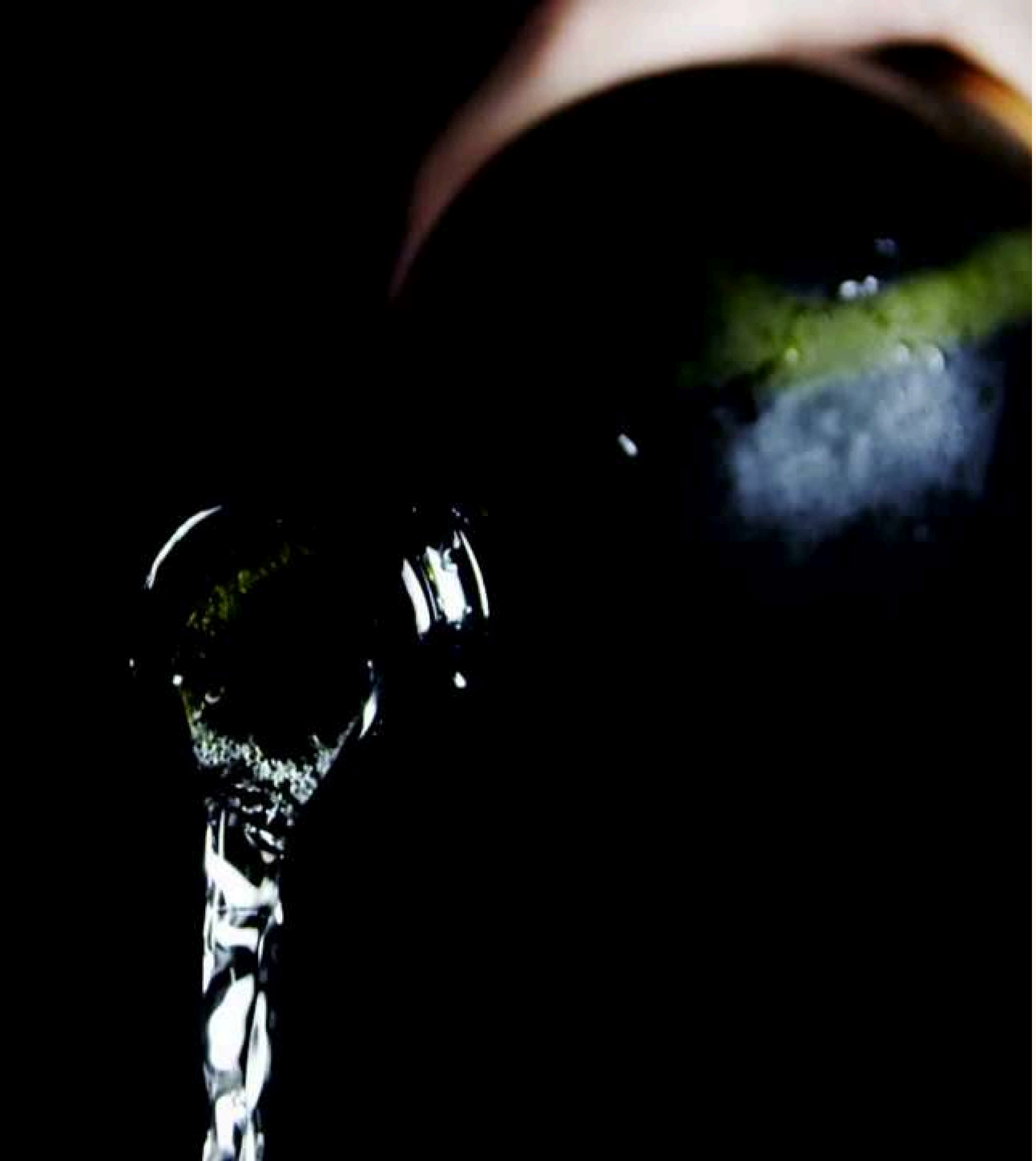


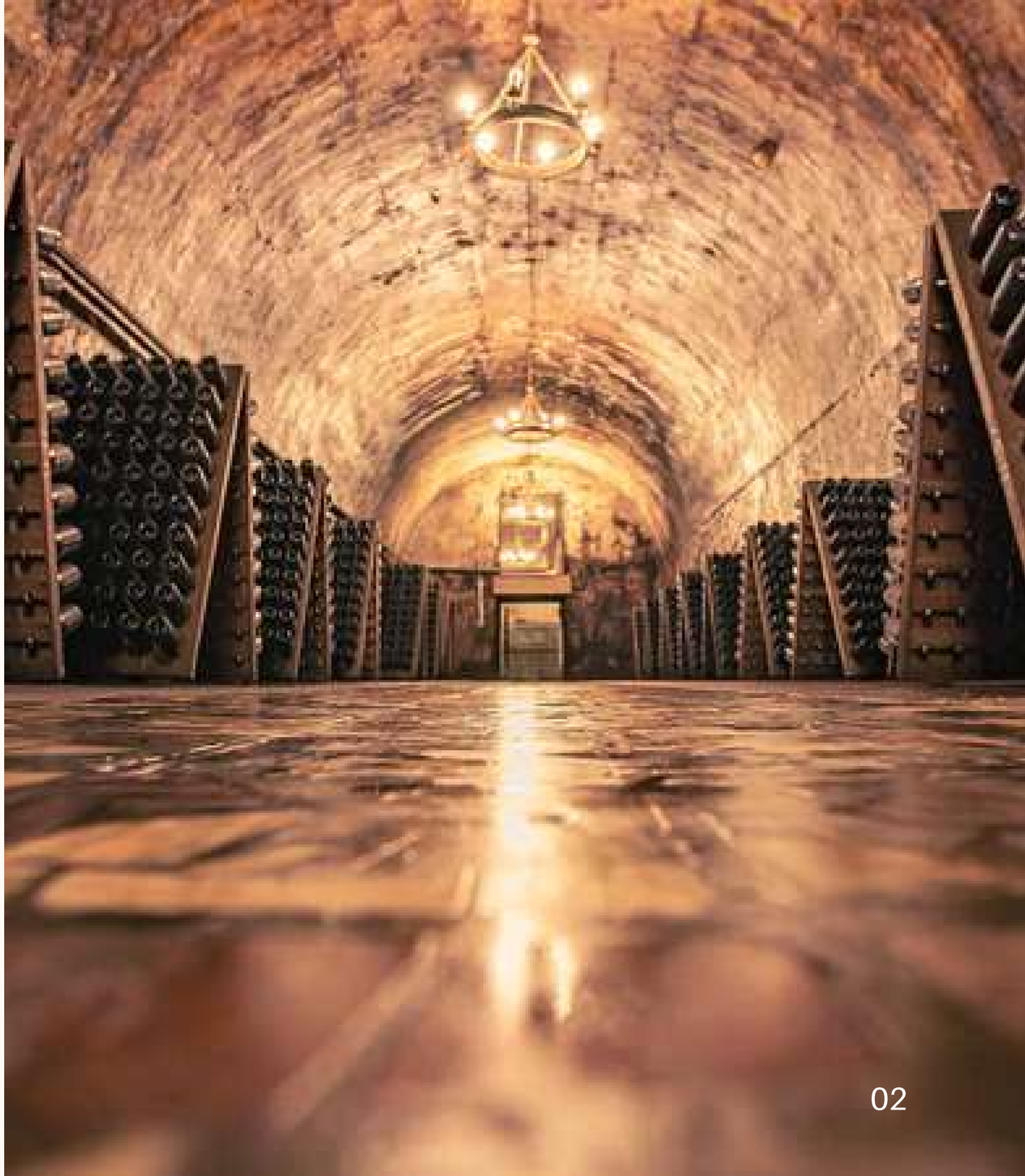
SAMSTAG, 1. NOVEMBER 2025

WAS GENAU UNTERSCHEIDET SCHAUMWEIN VON CHAMPAGNER?

HERBSTDEGUSTATION

Inhalt

1. WIR STELLEN UNS VOR
2. EINFÜHRUNG INS THEMA SCHAUMWEIN
3. MÉTHODE CHARMAT (PROSECCO)
4. MÉTHODE ANCESTRALE (PÉTNAT)
5. MÉTHODE TRADITIONNELLE (CRÉMANT)
6. METODO CLASSICO (FRANCIACORTA)
7. MÉTHODE CHAMPENOISE (CHAMPAGNER)
8. SÜSSER ABSCHLUSS (CAVA)



DAS SIND WIR

THIERRY WINS

Wissenschaftlich-technischer
Mitarbeiter • Kellermeister Agroscope
thierry.wins@agroscope.admin.ch

