

# Das Ein mal Eins

## DER SCHAUMWEINE

Bubbles sind angesagt. Aber nicht alles, was blubbert, ist auch ein Schaumwein, und bei der Verwendung von Begriffen wie Champagner-Methode werden die Franzosen sehr sensibel.

Master Sommelier ALEX KOBLINGER erklärt die feinen Unterschiede zwischen prickelnd und prickelnd.



Foto: Selma Flasch Photography

**MASTER SOMMELIER ALEX KOBLINGER,**  
seit 2016 Chefsommelier im Restaurant Döllner, Golling.

Foto: iStock/umpict

**U**m es gleich auf den Punkt zu bringen: Unter dem Sammelbegriff Schaumwein fallen alle Weine, die Kohlensäure enthalten und mindestens einen Druck von 3 Bar aufweisen. Das trifft auf die weitbekanntesten Vertreter aus der Champagne ebenso zu, wie auf Cava oder auch Sekt. Alles prickelnde mit weniger Druck fällt unter den Begriff Perlwein.

Schaumwein ist in der Regel ein Qualitätswein, der auf traditionelle Weise hergestellt wird, die auch als Champagnermethode bekannt ist. Der Begriff »Méthode Champenoise« bezieht sich darauf und ist nur für Produkte aus der Champagne-Region Frankreichs erlaubt.

Außerhalb dieses genau festgelegten Gebietes darf er nicht verwendet werden, auch wenn für Qualitätsschaumweine meist ebenfalls die Methode der zweiten Gärung in der Flasche angewendet wird. Sie wird dann als »Méthode Traditionnelle« oder »Traditionelle Flaschengärung« bezeichnet und meint die zweite Gärung in der Flasche, die den Wein mit Kohlendioxid versetzt und Blasen bildet, exakt wie bei der Champagnerherstellung.

### »Non-Vintage« = »Multi-Vintage«

Die meisten Champagner, Sekte und Co. werden ohne Jahrgangsangabe bzw. »Non-Vintage« abgefüllt. Dieser Begriff ist eigentlich nicht ganz korrekt, denn hier wäre eher die Bezeichnung »Multi-Vintage« richtig. Diese Weine baut man zum Großteil auf einem Jahrgang auf, der mit zwei oder vielen weiteren Jahrgängen geblendet wird. So gewährleistet man ein harmonisches und konstantes geschmackliches Ergebnis. Diese Schaumweine können sowohl aus weißen als

auch aus roten Trauben gekeltert werden, da der Most nicht mit der Schale in Berührung kommt und daher deren Farbe nicht annehmen kann.

Ein »Non-Vintage«-Champagner muss mindestens 15 Monate auf der Hefe liegen. Für Sekt Austria Reserve muss diese Hefelagerung dagegen mindestens 18 Monate betragen.

**Must dry:  
Hausgemachte  
Pizza Margherita  
mit einem  
mittelkräftigen  
Rosé-Schaumwein.  
Lassen Sie sich  
überraschen!**

ALEX KOBLINGER,  
MASTER SOMMELIER

### Vintage

Jahrgangs-Schaumwein, in der Champagne zum Beispiel als Vintage-Champagner tituliert, ist ein Schaumwein, der ausschließlich aus den Trauben eines einzigen Erntejahres hergestellt wird. Diese Schaumweine werden nur in den besten Jahren produziert.

Sie unterscheiden sich in puncto Qualität, Ausdruck und Tiefe von den weit verbreiteten Non-Vintage-Weinen, die aus ver-

schiedenen Jahrgängen assembliert werden können. Bei Non-Vintage-Weinen geht es um den konstanten Geschmack und Ausdruck, während bei Jahrgangsweinen die Charakteristika des jeweiligen Jahrgangs im Mittelpunkt stehen.

Ein Jahrgangs-Champagner muss gesetzlich eine Mindestlagerzeit von drei Jahren auf der Hefe haben, jedoch lassen viele Produzenten ihren Champagner weitaus länger reifen, um komplexere Aromen zu entwickeln. Diese längere Reifung führt zu einem tiefen und vielschichtigen Geschmacksprofil, das intensiver und nuancierter ist, als das von Non-Vintage-Champagnern.

