

Einfach prickelnd

Schaumwein Die Stimmung steigt, wenn zum Jahresende die Korken knallen. Muss es aber Champagner sein? Tut es auch Sekt oder Prosecco? Was macht den Unterschied beim prickelnden Genuss?

Ob Champagner besser schmeckt als Sekt, gehört zu den vermutlich unlösbaren Streitfragen. Eine Geschmackssache eben. Fest steht aber: Besonders feine Perlen entstehen durch besonders hohen Aufwand. Je kleiner und zahlreicher sie sind, als umso edler gilt das Getränk. Allerdings: Es perlt nicht nur in Champagner- und Sektflaschen.

Was ist eigentlich Schaumwein?

Der Oberbegriff Schaumwein ist üblich für alles, was eine zweite Gärung des Grundweins hinter sich hat. Erst dadurch entsteht die prickelnde Kohlensäure. Die erzeugt in der Flasche einen Überdruck von mindestens 3 bar. Bei Sekt, Prosecco Spumante und vor allem Champagner ist der Druck noch höher. Die zweite Gärung, eingeleitet durch die Zugabe von Gärhefe und Zucker oder Traubenmost, kann beim Champagner aber Jahre dauern. Dabei wird der Zucker zu Alkohol vergoren, danach die Hefe entfernt. Sonst wäre das Getränk trübe. Zum Schluss kommt die geschmackliche Feinabstimmung durch zugesetzten Wein plus Zucker (**Dosage**).

Wann heißt Schaumwein Sekt?

Bei Sekt handelt es sich um Qualitätsschaumwein. Er ist vor allem etwas länger in der Gärung und hat einen Druck von 3,5 bar. In Deutschland heißt er Sekt, in Spanien Cava, in Frankreich Crémant. Nur was aus der französischen Champagne kommt, darf sich **Champagner** nennen. **Spumante** ist italienischer Schaumwein.

Was ist Prosecco?

Ursprünglich kommt Prosecco aus



Italien. Er gehört nicht zur Sektfamilie und sein Name leitet sich auch nicht vom italienischen secco (trocken) ab. **Prosecco** ist eine alte Rebsorte Venetiens, die es aber auch anderswo gibt. Die Weinbauern aus dem Veneto genießen den fruchtig-aromatischen Wein traditionell als **Tranquillo** (still): leicht süß und meist ohne Kohlensäure. Hierzulande hat er trocken und vor allem prickelnd Furore gemacht. Es gibt Prosecco als **Spumante** oder **Frizzante**, letzteren sogar in der Dose (siehe S. 19). Nur Spumante wird zweimal gegoren. Frizzante ist **Perlwein**, aber kein Schaumwein. Frizzante hat meist weniger Alkohol. Das empfinden manche als bekömmlicher.

Schmeckt Prosecco Spumante besser?

Nicht unbedingt. Ob ein- oder zweimal gegoren, schmeckte man zumindest bei unserem letzten Test nicht immer heraus. Auf jeden Fall ist Spumante teurer, denn



bei jeder Flasche wird rund 1 Euro Schaumweinsteuer fällig. Ob Frizzante oder Spumante sieht man auf dem Etikett und am Verschluss: Eine Spumante-Flasche verschließt – wie alle Schaumweinflaschen – ein Sektorken, also ein dicker, herausdrehbarer Korkstopfen mit Hut. Darüber kommt ein sichernder Drahtverschluss, die Agraffe, und eine Leichtmetall- oder Kunststoffolie. Nur solch ein Korken hält den Überdruck durch viel Kohlensäure – von mindestens 3 bar – aus.

Wie viel Sektsteuer zahle ich?

Mehr als Sie vermutlich denken: Die Schaumweinsteuer, wie sie amtsdeutsch heißt, wird auch für Champagner und Prosecco Spumante fällig. Einst sollte sie Wilhelm II. die Kriegsflotte finanzieren. Im Gegensatz zur Flotte des Kaisers hat sie sich erhalten und

2006 immerhin rund 42 Millionen Euro in die Staatskasse gespült. Je größer die Flasche, desto freudiger feiert der Finanzminister mit: Bei einem Piccolo (200 Milliliter) kassiert die öffentliche Hand 27 Cent, bei einer normal großen Flasche 1,02 Euro. Bei 2,19 Euro für einen Sekt vom Discounter bleibt da nicht viel für Korken, Flasche und Inhalt.

Warum ist Champagner teurer?