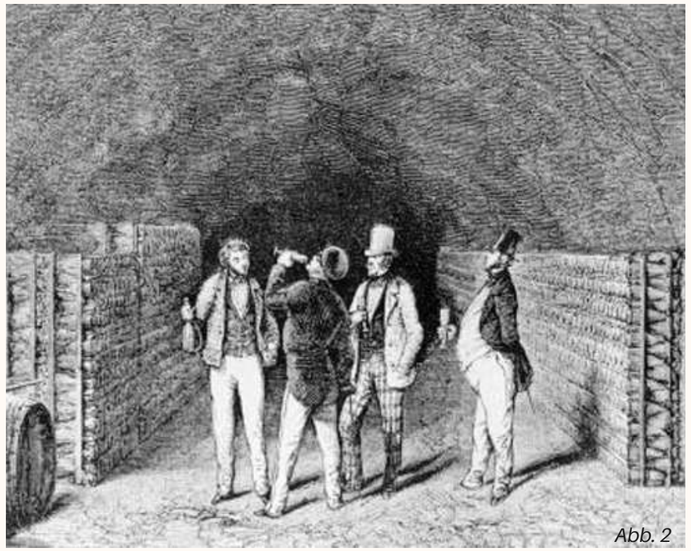
JACQUELINE ACHERMANN

Winzerin • Radaktorin Obst+Wein
info@wortundwein.ch

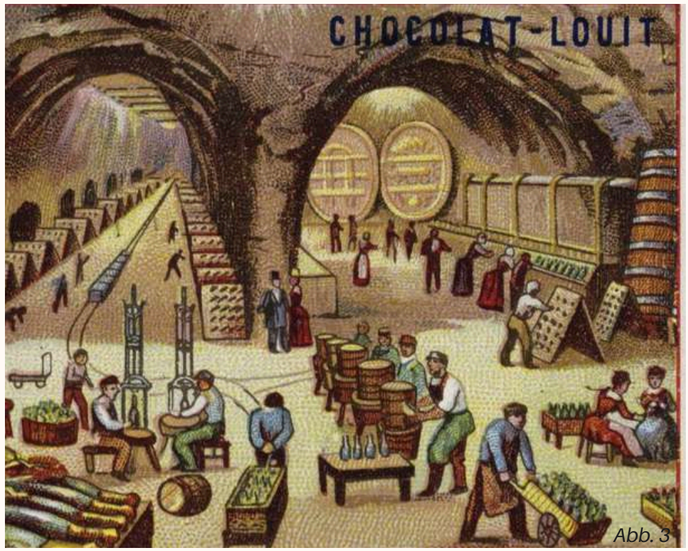
ES BEGANN MIT EINEM MISSGESCHICK

Der Beginn der Schaumwein-Herstellung war eine schlichte **Folge der Jahreszeiten** und des **Fehlens jeglicher Kellertechnik:** Der **Gärungsprozess** der Weine hielt meist bis zum **Winter** an, also bis zu jenem Punkt, an dem die Kälte den Wein in den Schlaf versetzte. Im **Frühling** heizte das warme Wetter die Gärung erneut an und **schuf einen natürlich sprudelnden Wein**.

Der Ursprung des Schaumweins reicht ins Frankreich des frühen **16. Jahrhunderts** zurück.



Immer wieder entstand bei der Herstellung von Wein eine **fehlerhafte Bläschenbildung**.



Den Engländer gefiels. Sie kauften den prickelnden Ausschuss. Aus dem schäumenden Übel wurde ein Prestigegetränk.

Quellen: Abb. 1+2 ARD, Abb. 3: French School Chromolithographie

ZAHLEN ZUM SCHWEIZER SCHAUMWEINKONSUM

22.8 Mio. Liter

So viel Schaumwein wurden 2024 in der Schweiz getrunken.

30 Prozent

Der schweizweite Schaumwein-konsum ist in den letzten 10 Jahren um fast 30% gestiegen.

3 Prozent

Nur knapp 3% der getrunkenen Schaumweine kommen aus der Schweiz. Die meisten stammen aus Italien. Die Importe haben sich seit 1988 verdreifacht.

16 bis 20 Franken

Für eine 75cl-Flasche Sprudel sind die Schweizer bereit, 16 bis 20 Franken zu bezahlen.

ANFORDERUNGEN AN LESEGUT + GRUNDWEIN

KÜHLES KLIMA,
FRÜHE HANDLESE,
SCHONENDE VERARBEITUNG
(GANZTRAUBENPRESSUNG 3X).

GESUNDE TRAUBEN MIT
GERINGEM ZUCKERGEHALT UND
AROMATISCHER REIFE.

STABILER GRUNDWEIN MIT
NIEDRIGEM ALKOHOL (9-11%),
HOHER SÄURE (6-9 G/L).

SCHAUMWEINVERFAHREN IM ÜBERBLICK

Verfahren	Zweite Gärung, Reifung	Entfernung des Depots
Traditionelle Flaschengärung	In der Flasche	Remuage, Dégorgement
Transvasier-Verfahren	In der Flasche	Filtration unter Gegendruck in Drucktank
Méthode ancestrale (Pétnat)	Nur eine Gärung, Start im Tank, Abschluss in der Flasche	Depot verbleibt in Flasche, Dégorgement optional
Tankgärung (Prosecco)	Im Drucktank	Filtration unter Gegendruck im Drucktank
Asti-Methode	Nur eine Gärung im Tank	Filtration unter Gegendruck in einem Drucktank
Karbonisierung	Kohlensäure wird zugesetzt wie beim «Soda-Stream»	

SCHAUMWEIN RICHTIG ÖFFNEN

Schritt 1: Agraffe lösen

- Folie entfernen, Drahtkörbchen lösen (6x drehen)
- Korken mit Daumen sichern! (Druck im Inneren ca. 6 Bar, Korken kann bis zu 60 km/h herausschiessen)

Schritt 3: Leise öffnen

- Kein Plopp! Korken sanft herausgleiten lassen
- Druck kontrolliert ablassen

Schritt 2: Flasche drehen

- Flasche in 45°-Winkel halten (nicht auf Personen zielen)
- Flasche drehen, Korken festhalten

