



---

Der illustrierte Guide

# Einfach Wein

von einem Weltklasse-Sommelier

**Aldo Sohm**

mit Christine Muhlke

---

**PRESTEL**

MÜNCHEN • LONDON • NEW YORK



# Über Aldo

*(Oder: Wie aus einem österreichischen Teenager mit einer Abneigung gegen Wein der Weindirektor eines mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants in New York City wurde)*

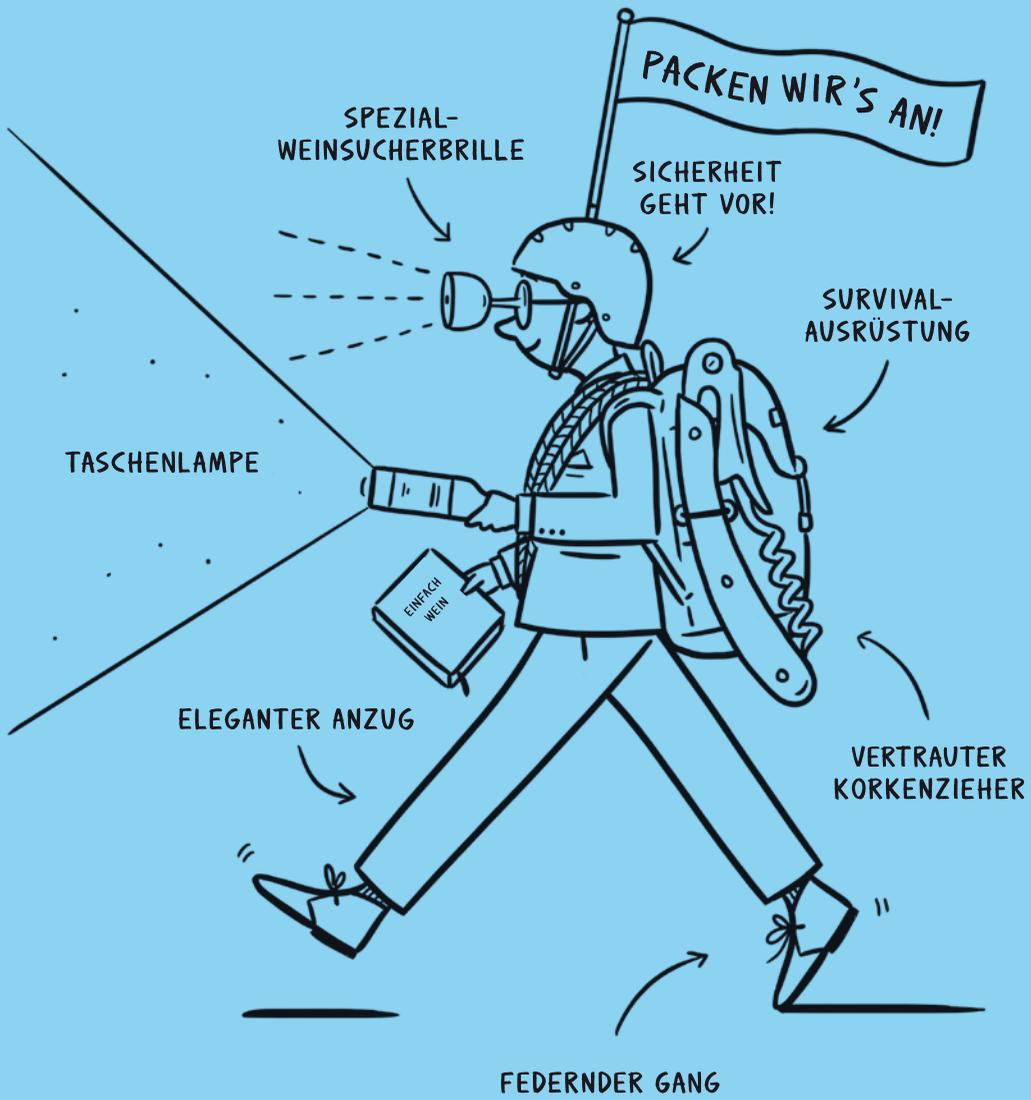
➔ Wie ich zum Weindirektor des Le Bernardin wurde, ist mir (und meinen Eltern) bis heute ein Rätsel. Im Laufe der Jahre habe ich jedoch gelernt, dass das Leben erstaunliche Wendungen bereithält, wenn man offen für Herausforderungen ist – und für jede Menge harter Arbeit. Zu meinem Glück bringt die Beschäftigung mit Wein ständig neue Erkenntnisse und Genüsse mit sich: Ich lerne gerne immer wieder dazu, mit jedem magischen Schluck.

Als Teenager im österreichischen Innsbruck wollte ich Koch werden: Der Vater eines Freundes kochte auf einem Kreuzfahrtschiff, und ich bewunderte diese Art von Freiheit. Ich besuchte ein Tourismuskolleg und lernte bei einem der weltbesten Köche, aber das ständige Geschrei in der Küche war nichts für mich. In den letzten beiden Wochen eines Sommerpraktikums in einem Restaurant gab es einen Personalengpass, deshalb wurde ich als Kellner eingesetzt. Ich fühlte mich wie im Himmel. Sogar der Küchenchef sagte: „Oh mein Gott. Wenn wir das bloß vorher gewusst hätten!“

Meinen ersten Job im Service trat ich im Alter von 19 Jahren in einem Hotel in Österreich an. Ich fand es toll, mein eigenes Geld zu verdienen und an meinen freien Tagen Mountainbike fahren zu können. Erst bei meiner dritten Anstellung in einem noblen Resort, in dem ich für Frühstück, Mittag- und Abendessen zuständig war, kam mir die Idee, Wein

zum Beruf zu machen. Unter den Gästen war ein Paar aus der Schweiz mit einer ausgesprochenen Begeisterung für Essen und Wein. Schon beim Frühstück sprachen sie darüber, was sie abends essen wollten. So etwas hatte ich noch nie zuvor erlebt! Eines Tages fragten sie mich nach einer Getränkeempfehlung. Ich hatte keine Ahnung! Also kaufte ich mir Bücher über Wein und las in meinen Pausen so viel ich konnte. Ich hätte ihnen irgendeinen Unsinn erzählen können, aber ihre Begeisterung weckte meine Neugier.

Aus dieser Neugier wurde schon bald eine Leidenschaft. Ich konnte kaum glauben, was es alles über Wein zu wissen gab. Es schien unendlich viele Weinbauregionen und Traubensorten zu geben. Ich entdeckte die Handwerkskunst und die lange Geschichte des Weins. Meine Kollegen gingen in ihrer Freizeit gerne aus, aber ich sagte meist: „Ohne mich! Ich muss das Buch bis zum Abend durchlesen!“ Etwa um diese Zeit nahm mich mein Vater, der am Wochenende gerne das eine oder andere Glas aus Österreich oder Italien trank, mit zum Weinhändler. Ich recherchierte wie wild und kaufte mir schließlich von meinen Ersparnissen eine Flasche 1983er Darmagi von Angelo Gaja. Sie kostete sehr viel, nach heutigem Wert etwa 400 Euro, aber ich wollte sie unbedingt haben. Große Weine hatten mich in ihren Bann gezogen.



