

Klein, aber absolut *oho*

Präsentation im „Schwarzen Kameel“: Kenner schätzen die große Individualität kleiner Champagner-Häuser.

Wien. Große Champagner-Häuser stehen für stets gleichbleibende Qualität und Marken-Image. Von den bekannten Marken werden Jahr für Jahr mehrere Millionen Flaschen gefüllt, die durch einen ausgeklügelten Verschnitt aus verschiedenen Jahrgängen und durch die Beigabe einer substanziellen Dosage auf einen gefälligen Massengeschmack getrimmt werden. Das kann ganz gut schmecken, doch brillante Individualität sieht anders aus.

Jahrgänge schmecken

Sogenannte Winzer-Champagner haben nicht immer klingende Namen, ihre Schaumweine sind mitunter jedoch absolute Spitzenklasse. Das Weinhandelshaus Wagner aus Laakirchen bei Gmunden hat sich auf individuelle Spitzenweine von kleinen Produzenten spezialisiert und importiert exklusiv auch drei der besten Winzer-Champagner nach Österreich.

Vor Kurzem luden sie die Produzenten zu einer Präsentation ins Wiener Traditionslokal „Schwarzes Kameel“.

Raphaël Bérêche von Bérêche & Fils, Alexandre Chartogne von Chartogne-Taillet und Morgane Fleury vom Champagnerhaus Fleury präsentierten Jahrgangs- und Lagen-Champagner und erzählten von ihrer Philosophie und Arbeitsweise. Die Familie Bérêche steht für Handarbeit unter Einbeziehung biodynamischer Elemente, spontane Vergärung mit Naturhefen und besonders niedrige Dosage.



Raphaël Bérêche, Alexandre Chartogne, Morgane Fleury, Kathrin Wagner im alten Weinkeller des Schwarzen Kameels.

Das Weingut Chartogne gehört zu den kleinsten der Region; Handarbeit und der Verzicht auf Herbizide und Pestizide sind für die Familie des Traditionshauses mit Wurzeln zurück bis ins Jahr 1550 eine Selbstverständlichkeit.

Die Familie Fleury in Côtes des Bar in der südlichen Champagne füllt seit 1929 unter eigenem Namen ab, bereits im Jahr 1989 wurde auf dem 15 ha großen Weingut auf biologisch-



dynamischen Anbau umgestellt. Mit derartigen Champagnern kann man auch Gäste, die fast alles kennen, überraschen. Außerdem eignen sie sich aufgrund ihrer wenigen Charakteristik besonders gut als Speisebegleiter, wie Kathrin Wagner bei der Präsentation in Wien betonte.

Eine Frage des Vertrauens

„Der Kauf von Winzer-Champagner ist immer eine Vertrauensfrage. Dass ein Weingut klein und relativ unbekannt ist, stellt für sich allein betrachtet ja noch kei-

nen Qualitätsanspruch dar. Wir haben uns deshalb genau angeschaut, welche Produzenten über die Jahre verlässliche Top-Qualitäten liefern. Gerade bei unbekannten Marken bürgt der Importeur mit seinem guten Namen“, erklärt Kathrin Wagner, die heuer die Geschäftsführung des Weinhandelshauses Wagner von ihrem Vater Erich übernommen hat.

Dass seine Champagner nicht jedes Jahr gleich schmecken, stört

„Kleine Champagnerhäuser bieten höhere Qualitäten als große Namen.“

KATHRIN WAGNER

Raphaël Bérêche keineswegs: „Wir produzieren ja kein standardisiertes Industrieprodukt, sondern ein natürliches Lebensmittel. Wer sich damit auseinandersetzen will, was er gerade trinkt, schätzt es, dass nicht jeder Jahrgang gleich schmeckt. Das Gleiche gilt für die Lagen. Wenn ein bestimmter Cru herausragt, will ich auch die Besonderheit der Lage zeigen.“

Solche Schaumweine sind nicht für jedermann, doch das ist kein großes Problem, weil sie ohnehin nur begrenzt verfügbar sind. Und Kenner suchen speziell nach derartigen Raritäten. (ws)

Glaskultur Außergewöhnliche Schaumweine vertragen größere Gläser

Stets das perfekte Glas

Wien. Für viele Genießer kommt schon beim Anblick eines eleganten Schaumweinglases Vorfreude auf. Mit seiner schlanken Eleganz steht es für beschwingten Genuss und gute Laune.