Schritt 4: Einschenken

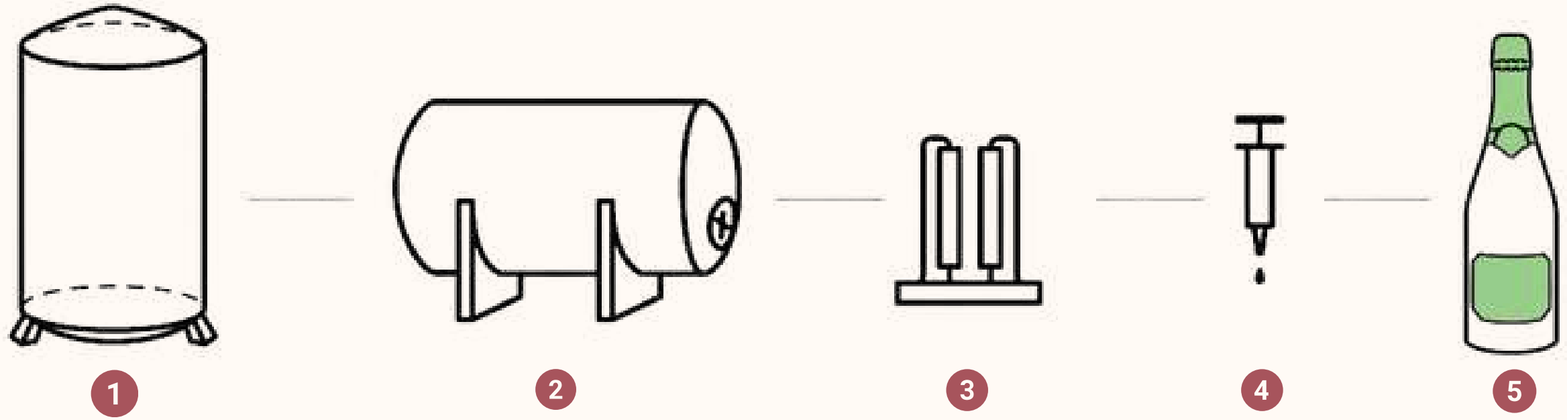
- In breites, tulpenförmiges Glas (weg mit den Champagnerflöten!)
- Serviertemperatur:
  - Frisch + jung: 6–8 °C
  - Gereift + komplex: bis 15 °C

MÉTHODE CHARMAT

(PROSECCO)

MÉTHODE CHARMAT (MARTINOTTI)

Wurde Ende des 19. Jahrhunderts erfunden. Kostengünstiges und schnelles Verfahren.



1. Herstellung **Grundwein** (erste Gärung)
2. Grundwein wird mit Hefe und Zucker in den **Drucktank** gegeben (zweite Gärung)
3. Hefe wird unter **Gegendruck** rausfiltriert
4. Schaumwein wird mit gewünschter **Süsse** versehen (Dosage)
5. **Abfüllung unter Druck**, Verschluss mit Korken und Drahtkorb

UNTERSCHIEDE ZUR FLASCHENGäRUNG:

- WENIGER AUTOLYTISCHE NOTEN
- FRUCHTBETONTER, SORTEN-TYPISCHE AROMEN
- GRÖBERE PERLAGE

Die Prosecco-Strasse von Conegliano-Valdobbiadene

ÜBERBLICK PROSECCO-GEBIET

DAS GEHEIMNIS DES ERFOLGS: UNKOMPLIZIERT, DUFTIG, HEITER, PREISWERT.

Geografie	
Böden	**Sandstein** und Ton
Klima	Mildes Klima, konstante Belüftung, häufiger Sommerregen, durchschnittlicher **Niederschlag 1’250 mm**.
Regionen	Nordostitalien, von Friaul bis ins Veneto, zwischen Conegliano und Valdobbiadene, ca. 6’000 ha, oft extreme Steillagen. DOCG: • **Conegliano Valdobbiadene** (“Hauptstadt des Proseccos”) • **Valdobbiadene Superiore di Cartizze** • **Asolo Superiore** Weitere (DOC): Trieste, Treviso, Prosecco (“Flachland-Proseccos”)
Traubensorte	Glera (früher Prosecco), Duft nach Akazienblüten, Apfel, Birne Hohe Erträge: 11'000 kg/ha
Besonderheiten	Prosecco DOC ist der erfolgreichste Schäumer weltweit. 2024 neuer Rekord mit 660 Mio. Flaschen (+7 % im Vgl. zum Vorjahr). Das entspricht ca. 25% der Gesamtherstellung an italienischen DOC-Weinen.