# Wie dieses Buch funktioniert

➔ Statt ein Lehrbuch zu schreiben, habe ich leicht verdauliche Informationshäppchen zusammengestellt – dennoch empfehle ich, das Buch von Anfang bis Ende zu lesen. Lernen Sie erst die Grundlagen und blättern Sie nach einigen Verkostungserfahrungen zurück, um zu schauen, an welcher Stelle es noch mehr zu lernen gibt. Vielleicht stellen Sie fest, dass Sie leichte, aromatische Weißweine viel mehr mögen als körperreiche, fruchtbetonte Weine, und entdecken neue Rebsorten, die es zu probieren lohnt. Wenn Sie dann herausgefunden haben, dass Grüner Veltliner Ihr Lieblingswein ist (als Österreicher sei mir diese Träumerei erlaubt), können Sie zum Kapitel Wein & Essen (S. 245) übergehen, um nachzulesen, welche Gerichte dazu passen. Später kann es als Referenzhandbuch dienen, wenn Sie zum Beispiel eine richtig teure Flasche Wein als Geburtstagsgeschenk kaufen möchten (S. 167) oder, nachdem Sie Champagner lieben gelernt haben (S. 40), wissen möchten, was es jenseits von Extra Brut zu entdecken gibt.

Moment mal, woran erkennen Sie, dass Grüner Veltliner Ihr Lieblingswein ist? Indem Sie viele unterschiedliche Weine trinken. Manche werden Sie großartig finden, andere kaum herunterbekommen. Bücher sind eine tolle

Sache, der eigentliche Lehrmeister aber ist die Erfahrung. Nehmen Sie dieses Buch also als Leitfaden, um Weine zu kaufen, zu probieren und selbstbewusst zu lernen. Ihnen werden viele Fachausdrücke begegnen. Wenn ein Begriff zum ersten Mal auftaucht, finden Sie eine entsprechende Definition am Ende der Seite, außerdem im Glossar ab Seite 262. Viel wichtiger ist aber: Seien Sie mit Spaß dabei, lassen Sie sich nicht einschüchtern und bleiben Sie offen. Darum geht es! Verlieren Sie nicht die Lust und denken Sie daran, dass niemand alles weiß.

Einmal stellte ich Jancis Robinson [MW](#), der bedeutendsten Weinexpertin der Welt, eine Frage über eine Rebsorte, und sie antwortete: „Einen Moment bitte. Das muss ich nachsehen.“ Die Reaktion überraschte mich, und zugleich war sie eine hervorragende Lektion: Zu recherchieren ist keine Schande, keine Fragen zu stellen hingegen schon.

---

■ [MW](#)  
Abkürzung für Master of Wine, ein hoch angesehener Abschluss, der vom British Institute of Masters of Wine verliehen wird.



# Der Anteil der Natur

So vieles spielt eine Rolle, wenn guter Wein entstehen soll. Dies sind die wichtigsten Faktoren beim Weinanbau.

## ● Klima

Weinreben sind wie Menschen: Sie mögen warme Tage und kühle Nächte, Sonnenschein – aber nicht zu viel! – und Wasser zur rechten Zeit. Trauben aus wärmeren Klimazonen sind kraftvoller. Wärme bedeutet reifere Trauben mit höherem Zuckergehalt. Je mehr Zucker, desto höher der Alkoholgehalt. Trauben aus kühleren Klimazonen sind eher frisch, daraus bereitete Weine haben einen moderateren Alkoholgehalt.

## ■ Wetter

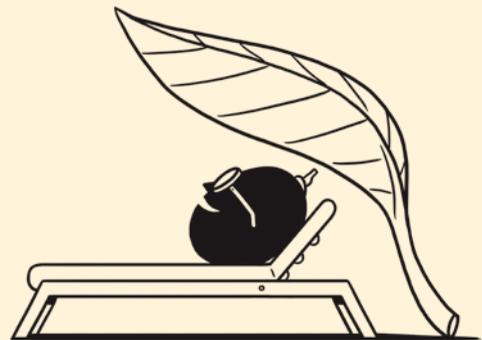
Reben brauchen Regen, aber er muss zur richtigen Zeit kommen. Winter und Frühsommer sind entscheidende Phasen im Wachstumszyklus. Regen zur Lesezeit kann dazu führen, dass die Trauben sich vollsaugen und verwässern. Und Trockenheit? Fragen Sie einen Kalifornier, was für ein Albtraum das ist. Außerdem können sommerliche Hagelstürme eine ganze Ernte vernichten und die Rebstöcke beschädigen.

Natürlich hat der Klimawandel einen gewaltigen Einfluss auf die Welt des Weins. Heißere Sommer stellen in kühleren Regionen kein großes Problem dar, aber warme Winter haben zur Folge, dass Schädlinge nicht durch den Frost zugrunde gehen und der für die Rebe so wichtige Austrieb verfrüht beginnen kann. Die Gefahr von Frostschäden im Frühjahr hat zugenommen. (In vielen Weinbauregionen Europas kam es 2017 zu massiven Frostschäden, durch die manche Winzer 90 bis 100 % ihrer

Ernte verloren haben. Stellen Sie sich vor, dass Sie pro Jahr nur eine Chance haben, Wein herzustellen, also Ihr Geld zu verdienen!)

## ▼ Laubarbeit

Die Anzahl der Blätter, die der Winzer während der Wachstumsperiode an der Rebe belässt, kann die Gesundheit des Weinstocks beeinflussen. Werden zu viele Blätter entfernt, können die Trauben einen Sonnenbrand bekommen. Haben Sie einmal einen Wein verkostet, der wie Bitterschokolade schmeckte? Das ist ein Zeichen für Sonnenbrand. Werden zu viele Blätter am Rebstock belassen und der Sommer wird regnerisch, kann es zu Pilzbefall und Fäulnis kommen.



*Viele denken, Sonne sei der wichtigste Faktor für gesunde Trauben, tatsächlich ist es aber die Ausgewogenheit zwischen Sonne, Regen und kühlen Nächten.*

# Der Anteil des Winzers

Im Verlauf der Weinbereitung müssen zahlreiche Entscheidungen getroffen werden, die sich auf das Endergebnis auswirken. Dies sind einige der wichtigsten.

## ▲ Chaptalisierung

Wenn die geltenden Weingesetze des Landes es erlauben, können Winzer den Traubenmost chaptalisieren, das heißt, ihn mit einer genau festgelegten Menge an Zucker anreichern. Das klingt schlecht, ist es aber nicht. In kühleren Regionen, in denen die Trauben einen geringeren Zuckergehalt aufweisen, wird mit diesem Verfahren der Alkoholgehalt des Weins erhöht, wodurch er mehr Rückgrat erhält.

## ● Gärtemperatur

Hefe ist ausgesprochen temperaturempfindlich. Je kühler die Temperatur, desto langsamer arbeitet die Hefe. Die Gärzeit wird folglich in die Länge gezogen, sodass die Trauben mehr von ihren Geschmacksstoffen abgeben können. Bei Sauvignon Blancs aus Neuseeland lässt sich dies besonders gut herauschmecken. Diese haben aufgrund der Kaltvergärung oft eine fruchtgummiartige Aromatik. Eine Gärung bei zu warmen Temperaturen ist ungünstig, da der Geschmack durch die beschleunigte Gärung leidet.

## ■ Maischekühlung

Wird oft in wärmeren Klimazonen angewendet. Nach der Lese werden die Trauben heruntergekühlt, gekeltert und der entstandene Most wird samt Traubenschalen kühl gelagert, sodass die Hefen nicht in der Lage sind, die Gärung zu starten. Auf diese Weise werden Farbstoffe, Phenole und Geschmacksstoffe aus den Traubenschalen extrahiert. Die so entstehenden Weine sind tendenziell etwas frischer und auch dunkler.