Ein Beispiel für einen Schaumwein, der ähnliche Qualitätsstandards wie Jahrgangs-Champagner erfüllt, ist der Sekt »Österreich Große Reserve«. Dieser muss mindestens 36 Monate auf der Hefe reifen.

## Blanc de Blancs

Ein Schaumwein mit der Bezeichnung »Blanc de Blancs« wird nur aus weißen Trauben gekeltert. Der Begriff stammt aus dem Französischen und bedeutet »Weiß aus Weißen«. In der Champagne ist die meistverwendete Rebsorte daher Chardonnay, aber es werden auch Pinot blanc, Arbane und Petit Meslier angebaut. Die letzteren drei gehören zu den klassischen Champagner-Trauben, werden aber nur marginal angebaut.

Diese Weine haben ein helles, frisches und zitrusartiges Profil mit mineralischen Noten, was unter anderem den sehr kalkigen Böden der Champagne geschuldet ist. Die beste Ecke in der Champagne ist hierfür die Côte des Blancs. Diese Schaumweine sind bekannt für ihre Finesse und Eleganz, was sich zum Teil auch im Preis niederschlägt. In Österreich und manchen anderen Ländern sind außerdem Rebsorten wie Grüner Veltliner, Riesling und Co. erlaubt.

Eine sehr seltene Spielart eines Blanc de Blancs ist beispielsweise auch ein Satén aus der Franciacorta (Lombardei). Hier darf Chardonnay mit maximal 50% Pinot blanc kombiniert werden. Das Ergebnis ist ein sehr seidiger und eleganter Schaumwein.

TIPP 1



Foto: Joerg Lehmann

**Sonja Rauch, Restaurant Geschwister Rauch & Genießerhotel Villa Rosa**  
**BLANC DE BLANCS, EXTRA BRUT RESERVE**  
Weingut Bründlmayer, Langenlois/NÖ

Es ist der momentan bei uns am längsten gelagerte Sekt, der auch bei einer Hefelagerzeit von 8,5 (!) Jahren noch ungemein lebendig und mit viel Frische ausgestattet ist. Mit seinem vielschichtigen Bouquet ist er nicht nur als Aperitif zu empfehlen, sondern ebenso als Speisenbegleiter zu Fisch, Garnelen, Capesante oder zum feinen Geflügel.  
[www.bruendlmayer.at](http://www.bruendlmayer.at)



TIPP 2



Foto: Dominik Doucha

**Rainer Müller, Genießerhotel Sonnenhof**  
**BOLLINGER PN AYC 18 BLANC DE NOIR**  
Champagne Bollinger, Champagne (Fr)

Einer meiner Favoriten, der sich vollmundig mit Druck und dennoch mineralisch präsentiert. Der Grundwein ist Pinot Noir und flaschengereifte Reserveweine. Druckvoll, elegant und macht sowohl als Aperitif wie als Speisenbegleiter Spaß. Erhältlich z.B. bei Kate & Kon.  
[www.kateandkon.com](http://www.kateandkon.com)  
[www.champagne-bollinger.com](http://www.champagne-bollinger.com)

## Blanc de Noirs

Blanc de Noirs-Champagner sind eine besondere Variante von Schaumweinen, die ausschließlich aus dunklen Trauben hergestellt werden. Der Begriff »Blanc de Noirs« bedeutet »Weiß aus Schwarzen«. Wein wird dabei nur aus roten Trauben gekeltert, wobei jedoch nur der klare Saft genommen wird, der nicht mit den Schalen nach der Pressung in Berührung kommt. Da sich die Farbpigmente bei fast allen roten Trauben in der Beerenschale befinden, gibt es dadurch auch keine Farbausbeute. Wenige rote Trauben sind Färbertrauben oder Teinturier-Trauben, und wie hier der Name schon verraten könnte, haben diese Trauben ein dunkles Fruchtfleisch und können fast schwarze Weine hervorbringen.

Typischerweise werden für Blanc de Noirs-Champagner rote Trauben wie Pinot Noir oder Pinot Meunier verwendet. Im Vergleich zu Blanc de Blancs haben diese oft ein kräftigeres und körperreicheres Profil mit Noten von roten Früchten, Blumen und Gewürzen. Übrigens sind ungefähr zwei Drittel der Champagne mit roten Trauben bepflanzt, was die Bedeutung von Pinot Noir und Pinot Meunier für die Region unterstreicht.

