

# Erschwingliche Alternativen

Die Top-Weine aus der Champagne, dem nördlichsten Anbaugebiet Frankreichs bei Reims, stehen bezüglich Qualität und Preis unter den Schaumweinen der Welt nach wie vor an der Spitze. Doch der Champagner erhält Konkurrenz. Die Herausforderer kommen unter anderem aus Frankreich, Spanien, Italien, Deutschland. Sie bieten oft gleich viel Genuss für weniger Geld. Hier werden jene fündig, denen Qualität wichtiger ist als Prestige. Aber Achtung: Qualität gibt es nirgends zum Nulltarif, die besten Schaumweine haben ihren Preis, denn sie werden nach der gleichen «méthode champenoise» (Flaschengärung) hergestellt wie das Original – nur Champagner nennen dürfen sie sich nicht. Im Trend sind besonders:

- ❑ Crémant: Französische Schaumweine aus dem Elsass, dem Burgund, von der Loire und weiteren Regionen. Fruchtig, unmittelbar ansprechend.
- ❑ Cava: Schaumwein aus Spanien, überwiegend aus der Region Penèdes. Leicht, spritzig, aromatisch.
- ❑ Prosecco: Name einer Traubensorte und eines Anbaugebiets in der Provinz Treviso bei Venedig. Von trocken-herb bis süss-fruchtig.
- ❑ Sekt: Schaumwein aus Deutschland, die besten von der Rieslingtraube. Blumig, fruchtig, ganz anderer Stil als Champagner.
- ❑ Asti Spumante/Moscato d'Asti: Die süsse, fruchtige, alkoholarne Alternative aus dem Piemont. Nur die besten mit Flaschengärung.



# in

in-online.ch

## Luxuriöses Prickeln

Champagner & Co:  
Genuss für festliche Tage



# Es muss nicht immer Champagner sein

Jetzt knallen wieder die Korke! Wenn der Jahreswechsel vor der Tür steht, ist es höchste Zeit, den Champagner kalt zu stellen. Zum teuren Luxusgetränk aus Nordfrankreich gibt es aber Alternativen, die sich nicht zu verstecken brauchen: Crémant, Cava, Prosecco & Co sind die Schaumweine, die eine wachsende Anhängerschaft finden.

## LUXUS UND VERSCHWENDUNG

Dem Weinliebhaber kommen die Tränen, wenn der Formel-1-Sieger edelsten Champagner aus einer übergrossen Flasche verspritzt. Selber gönnt man sich den teuren Rebensaft mit den prickelnden Bläschen ja nur zu speziellen Anlässen – etwa am Silvesterabend. Und dann diese Verschwendung! Sein Image wird dem Champagner bisweilen zum Verhängnis: Wer es sich leisten kann, demonstriert seine überschäumende Freude gerne mit knallenden Korke. Dabei verdient ein guter Champagner sorgfältige Behandlung und ungeteilte Aufmerksamkeit wie jeder grosse Wein. Nur beste Trauben aus besten Lagen kommen für ihn in Frage. Die Herstellung ist aufwändig und dauert Jahre. Dafür bieten eine Spitzen-Cuvée (Verschnitt von bis zu hundert Weinen unterschiedlicher Lagen und Jahrgänge) oder ein edler Millésime (aus Trauben eines einzigen Jahrgangs) höchsten Genuss.

## GÄREN, RÜTTELN, DEGORGIEREN

Es sind die feinen Kohlensäure-Bläschen, die Schaumweine zum unvergleichlich erfrischenden und belebenden Getränk machen. Und so gehts: Dem vergorenen Grundwein werden Zucker und Hefen beigegeben. In der Flasche findet eine zweite Gärung statt. Nun werden die auf den Kopf gestellten Flaschen regelmässig gerüttelt, damit die abgestorbenen Hefen zum Hals absinken. Der Flaschenhals wird schockgefroren, der Verschluss entfernt, der Hefesatz entweicht durch den Überdruck (Degorgieren). Zuletzt wird die Flasche aufgefüllt und drucksicher verschlossen. Bei einfachen Schaumweinen findet die zweite Gärung im Tank statt.

Tipps für richtigen  
Champagner-Genuss auf

[www.in-online.ch](http://www.in-online.ch)