Das liegt vor allem an der aufwendigen zweistufigen Flaschengärung. Bei einfachen Schaumweinen kann die zweite Gärung in Stahltanks nach einigen Wochen abgeschlossen sein. Edlere Sorten in Flaschen lagern bis zu drei Jahre auf der Hefe. Das macht mehr Arbeit, bewirkt aber auch eine besondere Feinperligkeit. Für Champagner, aber auch Crémant und Cava, ist die Flaschengärung Pflicht: Zunächst lagern die Flaschen liegend, das Aroma entfaltet sich auf der Hefe, der Al-

diesem Gehalt müsste „lieblich“ heißen. Solcher Schaumwein schmeckt aber nicht lieblich, die Kohlensäure puffert die Restsüße ab und mildert sie. Die geschmackliche Feinabstimmung wird ganz zum Schluss mit der Dosage vorgenommen, dem in Wein gelösten Zucker. Schauen Sie aufs Etikett: Weniger süß schmecken Sekt und Champagner mit den Deklarationen brut (herb), extra brut (extra herb), brut nature (naturherb). Brut schmeckt manchem aber schon knochentrocken.

Knallen oder ploppen lassen?

Wenn Sie die Flasche gleich nach dem Transport öffnen und senkrecht halten, können Sie ziemlich sicher sein, dass die Korken knallen und viel Kohlensäure entweicht. Kenner empfehlen: Sanft ploppen lassen. Lösen Sie den Drahtverschluss, die Agraife, drehen Sie die geneigte Flasche und damit den Korken langsam heraus. Mit einem Küchenhandtuch über dem



Flaschengärung mit dem Hals nach unten (links). Der Korken knallt und der Schampus spritzt, wenn die Flasche nicht lange genug ruhig gelagert hat (Mitte). Der Proseccokorken (rechts) sieht edel aus. Ein echter Prosecco Spumante ist es aber nur mit dem typischen Sektkorken (oben): Der Drahtverschluss, die Agraife, hält den Druck durch Kohlensäure im Zaum.

koholgehalt steigt. Schließlich werden die Flaschen mit dem Hals schräg nach unten in ein Rüttelpult gestellt: Vorsichtiges regelmäßiges Rütteln befördert den Hefetrub in den Flaschenhals. Zum Schluss wird der Hefepfropf entfernt, die Flasche mit der Dosage aus Wein und Zucker aufgefüllt. Noch aufwendiger wäre es, die Flaschen von Hand zu rütteln.

Ist die Flaschengärung besser?

Nicht zwangsläufig: Dem Aroma mancher Traube bekommt der sehr intensive Kontakt mit der Gärhefe in den Flaschen geschmacklich nicht so gut. Deshalb bleibt es dann bei der kürzeren Tankgärung statt der intensiveren Flaschengärung.

Wie süß ist trockener Sekt?

„Trocken“ bedeutet immerhin bis zu 35 Gramm Restzucker pro Liter. Wein mit

Korken geht das leichter, notfalls hilft ein Nussknacker. Die Flaschen sollten mindestens zwei Stunden im Kühlschrank verbracht haben. Ob schnelles Kühlen in der Gefriertruhe auch dem Geschmack gut tut, ist umstritten. Als ideal zum Trinken gelten 5 bis 7 Grad, roter oder süßerer Sekt darf auch wärmer sein.

Sind Schalen oder Kelche besser?

Eindeutig Kelche oder Tulpengläser. Sie zeigen das Spiel der Perlen am deutlichsten, die langen Stiele verhindern, dass die Hand den Sekt erwärmt. Füllen Sie die Gläser nur zu zwei Dritteln. So kann sich die Blume am besten entfalten. Sektschalen sind zu flach und breit, der Schampus perlt nicht richtig, das Bukett verfliegt schnell. Gläser am besten mit heißem Wasser nachspülen, weil Spülmittelreste die Perlenbildung reduzieren. Dann mit

einem trockenen Handtuch auswischen. Das hinterlässt winzige Fusseln am Glas, an denen Perlen entstehen.

Wie lange hält sich Schaumwein?

Frisch aus der Kellerei hat Schaumwein seine Qualitätsspitze erreicht: Je schneller das Sensibelchen getrunken wird, desto besser ist es meist. Leider stehen selten Jahreszahlen auf den Flaschen. Feste Haltbarkeitsfristen gibt es auch nicht. Sekt und Champagner können drei Jahre überstehen – oder nicht einmal ein halbes. Letztlich hilft hier nur Probieren. Prosecco Frizzante dagegen kann auch mal länger lagern. Voraussetzung für eine lange Haltbarkeit: Kühl lagern und vor allem dunkel. Lichteinfall fördert die Oxidation und das schadet dem Geschmack. Anders als bei Wein wird für Schaumwein eine stehende Lagerung empfohlen. ■