## Rosé

In Europa ist es nur bei Schaumweinen erlaubt, Rot- und Weißweine für einen Roséwein miteinander zu blenden. Ansonsten ist dies streng verboten und darf nur durch Maischekontakt und Farbauslaugung der Schalen geschehen. Es gibt zwei Varianten für die Herstellung von Rosé-Schaumweinen. Eine Methode besteht darin, Rot- und Weißwein miteinander zu vermischen, wobei der Rotweinanteil typischerweise zwischen 5 und 20 % liegt. Diese Methode wird häufig in der Champagne für die Herstellung von Rosé-Champagner verwendet und ermöglicht eine präzise Kontrolle über die Farbe und das Geschmacksprofil des Endprodukts.

Eine seltenere Methode zur Herstellung von Rosé-Schaumwein ist die Saignée-Methode. »Saignée« steht für »bluten« oder »ausbluten« und bezieht sich auf eine kurze Maischestandzeit, bei der der Most seine rosa Farbe von den Schalen der roten Trauben erhält. Diese Methode birgt gewisse Risiken, insbesondere eine erhöhte Oxidationsgefahr, weshalb sie seltener angewandt wird. Vor 20 Jahren war der Output von Rosé-Champagnern noch bei unter 5 %, mittlerweile sind es fast 15 % der gesamten Produktion.

TIPP 3



Foto: Johannes Kermayer

**Johannes Ramstöck, Genießerhotel Post Lermoos**  
**ROSÉ DE SAIGNÉE** Weingut Chavost, Champagne (Fr)

Mein persönlicher Geheimtipp: Ein reinsortiger Pinot Meunier ohne Schwefel und ohne Zucker. Es ist nicht der klassische Aperitif, sondern eher der Begleiter durch den ganzen Abend. Sehr saftig, dunkel-würzig und vollmundig. Ein perfekter Partner zu deftig Vegetarischem oder dunklem Fleisch. Erhältlich z.B. in Österreich bei Zankl's Weine, Hallein,  
[www.zankls-weine.com](http://www.zankls-weine.com), [www.champagne-chavost.com](http://www.champagne-chavost.com)

TIPP 4



Foto: Nicole Seiser

**Hermann Krainer, Genießerhotel Krainer**  
**PÉT NAT, FOREVER YOUNG**  
Weingut Kögl, Ratsch/Weinstraße

Muskateller-Schwerpunkt mit einem kleinen Teil an Welschriesling. Feintrüb durch die Hefe. Intensive Noten nach reifer Zitrone, Grapefruit, Holunderblüte und Minze. Straff und mineralisch. Feine, erfrischende Perlage unterlegt mit kühlen, steinigen Noten, leichte Vanille-Brioche-Aromen. Zugänglich, leicht cremig. Passt hervorragend zu Desserts mit Gebäckem oder Brioche.  
[www.weingut-koegl.com](http://www.weingut-koegl.com)

## Pét Nat

Pét Nat, kurz für Pétillant Naturel, ist eine natürliche Methode zur Herstellung von Schaumwein, die eine Renaissance erlebt hat. Pét Nat ist überhaupt nichts Neues, sondern eigentlich die älteste Methode, um Schaumwein zu erzeugen. Die korrekte oder ursprüngliche Bezeichnung wäre »Méthode Ancestrale«. Diese Methode ist älter als die traditionelle Methode (»Méthode Champenoise«) zur Herstellung von Schaumwein.

Dabei wird Wein abgefüllt, bevor die erste Gärung abgeschlossen ist. Dadurch verbleibt natürlicher Zucker im Wein, der in der Flasche weiter gärt und Kohlensäure produziert. Im Gegensatz zur traditionellen Methode, bei der der Basiswein vollständig durchgegoren ist und dann eine zweite Gärung in der Flasche durch Zugabe von Zucker und Hefe erfolgt, wird bei Pét Nat der Wein ohne Zusatz von Zucker oder Hefe abgefüllt. Diese Weine werden in der Regel ungefiltert und ohne Dosage (Zugabe von Zucker) abgefüllt.