DEGUSTATION 1

Prosecco Brut Millesimato 2023
Paladin
CHF 17

Baccarat Brut Blanc de Blancs
Cave de Genève
CHF 16

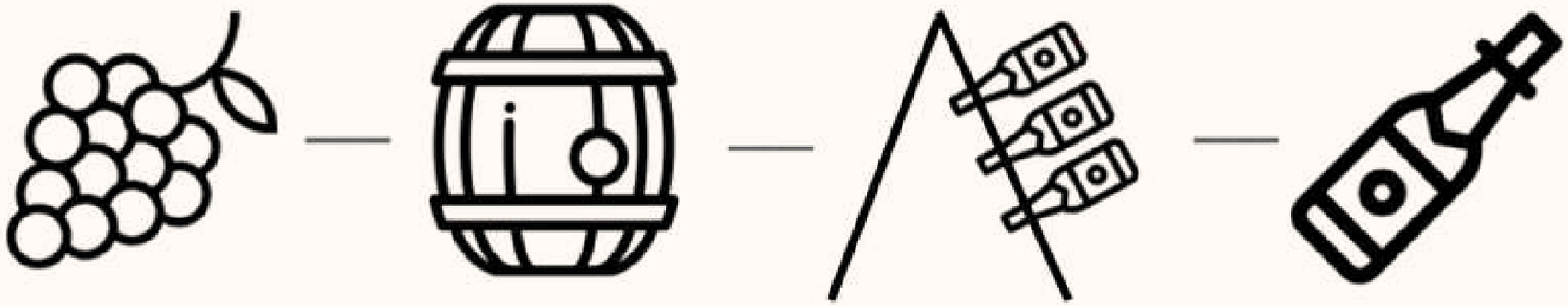
MÉTHODE ANCESTRALE

(PÉTNAT)

MÉTHODE ANCESTRALE (RURALE)

Älteste Schaumwein-Methode, wiederbelebt durch den Naturwein-Boom.

"PétNat-Fans beschreiben den Wein so, wie sie vermutlich selber gerne wären: authentisch, unberechenbar, progressiv und hip."



Gesunde, naturnah produzierte Trauben

Pressen und Gärung mit natürlichen Hefen starten

Abfüllen, vollständige Gärung in der Flasche. Ev. degorgieren.

Trinken und geniessen!

Dégorgiert wird selten. Die Hefe bleibt somit in der Flasche und sorgt für die typische Eintrübung und mehr Fülle.

DEGUSTATION 2

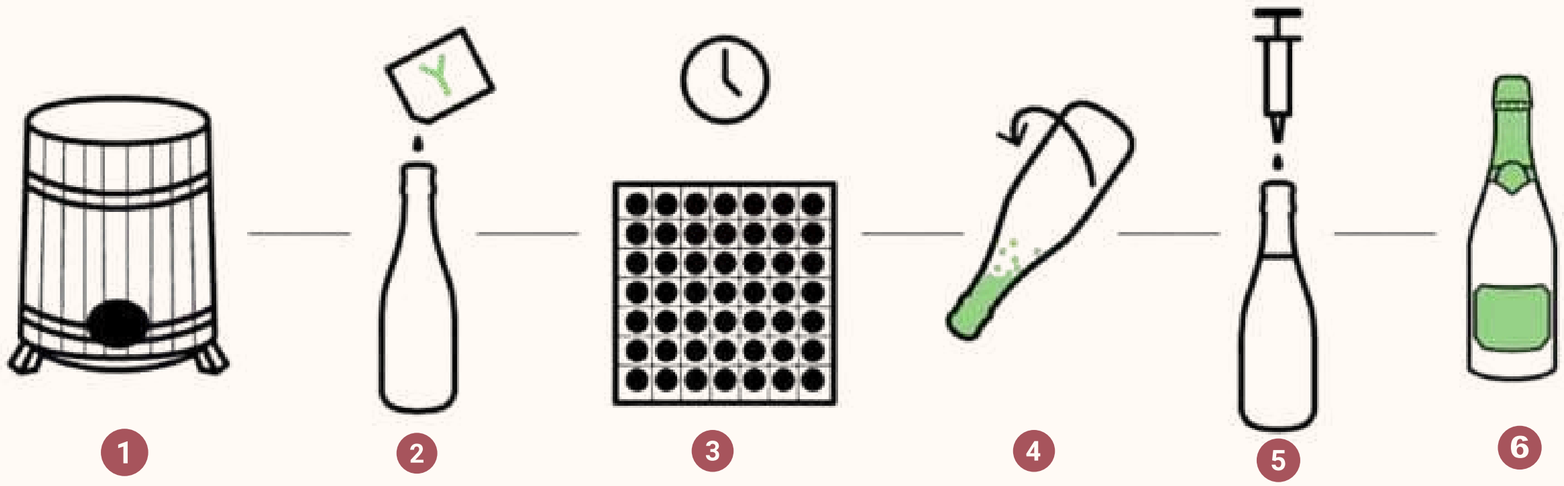
Pétnat Rosé Pinot Noir + Chardonnay
Weinhaus Bettina Schumann
(Kaiserstuhl, D)
CHF 20

Pétnat Kreis 4 Pinot Noir
PinotFabrik
CHF 25

MÉTHODE TRADITIONNELLE

(CRÉMANT)