## ● Ganztraubengärung

So funktioniert sie: Der Wein wird als ganze Traube vergoren, die Weinbeeren werden also nicht einzeln von den Stielen getrennt. Dieses Verfahren wird meist bei Rotweinen und oft nur partiell eingesetzt, sodass also zum Beispiel 25 % der Ernte als ganze Trauben vergoren werden. Das führt zu Weinen mit etwas strafferen Tanninen, spritziger Säure, einem kleinen, aber merklichen Kohlendioxidgehalt und einem leicht vegetalen Aroma. Die Tannine stammen aus den Traubensielen – diese müssen unbedingt reif und dürfen nicht mehr grün sein –

---

■ Traubenmost  
Frisch abgepresster Traubensaft.

■ Phenole  
Eine Gruppe von mehreren Hundert chemischen Verbindungen, die im Wein vorkommen und

ihn auf vielfältige Weise prägen, von der Farbe über den Geschmack bis zur Textur, die man im Mund spürt.

und verleihen dem Wein etwas mehr Struktur, die auf lange Sicht günstig für die Reifung ist. Diese Technik wird oft in der Weinbereitung im Burgund, an der Rhône, im Beaujolais sowie in Kalifornien und Australien eingesetzt.

## ■ Malolaktische Gärung

Technisch gesehen ist dies keine Gärung, sondern ein Prozess, bei dem temperaturempfindliche Bakterien die scharf schmeckende Apfelsäure (wie sie in grünen Äpfeln zu finden ist) in die mildere Milchsäure (zum Beispiel in Joghurt vorhanden) umwandeln. Erreicht wird sie durch eine möglichst exakte Temperaturkontrolle – was nicht einfach ist. In manchen Fällen wird der Tank nach der Gärung gekühlt, um den Prozess zu stoppen. Oder das Fass wird erwärmt. Das Verfahren wird oft bei Chardonnays und bei den meisten Rotweinen eingesetzt. Das Resultat lässt sich leichter bei Weißweinen herauschmecken: Durch die Milchsäure erhalten sie eine leicht cremige, milchige Geschmacksnote und ein runderes Mundgefühl.

## ▽ Längerer Hefekontakt

Nach abgeschlossener Gärung wird der Wein in Fässern gelagert und von der Feinhefe getrennt. Den Wein für einige Zeit, auch nur wenige Monate, auf den abgestorbenen Hefezellen, der Feinhefe, zu belassen, kann gewaltige Unterschiede im Hinblick auf die Textur und Komplexität des Weins ausmachen. Der junge, dynamische Winzer Johannes Hirsch füllte seine Weine früher im April und im September auf Flaschen ab. Obwohl es der gleiche Wein war, gefiel mir die Septemberabfüllung, bei der der Wein länger Kontakt mit den Hefen hatte, stets deutlich besser.

## ● Ausbaubehälter

Ob Wein in Eichenfässern oder Edeltanks ausgebaut wird, macht enorme Unterschiede aus. Erstere weisen einen runderen Geschmack auf. Weine, die in Edelstahl ausgebaut werden, wirken frischer und haben manchmal einen leichten CO<sub>2</sub>-Gehalt, der eine gewisse Spritzigkeit verleiht. Solche Weine haben oft eine reduktive Charakteristik, da das CO<sub>2</sub> nicht durch den Edelstahl entweichen kann.

## ▲ Schönung

Durch Zugabe von Bentonit (eine Art Ton), Eiklar oder Fischblase werden dem Wein natürlich vorkommende Proteine entzogen, um ihn zu stabilisieren und Eintrübungen zu vermeiden. Die Methode gilt unter Anhängern von Natural Wines als kontrovers, weil auch „gute“ Proteine entzogen werden.

## ■ Filtration

Wein wird durch einen Filter geleitet. Unfiltrierter Wein kann trüb aussehen und Ablagerungen oder Schwebstoffe enthalten. Freunde des Natural Wines achten beim Wein im Glas besonders auf dieses Erscheinungsbild. Glauben Sie nicht, dass unfiltrierter Wein schlecht ist: Er kann geschmacklich überlegen sein.

## ● Ruhen

Nach dem Abfüllen des Weins in Flaschen verschließt sich der Geschmack. Dieses Phänomen nennt man Füllschock oder Flaschenkrankheit. Winzer können entscheiden, wie lange der Wein im Weingut zur Erholung in der Flasche ruhen soll, bevor er in den Verkauf gelangt.

### ■ Feinhefe

Ablagerung aus abgestorbenen Hefezellen, die auf den Boden des Gärbehälters oder der Flasche gesunken sind.

### ■ Reduktiver Ausbau

Ein komplexes Thema. Einfach erklärt: Es handelt sich um einen Weinbereitungs-

stil, bei dem durch Reduzierung der Sauerstoffzufuhr bei der Gärung Aromen von Weißkrautsalat/

Sauerkraut oder sogar Streichholz und Schwefel erzeugt werden. Besonders beliebt bei Sommeliers.

# Wein- behälter

## Tank

Ein Gärbehälter aus Edelstahl oder Kunststoff. Fügt keine Geschmacksnoten hinzu und verändert den Geschmack nicht.

## Amphore

Ein seit der Antike bekannter Gär- und Ausbaubehälter aus glasiertem Ton, der versiegelt und in manchen Fällen im Boden eingegraben wird. Amphoren verleihen dem Wein eine bestimmte Textur und können zu einer kombuchaähnlichen Charakteristik und einer gewissen Salinität oder Salzigkeit führen. In Georgien werden seit Jahrtausenden sogenannte *qvevri* verwendet, die aus Terrakotta gefertigt und anders als Amphoren immer im Boden eingegraben werden.

## Fass

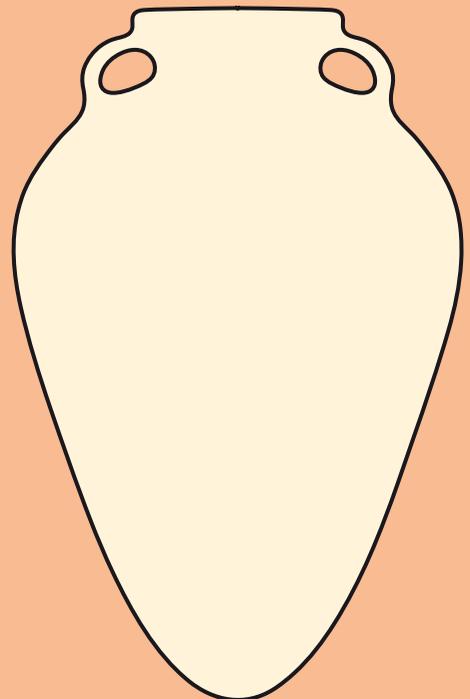
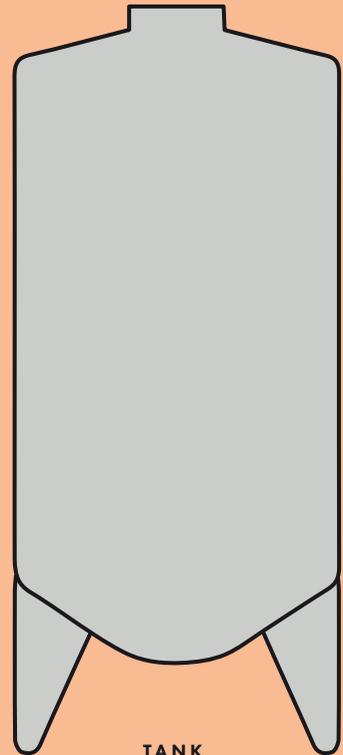
Ein traditioneller Ausbaubehälter; in der Regel aus Holz oder Edelstahl, mit Einfluss auf den Geschmack wie in „Ausbaubehälter“ auf Seite 29 beschrieben. Kann ein Fassungsvermögen von 100 bis 10.000 Litern haben.