Daher sind sie normalerweise niedriger im Alkoholgehalt und haben ein leichteres Mousseux. Die »Méthode Ancestrale« stammt ursprünglich aus Frankreich, insbesondere aus Regionen wie Rhône oder auch aus dem Languedoc und der Loire.

## SCHAUMWEIN ALS PERFEKTER SPEISEBEGLEITER

Was viele nicht wissen: Schaumweine sind im Vergleich zu »normalen« Weinen dank ihrer Perlage ziemlich Alleskönner, was Speisen-Getränke-Kombinationen betrifft.

Einige Gerichte oder Zubereitungsarten stellen geschmacklich große Herausforderungen dar. So »betäuben« beispielsweise Aromen und Schärfe eines Currys die Geschmacksknospen der Zunge. Schaumwein hilft, diese wieder zu öffnen.

Natürlich darf Schaumwein auch zu allen anderen Gerichten gereicht werden. So ergibt die Kombination zwischen Gebäckarten und einem mittelkräftigen, leicht nussigen Schaumwein ein superbes Zusammenspiel.

Denn die mit dem Backen einhergehenden, leicht buttrigen Anklänge werden durch die Kohlensäure des Schaumweines optimal entschärft. Das gleiche Prinzip gilt bei intensiveren cremigen Gerichten, da die Perlage mit der Sämigkeit der Sauce agieren kann.

Wo man bei anderen Weinen schon mit Opulenz und Kraft arbeiten müsste, bringt man mit einem Schaumwein Leichtigkeit und Frische ins Spiel und lässt dadurch das Gericht weniger üppig erscheinen.

Bei Fisch und Muschelgerichten sollte man (wie immer bei Speisen-Getränke-Kombinationen) darauf achten, wie kräftig oder filigran das verwendete Tier ist. Zum gedämpften Forellenfilet macht sich ein leichter und frischer Blanc de Blancs hervorragend, wohingegen zu einem gegrillten Waller im Speckmantel ein kräftiger Rosé-Vertreter optimal ist. Auch zu geschmacksintensiveren und schärferen Küchenstilen, wie asiatisch bzw. thailändisch oder mexikanisch, kann ein fruchtiger Schaumwein serviert werden. Blanc de Noirs harmonisieren hingegen wunderbar zu Gegrilltem, da sie zumeist etwas voller sind.

**Mein persönlicher Tipp –  
Ein hervorragender Speisen-  
begleiter mit exzellentem Preis-  
Qualitätsverhältnis:**

**CRÉMANT DE BOURGOGNE**  
Agnès Paquet, [www.vinpaquet.com](http://www.vinpaquet.com)

Ein sehr eleganter, weiniger Vertreter, vinifiziert aus hauptsächlich Chardonnay mit Pinot Noir, Aligoté und Gamay, von der »One-woman-Show« aus dem Burgund. Das nächste Naturschnitzel mit Champignonsauce wartet schon! Erhältlich z.B. in Döllersers Weinhaus, Golling, [www.doellerer.at](http://www.doellerer.at).



DIE DEGUSTATIONSBOX FÜR ZUHAUSE

## Rebsorten-Schätze der Thermenregion

Was für eine geniale Idee. Unter dem Titel **taste.outside.THE.BOX** stellt Master Sommelier Alexander Koblinger Degustationspakete zu verschiedensten Weinthemen zusammen. Perfekt, um im weinaffinen Freundeskreis zuhause zu verkosten. **THE.BOX Edition #14** ist der Thermenregion in Niederösterreich gewidmet.

»taste outside THE BOX« ist eine Einladung zum Querverkosten, Entdecken, Vergleichen, Spaßhaben und Genießen. Jede Box hat ein neues, verbindendes Thema. Mal sind es Rieslinge des gleichen Jahrganges aus aller Welt oder autochthone Sorten aus der Schweiz, mal Spannendes von der Rhône oder herausragender Schaumwein aus Great Britain.

### Eigenständig und charakterstark

Nicht nach Namen, Bewertungen, Trends oder Hypes wählt Alex Koblinger die Weine für seine Boxen aus – entscheidend sind nur Geschmack, Charakter und Qualität auf der Suche nach dem Wow-Erlebnis.

