



Philipp Schwander (rechts) observiert die Flaschengärung im Weinkeller von Ayala mit Direktor Hadrien Mouflard. (Bild: zVg)

Dienstag, 10. Dezember 2024 14:15

Philipp Schwander: Champagner-Trouvaillen des Master of Wine

Sekt und Champagner stehen seit Jahrhunderten für Feierlichkeit, Genuss und Exklusivität. Aus diesem Grund knallen die Korke gerade zu den Festtagen besonders häufig. *finews.ch* hat sich mit Philipp Schwander, dem ersten Schweizer Master of Wine, zusammengesetzt, um der Faszination Schaumwein auf den Grund zu gehen. Schwander ist ein anerkannter Experte, der sich abseits des Mainstreams bewegt und immer wieder Überraschendes entdeckt – etwa herausragende Schaumweine aus Ländern, die man nicht auf dem Radar hat.

Herr Schwander, woher kommt unsere Begeisterung für den Schaumwein?

Eine wichtige Rolle spielt sicherlich das Äussere: Das Spiel der Perlen und das Moussieren verbreiten etwas Festliches. Es hat sich eingebürgert, dass beim Feiern die Korken knallen. Zudem war Schaumwein schon immer teuer und früher nur etwas für die ganz Reichen, the Happy Few. Im 19. Jahrhundert hatte man die zweite Gärung zwar ab 1837 besser im Griff (Methode François), aber die Glasqualität war mitunter schlecht. So sind bei einem Druck von rund 5 bar teilweise 20 bis 50 Prozent der Flaschen kaputtgegangen.

Es war also immer teuer und exklusiv?

Ja, genau.

Dementsprechend konzentriert sich auch die Nachfrage vor allem auf die Feierlichkeiten des Jahresendes?

Richtig, das ist praktisch bei allen Händlern der Fall. An Ostern gibt es auch noch einen kleinen Ausschlag bei der Nachfrage. Wobei man durchaus sagen darf, dass es heute über das ganze Jahr betrachtet eine höhere Nachfrage nach Schaumweinen gibt als noch vor 20 Jahren. Schaumweine sind weltweit beliebt und im Trend. So gibt es Untersuchungen, die davon ausgehen, dass in den letzten 15 Jahren die weltweite Schaumweinproduktion um 60 Prozent gestiegen ist.

«Julian Gout, Kellermeister bei Ayala, ist derzeit einer der besten in der ganzen Champagne, ein echter Shooting Star!»

Die Hersteller versuchen intensiv, den Schaumwein als Begleiter für ganze Menüfolgen zu etablieren.

Davon bin ich kein grosser Freund. Ich trinke ihn lieber, und auch sehr oft, nur zum Aperitif.

Weswegen?

Die Grundweine für Schaumweine müssen zwingend eine deutlich höhere Säure haben, sonst schmeckt dieser pampig und abgestanden. Die Säure liegt teilweise doppelt so hoch wie bei normalen Weissweinen. Das verträgt nicht jeder Magen. Wäre ich allerdings ein Champagnerproduzent, würde ich wohl auch versuchen, den Schaumwein als Essensbegleiter zu platzieren. Gleich wie die Hersteller von Weingläsern, die suggerieren, es brauche für jede Traubensorte eine andere Glasform.



Terra Incognita auf der Isle of Wight: Philipp Schwander (links) mit Nicholas Coates und Christian Seely (rechts) im neuen Weinberg. (Bild: zVg)

Stimmt das denn nicht?

Es gibt beim Glas gewisse Grundformen, die vorteilhaft sind, aber deswegen braucht es nicht gleich zahlreiche verschiedene Rotweingläsertypen. Eine tulpenähnliche Form, gerne etwas bauchig, mit einem gewissen Volumen, funktioniert meist sehr gut. Es kommt ausserdem darauf an, ob das Glas daheim eingesetzt wird oder in der Gastronomie. Daheim dürfen es durchaus filigrane Kristallgläser sein. In der Gastronomie sollte ein Glas robuster sein, sonst wird es richtig teuer.

Gibt es bei den Gläsern für Schaumweine etwas Spezielles zu beachten?

Kleinste Waschmittel- oder Fettrückstände können bewirken, dass sich keine oder nur eine sehr schwache Perlage bildet. Also aufpassen beim Gläserwaschen! Sehr hilfreich ist zudem ein sogenannter Moussierpunkt, das ist ein aufgerauter Punkt am Glasboden. Das führt zu einem steten Perlenfluss, der optisch sehr reizvoll ist.

«Kosten Sie doch einmal zum Vergleich den Moët & Chandon «Grand Vintage», der stammt aus dem gleichen Haus und ist viel preiswerter.»

Trägt der Champagner zurecht den Titel als König der Schaumweine?