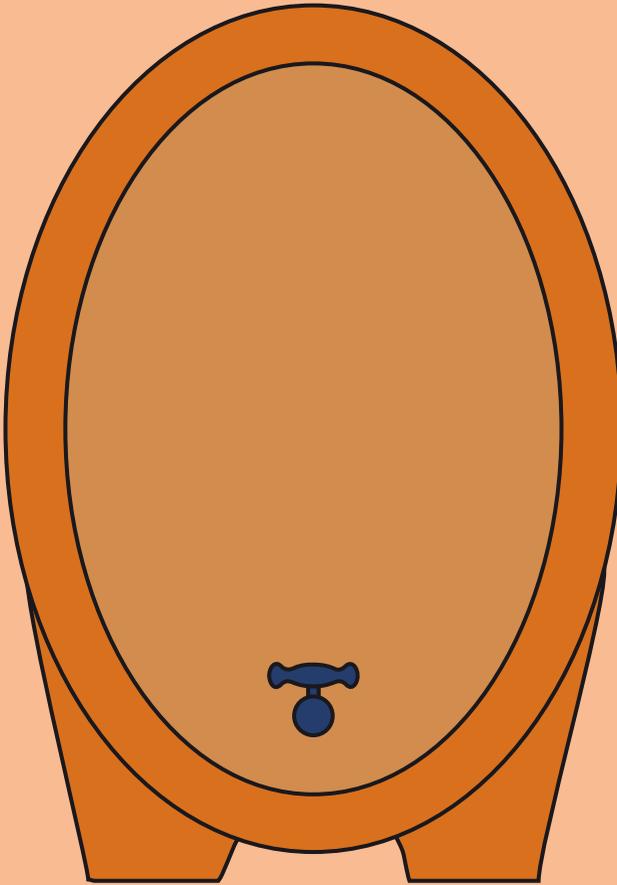
## Barrique

Dieser traditionelle Ausbaubehälter wird üblicherweise aus Eichenholz gefertigt, das dem Wein nicht nur opulenteren Frucht- und Vanillearomen hinzufügt, sondern auch für eine etwas breitere Textur sorgt, da der Wein darin atmen kann. Weine, die in Edelstahl ausgebaut werden, sind tendenziell etwas fester, da der Sauerstoff nicht entweichen kann.

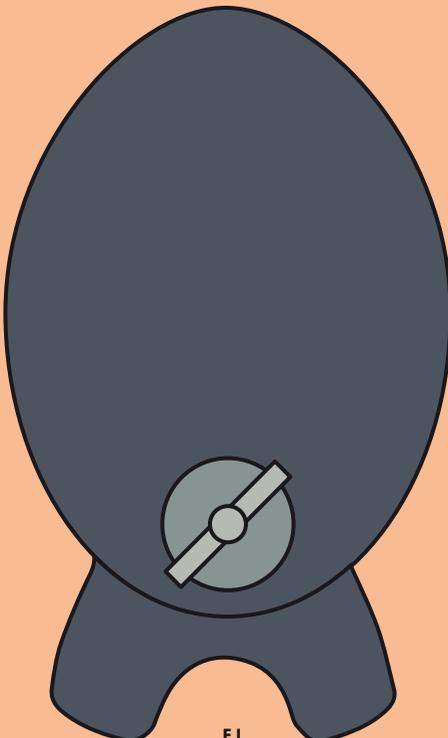
## Ei

Dieser momentan beliebte Gär- und Ausbaubehälter besteht aus Beton. Die darin bereiteten Weine erhalten eine bestimmte Textur mit feineren Tanninen, die für ein volleres Mundgefühl sorgen. Viele Winzer sind der Ansicht, dass Beton die Textur eines Weins ähnlich wie ein Barrique weicher machen kann – denn kleinste Mengen Sauerstoff können den Beton durchdringen und sorgen für die einzigartige (und aktuell besonders gefragte) Textur.

