

Lasst die Korken knallen!

Kaum perlt und schäumt es, kommt Freude auf. «Weinseller»-Autorin Chandra Kurt bewertet **SCHAUMWEINE** aus der Schweiz und dem Ausland. Ihr Fazit: Fröhliche Momente müssen nicht teuer sein.

Text Michael Lütcher Fotos Philipp Rohner, Christopher Kuhn

Chandra Kurt bringt es auf den Punkt: «Wenn es Plopp macht, fühlt sich jede und jeder festlich gestimmt.» Wegen dieses tollen Gefühls seien Champagner, Prosecco und Co. so beliebt, ist die Weinkennerin überzeugt.

«Schaumweine sind gross im Trend», sagt Chandra Kurt. Sie verweist auf das Sortiment der wichtigsten Weinverkäufer der Schweiz. Alle bieten eine grosse Auswahl an schäumenden Weinen.

«Man kann sie auf vielfältige Art und Weise trinken – als Cocktail mit Eiswür-

feln in einem grossen Glas zum Beispiel», sagt Chandra Kurt. Aber auch zum Essen. «Schaumweine passen zu allem ausser zu rotem Fleisch – zu Häppchen, zu Fisch oder zu asiatischen Gerichten.» Zur leichten Küche also, und nicht zuletzt darum sind diese Weine bei Frauen so beliebt.

Die Entwicklung der Schaumweine spiegelt auch ein gesellschaftliches Phänomen: Junge Leute mögen es süss. Chandra Kurt stellt fest, dass verschiedene Produzenten süssere Versionen ihrer Weine lanciert haben. Und der Moscato, der leichte

Dessertwein aus Italien, erfreut sich zunehmender Beliebtheit beim Apéro.

Von sauer zu bekömmlich

Die Süsse führt zu den Wurzeln des Schaumweins, in die Champagne in Frankreich. Dort, in einem der nördlichsten Rebbaugelände Europas, suchte man nach Möglichkeiten, aus den sauren Trauben einen bekömmlichen Wein zu gewinnen. Eine zweifache Vergärung und das Zugabe von Zucker hiess die Lösung. Die Methode, einst «champenoise» ge-

Aldi

Clairette de Die, Sparkling Muscat, Tradition



Blind verkostet erinnert dieser charmant prickelnde Süsswein an die Kindheit – an das Anstossen zu Neujahr mit einem Glas Rimuss-Sekt. Trotz seinem Alkoholgehalt schmeckt dieser Muscat wie ein aromatischer Traubensaft. Man kann ihn auch on the rocks – auf Eis – servieren. Dann wird er megasüffig.

Passt zu Sonntagsbrunch, Fruchtecken, jungem Käse, Desserts, Zigarre

Alkoholwert 8%

Preis 6.95 Fr.

Bewertung 16,5 Punkte *

Coop

Murailles Brut



Dieser fruchtbetonte Schaumwein stammt vom Waadtländer Produzenten Badoux, den man landesweit für den Weisswein mit der «Eidechsl»-Etikette kennt. Der Wein duftet nach reifen Äpfeln und Birnen, im Gaumen entfalten sich fruchtige Aromen und eine dichte Perlage sowie Noten von Honig, Ananas

und etwas Birne. Sehr modern und zugänglich.

Passt zu Apéro, Süsswasserfisch, Geflügel, Terrine, Kalbsbratwurst

Alkoholwert 13,3%

Preis 22 Fr.

Bewertung 16,5 Punkte

Denner

Mauler Cordon Or Brut



Die Perlage ist delikater und kitzelt dezent auf der Zunge. Noten von Limetten, Fleur de Sel und Melisse sind zu erkennen. Die Familie Mauler aus dem Neuenburger Jura ist weit über die Grenze hinaus für ihre Schaumweinproduktion bekannt. Bei der Blindverkostung denkt man im ersten Moment an einen Champagner. Hergestellt aus

den Traubensorten Pinot noir, Chardonnay, Chenin blanc und Colombard.

Passt zu Apéro, Gebäck, Grilladen vom Fisch, Tapas

Alkoholwert 12,5%

Preis 14.95 Fr.

Bewertung 16,25 Punkte

«Wenn es Plopp macht, fühlt sich jeder und jede festlich gestimmt.»

