

# Schaumwein-Paket N°3

## Fühl den Flaschendruck

**Ein spannendes Selbsterfahrungs-Paket: drei Schaumweine machen durch unterschiedlichen Flaschendruck ihr spezifisches Perlenspiel verständlich.**

Ein **Lambrusco Frizzante Rosé** neuer Generation (der vielleicht beste, den es gibt) mit ca. 2 Bar Flaschendruck steht einem hochwertigen **Crémant-Rosé aus Burgund** mit 3,5 Bar Flaschendruck gegenüber. Die beiden stellen sich im Vergleich **Griesels legendärem Blanc de Noirs-Sekt** mit 6 bar Druck und machen so den gravierenden Unterschied in Mundgefühl und Wirkung der Perlung verständlich und nachvollziehbar. Angewandte Physik im Selbstversuch. Hier zu erleben.

**Max Brondolos Lambrusco Rosé »Cattabrega«** darf sich nicht Lambrusco nennen, weil er dadurch, daß die Hefe der Flaschengärung nicht entfernt wurde, naturtrüb ist, und das ist nach europäischem Weinrecht nicht vorgesehen für Produkte, die eine Appellation auf dem Etikett tragen.

Tatsächlich ist es ein knochentrockener Lambrusco neuer Generation, gekeltert aus der fast vergessenen lokalen roten Rebsorte Uva Tosca.

**Cattabrega** ist ein Natur-Schaumwein, inspiriert von den bäuerlichen Traditionen der Emilia-Romagna. Heute sagt man dazu »Pétillant naturel«, wobei sich das »naturel« wie folgt erklärt: Wenn sich der im Traubenmost enthaltene Zucker auf natürliche Weise während der alkoholischen Gärung in Alkohol umwandelt, entsteht CO<sub>2</sub>. Für diesen »Pét Nat« hat Max Brondolo den Most, der sich mitten in der alkoholischen Gärung befand, also in der Umwandlung von Zucker in Alkohol, bei einem Restzuckergehalt von 8-10 g/l in die Flasche gefüllt. Diese wird mit einem besonders fest sitzenden Kronenkorken verschlossen. Der Most gärt nun auf der Flasche mithilfe der natürlich vorhandenen spontanen Hefestämme weiter und vergärt dabei den verbliebenen Zucker zu Kohlendioxid

und Alkohol. Weil das CO<sub>2</sub> nicht entweichen kann, geht sie in Lösung und bildet so auf ganz natürliche Art und Weise jene Blasen, die den gärenden Wein am Ende der Gärung, sofern die Hefen so lange aktiv sind und der entstehende Alkohol nicht zu hoch ausgefallen ist, zum trockenen Schaumwein machen. 4 g Zucker im Ausgangsmost wandeln sich in 1 bar Druck um.

Dieser Pét Nat entwickelte also in den sechs Monaten seiner Gärung auf der Flasche ca. 2 bar Druck. Dabei haben sich die Kohlensäure-Moleküle fein im Wein gelöst und setzen sich sofort frei, sobald die Flasche geöffnet wird. Sie sind durch den zu Beginn nur wenig vorhandenen Zucker und die relativ kurze Gärzeit nur leicht gebunden im Vergleich zu einem über Jahre auf der Flasche vergorenen Champagner, dem zum fertigen trockenen Grundwein präzise Mengen an Hefe und Zucker zugesetzt werden, damit diese während ihrer langen und langsamen Vergärung genau definierten Kohlensäuregehalt mit entsprechendem Druck bilden können.

Hier wurde der Grundwein als Rosé gekeltert, im Edelstahl vergoren, dann mit gefrorenem Most des gleichen Jahrgangs zur spontanen Gärung auf der Flasche gebracht, ohne Zusatz von Hefe und Zucker, ohne Technik, ohne Filtration, ohne Stabilisierung, ohne Schwefel, die freie SO<sub>2</sub> liegt unter 10 mg/l. Naturschaumwein mit den griffigen Gerbstoffen der Beerenschalen aus der Rosé-Bereitung, die auf der Zunge animierend herbe Bitterkeit fühlbar machen.

Das Spiel der Kohlensäure ist sehr fein und nimmt mit jeder Minute mehr im Glas ab. Durch die auf der Flasche verbliebene Gärhefe fühlt sich dieser Rosé unabhängig von seiner Kohlensäure cremig und sanft an im Mundgefühl, obwohl er knochentrocken ist. Die Kohlensäure entweicht schnell im Glas. Weil ihre Moleküle aber auch an die Gerbstoffmoleküle der Rosé-Bereitung angedockt sind, lösen sie

sich auf der körperwarmen Zunge ganz fein spürbar endgültig und verleihen so dem Rosé Lambrusco seinen besonderen leichfüßige duftigen Charme. Man kann den geringen Flaschendruck also an der Feinheit und Wirkung der sich lösenden Kohlensäuremoleküle buchstäblich nachvollziehen.

