

Es prickelt in den Schweizer Kellern

Schaumwein hat einen Namen: Champagner, Prosecco oder Cava. Die Nachfrage wächst ständig, und so bauen auch mehr und mehr Schweizer Produzenten ihre Stillweine zu Schaumweinen aus. Wie Francisca und Christian Obrecht in Jenins: Ihre Produktion ist auf 10 000 Flaschen angewachsen.



Rütteln den Schweizer Schaumweinmarkt auf: Christian und Francisca Obrecht aus Jenins.

Bild Olivia Item

von Stefan Keller

Zehn Jahre ist es her, seit Christian und Francisca Obrecht das Weingut zur Sonne in Jenins übernommen haben. Sie haben Bewährtes ausgebaut und Neues in Angriff genommen. Den Anbau stellten sie auf biodynamische Bewirtschaftung um, mit dem Monolith schufen sie einen Prestigewein, und sie verpassten dem Sortiment mit markanten, aufs wesentliche reduzierte Etiketten einen augenfälligen Auftritt.

Seit ein paar Jahren widmen sich die Beiden auch der Schaumweinherstellung: Die Produktion stieg innert weniger Jahre auf 10 000 Flaschen an. Das ist gemessen an einer jährlichen Champagnerproduktion von über 300 Millionen Flaschen ein Klacks, für Schweizer Verhältnisse hingegen eine beachtliche Menge.

Der Startschuss im Weingut zur Sonne fiel 2009. Wie die meisten Deutschschweizer Winzer liessen Obrechts ihren Grundwein bei Paul Gasser in Ellikon nach der Art eines Champagners versetzen. Im folgenden Jahr hielten sie einen Teil zurück und übten sich darin, aus Stillwein mittels Flaschenvergärung und Rüttelpult einen feinperligen Schaumwein zu erzeugen. Nur fürs Degorgieren, das Auswechseln des Kronkorkens mit dem Schaumweinkorken, brauchten sie die Hilfe eines Spezialisten; seit zwei Jahren nun sind sie so eingerichtet, dass sie alle Fertigungsschritte selber machen können. Ab diesem Herbst steht sogar ein automatisiertes Rüttelpult im Keller; denn mit 10 000 Flaschen Jahresproduktion ist das regelmässige Drehen von Hand kein

Hobby mehr. «Die zweite Gärung ist der heikelste Punkt in der Herstellung», sagt Christian Obrecht. Damit sie gelingt, soll der Grundwein maximal zwölf Volumenprozent aufweisen, das heisst, die Trauben müssen rechtzeitig geerntet werden. Und das Kellerklima muss stimmen: «Eine ganze Charge mussten wir nochmals öffnen, weil wir der Temperatur zu wenig Bedeutung schenkten, es war zu kalt für eine ordentliche Gärung.»

Mit Erfahrung und Gefühl

Fingerspitzengefühl und Erfahrung brauche es auch beim Ansetzen der Hefe. Bis zum Jahrgang 2013 setzte sich Obrechts Brut aus Pinot Noir, Pinot Meunier und etwas Syrah zusammen. In der jüngsten Abfüllung wird auf Syrah verzichtet, da die Pinot-Meunier-Pflanzung mittlerweile genügend trägt. Diese Sorte trägt wesentlich zu Struktur und Aromen bei. Die leichte Färbung des Schaumweins ist gewollt. Sie entsteht, weil die Trauben erst nach einer kurzen Maischestandzeit abgepresst werden, und der Wein nicht kohlegesöhnt wird; die Wirkung des Gerbstoffs ist im Wein denn auch spürbar. «Wir wollen einen mög-

«Wir wollen einen möglichst puren Schaumwein machen. So verzichten wir auf eine Dosage.»

Christian Obrecht
Weingut-Besitzer aus Jenins

Einer der Grossen im Schweizer Schaumweingeschäft ist der Walliser Jaques Germanier.

lichst puren Schaumwein machen. So verzichten wir auch auf eine Dosage», sagt Christian Obrecht. Die Dosage ist der Zuckerzusatz vor der Fertigstellung des Produkts, sie kann in der Kategorie der Brut-Schaumweine bis 15 Gramm pro Liter betragen. Obrechts rescher 2014er ist denn auch alles andere als Kinderweihnachten.

«Wir mögen den Typ Brut nature am liebsten, und im Gegensatz zu einem Champagner suchen wir keine Reifnoten. Wir arbeiten ausschliesslich mit jungen Weinen und bauen sie auch kürzer auf der Hefe aus», erklärt Christian Obrecht. Bei der Kundschaft jedenfalls kommt der prickelnde Herrschäftler gut an, gerade auch in der Gastronomie im Offenausschank.

