

Die richtigen Knaller für die Festtage

Die SonntagsZeitung hat sich durch 65 perlede Weine degustiert: Winzerchampagner, Cava und Prosecco

VON MARTIN KILCHMANN
(TEXT UND DEGUSTATION),
NICOLAS Y. AEBI (FOTOS)

Schweizerinnen und Schweizer lieben Schaumweine. Sie trinken sie mit wachsendem Vergnügen, während der Konsum von stillen Weinen langsam und kontinuierlich sinkt. Favorit unter den Schaumweinen ist noch immer der Champagner. Doch der Prosecco aus dem Nordosten Italiens holt seit Jahren gewaltig auf.

Die SonntagsZeitung testete aus bevorstehendem, multi-festlichem Anlass insgesamt 65 Champagner, Cava und Prosecco. Sie wurden unter sich bewertet und nicht gegeneinander ausgespielt. Zu unterschiedlich sind ihre Trauben, sind Klima und Herstellungsart in den jeweiligen Anbaugebieten. Auf die Unterteilung in je drei Preiskategorien konnten wir verzichten. Prosecco, Cava und Champagner lassen sich nach Preis und Renommée trefflich mit «Economy», «Business» und «First» etikettieren.

Zum besseren Verständnis der Schaumweine ein wenig Basiswissen: Der Prosecco stammt aus dem Veneto und vorwiegend aus den gleichnamigen weissen Traubensorten. Die besten kommen aus den DOC-Gebieten Valdobbiadene und Conegliano. Bläschen und Kohlensäure verdanken sie dem Tankgärverfahren – der Méthode charmat. Cava wie Champagner vollziehen dagegen die Flaschengärung, die Méthode champenoise. Sie schenkt den Weinen Komplexität, Finesse und Schmelz, dafür weniger Spontanität und Frucht.

Der spanische Cava besteht aus den einheimischen weissen Traubensorten Macabeo, Xarello und Parellada, der Champagner aus dem Dreigestirn Chardonnay, Pinot noir und Pinot meunier. Ausnahme sind die reinsortigen Champagner Blanc de Blancs (nur weisse Trauben) oder Blanc de Noirs (ausschliesslich rote).

Grosse, gelungene Champagner sind unerreichbar in ihrer Ausdruckskraft, Finesse und Mineralität. Cava ist milder, voller, würziger und häufig auch harmonischer als der Champagner. Prosecco, der unkomplizierte Trinkgenuss, zeichnet sich durch Frische und Fruchtigkeit aus.

ZUR DEGUSTATION: Um die riesige Auswahl eingrenzen zu können, haben wir auf die bekannten Handelshäuser verzichtet und uns beim Champagner auf die Winzerchampagner beschränkt – Schaumweine von Betrieben, die ausschliesslich Trauben aus eigenem Anbau verarbeiten (auf der Etikette mit dem Kürzel «RM» für Récoltant manipulant gekennzeichnet).

Die Weine wurden blind verkostet und nach der 20-Punkte-Skala bewertet: 14 bis 16 Punkte bedeuten darauf «gut», 16 bis 18 «sehr gut», über 18 Punkte «hervorragend». In unserer Bewertung rangiert vorne, wer im Preis-Qualitäts-Verhältnis am besten abgeschnitten hat.

Weine, die ebenfalls gut punktetten, aufgrund eines höheren Preises aber nicht unter den ersten zehn rangieren konnten, sind unter www.sonntagszeitung.ch/trend aufgelistet.

ECONOMY: PROSECCO



1 Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOC brut, Rinassendo, Zardetto, 17,5 Punkte

Sehr helles Gelb; in der Nase eher erhalten, aber feindüftig und frischfruchtig. Anklänge von Zitrus und grünem Apfel; im Gaumen schlank, frisch, markante, lebhaft Säure, elegant, beschwingt; nachhaltiger Abgang. Feingliedriger, erfrischender, nicht zu süsser Prosecco. ➤ Für 16.80 Fr. über Weibel Weine, Thun, Tel 033 334 5555 www.weibel-weine.ch