Die besten Schaumweine kommen eindeutig aus der Champagne. Dort finden wir die längste Tradition, das umfassendste Knowhow und das beste Klima. In der Champagne kann man aufgrund der Kreideböden und des besonderen Klimas reife Trauben mit viel Säure ernten. In den meisten anderen Gegenden liegt die Säure bei reifen Trauben zu tief, und beim richtigen Säuregrad sind die Trauben noch unreif. Bei der Champagne handelt es sich um ein umgrenztes, recht einheitliches Gebiet. Die Rechtsabteilung der Champagne ist gefürchtet auf der ganzen Welt, die den missbräuchlichen Begriff «Champagne» weltweit verfolgt. Sie kennen sicherlich das Beispiel des Dorfes Champagne im Kanton Waadt, das seine Weine nicht mehr als

Vin de Champagne verkaufen kann, obwohl es den Namen Champagne seit mehr als 800 Jahren trägt. Mittlerweile darf man ausserhalb der Champagne ja nicht einmal mehr den Begriff «méthode champenoise» für die Flaschengärung verwenden.

Worin liegt das Besondere der Flaschengärung, wie sie in der Champagne kultiviert wird?

Im Unterschied zur Tankgärung, für die beispielsweise der Prosecco bekannt ist, wird bei der Flaschengärung der Wein zusätzlich relativ lange auf der Hefe gereift (Autolyse). Dies führt zu einem komplexeren, reichhaltigeren Geschmack und einer ganz besonderen Aromatik.

«Wenn man von Massenware wie Henkell Trocken, Rotkäppchen-Sekt und anderen Produkten absieht, kann man in Deutschland teils erstaunlich gute Schaumweine zu attraktiven Preisen entdecken.»

Ist demnach der Champagner per se höherwertig als der Prosecco?

Das ist schwierig zu sagen. Ein guter Champagner ist sicherlich viel finessenreicher und nobler. Allerdings muss ich gestehen, dass ich einen erstklassigen Prosecco einem schlechten Champagner mit roher Säure und unharmonischer Dosage vorziehen würde.



Kernzone der Prosecco-Herstellung in Italien. (Bild: zVg)

Man kann es vielleicht mit Rindsfilet und Wurstplatte vergleichen: Beides kann man sehr gut machen – oder auch nicht. Der Prosecco ist fruchtiger, zugänglicher, auch harmloser und preislich viel tiefer.

Lesen Sie auf der nächsten Seite, was Philipp Schwander von den grössten Champagner-Marken hält und was er selber zu Weihnachten und Silvester trinkt.

Deklinieren wir doch ein paar andere interessante Provenienzen durch: Was halten Sie von Franciacorta?

Wie beim Champagner findet die prise de mousse durch die zweite Gärung in jeder einzelnen Flasche statt. Durch die hohe Qualität der Schaumweine wird sie häufig die «Champagne Italiens» genannt. Wobei es mittlerweile auch andere Regionen in Italien gibt, die nach diesem Verfahren produzieren, zum Beispiel Oltrepò Pavese Metodo Classico, ebenfalls in der Lombardei. Da entdeckt man ebenfalls hervorragende Produkte. Das Problem ist, insbesondere bei Franciacorta, dass die Preise ein ähnliches Niveau wie Champagner haben. Gerade die Kunden in der Schweiz bevorzugen dann meist den Champagner.

... und von spanischem Cava?

Er wird ebenfalls in Flaschengärung hergestellt. Leider ist ein Grossteil der Cava qualitativ bescheiden, die Trauben stammen teilweise aus Gebieten (wie Extremadura oder Calatayud), die alles andere als geeignet für Schaumwein sind. Ideal also für Studentenpartys, aber nichts für Aficionados. Wer sucht, kann allerdings auch im Cava fündig werden. Seit einiger Zeit macht zudem eine Vereinigung von Qualitätsproduzenten von sich reden, die ihre Schaumweine nach viel strengeren Kriterien herstellen und unter der Bezeichnung «Corpinnat» vermarkten.

«Für den Freak sind ausserdem englische Schaumweine ein heisser Tipp.»

Viele deutsche Winzer sind stolz auf ihre Sekt-Erzeugnisse.

