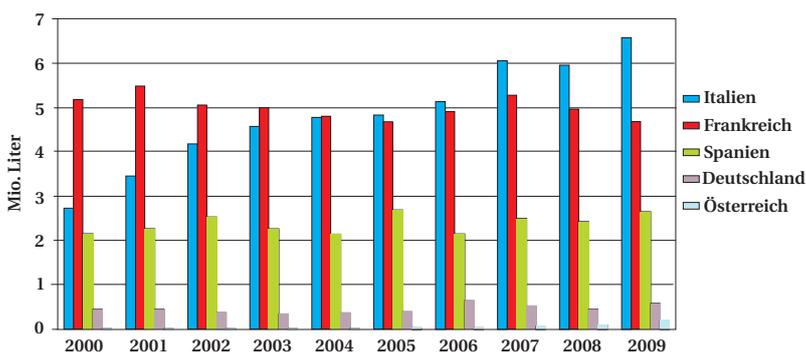
Sekt – das Deutsche Pendant

Sekt ist die im deutschen Sprachraum gängige Bezeichnung für Schaumwein. Er kann (a) durch die «Méthode traditionnelle», (b) durch das sogenannte Transvasierverfahren oder (c) mit Tankgärung erzeugt werden. Beim Transvasierverfahren wird die Gärung wie bei der traditionellen Methode in der Flasche durchgeführt. Die Entfernung des Hefesatzes geschieht aber durch Filtration nach Umzug der Flaschen in einen Drucktank. Unter Druck wird auch die Versanddosage zugesetzt und das fertige Produkt anschliessend abgefüllt. Weil die zweite Gärung des Sekts wie bei der traditionellen Flaschengärung in Flaschen stattfindet, darf er als «Flaschengärung» deklariert werden. Die Herstellungsdauer muss jedoch mindestens neun Monate dauern, wobei die zweite Gärung und die abschliessende Lagerung auf der Hefe mindestens 90 Tagen betragen müssen.

Die Tankgärung dauert mindestens dreissig Tage, dann folgt eine Reifezeit, um die gesetzliche Herstellungszeit für Sekt von sechs Monaten zu erreichen. Nach Zugabe der Dosage wird der Sekt filtriert und unter Druck in Flaschen abgefüllt. Wenn auf Sektflaschen kein Herstellungsverfahren wie «traditionelle Flaschengärung» oder «Flaschengärung» angegeben wird, kann davon ausgegangen werden, dass der Sekt im Tank vergoren wurde.

Die Bezeichnung «Deutscher Sekt» garantiert, dass der Sekt ausschliesslich aus in Deutschland gelesenen Trauben hergestellt wird. Deutscher Sekt b.A. wird ausschliesslich aus Trauben eines bestimmten deutschen Anbaugebiets gekeltert. Sämtliche Angaben wie Bereichsbezeichnung, Traubensorte, Reifezeit, Alkoholgehalt und Jahrgang sind definiert. Winzersekt ist das deutsche Pendant zum Champagner oder zu einem Crémant: 100% der verarbeiteten Trauben müssen aus dem Betrieb des jeweiligen Winzers kommen. Auf dem Etikett müssen Angaben über den Weinbaubetrieb, die Rebsorte/n und den Jahrgang gemacht werden.

Abb. 3: Import von Schaumweinen in die Schweiz 2000 bis 2009. (Quelle: Eidg. Zollverwaltung)



Prosecco – von der Traubensorte zur Herkunftsbezeichnung

Prosecco ist ursprünglich der Name einer weissen Rebsorte, die nur im Nordosten Italiens in einem kleinen Teil der Provinz Treviso in Venetien angebaut wird. Aus ihr keltert man hauptsächlich Perlwein (Frizzante), Schaumwein (Spumante), aber auch Stillweine. Prosecco ist aber seit dem 1. Januar 2010 eine Herkunftsbezeichnung. Die Traubensorte heisst jetzt Glera. Prosecco DOC (Denominazione di origine controllata) kennzeichnet die Produkte eines Territoriums, das sich über neun Provinzen in den Regionen Veneto und Friaul-Julisch Venetien und etwa 320 Anbaugebiete erstreckt. Die Bezeichnung DOCG dürfen aber nur 44 Anbaugebiete vergeben. «Denominazione di origine controllata e garantita» ist in Italien die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung für Weine, die höchsten Qualitätsansprüchen genügen. Sie erhalten ein staatliches Garantiesiegel.

Aus der Not entstand eine Tugend

Prosecco als Schaumwein gibt es in der halbtrockenen und trockenen Version. Früher entstanden die halbtrockenen Weine auf natürliche Weise: Im Herbst wurde es in den Kellern in den Bergen um Treviso bereits so kalt, dass die Gärung stoppte. Wenn es dann im Frühjahr wieder wärmer wurde, kam die Gärung von selbst wieder in Gang, wobei der Wein seine leichte Kohlensäure erhielt. Die meisten Prosecco-Schaumweine werden heute völlig trocken vergoren auf den Markt gebracht. Die halbtrockene Version ist das Ergebnis moderner Kellertechnik und nicht mehr der Winterkälte. Prosecco wird heute meist durch eine Tankgärung (Méthode Charmat) erzeugt. Das macht die Weine erschwinglich. Bereits im Altertum waren Prosecco-Weine als «vinum pucinum» geschätzt.

Beim Import in die Schweiz hat der Prosecco den Champagner mengenmässig überflügelt. Wurde im Jahr 2000 noch halb so viel Prosecco wie Champagner importiert, sind es heute fast anderthalb Mal so viel (Abb. 3).

