

Es muss nicht  
**immer**  
 Champagner sein.

Bilder: v.l.n.re.: ©Stuart Forester Europe / Alamy/mauritus-images.com, ©Magcom/Shutterstock.com



**JUNG TRINKEN**  
 Freixenet Cordon Negro Cava DO

0,75 l, Spanien, Katalonien trocken

Macabeo, Parellada und Xarel·lo heißen die Rebsorten, die im Cava vereint werden. Dank des hohen Parellada-Anteils hat dieser spanische Schaumwein eine besonders fruchtige Note. Ein feiner Speisebegleiter zu Fisch, Meeresfrüchten oder hellem Fleisch.

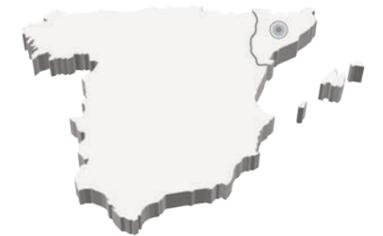
€ 6,99

Nr. 894678  
 Grundpreis/Liter: € 9,32

Es darf auch einmal Schaumwein sein: Aus Katalonien kommt der Cava, Italien hat den Franciacorta, und quasi in ganz Frankreich außerhalb der Champagne reifen Crémants.

Von Stephan Burianek\*

Lily Bollinger war eine kluge Frau. Die Champagnerproduzentin wurde in den 1960er-Jahren von einem Reporter gefragt, zu welchen Gelegenheiten sie selbst zu Champagner greife. Ihre Antwort ist legendär: „Ich trinke ihn, wenn ich froh bin und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich ihn, wenn ich alleine bin. Und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, dann mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, dann lasse ich ihn mir schmecken. Ansonsten rühre ich ihn aber nicht an, außer wenn ich durstig bin.“ Ich mag dieses Zitat, weil es stimmt. Champagner geht immer. Natürlich nur theoretisch, denn wer heißt schon Bollinger oder hat einen Goldesel daheim herumstehen? Zum Glück gibt es leistbare Alternativen.



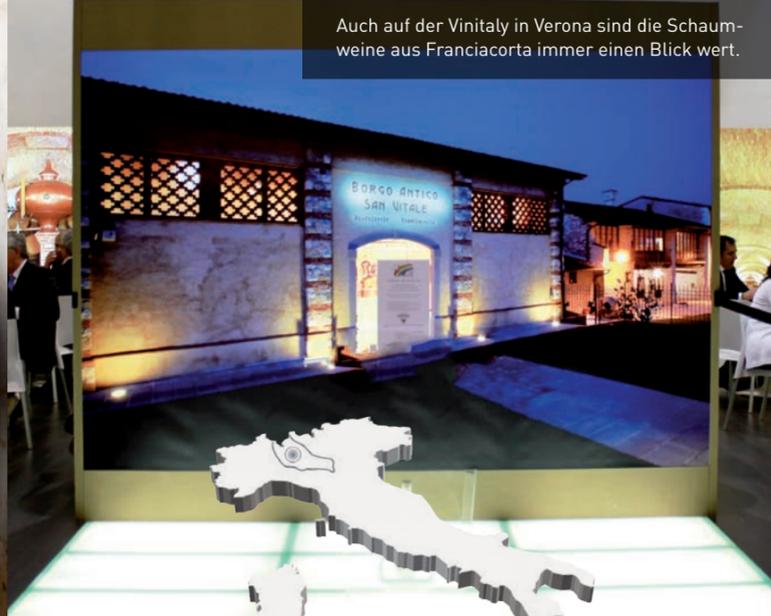
Auch andere Regionen haben noble Perlen

Zum Beispiel Cava: Vor bald 150 Jahren kehrte ein Herr namens Josep Raventós aus der Champagne, wo er das klassische Herstellungsverfahren von Schaumweinen (Stichwort: Flaschengärung) erlernt hatte, in seine Heimat Katalonien zurück und gab sein Wissen an die Winzer der Region weiter. Bald wurde der „Champán“ (oder „Xampán“) für die Weinregion Penedès nahe Barcelona zu einer wichtigen Einnahmequelle – und ist es unter der Bezeichnung „Cava“ noch heute (Cava ist das spanische Wort für „Keller“).