Zu Recht: Deutschland ist weltweit der drittgrösste Schaumweinproduzent, hat eine sehr grosse Schaumwein-Tradition und ist auch vom Klima her geeignet dafür. Viele wissen ausserdem nicht, dass die Deutschen einen wichtigen Anteil zur Entwicklung der Champagne beigetragen haben: Beispielsweise **Anton von Müller** bei Veuve-Clicquot mit den Rüttelpulten oder die Unternehmer **Johann-Joseph Krug**, **Florenz-Ludwig Heidsieck**, **Peter Arnold Mumm**, **Wilhelm Deutz** oder **Joseph Jacob Bollinger**. Noch um 1900 wurden in Deutschland viele einheimische Schaumweine als Champagner verkauft. Dies wurde dann 1919 mit dem sogenannten «Champagnervertrag» im Friedensvertrag von Versailles verboten. Wenn man von Massenware wie Henkell Trocken, Rotkäppchen-Sekt und anderen Produkten absieht, kann man in Deutschland teils erstaunlich gute Schaumweine zu attraktiven Preisen entdecken.

Worauf muss man bei der Auswahl eines guten Schaumweines achten?

Das ist leider nicht so einfach. Per se hat er aufgrund der aufwendigen Produktion und der anschliessenden notwendigen Reife einen gewissen Preis. Wenn es sich um Flaschengärung handelt, beginnt dieser bei etwa 20 Franken. Wer keinen Aufpreis für die Herkunftsangabe Champagne zahlen will, der wird auch anderswo fündig, selbst in Frankreich. «Crémant» wird beispielsweise auch mittels Flaschengärung erzeugt, und seine Herstellung ist streng reglementiert. Ein Geheimtipp ist beispielsweise der Crémant d'Alsace von Muré, erhältlich bei Ruli Vins in Allschwil. Wie immer jedoch gilt: Probieren geht über Studieren!

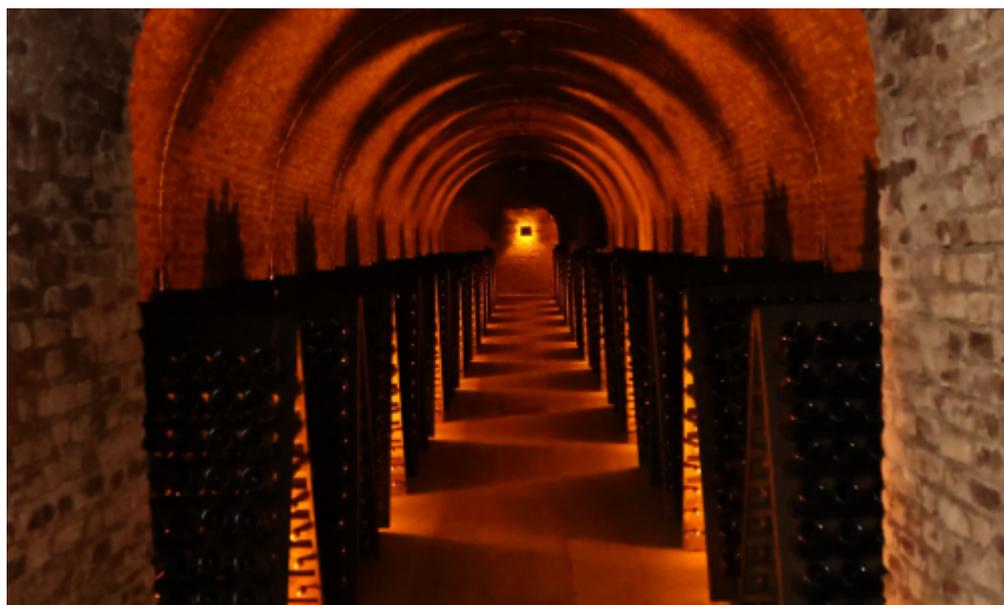
«Ein Publikumsliedling bei der Selection Schwander – und in der Tat ein Kracher! – ist unser Crémant von Chateau Bauduc aus dem Bordelais.»

Und für einen Champagner: Wie viel sollte man mindestens budgetieren?

Unter 20 Franken ist die Wahrscheinlichkeit sehr klein, dass es sich um einen qualitativ zufriedenstellenden Champagner handelt. Ab 30 Franken sollte man mit einiger Anstrengung gute Produkte finden können. Abseits der grossen Marken bieten gerade die sogenannten «Winzerchampagner» oft attraktive Produkte. Das sind Winzer, die ihre Trauben traditionell an die grossen Häuser geliefert und sich mittlerweile emanzipiert haben und eigenen Champagner zu teils sehr attraktiven Preisen anbieten.

Sprechen wir über einige grosse Namen. Was halten Sie von Dom Pérignon?

Er ist überraschend gut, wenn man in Betracht zieht, dass die gigantische Produktionsmenge wohl 10 Millionen Flaschen übersteigt – ein hochwertiger, geschmeidiger, ansprechender Champagner. Man zahlt hier aber auch für den Brand. Der geniale **Bernard Arnault** (LVMH) ist nicht umsonst einer der reichsten Menschen der Welt. Wenn Sie Dom-Pérignon-Fan sind, kosten Sie doch einmal zum Vergleich den Moët & Chandon «Grand Vintage», der stammt aus dem gleichen Haus und ist viel preiswerter.