Schweizer Schaumweine: kompetitive Preise

Einer der Grossen im Schweizer Schaumweingeschäft ist der Walliser Jacques Germanier. Seine Produktion ist in den vergangenen 25 Jahren auf 100 000 Flaschen angewachsen. Damals gelang es ihm, einen Teil seiner Traubenlieferanten davon zu überzeugen, in den hohen Lagen schlecht reifenden Chasselas durch Chardonnay zu ersetzen, und er bezahlte ihnen für die von ihm gewünschte Sorte auch einen deutlich höheren Preis.

Gleichzeitig liess Germanier für die Flaschenreifung einen 350 Meter langen Tunnel in den Fels hauen, der seinem Betrieb auch den Namen gab: dem Cave du Tunnel. «Das Klima während des Ausbaus ist von entscheidender Bedeutung», ist Jacques Germanier überzeugt. Drei Typen bietet er unterdessen an: einen Brut mit zwei Jahren Flaschenlagerung, einen Millésimé mit drei Jahren Flaschenreifung und einen Rosé aus Pinot-noir-Trauben. Obwohl er mit dem Rosé kommerzielle Erfolge feiert, schlägt sein Herz für die beiden Blanc de Blancs, die reinsortigen Chardonnay. «Pinot noir gibt keine Frische, und die Souplesse und Fruchtigkeit des Chardonnay sind fantastisch.» Jacques Germanier hatte einen guten Riecher: Er antizipierte eine Modewelle und professionalisierte rasch die Produktion. Dank Swissness und ein im Vergleich zu Champagner deutlich günstiger Verkaufspreis ist er gut aufgestellt.

Auch Urs Hugli erkannte das Potenzial von Schweizer Schaumwein. Als er vor ein paar Jahren die Geschäftsführung der Caves Châtenay-Bouvier übernahm, wurden gerade mal 3000 Flaschen Brut produziert, heute sind es fünf Mal mehr. Hugli hat eine gute Geschichte zu erzählen: Die Gebrüder Bouvier kelterten schon Anfang des 19. Jahrhunderts Schaumweine, die auch an den Hof des preussischen Königs geliefert wurden und in den Sechzigerjahren kam sogar eine Bestellung aus dem Weissen Haus in Amerika an den Neuenburgersee: Jacqueline Kennedy – Bouvier wollte den Schaumwein ihrer Vorfahren kennenlernen. Auf eine zweite Bestellung wartet man in Boudry allerdings heute noch.

Wein-Tipps

Walliser Perlen

Brut Millésimé Grande Réserve 2011 heisst die beste Abfüllung von Jacques Germanier. Brut meint wenig Dosage (Restzucker), Millésimé, dass es sich um eine Jahrgangsabfüllung handelt, Grande Réserve, dass die Weine mindestens 36 Monate auf der Hefe lagerten. Der Wein ist ausschliesslich aus Chardonnay-Trauben gekeltert (Blanc de Blancs). Es ist ein weicher und zugänglicher Schaumwein.



Brut Millésimé Grande Réserve 2011, Cave du Tunnel, Conthey
75 cl, 19,90 Franken
www.germanier.com

Bündner Perlen

Der Schaumwein Brut Jahrgang 2014 von Christian und Francisca Obrecht aus Jenins ist eine Mischung aus Pinot noir und Pinot Meunier. Die roten Sorten sind für die gewünschte zarte lachsrote Tönung verantwortlich. Es ist ein kräftiger,



nervig wirkender Schaumwein, knochentrocken und von einer feinen Himbeer-Note begleitet. Ein leichte Spur Tannin ist mit im Spiel. Knackig und erfrischend.

Brut 2014 Obrecht, Jenins
75 cl, 34 Franken
www.obrecht.ch

Neuenburger Perlen

Der Bouvier Brut aus Boudry kann mit Fug und Recht als Klassiker unter den Schweizer Schaumweinen bezeichnet werden. Bereits Anfang des 19. Jahrhunderts brachten die Gebrüder Bouvier ihre ersten Flaschen auf den Markt. Die Jahrgangsabfüllung besteht aus Pinot noir und Chardonnay. Der 2012er überzeugt durch Feinperligkeit, Haselnussnote, Schmelz und Harmonie.



Bouvier Brut 2012
Caves Châtenay-Bouvier, Boudry 75 cl, 22 Franken
www.vonsalis-wein.ch