MÉTHODE TRADITIONNELLE



DIE HANDLESE ERFOLGT 1 BIS 2 WOCHEN FRÜHER ALS ÜBLICH:

- MEHR SÄURE
- AROMAERHALT
- WENIGER FLAVONOIDE POLYPHENOLE (FARBE UND TANNINE) IM MOST

1. **Grundweinbereitung:** Ein stimmiger Grundwein ist die beste Voraussetzung für einen charakterstarken Schaumwein
2. **Zweite Gärung in der Flasche**: Grundwein und «Liqueur de Tirage» (Zucker + Hefe)
3. **Reifung und Remuage**: «Rohsekt» reift auf Hefe (Autolyse). Flaschen werden in Rüttelpulte (Pupitre) gesteckt und systematisch gedreht
4. **Degorgement à la Glace**: Flaschenhals wird kopfüber in -24°C kalte Solelösung getaucht, Flasche wird geöffnet, Hefe wird herausgeschossen
5. **Versanddosage** (Liqueure d'expédition): Verleiht dem Schaumwein den letzten Schliff und die richtige Süsse
6. **Verkauf**: Champagner wird verkorkt, etikettiert und ist nun trinkbereit. Santé!

WISSENSWERTES ÜBER CRÉMANT

- Französischer Schaumwein, der nach der „**Méthode Traditionnelle**“ (wie Champagner) hergestellt wird.
- Der Begriff „Crémant“ ist **geschützt** (AOC). Darf nur für bestimmte Regionen und nach strengen Regeln verwendet werden.
- Mind. **9 Monate** Hefeläger
- Druck in der Flasche: mind. **3.5 bar** (meist 5-6 bar)
- **Handlese** ist Pflicht
- Typisch: **feine Perlage**, elegante Säure, moderater Preis
- Es gibt **acht französische Crémant-AOCs**: Alsace, Bourgogne, Loire, Bordeaux, Die, Jura, Limoux, Savoie

DEGUSTATION 3

Crémant de Bourgogne Pinot Noir
Les Lumes 2021
CHF 33

Adank's Brut NV Pinot Noir
Weingut Familie Hansruedi Adank
CHF 38

Aroma development in Champagne wines
Youthful radiance
2-3 years old
Mature balance
from 3-4 to 6-8 years old
Completeness and complexity
more than 6-8 years old
Chardonnay
LIVELINESS, MINERALITY
Meunier
FRUITY CHARACTER AND ROUNDNESS OF FLAVOUR
Pinot noir
BODY AND STRUCTURE
Lime flower
White flowers
Hawthorn
Chalk
Rose
Ginger
Cocoa
Aniseed
Apple
Pear
Grapefruit
Exotic fruits
Apple
White bread
Vanilla
Wild strawberry
Apricot
Mandarin
Peach
Yellow fruits
Orange
Apple
Red fruits
Mango
Damson
Cinnamon
Violets
Blackberry
Blueberry
Rose
Danish pastry
Brioche
Milk coffee
Toast
Quince jelly
Almonds
Dewed fruits
Honey
Gingerbread
Walnuts
Linseed
Licorice
Cocoa
Crystallised fruits
Dried fruits
Dates
Coffee
Fig
Hazelnut
Raisins
Virginia tobacco
Wild berries
Aroma chart available for download from the media library at www.champagne.com

METODO CLASSICO

(FRANCIACORTA)

Region Franciacorta (Provinz Brescia)

ÜBERBLICK FRANCIACORTA-GEBIET

Anbaufläche ca. 3.000 ha, jährliche Produktion ca. 20 Mio. Flaschen

«DIE ITALIENISCHE ANTWORT AUF CHAMPAGNER»

Geografie	
Böden	**Hoher Kalkgehalt**, ähnlich wie in der Champagne. Moränen- und Sandsteinböden ermöglichen gute Drainage (Wasserabfluss) und verleihen Wein mineralische Note.
Klima	Gemässigtes Kontinentalklima. **Nordwinde der Alpen** und See sorgen für Abkühlung. Gut für Entfaltung der Säure, Aromen und homogene Reifung.
Regionen	**Lombardei**, südlich vom Lago d'Iseo, zwischen Brescia und Bergamo, beste Schaumweine Italiens. DOCG-Status seit 1995.
Rebsorten	Chardonnay (Hauptsorte, ca. 80%), Pinot Nero, Pinot Bianco, seit 2017: Erbamat (alte lombardische Sorte)
Qualitätsstufen	• Franciacorta Brut: trocken, klassischer Stil, mind. 18 Mt. • **Franciacorta Satèn**: nur weisse Sorten, weniger Druck (4.5 bar), cremig, mind. 24 Mt. • Franciacorta Rosé: mind. 35% Pinot Nero, mind. 24 Mt. • Franciacorta Millesimato: Jahrgangswein, höhere Reife, mind. 30 Mt. • Franciacorta Riserva: lange Hefelagerung, komplexer Charakter, mind. 60 Mt.