Man sieht die feinen Perlen aufsteigen, die sich dann zu einer prickelnden Oberfläche vereinen. Doch wieso trinken die Gäste am Nachbartisch, die eine teure Prestige-Cuvée bestellt haben, ihren Schaumwein aus voluminösen Rotweingläsern?

„Je nach Stilistik des Champagners wählen wir das passende Glas. Wird ein schlanker Champagner als Aperitif bestellt, greifen wir stets zum Riedel-Schaumweinglas. Wird eine große Prestige-Cuvée bestellt, greifen wir zumeist zum Universal-Glas von Zalto. In seltenen Fällen darf es auch das bauchige Burgunderglas sein“, erklärt Steirer-Sommelier René Antrag, der große Champagner mitunter sogar dekantiert. Das klassische Schaumweinglas betont

mit seiner schlanken Form zum einen die Frische, zum anderen garantiert es mit seinem Moussierpunkt – das ist eine winzige aufgelaute Fläche am Boden des Glases – dafür, dass der Champagner eine schöne Mousseux zeigt.

Beim Landhaus Bacher ließ man sich von Zalto Weißweingläser mit Moussierpunkt anfertigen, um diese als Schaumweingläser einzusetzen. Es gilt: Je reifer und komplexer ein Champagner ist, umso größer darf das Glas sein. (ws)



Für jeden Champagner-Typ hat Zalto das passende Glas: Junge Weine trinkt man aus dem Schaumweinglas, für Gereifteres wählt man das Weißwein- oder Universalglas.

Ruinart Ein Haus mit Geschichte macht Champagner für Kenner

Lang lebe der Chardonnay

Reims. Die Entdeckung des Champagners haben wir der unermüdlischen Studententätigkeit rund um den schäumenden Wein der Benediktinermönche Dom Pérignon und Dom Thierry Ruinart im 17. Jahrhundert zu verdanken. Sein Nefte Nicolas Ruinart hat dann 1729 das erste Champagner-Haus gegründet.

Viele Faktoren begründen die Einzigartigkeit des Champagners Ruinart; die Erfahrungen in der Herstellung von Champagner gehen bis auf die Gründung zurück. Wie auch beim Wein ist beim Champagner eine der wichtigsten Voraussetzungen das Zusammenspiel von Klima und Boden.

Die Trauben für Ruinart entstammen hervorragenden Grand-Cru- und Premier-Cru-Lagen. Es erfolgt der separate Ausbau der Beeren von 60 qualifizierten Einzel-lagen, deren gelungene Vermählung einen entscheidenden Faktor für die Qualität des Endproduktes darstellt. Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier stellen die Hauptrebsorten in der Champagne dar. Die sehr anspruchsvolle Rebsorte Chardonnay bedeckt nur 26% der Rebfläche der Champagne. Bei Ruinart liegt der Anteil an Chardonnay zwischen 40 und 50%, was den Champagnern eine außergewöhnliche Feinheit und große Eleganz verleiht.

Eine lange Lagerung auf der Hefe, die bei Ruinart generell weit über das gesetzliche Ausmaß hinaus erfolgt, sorgt für eine überdurchschnittliche Harmonie. Das exklusive Flaggschiff „Dom Ruinart“ gilt als bester Champagner überhaupt, doch auch die „normale“ Range aus „brut“, „Blanc de Blancs“ und „Rosé“ weiß stets zu überzeugen.

Insbesondere der aus 100% Chardonnay gekelterte „Blanc de Blancs“ begeistert Champagner-Freunde, die das Besondere suchen. Private Genießer bestellen gern online (www.vinorama.at), aber auch in der gehobenen Gastronomie ist Ruinart aufgrund seiner verlässlichen Qualität stark vertreten. (ws)



Bei dieser Range geraten Genießer ins Schwärmen.