Der **Crémant Rosé von Parigot aus dem Burgund** wurde durch den gezielten Zusatz von Hefe und Zucker zum trocken durchgegorenen Grundwein, der auf die Flasche gefüllt wurde, um dort die traditionelle Flaschengärung zu absolvieren, auf ca. 3,5 bar Druck eingestellt.

Als **Crémant** bezeichnet man in der in der EU in Abgrenzung zum Champagner und zum Sekt alle moussierenden Getränke mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung, die außerhalb der Champagne nach dem Verfahren der klassischen Flaschengärung hergestellt werden.

Als gesetzliche Mindestanforderung muß Crémant 3,5 bar Druck besitzen, kann aber auch bis zu 6 bar Druck haben, wie Sekt, Cava, Sparkling, Spumante und Champagner. Der geringere Flaschendruck hat Crémant als Alternative zum Champagner in den letzten Jahren so beliebt gemacht, weil er dadurch ein besonders feines, manchmal fast schon sahnig wirkendes Perlenspiel (»Mousseux«) entwickelt.

Hier zu erleben in einem **Rosé aus 100% Pinot Noir**. Er besticht mit heller, zarter Farbe durch eine kurze Mazeration der Pinot Noir-Beeren in der Presse. Ein echter Rosé also, bei dem sich ebenfalls die entstehenden Kohlensäure-Moleküle an die Gerbstoffketten andocken und erst auf der Zunge wirklich lösen.

Durch den höheren Flaschendruck und die 36 Monate dauernde Flaschengärung haben sich die Kohlensäuremoleküle aber sehr viel feiner und persistenter im Grundwein gelöst, ihr Blasenspiel wirkt im Glas persistent und andauernd und setzt sich auf der Zunge in frischem, langanhaltend feinem Prickeln fort, das durch die Körperwärme auf der Zunge entsteht. Eine raffinierte Kombination aus Struktur, Länge, Frische und Lebendigkeit. Der Restzuckergehalt, die sogenannte Dosage, liegt hier bei 7 g/l, um die Säure der früh gelesenen Pinot Noir-Beeren, die ja nicht mehr als insgesamt 12,5 Vol. Alkohol entwickeln dürfen, sonst stoppt die empfindliche Gärung auf der Flasche, nicht zu aggressiv wir-

ken zu lassen. Schaumwein-Erleben als echte Handwerkskunst.

**Griesels legendärer Blanc de Noirs-Sekt** demonstriert, wie sich 6 bar Flaschendruck im Mundgefühl anfühlen. Blanc de Noirs ist weißer Sekt aus roten Trauben, die also ohne Schalenkontakt weiß gekeltert werden. Dazu werden die roten Trauben sofort nach der Ernte in der Presse von den Schalen getrennt, damit der Most nicht mal den Hauch von Farbe annimmt. Dieser Blanc de Noirs ist Sekt aus reinsortig roten Burgundersorten: Im warmen Jahr 2022 vor allem Pinot Noir und nur ca. 15% Pinot Meunier. Die liefern im Glas etwas größer wirkende, auf der Zunge spürbar weichere Perlung als z. B. Chardonnay oder Riesling. Niko Brandners Blanc de Noirs lebt also vor allem von der Wirkung des Pinot Noir, der ihm Struktur im Mundgefühl verleiht.

Auch hier in Duft und Geschmack zunächst die typisch äpfelig grünliche Griesel-Frucht. Im Mund und auf der Zunge dann aber auch jene herbe, leicht austrocknend wirkende Gerbstoff-Spur, die spontan mundwässernd wirkt und unverkennbar auf Pinot Noir tippen lässt. Im warmen Jahrgang 2022 wirkt das alles sehr harmonisch und ausgewogen reif in der Frucht, über der die nussig würzigen Aromen Autolyse liegen, die sich der langen Hefereife von knapp 24 Monaten während der Versektion verdanken. Die 15 % Pinot Meunier tragen rotwürzige Noten bei, die dem Bukett attraktive Komplexität verleihen.

Die 6 bar Flaschendruck sorgen für spürbare physische Attacke der Kohlendioxid-Moleküle auf der Zunge, die so typisch ist für diesen Flaschendruck. Auch im Glas ist das Perlenspiel sehr konsistent und persistent, hält Klänge an. Diesen Sekt können Sie nach dem Öffnen über mehrere Tage hinweg genießen, ohne daß das Perlenspiel signifikant nachlassen würde, weil die lange Reifezeit auf der Hefe die Kohlendioxid-Moleküle im Zusammenspiel mit dem durch den entsprechenden Zusatz von Zucker und Hefe entstehenden hohen Flaschendruck so gut gelöst hat, daß sie über lange Zeit stabil mousieren.

Wir legen Ihnen einen Sektverschluss bei, damit Sie dies ausprobieren können und wünschen Ihnen nun erbauliche Blasen-Erfahrung.