Chandra Kurt



BEWERTUNGSKRITERIEN «WEINSELLER 2018»

Die von Chandra Kurt verkosteten Weine wurden von den jeweiligen Detailhändlern ausgewählt. Einzige Ausnahme sind die Weine von Denner, die Chandra Kurt selbst bestimmt. Vorgabe war, dass die Flaschen möglichst in allen Filialen erhältlich sind. 80 Prozent der

Flaschen kosten zwischen 5 und 20 Franken. Die Weinfachfrau degustiert die Weine teilweise zusammen mit den Einkäufern der Händler; über die Bewertung entscheidet sie alleine. Aufnahme in den «Weinseller» finden nur Weine, die sie empfehlen kann.

BEWERTUNG

Es gilt das internationale bewährte 20-Punkte-System. Darin wird ein fehlerhafter Wein mit weniger als 14 Punkten und ein einzigartiger Wein mit 18 bis 20 Punkten benotet. Im «Weinseller» sind nur Weine mit mehr als 14 Punkten vertreten.

WEIN MIT *

Empfehlenswertes Schnäppchen – ein sicherer Kauf.

ANGEBOT

Chandra Kurt, «Weinseller 2018», Werd Verlag, 32 Fr. Leserangebot «Weinseller 2018», Seite 54

LESERANGEBOT

«Weinseller 2018»
das Jubiläumsbuch
jetzt bestellen!

Als Leserin oder Leser
der «Schweizer Familie»
erhalten Sie das Buch
zum Preis von
25 statt 32 Franken.

Autorin:
Chandra Kurt
1. Auflage 2017
Ca. 400 Seiten,
16 x 21 cm,
gebunden,
Softcover
Mit 401 Abbildungen
ISBN 978-3-85932-880-8



Seit 20 Jahren verkostet Chandra Kurt das Kernsortiment des Schweizer Detailhandels und stellt im jährlich erscheinenden Weinseller ihre Favoriten vor. Diese Jubiläumsausgabe ist eine Hommage an ihre Entdeckungen, Alltagsklassiker und Kassenschlager. Die Jubiläumsausgabe erscheint in einem neuen Format mit zahlreichen grossformatigen Flaschenfotos und ausführlichen Beschreibungen der Weine und ihrer Speisekombinationen.

BITTE SENDEN SIE DEN TALON AN:
Werd und Weber Verlag,
Gwattstrasse 144, 3645 Thun/Gwatt.
Onlinebestellung:
www.schweizerfamilie.ch/leserangebote

Bestelltalon
_____ Anzahl Exemplare
«Weinseller 2018» à 25 statt 32 Franken
(inkl. MwSt., Porto und Verpackung)

Vorname/Name _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Datum/Unterschrift _____

Globus

Bottega Gold, Prosecco DOC,
Il Vino dei Poeti



Diese Abfüllung ist ein Verkaufshit – was sicher auch mit der Goldflasche zu tun hat. Der Wein selbst leuchtet in hellem Goldgelb und bildet eine delikate Schaumkrone. Er duftet nach weissen Blüten und Honig. Die Mousse ist fein und anregend. Ein moderner Prosecco für den

urbanen Kühlschrank.

Passt zu Apéro, Antipasti, Vorspeisen, zur Ferienplanung, zum Geburtstagsfest

Alkoholwert 11%

Preis 29.90 Franken

Bewertung 16,75 Punkte

Lidl

Champagne Bissinger & Co.,
Premium Cuvée



Aromatisch wunderbar komplex und schön strukturiert ist dieser Champagner. Im Gaumen erzeugt er Geschmacksnoten, die an Fleur de Sel, junge Birnen und etwas Hefe denken lassen. Sehr, sehr elegant. Verkosten Sie diesen Wein blind neben bekannten Markenchampagnern.

Er hat gute Chancen, als Bester abzuschneiden, auch wenn er nur etwa die Hälfte kostet.

Passt zu Apéro, Terrine, Häppchen mit Pilzen, Tapas

Alkoholwert 12%

Preis 29.99 Franken

Bewertung 17,25 Punkte

Manor

Juvé y Camps, Brut, Reserva,
Cinta Púrpura



Ein Cava-Klassiker. Noten von Quittenkompott, reifen Birnen und etwas Honig. Die Mousse ist etwas kernig, aber wenn man dazu Tapas serviert, gleicht sich das wieder aus. Dieser Cava eignet sich sowohl zum Apéro als auch zum Essen. Ein sicherer Wert und preislich optimal. Ideal für

das Familientreffen oder das romantische Dinner mit viel Kerzenlicht.

Passt zu Apéro, Antipasti, Fisch, Risotto, Geflügel, Fischcarpaccio, Krustentieren

Alkoholwert 12%

Preis 18.95 Franken

Bewertung 16,5 Punkte

Spar

Champagne Lacourte-Godbillon,
Brut, 1^{er} Cru



Der kleine Familienbetrieb, der diesen Wein produziert, ist eine echte Perle der Champagne. Der Brut ist eine Assemblage aus 85% Pinot-noir- und 15% Chardonnay-Trauben. Der Wein hat einen eleganten Charakter und ist perfekt ausgewogen. Dank seiner Struktur kann man ihn zum Essen trinken.