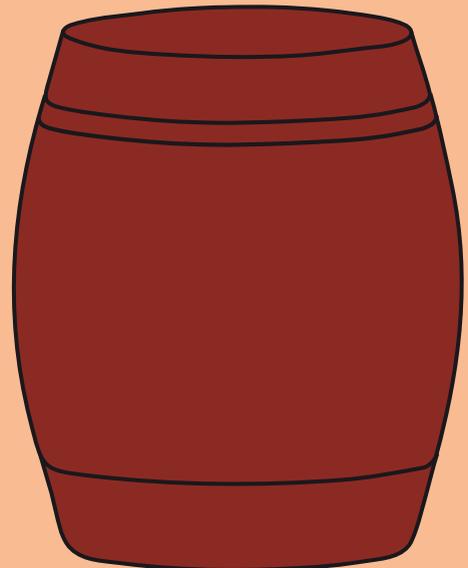




FASS



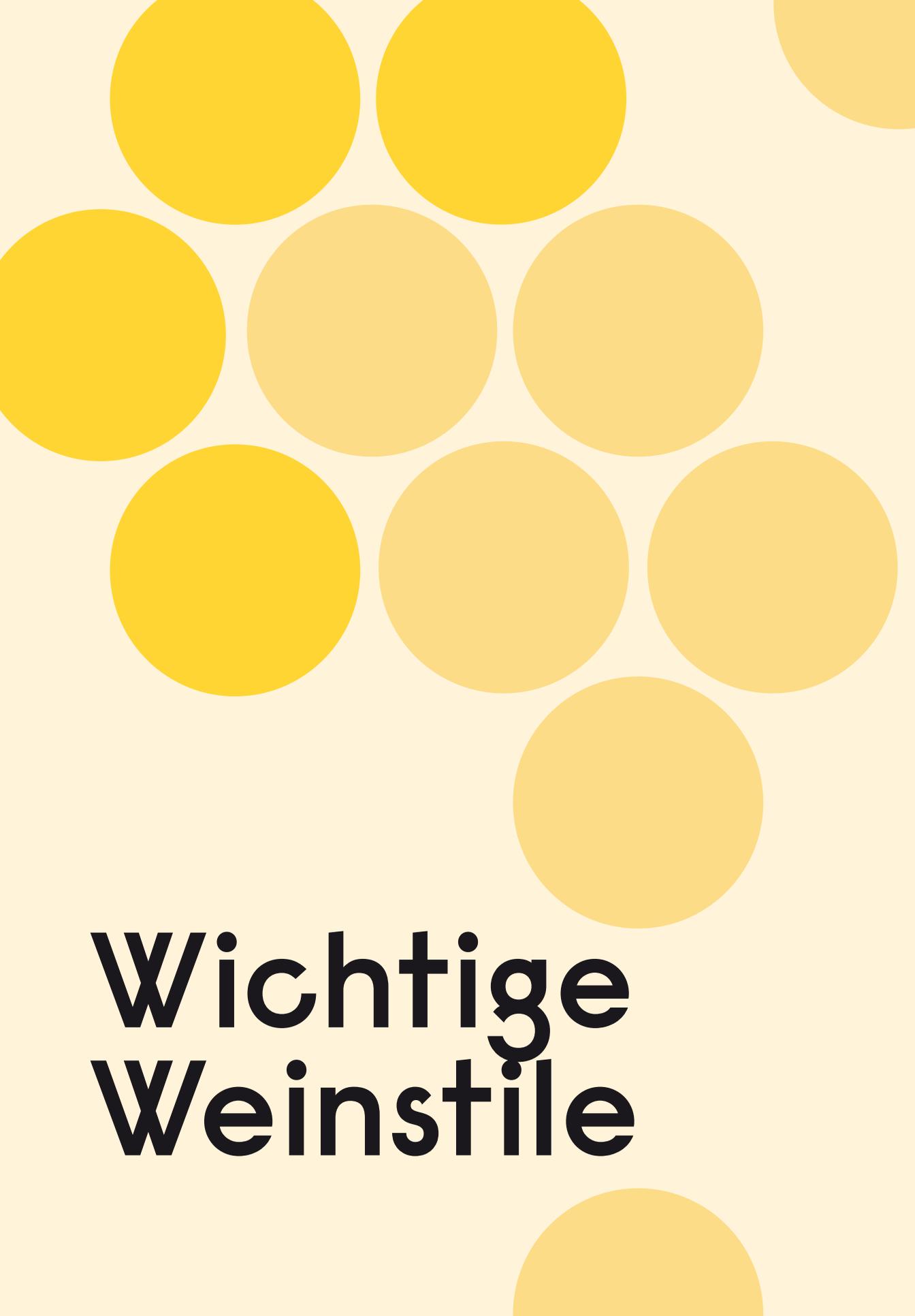
EI



BARRIQUE

## ALLES ÜBER EICHENHOLZ

→ Einst dienten Eichenfässer als Transportmittel. Ihre heutige Bedeutung gewannen sie erst, als Winzer in Bordeaux und anderen Regionen entschieden, dass Wein besser schmeckt, nachdem er einige Zeit in neuen Barriques verbracht hat. (Je öfter ein Barrique gebraucht wird, desto weniger Geschmack gibt es ab.) Mit der Zeit begannen einflussreiche Kritiker, eichenholzgeprägte Weine zu bevorzugen – ich wundere mich beinahe, dass es überhaupt noch Eichen gibt. In der Tat verleiht Eichenholz dem Wein ein Vanillearoma, dessen Stärke von der Herkunft des Holzes und dem Benutzungsgrad des Barrique abhängt. Bei der Verkostung eines spanischen Riojas oder eines Chardonnays aus Kalifornien wird diese Geschmacksnote sofort deutlich. Aber auch hier gilt: Zu viel des Guten schadet eher. Großproduzenten gingen dazu über, billigere Holzspäne oder Sägemehl einzusetzen. Bald galten die Begriffe cremig, eichenholzgeprägt oder buttrig im Zusammenhang mit Chardonnay als Beleidigung. Die Winzer Kaliforniens sind zuletzt wieder davon abgekommen, Vanillebomben zu produzieren.



# Wichtige Weinstile

# Weiß

→ Das ist einfach! Allgemein kann man sagen, dass aus weißen Trauben weißer Wein wird. Dabei kann der Most Kontakt mit den Traubenschalen haben oder nicht. Kontakt mit den Traubenschalen bedeutet, dass diese nach dem Kelttern zur Mazeration für etwa eine oder zwei Stunden beim Most verbleiben, damit die Schalen vor dem Abpressen und Filtern einen Teil ihrer geschmacksintensiven Phenole an den Most abgeben können. Durch diesen Kontakt mit den Schalen werden Weine ausdrucksstärker und komplexer.

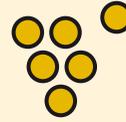
## WEISSWEIN AUS ROTEN TRAUBEN

Wie überall im Leben gibt es Ausnahmen. In manchen Fällen, wie etwa bei *Blanc de Noir*-Weinen (wörtlich: „weiß von schwarz“), werden zur Bereitung von weißem Wein rote Trauben verwendet, gerade auch beim Champagner, für den oft Pinot Noir und Pinot Meunier verschnitten werden. Für die Bereitung von Weißweinen werden rote Trauben sofort und ohne Mazeration (siehe S. 35) abgepresst, um jegliche Farbextraktion zu vermeiden.

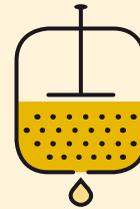
### ■ Schalenkontakt

Wenn Traubenschalen während der Mazeration oder Gärung in Kontakt mit dem Traubenmost bleiben, sodass Farb- und Geschmacksstoffe in den Most gelangen.

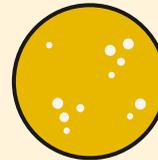
## Wie man Weißwein macht



Die Trauben werden entweder zunächst entrappt oder an den Stängeln belassen und anschließend gequetscht.



Die Trauben werden abgepresst, um sie von den Schalen und Kernen zu trennen.



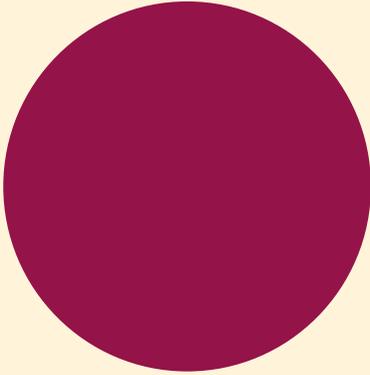
Der Most vergärt zu Wein.



Der Wein wird kurz in Tanks gelagert oder längere Zeit in Barriques ausgebaut.



Der Wein wird gefiltert, in Flaschen abgefüllt und kurz darauf für den Verkauf freigegeben.



# Rot

→ Wenn man eine rote Traube auspresst, erhält man weißen Traubensaft. **Die Farbe stammt aus den Traubenschalen und wird während der Mazeration aus den Schalen gelöst**, ebenso wie die sanften Tannine.

Je dicker die Schalen, desto länger dauert die Mazeration. Rote Trauben können dickschalig (Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec) oder dünnschalig (Pinot Noir, Gamay, Nebbiolo, Grenache) sein; erstere ergeben natürlich dunklere Weine.

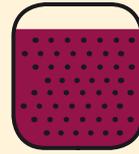
Lassen Sie sich jedoch nicht von transparenten Rotweinen täuschen: Diese müssen nicht unbedingt leichter im Hinblick auf Geschmack und Körper sein, und ebenso wenig sind hellere Rotweine von minderer Qualität als dunklere. Die Farbwirkung beruht ausschließlich auf der Dicke der Traubenschalen und der Mazerationszeit. Tatsächlich ist es so, dass man bei sehr dunkel aussehendem Pinot Noir davon ausgehen kann, dass eine andere Rebsorte zugesetzt wurde, um die Farbe zu erhalten.

## ■ Tannine

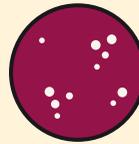
Chemische Verbindungen in Traubenschalen und Kernen. Tannine verleihen Rotweinen mehr Rückgrat und Alterungspotenzial und

werden mit der Zeit weicher. Sie sind für das trockene Mundgefühl verantwortlich, das man auch bekommt, wenn man zu starken Tee trinkt.

## Wie man Rotwein macht



Nach dem Quetschen mazeriert der Most mit den Traubenschalen, sodass Farb- und Geschmacksstoffe sowie Tannine herausgelöst werden.



Der Most vergärt zu Wein.



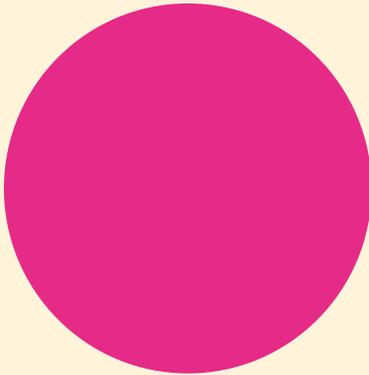
Der Wein wird sanft abgepresst, um ihn von Schalen, Stielen und Kernen zu trennen.