Bild: wein.plus Lexikon

WIE DER HEFEAUSBAU DAS SENSORISCHE PROFIL PRÄGT

Das Hefeläger ist einer der entscheidendsten Faktoren für Stil, Qualität und sensorischen Charakter.

Mousseux (Perlage)

- Langes Hefelager = Feinere, anhaltendere Perlage
- Kurzes Hefelager = Gröbere, lebhaftere Bläschen

Mundgefühl

- Je mehr Autolyse, desto weicher, cremiger, fülliger die Textur

Geschmack und Balance

- Langes Hefelager kann Säure abpuffern = Harmonischer, runder Eindruck
- Wein gewinnt an Tiefe, Struktur und Länge im Abgang
- Aromen nach Brioche, Hefegebäck, Nüssen, Butter, Biskuit

DEGUSTATION 4

Franciacorta Satèn Chardonnay
Marchese Antinori
CHF 47.50

Blanc de Blancs Brut Valais AOC
L'Orpailleur
CHF 29.50

MÉTHODE CHAMPENOISE

(CHAMPAGNER)

ÜBERBLICK CHAMPAGNER-GEBIET

Ca. 300 Mio. Flaschen pro Jahr, 16'000 Winzer, 300 grosse Markenhäuser.

DIE GEOGRAFISCHEN GRENZEN DER CHAMPAGNE WURDEN 1927 ERSTMALS GESETZLICH FESTGELEGT.

Geografie	
Böden	**Karge Kalkböden.** Die «kühlen» Böden und das moderate Klima ergeben eine **hohe Säure** im Grundwein, was entscheidend ist für Charakter und «mineralische Schärfe».
Klima	Eine der nördlichsten Weinregionen der Welt. **Kühles, vom Atlantik geprägtes Klima**. Frost, Regen während der Ernte und Probleme mit der Reife.
Rebsorten	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay sowie Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc und Pinot Gris
Lagen	○ **Montagne de Reims:** Kräftige, strukturierte Weine (Pinot Noir) ○ **Vallée de la Marne:** Fruchtige Weine (Pinot Meunier) ○ **Côte des Blancs:** Elegante, mineralische Weine (Chardonnay) ○ **Aube (Côte des Bar):** Südlicher, wärmer, weicher Stil
Besonderes	Champagner ist ein Stimmungsbarometer. Offenbar war die Laune 2024 nicht ganz so top wie im Jahr zuvor. Der Verkauf ging nämlich weltweit um knapp 10% zurück auf 271 Mio.

WICHTIGE BEGRIFFE

Blanc de Blancs
Weisser Schaumwein aus weissen Trauben (Chardonnay).

Blanc de Noirs
Weisser Schaumwein aus roten Trauben, meist Pinot Noir und Pinot Meunier.

Rosé-Champagner
Verschnitt aus weissen und roten Trauben, meist aus Pinot Noir und Chardonnay (nur in der Champagne erlaubt).

Millésime
Jahrgangs-Champagner, Trauben stammen alle aus dem selben Jahr, muss mind. 3 Jahre auf Hefe reifen, wird nur in herausragenden Jahren produziert.

Non-vintage
Ohne Jahrgang, Verschnitt aus mehreren Jahrgängen für konsistenten Stil.

Cuvée de Préstige
Topqualität eines Champagnerhauses, meist aus besten Lagen und Jahrgängen.

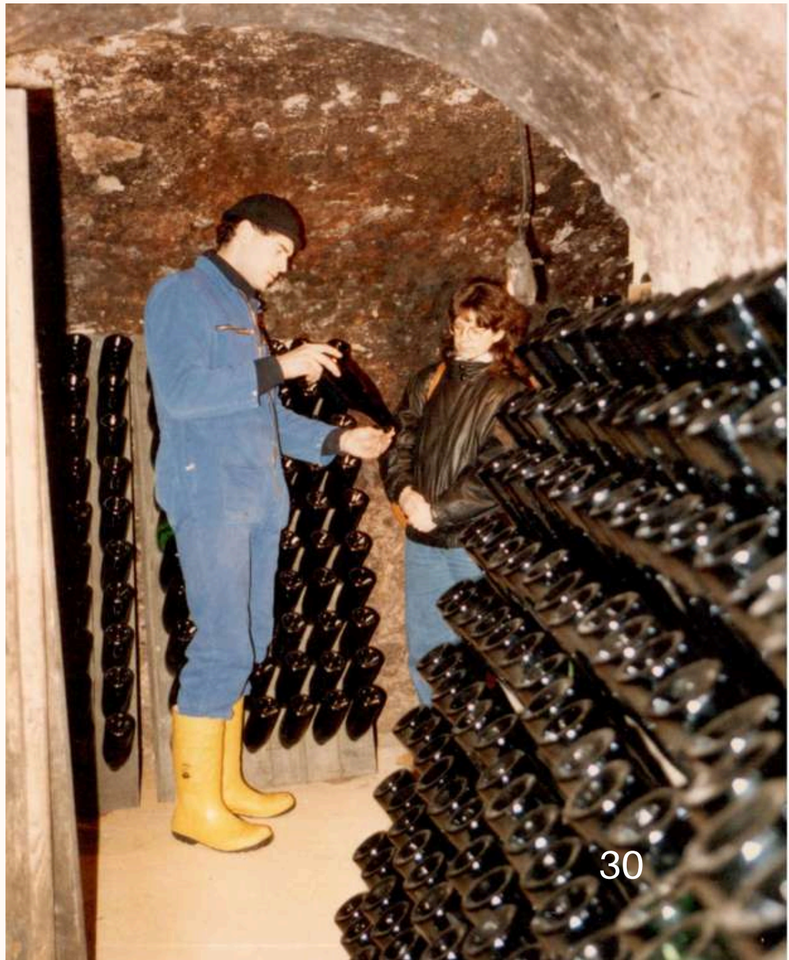
Weinbau in Grossbritannien wächst seit 2017 rasant

