

Sind es nur die Franzosen, die mit ihren Champagnern die besten Schaumweine der Welt erzeugen? Falstaff wollte es genau wissen und lud eine internationale Jury zum grossen Sparkling-Test nach Wien. Ein Tasting mit Seltenheitswert. Das überraschende Ergebnis: Unter den Top Ten findet sich auch Prickelndes aus Deutschland, Italien und Spanien.

TEXT PETER MOSER

DER GROSSE FALSTAFF SPARKLING-TEST

Foto: Shutterstock



2003 RECAREDO TURÓ D'EN MOTA BRUT NATURE

Dieser grossartige Cava, eine Gran Reserva aus Spanien, kommt aus dem Keller des Topproduzenten Recaredo in Sant Sadurní d'Anoia und stammt aus einer kleinen Einzellage. Der Weinberg «Turó d'en Mota» wurde 1940 ausschliesslich mit der Rebsorte Xarel·lo bepflanzt, die sich ähnlich gut für die Schaumweinerzeugung eignet wie Chardonnay. Die Oberfläche der Parzelle umfasst lediglich 0,97 Hektaren, der Boden ist extrem kalkhaltig. Seit 1999 werden in guten Jahren etwa 3000 Flaschen dieses Schaumwein-Kleinods erzeugt, die Zeit der Flaschengärung beträgt 100 Monate und mehr. So wie beim 2003er, da waren es 130 Monate.

Cava, Spanien: CHF 129,-

www.recaredo.com

Spitzenjahrgänge: 2005, 2003, 2002, 2001, 1999

Bezugsquelle: www.vinothek-brancaia.ch

Falstaff-Punkte: 97

2004 CHAMPAGNE SALON CUVÉE «S» BLANC DE BLANCS BRUT «LE MESNIL»

Das Haus Salon mit Sitz in Le Mesnil-sur-Oger in der Côte des Blancs erzeugt nur einen Champagner – die Cuvée «S». Die Trauben stammen von einer einen Hektaren grossen Parzelle, die Salon gehört – dem «Jardin de Salon» –, sowie 19 weiteren kleinen Parzellen in Le Mesnil-sur-Oger. Das Pressen erfolgt in Le Mesnil-sur-Oger mit einer traditionellen Presse, die ausschliesslich für Salon verwendet wird. Der hier produzierte Wein ist in jeglicher Hinsicht eine Rarität: stets nur ein Jahrgang, eine Lage, eine Rebsorte mit limitierten Hektarenerträgen und – um die Einzigartigkeit noch zu erhöhen – ausschliesslich gekeltert in den besten Jahren. Die Weine reifen im Schnitt zehn Jahre und gewinnen so an Komplexität und Finesse. In den Kellern in Le Mesnil-sur-Oger lagern stets mehr als zwölf Jahrgänge.

Champagner: CHF 390,-

www.salondelamotte.com

Spitzenjahrgänge: 2004, 2002, 1999, 1997, 1996, 1982, 1979, 1969, 1964, 1947

Bezugsquelle: www.millesima.ch

Falstaff-Punkte: 97



Foto: Lukasz Ignasz, boipen.net



Die Jury

V.l.n.r.: **Stéphane Gass**, Sommelier «Traube Tonbach» (Baiersbrunn, DE); **Ulrich Sautter**, Wein-Chefredaktor Falstaff Deutschland; **Peter Moser**, Wein-Chefredakteur Falstaff Österreich; **Francoeso Benvenuto**, Sommelier Restaurant «IGNIV by Andreas Caminada» (Bad Ragaz, CH); **Hermann Botolan**, Gastronom und Sommelier Restaurant «Führmann» (Wien, AT); **Elisabeth Eder**, Champagner-Botschafterin (AT); **Shirley Amberg**, Weinkolumnistin und Autorin (CH)

DIE JURY, DAS TASTING

Das hat es so noch nie gegeben: Falstaff lud eine internationale Expertenrunde ins «Hotel Sans Souci» nach Wien, um im grossen Sparkling-Test die besten gereiften Schaumweine im Blindvergleich zu verkosten. Aufgetischt wurde den Sommeliers und Weinexperten aus Deutschland, der Schweiz und Österreich nur das Beste vom Besten. Bewertet wurden ausgewählte trinkreife Jahrgangsschaumweine aus den Jahren

2002 bis 2008, rund die Hälfte der vierzig Top-Produkte kamen aus der Champagne, die Herausforderer aus Spanien, Italien, Deutschland und Österreich.

Das Ergebnis sorgt durchaus für Überraschung: Der Sieger aus dem Haus Gimmonet kommt zwar aus der Champagne, aber nicht aus dem Keller eines der weltberühmten Champagner-Häuser. Und bereits punktgleich mit dem Zweit- und Drittplatzierten rangiert der erste Nicht-Champagner – der herausragende Sekt des deutschen Erzeugers Raumland. Dahinter folgt der bestplatzierte italienische Schaumwein, und auch ein Spanier hat den Sprung in die Top Ten mit Bravour geschafft.

Das Gesamtergebnis zeigt: Es macht Sinn, auch bei den besten Schaumweinen die ausgetretenen Pfade manchmal zu verlassen. Dann wird der Mutige mit neuen, angenehmen Verkostungserfahrungen belohnt.