



2/87
Februar
DM 9,-
SFR 9,-
ÖS 75,-
HFL 12,-
LIT. 8300
PTS 645,-
£ 4,35

ESSEN/TRINKEN

Alles, was prickelt „Der schäumende Wein ist der einzige Wein, der eine Dame in Schönheit erblühen läßt...“

Wer fest behauptet, es müsse immer Champagner sein, wenn's was zu prickeln gibt, ist ein einfallsloser Traditionalist. Denn spätestens seit der Hochblüte der Nouvelle cuisine haben Winzer in Deutschland, Italien und Spanien begriffen, daß man auf sauber vergorene, trockene Weißweine noch einen draufsetzen kann – mit der von dem alten Benediktinermönch Dom Perignon begründeten „Méthode Champenoise“.

Inzwischen sind die meisten aus der Experimentierphase heraus und können Gewächse vorweisen, die außergewöhnlich raffiniert in der Seele britzeln. Aber auch auf der Zunge entfalten sie Geschmacksnuancen, die bei den etablierten Witwen der Champagne durch die „Assemblage“ – also das kunstgerechte Mischen verschiedener Weine, Lagen und Traubensorten – zu dem für das Champagnerhaus typischen Geschmacksbild egalisiert werden. Aber welche Langeweile präsentiert eine solche Verschnittechnik, wenn über alle Höhen und Tiefen der verschiedenen Jahrgänge hinweg immer ein und dasselbe Geschmacksgebilde über die Zunge läuft! Wo bleibt da das sinnenschärfende Abenteuer zu Beginn eines gepflegten Menüs, wenn es heißt, subtile Assoziationen zu den Speisenfolgen oder Erinnerungen an Erlebtes zu spinnen und so die Phantasie, die zu jedem vortrefflichen Essen dazugehört, zu entfesseln?

Der *Valentino* von 1979 gehört ebenso wie der *Ca' del Bosco* in die Kategorie „0 g Restzucker“. Er ist aus hundert Prozent Pinot noir, also roten Trauben, gekeltert – und weiß, besser gesagt hellgelb mit lindgrünen Reflexen. Der Spumante von *Valentino* ist ein sehr charaktervoller Sekt, nicht allein wegen des Preises (8,50 Mark (Alpina)).

Er ist ein sogenannter Lagensekt, das heißt, daß er aus den Trauben im einzigen Lage gemacht ist –

le Schaumweine trinkt man – wie Champagner – entweder aus der Flöte, weil die trompetenförmige Öffnung selbst die größten Schaumperlen ausbremst und so dafür sorgt, daß die Kohlensäure nicht im Mund „explodiert“. Oder man wählt die schmale, schlanke Glasform.

Wir haben von den führenden deutschen Weinversendern die edelsten Schaumweine degustiert und präsentieren hier unsere Favoriten der Extra-brut-Klasse: Der *Ca' del Bosco dosage zero* ist ein vorbildlicher Spumante der neuen Winzergeneration Italiens. Er überrascht mit sehr wenig Säure. Seine Mousse – das ist die Schaumbildung im Glas – ist flüchtig-inspirativ, als dränge es die Bläschen, sich mit der Atmosphäre zu verbinden. Der *Ca' del Bosco* hat etwas Geniales, und es ist nicht übertrieben, wenn man ihn als „raffiniert einfach“ bezeichnet. Importiert wird er von Bremer und kommt für 36 Mark ins Haus.

Von der schaft Lage neter spani *Cava von R* hat eine Fla als vier Jahr tet dements haltend aufst men Jahresz eine Idealbes nigen, die es er schlichtweg ein Hit (49,50 Mark).

Der *Valentino* von 1979 gehört ebenso wie der *Ca' del Bosco* in die Kategorie „0 g Restzucker“. Er ist aus hundert Prozent Pinot noir, also Trauben, gekeltert – und weiß, gesagt hellgelb mit lindgrünen Reflexen. Der Spumante von *Valentino* ist ein sehr charaktervoller Sekt, nicht allein wegen des Preises (8,50 Mark (Alpina)).

Er ist ein sogenannter Lagensekt, das heißt, daß er aus den Trauben im einzigen Lage gemacht ist –

und zwar aus der wohl teuersten des deutschen Weinbaus. Dieser hundertprozentige Riesling-Sekt aus dem Jahrgang 1980 zeichnet sich durch eine nadelfeine Perlage aus, die in dem goldgelben Saft anhaltend der Oberfläche entgegenstrebt. Das Bouquet des Doktorberges ist vornehm-dezent, durchsetzt von dem Duft nach Waldmeister, an den sich ein Hauch Honig anschließt. Der Doktorberg ist ein erstklassiger Prestige-Sekt, der alle Ignoranten deutscher Winzerkunst eines Besseren belehrt. Der Doktorberg kann – unüblich für Schaumweine! – durch Lagerung noch gewinnen.

Es gilt: Probieren Sie unbehandelte Schaumweine von kleinen Winzern, und zwar aus der Brut- und am besten aus einem reifen Jahrgang. Wer als Ritt dorthin alles über die „Méthode Champenoise“ erfahren will, siehe Hubrecht Duijkers Buch *Die Kunst des Champenois* – Elsaß, Loire, Champagne (Albert Müller Verlag, München).

Adressen: Alpina, Burkensiepen GmbH, Alpenstraße 8938 Buchloe, Telefon 071. Harald L. Bremer, 3300 Braunschweig, Telefon 37 60 43. Lager GmbH, 811, 7640 Kehl, Telefon 520. Andreas Lukoschik

Lame Pompa-
Ludwigs XV.

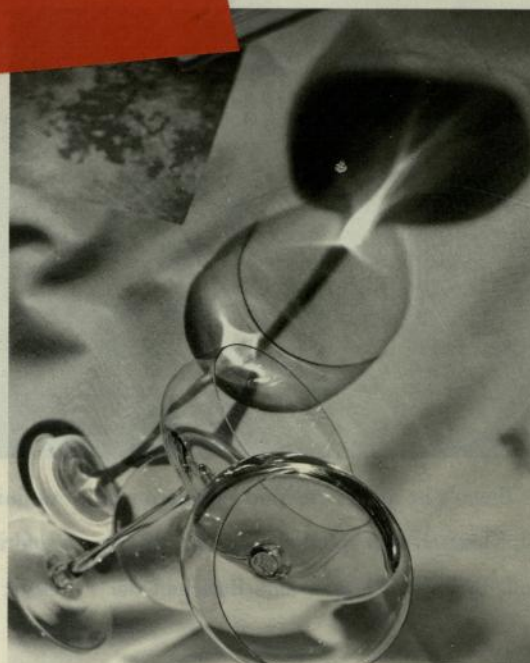


Foto: Hans Gissinger