2 Prosecco di Valdobbiadene DOC Extra Dry, Le Bellerive, Ruggeri, 17 Punkte

Helles Gelb; in der Nase frischfruchtig, ein Hauch von Grapefruit, grüner Apfel, weisse Blüten; im Gaumen geschmeidig, spürbare, aber harmonische Süsse, aromatisch, frisch, mit Schmelz; recht lang im Finale. Schöner, geschmeidiger, unaufdringlicher Prosecco. ➤ Für 16.90 Fr. über Baur au Lac Wein, Urdorf, Tel 044 777 05 05 www.bauraulacwein.ch

3 Valdobbiadene Prosecco DOC Brut, Col Vectoraz, 17 Punkte

Helles Gelb; im ausdrucksstarken Bouquet Birnen, gelbe Apfel, fruchtintensiv, moscatoähnlich; im Mund gradlinig, elegant, präsent, gut eingebaute Säure; endet trocken und klar. Transparenter, temperamenter Prosecco. ➤ Für 17.90 Fr. über Archetti, Vini d'Italia, Bassersdorf, Tel 043 266 10 00 www.archetti.ch oder über Wyhus Belp in Belp, Tel. 031 810 41 41 www.wyhusbelp.ch

4 Prosecco di Valdobbiadene DOC brut, Silvano Follador, 17 Punkte

Sehr helles Gelb; in der Nase Birne, grüner Apfel, aber auch florale Noten, sehr reintonig; im Mund gradlinig, dicht, fest, nervig; belebender, nachhaltiger, trockener Abgang. Kerniger, gradliniger, charaktervoller Prosecco, nach biodynamischen Richtlinien hergestellt. ➤ Für 21 Fr. über Caratello, St. Gallen, Tel. 071 244 88 55 www.caratello.ch

5 Valdobbiadene Prosecco DOC brut Quartese, Ruggeri, 16,5 Punkte

Helles Gelb; im intensiven Bouquet reife Frucht, gelber Apfel, Bananen, ziemlich breit; im gut strukturierten Gaumen kräftig, herb, fast etwas bitter; endet trocken und etwas rustikal. Eigenständiger, knackiger Prosecco. ➤ Für 16.80 Fr. über Archetti Vini d'Italia, Bassersdorf, Tel 043 266 10 00 www.archetti.ch

6 Prosecco di Valdobbiadene DOC Extra Dry, Bianca Vigna, 16,5 Punkte

Helles Gelb; in der einladenden Nase reife Apfel, dezente Hebebetont; im Gaumen ausgewogen, komplex, feiner Schaum, deutlich spürbare Restsüsse; nachhaltiger Abgang. Süffiger, ausdrucksstarker, aparter Prosecco, der seine Süsse nicht kaschiert. ➤ Für 16.80 Fr. über Utiger Weine, Baar, Tel 041 760 67 01 www.utigerweine.ch

7 Prosecco di Valdobbiadene DOC Extra Dry, Dei Casel, Adami, 16,5 Punkte

Sehr helles Gelb; im sehr typischen Bouquet reifer Apfel und reife Birnen, rauchig; im Geschmack aromatisch, Süsse und Säure im Gleichgewicht; viel Schaum; nachhaltiger Abgang. Frischer, angenehmer, charaktervoller Prosecco. ➤ Für 17.50 Fr. über Vini Sacripanti, Ruswil, Tel 056 426 08 94 www.vinisacripanti.ch

8 Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOC Dry, Belcanto, Bellussi, 16,5 Punkte

Helles Gelb; in der Nase viel süsse Frucht, Pfirsich, Tiefgang; im Gaumen konzentrierter als andere, feiner Schaum, wiederum Süsse, aber auch viel Stoff, reiffruchtig; kräftiges Finale. Ein schöner Prosecco für Liebhaber von üppigeren Schaumweinen. ➤ Für 26 Fr. über Vinarium, Baar, Tel. 041 495 18 18 www.vinarium.ch