Cava – wenn Wärme zum Problem wird

«Cava» ist spanischer Schaumwein, hergestellt nach der «Méthode classique». Die Bezeichnung Cava ist geschützt. Er wird in 160 Gemeinden verteilt auf sieben Regionen hergestellt. Die grösste dieser Regionen ist der Penedes, etwa 40 km südlich von Barcelona. Hier werden 95% der jährlich 200 Mio. Flaschen produziert. Die Anforderungen an einen Cava können mit jenen an Champagner verglichen werden.

Das Verarbeiten der Trauben zu Schaumwein ist in warmen Ländern nicht ganz einfach. Weil das Erntegut tagsüber von der Sonne bis auf 50 °C erhitzt wird, verlegt man die Lese meist auf den frühen Morgen. Um Erwärmung und Verletzungen zu minimieren, werden die Trauben in kleinen Gebinden transportiert. Die Transporttemperatur soll 35 °C nicht überschreiten. Gepresst wird meist ohne die Rappen zu entfernen. So läuft der Most besser ab. Anschliessend wird auf 18 °C gekühlt. Um Fehlgärungen zu vermeiden und um möglichst wenig Aroma zu verlieren, darf auch der gärende Most möglichst nicht wärmer werden.

Die Mischung macht's

Meist ist der Cava ein Gemisch aus drei weissen Grundweinen: Macabeo, Xarel-lo und Parellada. Manchmal werden auch noch kleine Anteile Chardonnay und Pinot noir zugesetzt. Ein Cava kann aber auch aus nur einem Ausgangswein hergestellt sein. Das Mischen der Grundweine ist die Kunst der Cava-Kellermeister. Der Macabeo bringt Säure und Frucht, der Xarel-lo Körper und Alkohol und der Parellada Aroma und Finesse. Für einen Rosado-Cava werden meist die Traubensorten Monastrell, Trepat, Pinot noir und Garnacha verwendet.

Kühllagerung ist für die Qualität eines Schaumweins von Vorteil, denn er reift am besten im Kühlen. Solche Bedingungen waren früher nur in einem Raum unter der Erde, einer sogenannten Cava, anzutreffen. Daher auch die heutige Bezeichnung.

Ein gewöhnlicher Cava liegt einige Monate auf der Hefe, bevor er degorgiert wird. Ein «Reserva» mindestens 15 Monate und ein Cava Gran Reserva hat über 30 Monate auf der Hefe hinter sich. Jahrgänge werden bei Cava meist nicht angegeben, denn fast jeder Cava ist im Unterschied zu Champagner ein Jahrgangsw Wein. Cavas sollen jung getrunken werden. ■

Literatur

Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC), Reims/F Delinat, Weinlexikon, <http://www.delinat.com/weinlexikon.html>
Eidgenössische Zollverwaltung, Bern.

Ernesto Pauli, Weinlexikon,
<http://www.ernestopauli.ch/Wein/Weinschule/Weinlexikon.htm>.

Grupo Freixenet, Sant Sadurní d'Anoia/E.

Wikipedia, <http://de.wikipedia.org>.

Sant Sadurní d'Anoia, Hauptstadt des Cava

Sant Sadurní d'Anoia, ein kleines Städtchen im Kreis Alt Penedès südlich von Barcelona mit knapp 10 000 Einwohnern, wird Hauptstadt des Cava genannt. Bekannte Cava-Marken wie Freixenet oder Codorníu haben hier ihre Heimat. Viele Gebäude im Städtchen sind im Jugendstil erbaut, was auf den Wohlstand der Bewohner anfangs des letzten Jahrhunderts hinweist. Der Weinbau war immer die wichtigste Einnahmequelle Sant Sadurnís. 1850 soll Antoni Gali Comas erstmals einen Schaumwein hergestellt haben. Josep Raventós als Oberhaupt des Cava-Hauses Codorníu stellte als erster den Schaumwein aus den heutigen Standardsorten Parellada, Xarel-lo und Macabeo her und brachte ihn 1879 auf den Markt. Zehn Jahre später erwuchs mit Freixenet eine ernsthafte Konkurrentin. Heute ist Freixenet der grösste Cava-Produzent; Codorníu gilt aber als die etwas exklusivere Marke.

Champagne, Cava, vins mousseux, Prosecco & Co.

R É S U M É

Les vins mousseux sont des produits très appréciés dans le segment de luxe et leur prix s'en ressent. La France par exemple a exporté en 2009 du champagne pour plus de 2 milliards de francs. L'enjeu économique est donc tel que l'on a commencé à partir de 1980 à ériger des barrières de plus en plus rigoureuses sous forme de protection des marques d'origine de ces vins de luxe, contraignant ainsi d'autres régions viticoles à inventer des noms de toutes pièces pour caractériser des produits somme toute similaires. Du point de vue de la clarté, cela n'a pas aidé les consommateurs, car les vins mousseux peuvent se différencier non seulement par leur origine géographique, mais aussi par le cépage et la méthode de fabrication. Et ce n'est

pas une décision récente du Ministère italien de l'agriculture qui va simplifier les choses puisqu'on veut désormais réserver la dénomination «Prosecco» au label d'origine du vin mousseux que nous connaissons tous, alors qu'il s'agit en fait d'un cépage. Encore une mesure pour décourager les imitations.

L'auteur de notre article «Champagne, Cava, vin mousseux, Prosecco & Co» tente de mettre un peu d'ordre dans tout cela en classant les vins mousseux les plus connus en fonction de leurs méthodes de fabrication, des dénominations d'origine et du matériel de départ afin de donner au lecteur des arguments d'expert pour les éventuelles discussions de la Saint-Sylvestre !