

Wie das Prickeln entsteht

WARUM UMSCHLIESST EIN DRAHTGEFLECHT – Agraffe genannt – zusätzlich den Korken einer eh schon sehr stabilen Sektflasche? Ja, richtig, wegen des Drucks, der in der Flasche vorherrscht. Exakt sind es mindestens 3,5 Bar. Verantwortlich dafür ist die eingeschlossene Kohlensäure, welche das Einschenken zu einer schaumigen und den Genuss dieses Weins zu einer prickelnden Angelegenheit werden lässt. Jetzt wäre noch zu klären, wie die Kohlensäure, also die Blubberbläschen – oder in der Weinsprache die Perlage –, in die Flasche kommt.

Hier gibt es verschiedene Möglichkeiten. Die günstigste und für Perlwein, Secco oder Frizzante am häufigsten eingesetzte: Man fügt dem fertigen Wein einfach Kohlensäure zu. Eine andere Variante ist das sogenannte Charmat-Verfahren: Hier bildet sich das Kohlendioxid während der Gärung in einem großen Stahltank. Abgefüllt wird der bereits blubbernde Wein.

Die aufwendigste Methode, hochwertigen Schaumwein herzustellen, ist die traditionelle Flaschengärung. Bei diesem Verfahren entsteht die Kohlensäure erst in der Flasche. Wie läuft das genau ab? Alles beginnt mit einem guten Grundwein. Der fertig vergorene stille Wein wird entweder reinrebsortig oder als Cuvée in die Flaschen gefüllt. Hinzu kommen Hefe

und eine sogenannte Fülldosage, die aus Traubenmost und Zucker besteht. Man gibt den Hefen Zucker, um einen weiteren Gärvorgang, der diesmal in der Flasche stattfindet, einzuleiten. Die Hefen fressen den Zucker und dabei entstehen Alkohol und Kohlendioxid. Während dieses Vorgangs ist die Flasche fest mit einem Kronkorken verschlossen und ruht mehrere Monate. Manche Champagner, Franciacorta, Cava, aber auch Winzersekte können mehrere Jahre auf dem Hefesatz liegen. Der Ausdruck »auf der Hefe liegen« bezeichnet die Ruhephase des Schaumweins, während der sich die Hefe noch immer in der Flasche befindet, auch wenn die Gärung schon abgeschlossen ist.

Entscheidet der Winzer, dass der Sekt nun reif für den Verkauf ist, muss zuerst noch die Hefe aus der Flasche geholt werden. Für diesen Vorgang hat Madame Clicquot (ja, der Name erinnert zu Recht an eine bekannte Champagnermarke) das Rüttelpult erfunden. Damit man die Hefe aus der Flasche bekommt, muss sie sich im Flaschenhals absetzen. Dafür rüttelt, dreht und wendet man die Flaschen und richtet sie mit dem Hals nach unten aus. Öffnet man nun den Kronkorken, schießen die Hefereste aus der Flasche. (Sie erinnern sich an den Druck!) Die Entfernung der Hefe aus dem Schaumwein nennt man Degorgieren. In der Flasche fehlen nun einige Milliliter, die mit der sogenannten Versanddosage aus Zucker und Traubenmost wieder aufgefüllt werden. Die Wahl der Versanddosage entscheidet über den Süßegrad des Schaumweins, der auf dem Etikett mit lieblich (am süßesten), halbtrocken, trocken, extra trocken, brut, extra brut oder brut nature (ganz ohne zugesetzte Süße) angegeben ist. Dann ist der Sekt fertig und kann mit dem Korken und der Agraffe verschlossen werden. Sobald der Schaumwein anschließend nach mehreren Wochen weiterer Ruhezeit in den Verkauf geht, ist er trinkfertig und muss nicht weiter gelagert werden. Also Schaumwein kaufen und austrinken! *SUS*



RÜTTELPULT VON LANDMANN (oben). **EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** bei hochwertigen Schaumweinen: acht bis zehn Grad Celsius

Schaumweine mit traditioneller Flaschengärung

Champagner: herkunftsgeschützte Bezeichnung von Schaumweinen aus der Champagne. Mindestlagerzeit auf der Hefe: 12 Monate. Rebsorten: Pinot Noir (Spätburgunder), Chardonnay, Pinot Meunier (Schwarzriesling)

Franciacorta: herkunftsgeschützte Bezeichnung von Schaumweinen aus dem Franciacorta-Gebiet der Lombardei. Mindestlagerzeit auf der Hefe: 18 Monate. Rebsorten: Chardonnay, Pinot Blanc (Weißburgunder), Pinot Noir (Spätburgunder)

Crémant: traditionelle Bezeichnung für Schaumwein, der aus verschiedenen Regionen Frankreichs kommen kann. Z. B. Crémant d'Alsace, Crémant de Loire, Crémant de Bourgogne usw. Mindestlagerzeit auf der Hefe: 9 Monate. Rebsorten an Region gebunden

Winzersekt: Bezeichnung für Schaumwein, der von einem deutschen Winzer aus einem bestimmten Anbaugebiet (b. A.) hergestellt wird. Mindestlagerzeit auf der Hefe: 9 Monate. Rebsorte(n) bestimmt der Winzer

Cava: herkunftsgeschützter Schaumwein aus bestimmten Regionen Spaniens, hauptsächlich Penedès (Katalonien). Mindestlagerzeit auf der Hefe: 9 Monate. Rebsorten: im Penedès Xarello, Macabeo, Parellada

Empfehlung: Hochwertiger Qualitäts-Schaumwein ist nicht nur als Aperitif oder zum Ausstoßen geeignet – probieren Sie ihn als Essensbegleiter durch das gesaute Menü hindurch!



fruchtig-süßer deutscher Sekt aus Riesling-Trauben



Winzersekt vom Weingut Landmann aus Baden

*Franciacorta wird häufig als der »Champagner Italiens« bezeichnet – er ist nur in Deutschland nicht so bekannt, weil ihn die Italiener lieber selbst trinken.***

Die Rebsorten Chardonnay, Pinot Blanc und Auxerrois bestimmen diesen Crémant aus dem Elsass.

DAS ALNATURA WEINSORTIMENT umfasst mehr als 160 Weine. Diese Schaumweine finden Sie in Ihrem Alnatura Super Natur Markt. ** Der Franciacorta ist nur über die Festtagszeit bei Alnatura erhältlich.

HERSTELLER-EMPFEHLUNG*



Bio-Fertiggerichte, die wie hausgemacht schmecken: mit ausgewählten Zutaten und nach hauseigenen Rezepturen schonend zubereitet von der Kff – köstlich, fertig, frisch!

- KFF
- BIO-GEMÜSESUPPE ODER BIO-RINDERROULADE ODER BIO-HÜHNERFRIKASSEE**
 - mit schonend gegartem Gemüse
 - die Bio-Fertiggerichte werden mit großer Sorgfalt von Hand hergestellt und einzeln abgefüllt
 - portionsgerechte Größen
 - einfache und schnelle Zubereitung: Inhalt des Glases in einen Topf geben, unter mehrmaligem Rühren erhitzen und ca. 2 min leicht köcheln lassen

Bio-Gemüsesuppe 350 ml
2,49 € (1 l = 7,11 €)
 Bio-Rinderroulade Hausmacher Art 380 g
3,99 € (1 kg = 10,50 €)
 Bio-Hühnerfrikassee 360 g
3,99 € (1 kg = 11,08 €)

* Bei Produkten, die als »Hersteller-Empfehlung« gekennzeichnet sind, handelt es sich um Anzeigen. Diese Produkte erhalten Sie in Ihrem Alnatura Super Natur Markt.