9 Prosecco di Conegliano DOC Extra Dry, Carpenè Malvolti, 16 Punkte

Helles Gelb; frischfruchtig, eher verhaltenes Bouquet, gekochter Apfel, aber auch ein Hauch Zitrus; im Geschmack markante Kohlensäure, erfrischend, schlank und ausgewogen; im Finale leichte Bitternote und spürbare Süsse. Reintoniger, vielleicht etwas eindimensionaler Prosecco mit tollem Preis-Genuss-Verhältnis. ➤ Für 9.90 Fr. über Coop, www.coop.ch/wein

10 Prosecco di Valdobbiadene DOC Extra Dry, Col del Sol, 16 Punkte

Sehr helles Gelb; dezentes, aromatisches Bouquet, Birne, frische Frucht; im gut strukturierten Gaumen kräftig, süffig, unauffällig die durchaus vorhandene Süsse; ansprechende Länge. Ein gut gemachter, vielleicht nicht allzu vielschichtiger, sauberer Prosecco zu einem wiederum sehr realen Preis. ➤ Für 11.95 Fr. über Denner, www.denner.ch/wein

BUSINESS: CAVA



1 Cava Brut Elisabet Raventós 2003, Raventós i Blanc, 18 Punkte

Mittelhelles Gelb; im raffinierten Bouquet ein Strauss von Fruchtaromen, dezente Hefenote, Aromen, Trockenfrüchte; im Gaumen vielschichtig, frischfruchtig und zugleich fein gereift, komplex, cremig; langer, aromatischer Abgang. Toller, saftiger, finessereicher Cava. ➤ Für 39 Fr. über Casa del Vino, Zürich, Tel 044 295 90 60 www.casadelvino.ch

2 Cava Gran Reserva de la Finca 2004 Brut, Raventós i Blanc, 17,5 Punkte

Helles Grüngelb; noble Reifennoten im Bouquet, Hefenote, Brotkruste, komplex und tiefgründig; im Gaumen mittelgewichtig, dicht, spürbare, gut eingebundene Süsse, gestützt von einer markanten Säure; mittlere Länge. Gradliniger Cava mit exzellentem Preis-Genuss-Verhältnis. ➤ Für 22.50 Fr. über Vinothek Santé, Zürich, Tel 044 450 16 56 www.sante.ch

3 Cava Huguet Reserva de la Finca 2005, Can Feixes, 17 Punkte

Helles Grüngelb; in der Nase intensive, feine, würzige Frucht, ausgeprägte Frische, tiefgründig; im Gaumen mittelgewichtig, dicht, spürbare, gut integrierte Süsse, aparte Fruchtnoten, aromatisch; nachhaltiges Finale. Klassischer, archaischer, vielleicht etwas rustikaler Cava. ➤ Für 34.90 Fr. über Bataillard, Rothenburg, Tel 041 289 61 61 www.bataillard.ch

4 Cava Brut Reserva Heredad, Segura Viudas, 17 Punkte

Helles Grüngelb; ausdrucksstarkes Bouquet, grüne Apfel, Gras, frischfruchtig, recht tief; im Gaumen kräftig strukturiert, saftige Säure, spürbare, gut integrierte Süsse, aparte Fruchtnoten, aromatisch; nachhaltiges Finale. Klassischer, archaischer, vielleicht etwas rustikaler Cava. ➤ Für 22.50 Fr. über Vinothek Santé, Zürich, Tel 044 450 16 56 www.sante.ch

5 Cava Elyssia Gran Cuvée Brut, Freixenet, 16,5 Punkte

Sehr helles Grüngelb; in der Nase viel exotisch starkes Bouquet, grüne Reife, daneben aber auch Frische; im Geschmack mittelgewichtig, frisch, nervös, trocken; im Abgang leicht bitter, etwas hart, aber nachhaltig und zugleich auch ein Hauch von Süsse. Ambitionierter, charmanter, gelungener Cava. ➤ Für 24.90 Fr. über Bataillard, Rothenburg, Tel. 041 289 61 61 www.bataillard.ch

6 Cava Codorníu Selección Raventós Brut, 16 Punkte

Helles Grüngelb; im Bouquet leicht grüne Noten, ansprechend, sauber, frischfruchtig, diskret nussig; im lebhaften Geschmack säurebetont, schlank, herb; endet auf nerviger Säure und trotz wahrnehmbarer Süsse erfreulich trocken. Kerniger, direkter, schlanker Cava zu einem unschlagbaren Preis. ➤ Für 10.90 Fr. über Coop, www.coop.ch/wein

