



KLASSIKER UND TRENDSETTER 558 000 LITER SCHWEIZER SCHAUMWEIN

750 000 Flaschen Schweizer Schaumwein wurden 2022 entkorkt, nur ein kleiner Teil davon stammt von Betrieben, die den Grundwein auch selber versekten. Zu den verlässlichen Klassikern zählen Maison Mauler in Môtiers und Germanier – Cave du Tunnel in Conthey, zu den Trendsettern die Bündner Schaumweine von Adank in Fläsch und Obrecht in Jenins.

Text: Stefan Keller



Stossen auf die jahrzehntelange erfolgreiche Zusammenarbeit an: Direktor Patrice Rudaz (links) und der charismatische Önologe Bruno Geiger vom Walliser Weinhaus Jacques Germanier – Cave du Tunnel. Das 1968 von Jacques Germanier gegründete Weingut Cave du Tunnel begann Ende der 1980er Jahre mit der Herstellung von Schaumweinen auf Chardonnay-Basis. Damit diese ganzjährig unter gleichbleibenden Temperaturbedingungen reifen können, wurde ein 800-m²-Stollen in den Felsen gehauen.

- In der Schweiz ging 2022 der Konsum von Schaumwein erstmals zurück, er sank im Vergleich zum Vorjahr um 9 Prozent auf 21 Millionen Liter, dies sind jedoch immer noch 4 Prozent mehr als 2020. Erstmals weist das Bundesamt für Landwirtschaft (BWL) den Konsum von Schweizer und ausländischem Schaumwein separat aus: Der Verbrauch von Einheimischem lag bei 558 000 Litern, dies entspricht knapp 3 Prozent des Schaumweinkonsums. Zukünftig wird es also möglich sein, die Entwicklung der einheimischen Schaumweinproduktion zu quantifizieren – sie scheint in den letzten Jahren mächtig Schub erhalten zu haben.

Das Geschäft ist dreigeteilt: Grosse Produzenten wie Mauler und Germanier – Cave du Tunnel – sie kaufen auch Trauben oder Grundweine ein – produzieren im sechsstelligen Bereich. Weinbaubetriebe wie Adank und Obrecht wählen aus ihrer Produktion Parzellen, die ihnen für die Schaumweinherstellung besonders geeignet erscheinen, entsprechend beschränkt ist die Zahl der Flaschen. Andere Weinhäuser und Winzer – sie sind in grosser Überzahl – stellen Grundweine her und lassen diese bei spezialisierten Firmen verpacken. Dies geschieht etwa bei La Cave de Genève, bei Donatsch und Fromm (Malans), Huber (Monteggio), Schlossgut Bachtobel (Weinfeld), Schwarzenbach (Meilen) und von Tschärner (Reichenau). Anbieter für Flaschenvergärung sind Gasser in Ellikon, Xavier Chevalley in Satigny, Daniel Marendaz in Mathod und Cava-Tec in Nenzlingen.

All-In-One gibt es bei Mauler – Maison fondée en 1829. Dessen erster Schaumwein aus Neuenburger Trauben datiert von 1859: Louis Mauler Cortaillod Mousseux. Mauler besitzt 10 Hektaren Reben in Le Landeron, Cressier, Marin, Boudry, Bôle und Colombier. 700 000 Flaschen gelangen jährlich in den Verkauf, rund 30 Prozent davon werden aus Schweizer Trauben gekeltert, was nicht aus eigener Produktion stammt, wird als Grundwein in Neuenburg,

*Dem französischen Trend der
Winzer-Champagner folgend,
haben es sich viele Schweizer Winzer
zur Aufgabe gemacht,
Schaumweine zu produzieren,
die guten Champagnern nahekommen*

im Wallis und in Genf zugekauft. Die ausländischen Grundweine bezieht Mauler aus dem Burgund, von der Loire und aus dem Gebiet der Charente. Im September übergab Patron Jean-Marie Mauler die operative Leitung an Caleb Grob, vormaliger Geschäftsführer der Cave de la Béroche, Mauler bleibt als Verwaltungsratspräsident aktiv. 2004 feierte das Haus sein 175-jähriges Bestehen, und zu diesem Anlass kreierte man in Môtiers die Cuvée Louis-Edouard Mauler, als Hommage an den Firmengründer. Man wählte dafür eigene Pinot-noir-Trauben des Jahrgangs 2000. Der Neuenburger Blanc de noirs hat sich seither als Spitzenwein etabliert.

Christian und Francisca Obrechts eigene Schaumweinproduktion begann 2009. Bis zu diesem Zeitpunkt liessen sie – wie die meisten Deutschschweizer Winzer – ihren Grundwein bei Paul Gasser in Ellikon verpacken. Nun wollten sie sich selber darin versuchen und hielten vorerst einen Teil der Grundweine zurück. In den ersten Jahren bezahlten sie viel Lehrgeld, doch dann starteten sie durch. Bald schon wurde ein automatisches Rüttelpult in Betrieb genommen, und die jährliche Produktion stieg auf über 10 000 Flaschen. Heute sind zwei Typen im Angebot: ein Rosé, gekeltert aus Pinot noir und Pinot meunier – von ihm werden 12 000 Flaschen angeboten –, und ein Nature blanc aus Chardonnay in deutlich kleinerer Stückzahl, erstmals produziert mit Trauben des Jahrgangs 2018. Um den gewünschten frischen Charakter zu erhalten, wird im Rebberg wenig entblättert, die Trauben werden sehr früh geerntet, und auf das Assemblieren mit gereiften Reserveweinen wird verzichtet. Ganz im Gegensatz zu Adanks Brut; für seine Cuvée steht Patrick Adank eine immer grösser werdende Menge an Reservewein zur Verfügung. Obrechts Grundwein wird in Barriques mit biologischem Säureabbau ausgebaut, zwei Jahre lang dauert der Ausbau auf der Hefe, aufgefüllt wird mit demselben Wein. Damit liegen sie im Trend: Winzerinnen und Winzer verzichten bei ihren Abfüllungen mehr und mehr auf eine Dosage, auch weil sie ihre handverlesenen Trauben beim genau richtigen Reifezeitpunkt ernten können. Dies ist auch beim Brut nature von Cédric Besson und Nadine Strasser der Fall. Im Gegensatz zu vielen andern greifen sie allerdings nicht auf Burgundersorten zurück, sondern auf Rauschling. Der Grundwein weist 10,5 Volumenprozent auf, durch die Flaschenvergärung – sie dauert zwei Jahre – steigert sich der Alkoholgehalt um ein Volumenprozent. Bei Besson-Strasser wird schon seit 1995 verpackt, mit dem Rauschling Brut nature wurde ab 2017 aber eine neue Richtung eingeschlagen.

Verkostet werden konnten 25 Muster. Auf einiges musste verzichtet werden, sei es, dass beim Hersteller nichts verfügbar ist und die Wiederverkäufer bloss noch wenige Flaschen auf Lager haben (Herter, Clos de Tsampédro), sei es, weil die Abfüllungen noch nicht bereit fürs Degorgieren sind (Sprecher von Bernegg, Litwan).