\* Mag. Stephan Burianek ist freier Fachjournalist für Reise- und Genuss-themen.



Ein Blick in eine der schönsten spanischen Weinregionen im katalonischen Comarca: Priorat.



Auch auf der Vinalta in Verona sind die Schaumweine aus Franciacorta immer einen Blick wert.



Das Musée du Vin de Champagne in Epernay bekommt ab Juni 2016 Konkurrenz: La Cité des Civilisations du Vin eröffnet am 1. Juni!



Mag. Florian Spertl, Wein- und Champagnerexperte bei INTERSPAR

Ebenso wie in der Champagne setzt man bei Cava ausschließlich auf die traditionelle Flaschengärung, außerdem wachsen die Trauben im Penedès ebenso wie in der Mutterregion häufig auf Kreideböden. Bei den Rebsorten gibt es aber große Unterschiede: Obwohl in den letzten Jahrzehnten vereinzelt die Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir in Cava eingeflossen sind, bestehen die meisten spanischen Schaumweine nach wie vor aus den drei klassischen, autochthonen Rebsorten Parellada, Xarel·lo und Macabeo. Die letztgenannte Sorte liefert die Fruchtnote und bildet in den Cava häufig den Hauptanteil. Xarel·lo – der Punkt ist kein Druckfehler, sondern Bestandteil der katalanischen Sprache – stiftet einen kräftigen Körper, und Parellada versorgt Cava mit fruchtig-frischen Apfelaromen. Neben diesen weißen Sorten sind auch rote Trauben zugelassen, wie beispielsweise Monastrell, Garnacha und der bereits erwähnte Pinot Noir.

Eines der größten und ältesten Cava-Häuser im Penedès heißt Freixenet, was wie „Fräschenett“ ausgesprochen wird. Es hat seinen Sitz in Sant Sadurní d'Anoia. Die Hauptstadt des Cava eignet sich aufgrund seiner günstigen Anbindung an das S-Bahn-Netz von Barcelona aus gut für Tagesausflüge.

## Der Jungstar

Weniger touristisch geht es derzeit noch in Franciacorta zu, dem italienischen Pendant zur Champagne, das etwas mehr als eine Autostunde östlich von Mailand, zwischen Brescia und dem Iseo-See, liegt. Dort erkannte erst in den 1960er-Jahren ein junger Önologe, der im Weingut von Guido Berlucchi arbeitete, erstmals das Potenzial der umliegenden Moränenhügel für die Produktion erstklassiger Schaumweine. Die Hügelkette wird wegen ihrer gebogenen Ausformung als „Amphitheater“ bezeichnet und ist gegen Norden hin geöffnet, sodass die Weingärten konstant mit einer kühlen, vom See kommenden Brise versorgt werden. Die Böden weisen unterschiedliche Eigenschaften auf und unterstützen somit die Komplexität der Gewächse.

Die meisten Lagen sind, wie in der Champagne, mit Chardonnay und Pinot Noir bestockt. Manchmal fließt auch Weißburgunder in den Franciacorta ein, dann aber zu maximal fünfzig Prozent. Als „Franciacorta“ dürfen natürlich nur Schaumweine bezeichnet werden, die mittels traditioneller Flaschengärung hergestellt wurden. Der meistverkaufte Franciacorta heißt „Imperiale Brut“ und kommt vom Pionierweingut Berlucchi.

## Zurück nach Frankreich

Wer genusstechisch trotzdem in Frankreich bleiben möchte, der wird bei den Crémants fündig. Sie werden praktisch in allen Weinregionen außerhalb der Champagne hergestellt – selbst außerhalb Frankreichs, aber das kommt seltener vor. Voraussetzung für die Bezeichnung als „Crémant“ ist ebenfalls die Verwendung der Flaschengärmethode.