Der Wein wird in Barriques ausgebaut (Dauer variiert).



Der Wein wird gefiltert und in Flaschen abgefüllt und gelangt entweder in den Verkauf oder reift noch weiter in der Flasche.



## Rosé

→ Rosé wird aus roten Trauben bereitet, die nur wenige Stunden mazeriert wurden, um etwas Farbe aus den Traubenschalen zu extrahieren. Roséweine sind oft Verschnitte aus verschiedenen Rebsorten wie zum Beispiel Mourvèdre, Pinot Noir und Grenache, denen manchmal noch etwas Weißwein zugesetzt wird.

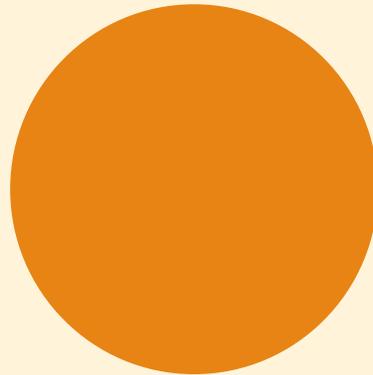
In den USA waren Roséweine im Jahr 2017 mit einem jährlichen Umsatzzuwachs von 25 % die am schnellsten wachsende Getränke­kategorie. Die Nachfrage nach Rosé aus der Provence – einer Region Frankreichs, auf die man lange Zeit wegen ihrer schlichten Weine herabschaute – übersteigt mittlerweile die Kapazität an Trauben. Sie sollten aber unbedingt auch Roséweine aus anderen Regionen als der Provence probieren, etwa Ode to Lulu aus Kalifornien, Domaine Vacheron aus Sancerre, Stein aus Deutschland und Gobelburg Cisterciens aus Österreich.

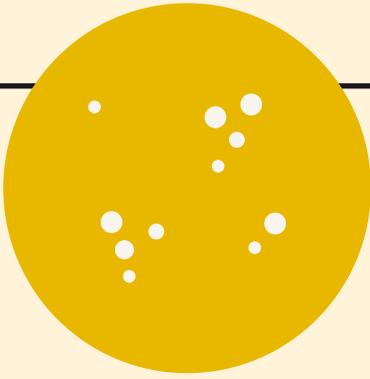
### ■ Mazeration

Ziehenlassen der Traubenschalen im Most, um Farb- und Aromastoffe und Tannine herauszulösen.

## Orange

→ Orange Wines, die ursprünglich aus Slowenien und Nordostitalien stammen und auf einer antiken georgischen Weinbereitungstechnik beruhen, sind momentan bei Natural-Wine-Trinkern enorm beliebt. Sie werden wie Rotweine bereitet, aber mit weißen Trauben: Der Most mazeriert mit den Schalen, manchmal mehrere Monate lang, um mehr Geschmacksstoffe zu extrahieren, daher sind diese Weine hinsichtlich Körper und Tanningehalt mit Rotweinen vergleichbar. Die orangen Farbtöne stammen aus den Flavonoiden in den Traubenschalen. Orange Wine weist oft Eintrübungen und reduktive Geschmacksnoten auf.





# Schaum- wein

→ Champagner mag als Inbegriff fürs erste Glas bei festlichen Anlässen gelten, aber im Le Bernardin habe ich auch schon Degustationsmenüs begleitet, bei denen ich jeden Gang mit Champagner kombiniert habe, um seine Vielseitigkeit über den Aperitif hinaus zu zeigen. Ich würde sogar behaupten, dass Schaumweine die besten Essensbegleiter überhaupt sind.

Champagner ist leicht zu trinken, aber technisch gesehen schwer herzustellen, denn es müssen gleich zwei Gärungen gesteuert werden. Genau dieser doppelte Prozess macht seinen Geschmack so komplex – und seinen Preis (zu Recht) so hoch.

Bevor ich zu tief einsteige – denn dieses Thema ist mir sehr wichtig, aber nur um zu zeigen, wie viel Respekt dieser Weintyp verdient –, möchte ich zunächst die unterschiedlichen Produktionsverfahren für Schaumweine erläutern. Die einfachsten Varianten, in Deutschland als „Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“ bezeichnet, werden mithilfe der Karbonisierung hergestellt, hierbei wird Kohlendioxid in Weiß- oder Roséwein eingepresst. Große, runde Blasen weisen darauf hin, dass diese kostengünstige Methode eingesetzt wurde. Wenn ein Schaumwein 3 € kostet, können Sie sicher sein, dass man sich nicht mit Rütteln und Dosage aufgehalten hat.

1

## Die Tankmethode

**BEISPIELE** Lambrusco, Prosecco

Wird auch *Charmat* genannt und ist genau das, wonach es klingt: Die Gärung erfolgt im Tank statt in Flaschen. Mit dieser kostengünstigen Methode lassen sich niedrigpreisige Schaumweine erzeugen. Bei diesem Verfahren erfolgt die zweite Gärung unter Druck in großen Tanks. Anschließend wird der Wein filtriert, eine *Dosage* wird hinzugefügt, und er wird direkt vermarktet. Vergessen Sie die Reifung! Das Ergebnis ist ein geradliniger Wein ohne besondere Komplexität. (Sorry, Prosecco.)

2

## Die Méthode Ancestrale

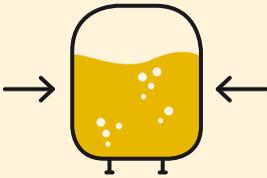
**BEISPIELE** *Pét Nat*

Dieses immer weiter verbreitete Verfahren ist auch als *Méthode Rurale* bekannt und nach Expertenmeinungen der Vorläufer der *Méthode Champenoise* oder traditionellen Methode. Auch Schaumwein wird zunächst in einem Barrique (oder einem Gärbehälter aus Edelstahl oder Beton) vergoren. Bevor nun der gesamte Restzucker zu Alkohol und CO<sub>2</sub> vergärt, wird der Wein gekühlt, gerüttelt (die Flasche wird geschüttelt und gedreht) und vor der endgültigen Abfüllung degorgiert. Nach einer Gärzeit von mindestens zwei Monaten in der Flasche ist der Wein fertig. Das Ergebnis ist ein zart schäumender, erfrischender und meist sehr leicht trinkbarer Wein. Einer meiner Favoriten ist der Bugey-Cerdon La Cueille von Patrick Bottex. Diese Methode erfreut sich steigender Beliebtheit bei der Erzeugung der spritzigen, modernen *Pétillant Naturel*-Weine, die auch als *Pét Nat* bekannt sind.

**Die Tank-  
methode**



1 – Erste Gärung im Tank.



2 – Zweite Gärung  
im großen Tank unter Druck.



3 – Filterung und Zugabe der *Dosage*.



4 – Flaschenabfüllung und Verkauf.

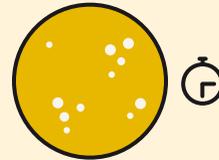
**Die Méthode  
Ancestrale**



1 – Erste Gärung im Barrique (oder Tank).



2 – Wein wird mit Restzucker abgefüllt.



3 – Flaschengärung  
für mindestens zwei Monate.



4 – Trinkfertig!

■ **Dosage**  
Eine Mischung aus Wein  
und Zuckersirup oder  
konzentriertem Trauben-  
most.