THE.BOX Edition #14 dieser außergewöhnlichen Liebeserklärung an den Wein ist der Thermenregion gewidmet. Sie liegt ziemlich genau am 48. Breitengrad, genauso wie das famose Burgundergebiet Chablis, und birgt einzigartige Rebsorten. Etwa der Rotgipfler, welcher aus einer natürlichen Kreuzung von Traminer und Roter Veltliner entstand, oder der seltene Zierfandler, um nur zwei zu nennen.

Die Edition (je eine Flasche zu 0,75 Liter) ist eine wahre Fundgrube für Weinkenner und beinhaltet zum Preis von € 325,- brutto (inkl. MwSt. und Versand innerhalb der EU):

- Zierfandler – Ried Otzler – 2021 – Lorenz Alphart
- Rotgipfler – Ried Tagelsteiner – 2016 – Schneider
- Rotgipfler – Ried Student – 2020 – Gebeshuber
- Gemischter Satz – 18Ar – 2022 – Antrag & Reiter
- Laurent – Ried Holzspur Reserve – 2020 – Johann Gispereg
- Pinot Noir – Ried Kästenbaum – 2016 – Johanneshof-Reinisch

Alle Verkostvideos zu den einzelnen Weinen sind mittels NFC abrufbar. Dafür einfach den Chip in der Kiste taggen und damit noch schneller und einfacher zum Wein-Wissen gelangen.

Auch abrufbar unter [www.alexkoblinger.com/taste-outside-the-box/tempting-thermenregion](http://www.alexkoblinger.com/taste-outside-the-box/tempting-thermenregion)

**Bestellungen:** [www.alexkoblinger.com](http://www.alexkoblinger.com),  
[info@alexkoblinger.com](mailto:info@alexkoblinger.com)



Parmesanflan –  
das feine Rezept von  
Julia Kerschbaumer.



Fotos: Das Moerisch

## PARMIGIANO REGGIANO – KOCHEN MIT DEM KULTKÄSE

Über Pasta gehobelt oder pur zu einem Glas Wein ist Parmesan ein Klassiker. Immer mehr etabliert sich Italiens Traditionskäse aber auch als vielfältige Zutat für raffinierte Gerichte. So wie von Julia Kerschbaumer, der jungen Chefköchin im Genießerhotel Das Moerisch am Kärntner Millstätter See.

### Parmesanflan

#### ZUTATEN:

45 g Parmigiano Reggiano  
175 g Butter  
6 Eier  
75 g Mi de pain (Toastbrot gerieben)

#### ZUBEREITUNG:

Für den Parmesanflan Eier trennen, Butter schaumig schlagen, den Dotter hinzugeben. Danach den Parmesan und geriebenes Toastbrot dazugeben. Zum Schluss Eiweiß aufschlagen und locker unterheben.

Würzen mit einer Prise Salz und gemahlenem Pfeffer. Bei 160 Grad ungefähr 10 Minuten in den Backofen geben. Backpapier verwenden.

Als Serviervorschlag empfehlen wir frische Kräuter (Kerbel, Petersilie, Schnittlauch) mit Balsamico-Essig mariniert und Zucker- oder Honigmelone.



Foto: Consorzio  
Parmigiano Reggiano

#### WAS MAN ZU PARMESAN WISSEN SOLLTE

- Er wird ausschließlich aus Kuhrohmlach aus der Ursprungsregion der g.U. ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe hergestellt.
- Er reift nach strengen Vorgaben mindestens 12 Monate, kann aber 24/36/40 Monate und noch länger reifen.
- Das »Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano« hat die Aufgabe, das Erzeugnis zu schützen, zu verteidigen, zu fördern und seine Typizität zu bewahren.
- Seinen von der EU ursprungsgeschützten Namen darf der »Parmigiano Reggiano« nur tragen, wenn Milcherzeugung und Käseherstellung in den italienischen Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna links des Reno sowie Mantua rechts des Po erfolgen.
- Die Kühe müssen hauptsächlich mit lokalem Futter ernährt werden, von Erzeugern, die im dafür eingerichteten Register eingetragen sind. Jegliche Verwendung von Konservierungsstoffen sowie Silageprodukten sind verboten.
- Der zweimal pro Tag gemolkene Milch, die innerhalb von 2 Stunden zur Molkerei gebracht wird, dürfen keine Zusatzstoffe beigefügt werden.



[www.parmigianoreggiano.com](http://www.parmigianoreggiano.com)