An lauen Sommerabenden mag ich diese Schaumweine ganz besonders. Dann trinke ich Cava, Franciacortas und Crémants, wenn ich froh bin und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich sie, wenn ich alleine bin. Und so weiter.

Schaumweineempfehlungen



**JUNG TRINKEN**  
Freixenet  
Carta Nevada  
Secco Cava DO

0,75 l, Spanien, Katalonien  
**secco**

Lieulich, prickelnd und vollmundig ist dieser klassische Cava aus dem Norden Spaniens. Der perfekte Aperitif für ein sommerliches Mahl im Garten oder auf der Terrasse.

€ 7,99

@ Nr. 891660  
Grundpreis/Liter: € 10,65



**JUNG TRINKEN**  
Gratien & Meyer  
Crémant de Loire  
Brut

0,75 l, Frankreich, Loiretal  
**brut**

Zartgelbe, glänzende Weinfarbe und üppiges, feinerlendes Mousseux – so präsentiert sich dieser Schaumwein aus Frankreich. Probieren Sie ihn doch einmal zu einem köstlichen Fruchtdessert.

€ 10,99

@ Nr. 6510480  
Grundpreis/Liter: € 14,65



**91**  
von 100  
Robert  
Parker  
Punkten  
**2**  
von 3 Gläsern  
Gambero  
Rosso  
Ca' del Bosco  
Cuvée Prestige  
Franciacorta DOCG

0,75 l, Italien, Lombardei  
**brut**

Der Cuvée Prestige Franciacorta präsentiert sich in hellgelber, brillanter Farbe und duftet nach reifen Pfirsichen, Äpfeln und feinen Blütenaromen. Im Geschmack ist er elegant mit harmonischer Säure und guter Struktur.

€ 26,99

@ Nr. 2020000578062  
Grundpreis/Liter: € 35,99



**2**  
von 3 Gläsern  
Gambero  
Rosso  
Berlucchi  
Cellarius  
Franciacorta Brut  
2010

0,75 l, Italien, Lombardei  
**brut**

Ein wunderbar feinerlicher Schaumwein mit zarten Zitrusnoten und einer überzeugenden Frische. Ein wunderbarer Begleiter zu leichten Vorspeisen, Fisch oder leicht gereiftem Käse.

€ 22,99

@ Nr. 1543797  
Grundpreis/Liter: € 30,65



**2**  
von 3 Gläsern  
Gambero  
Rosso  
Berlucchi  
Cuvée Imperiale  
Franciacorta  
Imperiale Brut

Berlucchi  
Cuvée Franciacorta  
Imperiale Brut

0,75 l, Italien, Lombardei,  
**brut**

€ 15,99

@ Nr. 4083313  
Grundpreis/Liter: € 21,32

## Berlucchi Cuvée Franciacorta Imperiale Brut

Guido Berlucchi und Franco Ziliani, Eigentümer und Önologe der Weinkellerei Berlucchi, waren die Ersten, die die Möglichkeiten der Schaumweinerzeugung in der Region Franciacorta erkannten. Dementsprechend ist Berlucchi bereits seit den 1960er-Jahren das führende Weinhaus des Spumante Metodo Classico.

Es gibt kaum jemanden in Italien, der nicht schon einmal mit einem Glas Berlucchi auf einen besonderen Anlass angestoßen hat – egal ob Geburtstag, Hochzeit, Weihnachten oder einfach, weil gute Freunde auf Besuch gekommen sind.

Der Berlucchi Cuvée Franciacorta Imperiale Brut wurde von Gambero Rosso mit 2 Gläsern geadelt.

Mit seiner fein anhaltenden Perlage, seinem feinen Hefe-Touch und dem eleganten Geschmack, der an ein frisches Brioche erinnert, ist dieser Schaumwein eine hervorragende, preisgünstige Alternative zu Champagner.

Bilder: v.l.n.re.: ©Howard Sayer/Alamy/mauritus-images.com, ©Adriano Castelli/Shutterstock.com, ©Leblond/mauritus-images.com, ©Magcom/Shutterstock.com