■ **Péillant Naturel (oder Pét Nat)**  
Eine Herstellungstechnik für  
Natural Wine, mit der leicht  
schäumende Weine erzeugt  
werden.

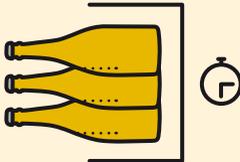
## Die traditionelle Methode



1 – Erste Gärung im Barrique (oder Tank).



2 – *Tirage* wird zugesetzt, und der Wein wird in Flaschen gefüllt.



3 – Der Wein wird mit Kronkorken verschlossen und für die zweite Gärung liegend gelagert. Nach der Gärung reift er auf der Feinhefe.



4 – *Rémuage* oder Rütteln sorgt dafür, dass die Hefen sich langsam nach unten zum Flaschenhals bewegen.



5 – Durch die Degorgierung, bei der der Flaschenhals eingefroren wird, werden die Hefen aus der Flasche entfernt.



6 – *Dosage* wird zugesetzt, um den Zuckergehalt anzupassen.



7 – Der Wein wird mit einem Korken verschlossen und mit einem Drahtkorb gesichert.

### ■ Zweite Gärung

Wie der Name sagt, die zweite Gärung, die ein Wein durchläuft.

### ■ Cuvée

Eine Partie Wein oder ein Verschnitt (Mischung) aus mehreren Weinen.

### ■ Kronkorken

Der geriffelte, von Bier- und Limonadenflaschen bekannte Flaschenverschluss.

## 3

## Die traditionelle Methode

**BEISPIELE** Champagner, Cava, Crémant

Sie ist die komplexeste Methode und auch bekannt als *Méthode Champenoise* in Frankreich, *Metodo Classico* in Italien und *Méthode Cap Classique* in Südafrika. In der Champagne steht am Anfang das Verschneiden der stillen Grundweine, der *vins clairs*. Ein solcher Verschnitt besteht typischerweise aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Der Kellermeister probiert die Mischung so lange, bis eine perfekte Balance erreicht ist, und fügt dafür in manchen Fällen Reserveweine (gereifte Grundweine aus älteren Jahrgängen) hinzu, bevor der fertige Grundweinerschnitt in Barriques, große Holzfässer oder in manchen Fällen auch in Betoneier oder Edelstahltanks gefüllt wird. Ich habe diese Grundweine probiert und war erstaunt, dass sie eine echte Herausforderung sind: extrem zitrusbetont und hart im Mund. Das weist darauf hin, wie stark sich der Wein durch die zweite Gärung weiterentwickelt.

Wenn diese *Cuvée* fertig ist, wird die *Tirage* hinzugefügt, eine Mischung aus Wein, Zucker und Hefe. Anschließend werden die Weine in Flaschen abgefüllt und mit Kronkorken verschlossen, bevor sie liegend eingekellert werden, um die vier bis sechs Wochen dauernde zweite Gärung zu durchlaufen.

Der nun schäumende Wein wird auf der Feinhefe (abgestorbene Hefezellen aus der *Tirage*, die sich am Boden der Flasche absetzen) gelagert. Diese Phase wirkt sich entscheidend auf die Qualität aus. In Spanien ist für Cava eine Lagerung auf der Feinhefe für mindestens neun Monate vorgeschrieben (30 Monate für Jahrgangs-Cavas). Jahrgangs-Champagner müssen für mindestens 36 Monate auf den Hefen lagern – das

sind drei Jahre! Kurz gesagt, das Reifen auf der Feinhefe ist entscheidend für die Qualität des Champagners und das feine, elegante Perlen der Blasen.

Soll der Schaumwein in halbe Flaschen abgefüllt werden, endet das Verfahren hier. Der vollständige Ablauf wäre für das halbe Volumen zu arbeitsintensiv und kostspielig. (Probiert man eine ganze und eine halbe Flasche gleicher Herkunft parallel, lässt sich ein Unterschied in der Komplexität feststellen. Und, ich muss es leider sagen, Champagner aus der Magnumflasche schmeckt auch besser als aus der 0,75 l Standardflasche.)

Für Standardflaschen folgt anschließend die *Rémuage*, auch Rütteln genannt: Die Flasche wird über mehrere Wochen gerüttelt und allmählich von der horizontalen in eine fast vertikale Position gebracht, damit sich die Feinhefe am Flaschenhals sammelt. Würde man die Flasche einfach nur auf den Kopf stellen, blieben die Hefen am Flaschenrand haften und könnten sich nicht am Verschluss sammeln. Das langwierige, arbeitsintensive Verfahren erfolgt in Handarbeit – in einigen großen Cava-Häusern wird jedoch mechanisch und nur wenige Tage lang gerüttelt.

Der letzte Schritt ist das Degorgieren. Der Flaschenhals wird dabei mithilfe einer chemischen Lösung eingefroren. Wenn der Kronkork entfernt wird, schießt die zum Pfropf gefrorene Feinhefe heraus. Zum Ausgleich des Füllstandes werden die Flaschen mit einer Mischung aus Wein (bei *brut nature*, mehr dazu auf der nächsten Seite) und, je nach Stil (*extra brut*, *brut*, *demi-sec*, *sec*), Zuckersirup (*Dosage*) aufgefüllt. Die *Dosage* wird hinzugefügt, um den Süßegrad anzupassen und den Champagner geschmacklich zu optimieren. Die Flaschen werden nun mit einem standesgemäßen Champagnerkorken verschlossen und mit einem Drahtkorb gesichert, denn der Druck im Inneren der Flasche ist doppelt so hoch wie bei einem Autoreifen.

# Wie süß ist er?

Die Menge der *Dosage* entscheidet über den Süßegrad des Champagners oder Schaumweins. Begriffe wie „extra brut“ oder „brut“ auf den Etiketten beziehen sich auf den Restzuckeranteil vor der Abfüllung. Dies sind die meistverbreiteten. Ach ja, *brut* spricht man übrigens „brüt“ aus.

## **BRUT NATURE** (0-3 g/l)

Wenn Sie Champagner-Einsteiger sind, fangen Sie nicht mit diesem an! Brut nature Champagner ist sehr herb und hart. Wenn er etwas gereift ist (ungefähr zehn Jahre), gehört er jedoch zu den eindrucksvollsten Sorten. Ich denke immer noch an den 2002er Prévost, den ich im letzten Jahr getrunken habe ...

→ **Probieren Sie:** Champagne La Closerie Les Béguines von Jérôme Prévost; Champagne Vouette & Sorbée

## **EXTRA BRUT** (0-6 g/l)

Fokussiert, zitrusbetont, mit einer herben Note.

→ **Probieren Sie:** Chartogne-Taillet Chemin de Reims; Agrapart & Fils Minéral

## **BRUT** (0-12 g/l)

Der Restzucker verleiht Opulenz und Weichheit.

→ **Probieren Sie:** Wenn Sie noch nicht sehr erfahren mit Champagner sind, finden Sie hier den angenehmsten Einstieg. Sollten Sie es etwas süßer mögen, probieren Sie einen Veuve Clicquot oder Moët & Chandon Brut Impérial als Ausgangspunkt, Louis Roederer und Billecart-Salmon sind dagegen deutlich trockener.