7 Cava Brut Vilarnau González Byass, 16 Punkte

Sehr helles Grüngelb; im Bouquet frischfruchtig, Birne, grüner Apfel, Zitrus, sehr reintonig; im Gaumen mittelgewichtig, frisch, säurebetont, knackig; mittel-langer, ziemlich trockener Abgang. Ein robuster Apéro-Cava. ➤ Für 18.80 Fr. über Haecy, Reinach, Tel 061 338 90 90 www.haecy.ch

8 Cava Pere Ventura Brut, Nature Tresor, 16 Punkte

Mittelhelles Gelb; im Bouquet kandierte Früchte, wahrnehmbare Fruchtssüsse, Boskopapfel; im Geschmack mittelgewichtig, sehr trocken, wirkt dadurch etwas streng, gradlinig; endet mittellang und dezent bitter. Robuster, etwas spürbarer Cava mit Ecken und Kanten. ➤ Für 17.50 Fr. über Fischer, Sursee, Tel 041 925 11 90 www.fischerweine.ch

9 Cava Reserva 2006 Brut, Agustí Torello Mata, 16 Punkte

Mittelhelles Gelb; in der Nase viel exotisch starkes Bouquet, kandierte Früchte, hefig, Brotkruste, gewisse Süsse; im mittelgewichtigen Geschmack säurebetont, daneben fruchtssüß, dadurch wirkt er nicht ganz ausgewogen; vegetale und süsse Noten auch im leicht bitteren Abgang. Ein eigenwilliger Cava. ➤ Für 19.50 Fr. über Paul Ullrich, Basel, Tel. 061 338 90 90 www.ullrich.ch

10 Cava Freixenet Negro Seco, 15 Punkte

Helles Grüngelb; in der Nase viel exotisch starkes Bouquet, kandierte Früchte, dezente nussig, reintonig; im Gaumen mittelgewichtig, markante Säure, daneben deutlich wahrnehmbare Süsse, etwas grober Schaum; ansprechender, süss-saurer Abgang. Gut gemachter, etwas standardisiert wirkender Cava. ➤ Für 14.90 Fr. über Freixenet Alpes, Zürich, Tel. 044 434 20 10 www.freixenet.ch

FIRST: WINZERCHAMPAGNER



1 Champagne Pierre Moncuit Blanc de Blancs, Grand Cru Brut 1999, 18,5 Punkte

Helles Gelb; dezente rauchiges, eindringliches Bouquet, Anflug von Brioche und zarter (exotischer) Frucht; im Gaumen fein ziseliert, feinschaumig, ausgeprägte, frische, mineralische Säure, charmante Fruchtssüsse; endet lang und trocken. Finessereicher, aromatischer, sehr eleganter Champagner. ➤ Für 55 Fr. über Divo, Penthalaz, Tel 021 863 2273 www.divo.ch

2 Champagne Robert Delph, Brut, 18 Punkte

Mittleres Gelb; im kräftigen, ausdrucksstarken Bouquet pain grillé und Noten von Hefe, Apfel und weissen Blüten; im Geschmack feinschaumig, kräftig, gradlinig, mit zupackender Säure, eher rustikal; langes Finale mit dezenter Dosage. Sehr frischer, kompakter Champagner, dem der Pinot Meunier seinen speziellen Charakter schenkt. ➤ Für 46.90 Fr. über Schuler, Seewen-Schwyz, Tel 041 819 33 33 www.schuler.ch

3 Champagne Inflorescence Blanc de Noirs Brut, Jean-Pierre Bouchard, 18 Punkte

Mittleres, kräftiges Gelb; intensives Bouquet mit reifer, würziger Frucht, Noten von Brioche und gelben Früchten; im Gaumen wiederum sehr würzig und konzentriert, saftige Säure, pralle Frucht; nachhaltiger Abgang. Ein eigenständiger Champagner zum Essen. ➤ Für 53 Fr. über Carl Studer Vinothek, Luzern, Tel 041 819 33 33 www.studer-vinothek.ch