Weinkeller von Ayala in Aj-Champagne. (Bild: zVg)

Krug gilt als Nonplusultra.

Er ist sicher einer der besten Champagner. Seit der Übernahme durch Louis Vuitton Moët Hennessy (LVMH) habe ich aber den Eindruck, dass sie weniger lange gereift werden. Ich empfinde sie vielfach als zu jung. Aber immerhin: Die erste Gärung findet nach wie vor wie früher im Holzfass statt, was eine sehr komplexe Aromatik ergibt.

Wen würden Sie sonst noch unter den grossen Häusern verorten?

Roederer und Pol Roger gehören sicherlich zu den Grossen und Guten. Bei Bollinger finde ich die Jahrgangschampagner sehr eindrücklich. Unter den Winzerchampagnern ist R. Pouillon aus Mareuil-sur-Aÿ hervorragend. Bei den Handelshäusern ist zurzeit Ayala in aller Munde. Im Gegensatz zu Bollinger steht nicht der Pinot Noir sondern der Chardonnay im Vordergrund. Ayalas brillanter Kellermeister **Julian Gout** ist derzeit einer der besten in der ganzen Champagne, ein echter Shooting Star!

«Die Rechtsabteilung der Champagne ist gefürchtet auf der ganzen Welt.»

Welche Entdeckungen aus der Welt des Schaumweines können Sie sonst noch mit uns teilen?

Ein Publikumsliebbling bei der Selection Schwander – und in der Tat ein Kracher! – ist **unser Crémant von Chateau Bauduc** aus dem Bordelais. Aromatisch liegt er zwischen Champagner und Prosecco. Er hat mehr Komplexität als ein Prosecco, ist aber auch leichter verständlich als ein Champagner – ein hervorragendes Produkt zum Apéro, das Freunde und Familie im Sturm erobert. Für den Freak sind ausserdem englische Schaumweine ein heisser Tipp.

Wie bitte?

Ja, da staunt man... Das Pariser Kreidebecken, das die Belemniten- und Micrasterböden der Champagne bildet, hört nämlich nicht in Frankreich auf, sondern erstreckt sich weiter nach Südengland. Geologisch findet man so Böden, die vergleichbar mit den besten Lagen in der Champagne sind. Der renommierteste Produzent ist hier wahrscheinlich Coates & Seely, den wir bereits seit einigen Jahren importieren. Diese Produkte werden nur sehr selektiv vertrieben, meist bei Empfängen der englischen Krone serviert und glasweise nicht nur in den besten englischen Restaurants ausgedient sondern sogar in Paris bei Alain Ducasse, Georges V. oder dem Crillon.



Philipp Schwander beim Mittagessen mit Christian Seely (Mitte) und Nicholas Coates im «Smoking Lobster» in Cowes. (Bild: zVg)

Es handelt sich um ein privates Projekt von **Christian Seely**, dem Direktor der AXA-Weingruppe, die einige der führenden Weingüter der Welt bewirtschaftet (u.a. Pichon-Baron, Quinta do Noval) und seinem Freund **Nicholas Coates**. Eben kürzlich haben sie eine spektakuläre Neupflanzung auf der Isle of Wight vorgenommen, die über ideale Bedingungen für hochwertige Schaumweine verfügt – man wird von diesem Betrieb in den nächsten Jahren mit Sicherheit noch einiges hören.

Wie schlagen sich seine Schaumweine im Blindvergleich mit Champagnern?

Der **Brut Reserve NV** kann ohne weiteres mit guten Champagnern ohne Jahrgang mithalten.

Was werden Sie eigentlich zu Weihnachten und Silvester trinken?

Mit Sicherheit einen exzellenten Champagner: Den **2018er Blanc de Blancs «A/18» von Ayala**. Sicherlich auch unseren **Crémant von Château Bauduc**, der einfach köstlich ist. Und bei Einladungen krenzenze ich sehr gerne den **hochwertigen Coates & Seely**. Da hat man den Überraschungseffekt auf sicher!

*Weinhändler **Philipp Schwander** widmet sein Leben seit dem 16. Lebensjahr dem Wein. 1996 bestand er als erster Schweizer die strengste Weinprüfung der Welt, den Master of Wine. Nach Tätigkeiten für «Martel» in St Gallen und der Leitung bei «Albert Reichmuth» in Zürich, gründete er im Jahr 2003 seine «**Selection Schwander**». Der Name ist seither Programm: Schwander wählt hervorragende, preiswerte Weine abseits der grossen Prestige-Marken aus.*

© 2024 *finews.ch* - Treffpunkt der Finanzwelt