*Nur Weine, die in der Region Champagne in Frankreich erzeugt wurden, dürfen als „Champagner“ bezeichnet werden.*

## **EINIGE WORTE ZU ZUCKER UND SCHAUMWEIN**

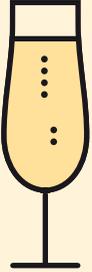
### → Hinzugegebener Zucker bzw. Dosage funktioniert wie Make-up:

Er überdeckt kleine Schwächen. Meist trägt er zur Verschönerung bei, aber zu viel davon, und man erkennt nicht mehr, wer sich darunter verbirgt. Auf Zucker zu verzichten ist allerdings auch keine Lösung. Ich habe einmal eine Dosage-Verkostung mit Alexandre Chartogne vom exzellenten Gut Chartogne-Taillet durchgeführt. Wir haben Champagner mit unterschiedlichen Dosage-Niveaus mit ansteigendem Süßegrad probiert, was sehr faszinierend war: Der Wein ohne Dosage war zu herb und hart – als würde man auf einem Stein herumkauen. Mit jedem Gramm zugesetztem Zucker blühte der Geschmack auf, bis der Zucker überhand nahm und die Geschmacksnoten des Weins überdeckte. Man kann es sich wie bei Zitronenlimonade vorstellen, der man Zucker zugibt, um sie trinkbar zu machen – bis es zu viel wird. Beim Champagner ist es genauso!

In den letzten Jahren wurde in Frankreich immer weniger Zucker zugesetzt, was zum Teil am deutlich reiferen Traubengut liegt (hallo, Klimawandel). Außerdem haben viele kleinere Weinbauern ihre Bemühungen im Weinberg verstärkt, um die Qualität des Leseguts zu verbessern. Das Ergebnis sind opulenter, komplexere Grundweine, die weniger Zuckersatz benötigen.

(Die großen Champagnerhäuser in Frankreich müssen zur Befriedigung der Nachfrage oft Trauben aus der gesamten Region zukaufen und dabei gewisse handwerkliche Kompromisse eingehen. Manchen gelingt dies besser als anderen, aber oft wird zum Ausgleich zu mehr Zucker in der Dosage gegriffen.)

## Der Schaumwein-Spickzettel



### CAVA

**Herkunft:** Spanien  
**Geschmacksprofil:**  
 Fruchtig, säurebetont  
**Methode:** Traditionell  
**Reifung:** 9 Monate (Standard),  
 15 Monate (Riserva),  
 30 Monate (Gran Riserva)  
**Preis:** 7–20 €



### PROSECCO

**Herkunft:** Italien  
**Geschmacksprofil:**  
 Fruchtig, säurebetont  
**Methode:** Tank  
**Reifung:** Keine  
**Preis:** 7–10 €



### LAMBRUSCO

**Herkunft:** Italien  
**Geschmacksprofil:** Dunkle Früchte,  
 floral, säurebetont (wird aus  
 roten Trauben bereitet)  
**Methode:** Tank (industriell),  
 Ancestrale  
**Reifung:** Keine  
**Preis:** 10–20 €



### SCHAUMWEIN/ SEKT

**Herkunft:** Überall!  
**Geschmacksprofil:**  
 Fruchtig, säurebetont  
**Methode:** Traditionell, Tank,  
 Karbonisierung  
**Reifung:** Unterschiedlich  
**Preis:** 7–20 €



### PÉT NAT

**Herkunft:** Überall, aber  
 vor allem Frankreich  
**Geschmacksprofil:**  
 kombuchaähnlich, säurebetont  
**Methode:** Ancestrale  
**Reifung:** Keine  
**Preis:** 10–20 €



### CHAMPAGNER

**Herkunft:** Frankreich  
**Geschmacksprofil:**  
 Fruchtig, toastig, säurebetont  
**Methode:** Traditionell  
**Reifung:** 15 Monate  
 (jahgangslos), 36 Monate  
 (Jahgangs-Champagner)  
**Preis:** ab 20 €



**Was  
bedeutet  
„Natural-  
Wine-  
Bereitung“?**

➔ Es gibt eine hitzige ideologische Debatte zwischen den Befürwortern des „konventionellen“ Weinbaus, der für den gewünschten Wein Pestizide im Weinberg und Chemikalien bei der Weinbereitung nutzt, und jenen des „natürlichen“ Weinbaus, der die Trauben biologisch oder biologisch-dynamisch erzeugt und bei der Weinbereitung auf Zuckerzugabe, Schwefelung, Säureregulierung, Schönen und Filtrieren verzichtet. Nach meiner Erfahrung haben Natural Wines oft eine gewisse Trübheit, Exzentrik und Flüchtigkeit (also sich schnell ändernde Geschmacksnoten). Hier finden Sie einige Begriffe und Zertifizierungen für diese alternativen Weine.

## Natural Wine

wird biologisch oder biodynamisch angebaut, auf Pestizide wird während des Wachstumsprozesses verzichtet. Dem Traubenmost wird nichts zugesetzt, um den Geschmack zu beeinflussen, Eingriffe in den Gärungsprozess wie Hefezugabe oder Säureregulierung mithilfe von Chemikalien werden auf ein Minimum beschränkt. Das bedeutet auch, dass Natural Wine nicht filtriert wird (daher die Eintrübung), und bei der Abfüllung wird – wenn überhaupt – nur ein Minimum an Sulfiten zur Konservierung hinzugegeben. Nicht alle Natural Wines sind zertifizierte Bioweine, und, noch verwirrender,

nicht alle biologischen oder biodynamischen Weine sind Natural Wines. Lesen Sie weiter!

In den USA überwacht das US-Landwirtschaftsministerium die Verwendung des Begriffs *organic* (entspricht dem deutschen „Bio“), während der Demeter-Verband die Rechte an der Vergabe der Kennzeichnung „Biodynamic“ innehat. Auf Weinflaschen in den USA finden sich daher zwei unterschiedliche Bio-Kennzeichnungen. Weine mit der Kennzeichnung „USDA Organic“ werden aus biologisch angebauten Trauben bereitet, Zusatzstoffe wie Schönungsmittel und Hefen müssen ebenfalls aus biologischem Anbau stammen. Diese Weine werden ohne Schwefelzusatz hergestellt, natürlich vorkommende Sulfiten sind jedoch vorhanden. Das mag toll klingen, Tatsache ist jedoch, dass Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>) der beste natürliche Konservierungsstoff für Wein ist. Aus diesem Grund findet man auf dem Markt nur sehr wenige Weine mit dieser Kennzeichnung.

## „Hergestellt aus Trauben aus zertifiziert biologischem Anbau“

bedeutet, dass der Wein die gleichen erlaubten Zusätze wie Weine mit der Kennzeichnung „USDA Organic“ enthält, aber bis zu 100 mg/l Gesamt-SO<sub>2</sub> bei Rot- und 150 mg/l bei Weiß- und Roséweinen enthalten darf. Die EU zertifiziert Weine aus biologisch angebauten Trauben mit biologisch angebauten Zusatzstoffen mit dem EU-Bio-Siegel. Die Verwendung gentechnisch veränderter Organismen ist nicht gestattet. Die Regelungen für den Einsatz von Schwefel entsprechen denen für Weine mit der Bezeichnung „Hergestellt aus Trauben aus zertifiziert biologischem Anbau“ in den USA.

■ Sulfit  
Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>), auch Schwefel genannt. Der Konservierungsstoff wird dem Wein zuge-

setzt (meist direkt vor der Flaschenabfüllung) oder ist schon vor der Gärung auf den Traubenschalen vorhanden.

■ Schönungsmittel  
Stoffe, die dem Wein zugesetzt werden, um Eiweißspuren oder Ablagerungen zu

entfernen, die den Wein trübe machen können. Unter anderem werden Bentonit, Eiklar und Kasein verwendet.