4 Champagne Barnaut Réserve Grand Cru Brut, 17,5 Punkte

Mittleres Gelb; in der Nase eindringlich, hefebetont, Brotkruste, viel reife, beerige Frucht; im Geschmack kräftig, rauchige Hefenote neben konzentrierter Frucht; endet süss-sauer und mit keineswegs störender Bitternote. Ein kraftvoller, stoffiger Champagner zum Essen. ➤ Für 35.50 Fr. über Les Grands Vins Wermuth, Zürich, Tel 044 262 07 08 www.wermuth.ch

5 Champagne Ruëlle-Pertois, Cuvée de Réserve Blanc de Blancs Grand Cru Brut, 17,5 Punkte

Helles Gelb; das Bouquet erinnert an einen Frühlingstag, weisse Blüten, Zitrus, zartduftig, reintonig; im Gaumen wiederum feine Frucht, erfrischende Säure, Zitrus, mineralisch, elegant; schöne Länge. Eleganter, verführerischer Apéro-Champagner. ➤ Für 44 Fr. über Divo, Penthalaz, Tel 021 863 2273 www.divo.ch

6 Champagne Bonnaire, Cuvée Prestige Blanc de Blancs Grand Cru Brut 2005, 17,5 Punkte

Eher mittleres Gelb; in der Nase noch verhalten, aber sehr einladend, Noten von Banane, Zitrus, reintonig; im Gaumen konzentriert, reichhaltig, opulent, süsse Frucht, saftige Säure; mittlere Länge. Schöner, gefälliger Champagner mit spürbarer Dosage. ➤ Für 45 Franken über Zürcher-Gehrig, Zürich, Tel 044 383 06 72, www.the-champagne.ch

7 Champagne De Sousa, Brut Tradition, 17,5 Punkte

Helles Gelb; nach Belüftung blüht das Bouquet auf und entfaltet neben einer hefigen Brioche reife Fruchtaromen, Apfel, Birnen; im Gaumen sehr akzentuiert, säurebetont, zupackend mit einem Hauch Holz; mittellanger Abgang auf mineralischen Nuancen. Ein charaktervoller, energischer Champagner. ➤ Für 45 Fr. über Paul Ullrich, Basel, Tel 061 338 90 90 www.ullrich.ch

8 Champagne Bonnaire Blanc de Blancs, Grand Cru Brut, 17 Punkte

Helles Gelb; feinfühliges, zartes Bouquet, Zitrus, weisse Blüten, reintonig; im Gaumen mittelgewichtig, sehr frisch und klar, feinschaumig, saftige Säure, spürbare Dosage; endet auf schöner Länge. Unkomplizierter, süffiger, preiswerter Champagner. ➤ Für 35 Fr. über Zürcher-Gehrig, Zürich, Tel 044 383 06 72 www.the-champagne.ch

9 Champagne Pierre Peters, Perle du Mesnil Blanc de Blancs Grand Cru Brut, 17 Punkte

Helles Gelb; offenes frischfruchtiges Bouquet, Ananas, ein Hauch von Hefe, Brotkruste; im Geschmack gradlinig, direkt, griffig, markante Säure, gut gepufferte Süsse; ansprechende Länge mit spürbarer Dosage. Klarer, direkter, süffiger Champagner. ➤ Für 44.50 Fr. über Carl Studer Vinothek, Luzern, Tel 041 360 45 89 www.studer-vinothek.ch

10 Champagne Voirin-Jumel, Grand Cru Blanc de Blancs Brut, 17 Punkte

Helles Gelb; in der Nase aromatisch, reiffruchtig, aber nicht überladen, vielversprechender Auftakt; im Mund etwas weniger fein, eher rustikal, gradlinig, mineralisch, unpräzisiert; leichte Bitternote im Abgang. Ein zupackender, ungestümer und frischer Champagner. ➤ Für 46.90 Fr. über Schuler, Seewen-Schwyz, Tel 041 819 33 33 www.schuler.ch