



Eine überschaubare Gruppe (36 Personen) gespannter Weinfreunde traf sich am 15.6.2018 im Hotel Schützen in Rheinfeldern zum diesjährigen Sommeranlass „Schaumweine der Welt“. Lags am WM Vorrundenspiel Spanien-Portugal? Lags am Thema oder am Referenten? ;o)

Seis drum, bei herrlichem Sommerwetter genossen wir den Apéro; Speckgugelhopf, Parmesanhobel und Rohschinken, begleitet von Nadine Saxer's Secco, einem Schaumwein aus dem Winterthurer Weinland, eine herrliche Cuvée bestehend aus Pinot Noir und Riesling&Silvaner. Vorstandsmitglied Ralph Schneiter führte als Moderator durch den Abend - und, in Abwesenheit vom traditionellen Berichteraster, schrieb er auch gleich selbst noch diesen Artikel.

Nach einer filmischen Einführung über die Ursprünge der Schaumweine, nicht nur in der Champagne, über verschiedene Herstellungstechniken von traditioneller Flaschengärung, über Drucktankverfahren (Méthode Charmat) bis zur Kohlensäureanreicherung im Frizzante, wurde bereits die erste Vorspeise aufgetragen. Die dezente Salzigkeit des Lachstatar in Kombination mit der subtilen Süsse des Avocadomousse mit Salatbouquet passte sehr gut zu den unterschiedlichen Schäumern. Ein durchaus gefällig nobler Cava



Pere Ventura Tresor Brut, ein 100% Chenin Blanc Vouvray Clos de Nouys aus der Loire und ein Prosecco der Tenuta Bonotto.

Zur zweiten Vorspeise, gegrillten Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Spargelrisotto degustierten wir den Franciacorta cru perdu von Castello Bonomi, den 2015er Riesling Sekt Kloster Eberbach, sowie den 2010er Saronsberg Sparkling aus Südafrika. Der Franciacorta, ein Schaumwein aus der Lombardei, eine Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir, bestach durch gereifte Apfelnoten und etwas Brioche. In Machart und Aromatik sehr vergleichbar zu Champagner. Mit den beiden andern Schaumweinen konnte schön gezeigt werden, wie sich diese durchaus bei Flaschenlagerung weiter entwickeln können. Klare rebsortentypische Rieslingaromatik (Steinfrüchte wie Aprikose, blumige Noten, animierende Frische und Säurespiel) beim fast noch jugendlichen Jahrgangssekt aus dem Rheingau, zeigte im Gegenzug der Saronsberg aus Südafrika, aus 100% Chardonnay Trauben gekeltert, Jahrgang 2010, erste Reifennoten von gebrannter Mandel bis hefigem Briocheteig.

Überleitend zum mengenmässig und umsatzmässig bedeutendsten Schaumweingebiet der Welt, der Appellation Champagne, wurde deren geografische Ausdehnung, die verschiedenen Terroirs, der klassische Rebsortenspiegel, bekannte Champagnerhäuser und Begriffe wie Liqueur de tirage, Remuage, Dosage, Dégorgement usw. erläutert. Herausgestrichen sei hier den nicht zu unterschätzenden Einfluss der Dosage, bei der Einstellung des Süssgrades von Schaumweinen. Dazu die entsprechenden Zahlenbereiche in Gramm Zucker/Lt. Bei Zéro Brut/Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra dry, sec, demi-sec bis hin zum doux Champagner.

Dann war bereits Zeit für den Hauptgang, zu welchem wir schön kross gebratene Maispoularde an Cranberryjus mit frischen Tagliolini und kleinem Ratatouille assen. Dazu eingeschenkt wurden der filigran komplexe Blanc de Blancs (100% Chardonnay) grand cru Réserve Champagner des Demeter zertifizierten Familienweinguts De Sousa und tatsächlich den „König der Champagner“, Krug Grande Cuvée. Eine Champagnercuvée aus PN, Ch und PM, 50-60 versch. Grundweine aus bis zu 30 Jahre alten Reserveweinen komponiert, mind. 6 Jahre Flaschenreife...hmm? Lags an den vom Verein angemieteten etwas burschikosen Schaumweingläsern? An der zu süssen Note der Sauce? Irgendwie wollte sich nicht so recht überschäumende Euphorie und Ehrfurcht einstellen. Nur langsam eröffnete sich einem die in früheren Verkostungen erlebte Vielfalt und Komplexität der Aromen, diese Tiefe, diese Finesse, Eleganz und Nachhall im Abgang...

Und so war die nachfolgende Ablenkung zum Dessert gerade richtig: Ein köstliches Panna Cotta mit einer Nuance Kokosnuss, marinierten Erdbeeren und kleiner Früchtégarnitur. Dazu tranken wir den süffig eleganten Brut Rosé Champagner von Ruinart, dem ältesten



Champagnerhaus, gegründet anfangs 17. Jahrhundert, und heute, wie auch der brand Krug, zum Luxusgüterkonzern LVMH gehörend. Die Cremigkeit und Fruchtsäure harmonierten bestens mit den wunderbar beerigen Aromen des Champagners, einer Cuvée aus hauptsächlich Pinot Noir mit Chardonnay, wobei mindestens 25-30% Rotwein aus den letzten 2-3 Jahrgängen zugemischt wurden.

Alles in allem, ein wirklich spritzig gelungener Abend wars gewesen, mit viel Wissenswertem kombiniert und auf ein stimmiges Menu angepasst.

Mit einem Résumé von Präsident Ueli Jehle und einem Ausblick auf die kommenden Vereinsanlässe des Jahres wurden die anwesenden Mitglieder und Gäste mit hoffentlich spannenden Schaumweineindrücken in die Sommerferien verabschiedet.

Ralph Schneiter, 18.6.2018