WISSENSWERTES ZUM BRITISCHEN WEINBAU

- Die **Briten profitieren von der Klimaerwärmung**, zumindest in Sachen Weinbau. Es gibt mittlerweile ca. 5'000 ha Rebfläche (+123% in 10 Jahren).
- 3/4 der Trauben werden zu **Schaumwein** verarbeitet.
- Aufstrebender Premium-Schaumwein aus **Südengland**.
- Wird nach der „**Traditional Method**“ hergestellt.
- Stilistisch oft kaum vom Champagner zu unterscheiden (hohe Säure, feine Perlage, Eleganz).
- **Sorten**: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier.
- **Piwis** haben in den letzten Jahren **mächtig zugelegt,** v.a. Seyval Blanc, Solaris, Rondo und Regent. Anteil an britischer Rebfläche: 8%.

DEUTSCHER SEKT

- Sekt ist der Oberbegriff für **Schaumwein aus Deutschland**.
- Deutsche trinken **400 Mio. Flaschen** Sekt jährlich (weltweit führend).
- Etwa 80 % industriell, aber **Winzersekt-Segment wächst** stark.
- **Klassische Sorten**: Riesling, Weissburgunder, Chardonnay, Spätburgunder.
- **Volker Raumland** aus Rheinhessen gilt als **Pionier** des hochwertigen deutschen Sekts.
  - **Typische Stilistik**: Langes Hefeläger (oft 5-10 Jahre), feinste Perlage, cremig-elegant, präzise Säure.
  - **Philosophie**: Qualität wie Champagner, aber mit deutscher Herkunft und Identität.



«BEI UNS LIEGT DIE PRESSAUSBEUTE BEI 50%. DIE ERTRAGSREDUZIERUNG ERFOLGT IM KELLER, NICHT IM WEINBERG.»

Jan Raumland, Sekthaus Raumland

DEGUSTATION 5

Champagne Brut 2013
Charles Heidsieck
CHF 98

English Sparkling Wine Brut
Nyetimber (Sussex)
CHF 59.80

Grande Réserve Pinot Noir
Sekthaus Raumland
CHF 78

SÜSSER ABSCHLUSS

(CAVA)

Weinbau in Katalonien reicht von der Küste bis hinein in die Ausläufer der Pyrenäen.

CAVA

- Stammt ausschliesslich aus **Spanien**, hauptsächlich aus **Katalonien** (Region Penedès).
- Geschützte Herkunftsbezeichnung: **D.O. Cava** (Denominación de Origen).
- Spanisches **Pendant zu Champagner.**
- Anbau zunehmend in **höheren Lagen** bis 600 m.ü.M, damit Trauben gute Säure entwickeln.
- **Traditionelle Sorten**: Macabeo, Xarel·lo , Parellada.
- **Internationale Sorten**: Chardonnay und Pinot Noir (für modernere Stile oder Rosé-Cava).
- **Hefeläger:** mind. 9 Monate.
- **Marktführer**: Freixenet, Codorníu.

SÜSSEGRADE BEI SCHAUMWEINEN

Bezeichnung	Restzucker in g/l	Charakter
Brut nature, zéro dosage	0-3	absolut trocken
Extra brut, extra herb	0-6	sehr trocken
Brut, herb	0-12	trocken
Extra trocken, extra dry	12-17	leichte Restsüsse
Sec, trocken, dry	17-32	deutliche Restsüsse
Demi-sec, semi-seco, halbrocken	32-50	süss
Doux, süss	>50	sehr süss

VIELE KONSUMENTEN EMPFINDEN „BRUT" ALS IDEALE BALANCE ZWISCHEN FRISCHE UND FRUCHTIGKEIT.

DEGUSTATION 6

Cava Semi Sec
Perelada
CHF 15.50

SAMSTAG, 1. NOVEMBER 2025

DANKE FÜR EURE AUFMERKSAMKEIT!

UND JETZT: EN GUETE!