Eine Entdeckung.

Passt zu Apéro, Antipasti, Wurstwaren, Pilzterrine, Pasta mit Trüffeln, Zigarren

Alkoholwert 12%

Preis 29.90 Franken

Bewertung 17,5 Punkte *

Volg

Prosecco Montesanto, DOC,
Extra Dry, Raphael Dal Bo



Ein fröhlich blumiger Prosecco für den unkomplizierten Genuss. Der Geruch macht Lust, einen grossen Schluck zu nehmen und sich genüsslich auf einen langen Apéro einzulassen. Im Gaumen fruchtbetont und rassig mit kräftigen Bläschen. Man kann ihn auch auf Eis geniessen oder zum

Mischen eines Bellini nutzen.

Passt zu Apéro, Antipasti, Häppchen

Alkoholwert 11%

Preis 9.95 Franken

Bewertung 16,75 Punkte *

Coop

Franciacorta Mirabella
DOCG Brut



Der Franciacorta ist Italiens Antwort auf den Champagner. Der Mirabella wird aus Pinot-blanc- und Chardonnay-Trauben gemacht und ist kräftig sowie gut strukturiert, also das pure Gegenteil eines Prosecco. Beim Trinken sind Noten von kandierten Mangos, Mandarinen und Aprikosen zu erkennen. Perfekt zu Vorspeisen. Für einen Franciacorta preislich top.

Passt zu Apéro, mediterraner Küche, Fischgerichte, Antipasti

Alkoholwert 12,5%

Preis 14.95 Franken

Bewertung 16,75 Punkte *

nannt, wurde auch in Gebieten, die klimatisch viel günstiger waren, angewandt. So entstand die Vielfalt an Schaumweinen, die man heute in den Regalen der Fachgeschäfte und Supermärkte antrifft. Nämlich: Cava in Spanien, Sekt in Deutschland, Franciacorta (Lombardei) und Prosecco (Veneto) in Italien, Crémant und Vin mousseux in Frankreich ausserhalb der Champagne. Denn nur Schaumweine, die in dieser Region im Norden Frankreichs produziert werden, dürfen so genannt werden. Die Begriffe Crémant, Schaumwein, Vin mousseux und Sekt dagegen sind frei und werden auch in der Schweiz von den immer zahlreicheren Produzenten verwendet.

Daneben gibt es weitere Begriffe zu klären: Blanc de blanc bedeutet, dass ein Schaumwein ausschliesslich aus weissen Trauben gemacht wurde. Blanc de noir heisst, dass der helle Wein aus roten Trauben gewonnen wurde – die man nach der Ernte sofort von ihren Häuten trennte, welche die rote Farbe enthalten.

Das Qualitätsmerkmal eines Schaumweines ist seine Perlage oder Mousse, also die Beschaffenheit der Bläschen. «Je sorgfältiger ein Wein gemacht ist, desto feiner wird die Perlage», sagt Chandra Kurt.

Dies trifft nicht nur auf gute Champagner, sondern auch auf sehr viel günstigere Schaumweine zu, wie die Empfehlungen von Chandra Kurt hier zeigen.

Feine Bläschen sind edel, keine aber ein schlechtes Zeichen. Dann ist eine Flasche nämlich schon zu lange offen und die Kohlensäure bereits entwichen.

Im Glas mit Stil

Ja, Schaumweine soll man trinken. Man muss sie nicht lagern. Kommen sie in den Verkauf, sind Schaumweine trinkreif. Und das stets auf dieselbe Art und Weise: auf sechs bis acht Grad gekühlt. Damit sie sich nicht in der Hand erwärmen, geniessen man sie aus einem Glas mit Stiel.

«Schaumweine sind einfach zu trinken – man nimmt eine Flasche aus dem Kühlschrank, öffnet sie, und los gehts. Auch das gehört zum Erfolgsgeheimnis», sagt Chandra Kurt.

Auch sie hat stets ein paar Flaschen im Kühlschrank. Ihr Favorit: Mauler Cordon Or Brut aus dem Kanton Neuenburg. «Um meine Gäste zu verblüffen. Bei der Blindverkostung denkt man im ersten Moment an einen Champagner», so Chandra Kurt.



ANZEIGE

75lma
St.Gallen
12.-22. Oktober 2017
www.olma.ch