Bericht zur Herbstdegustation 2025

Am Samstag, 1. November 2025, fand im Hotel Engel in Wädenswil die traditionelle Herbstdegustation unseres Bundes statt.

Der Anlass stand unter dem Titel **«Was genau unterscheidet Schaumwein von Champagner?»** und stiess auf grosses Interesse.

Pünktlich um 15.00 Uhr konnten die beiden Degustationsleitenden **Thierry Wins**, Kellermeister bei Agroscope, und **Jaqueline Achermann**, Redaktorin *Obst + Wein*, insgesamt **19 Teilnehmende** begrüssen.

Mit einer sorgfältig zusammengestellten PowerPoint-Präsentation und einer spannenden Vergleichsdegustation von **zwölf Weinen** führten die Referierenden kompetent durch die Welt der unterschiedlichen Schaumweinverfahren.

Méthode Charmat

Anhand der Weine

- *Prosecco Brut Millesimato 2023* und
- *Baccarat Brut Blanc de Blancs*

wurden die Grundlagen der Méthode Charmat erläutert. Dabei erfolgt die zweite Gärung des Grundweins zusammen mit Hefe und Zucker **im Drucktank**, bevor der Wein in Flaschen gefüllt und mit Korken und Drahtkorb verschlossen wird.

Méthode Ancestrale

Kurz vorgestellt wurde die älteste aller Schaumweinmethoden anhand der beiden Pétnat-Weine

- *Pétnat Rosé Pinot Noir + Chardonnay*
- *Pétnat Kreis 4 Pinot Noir*

Diese traditionelle Methode, durch den Naturwein-Boom wiederbelebt, beruht darauf, dass der noch unvergorene Most **mitsamt der Hefe in die Flasche** gefüllt wird. Verschlossen wird hier in der Regel mit einem Kronkorken – aus Sicht einiger Teilnehmender vielleicht etwas wenig stilvoll.

Méthode Traditionnelle

Die klassische Herstellungsweise wurde anhand eines

- *Crémant de Bourgogne Pinot Noir*
  im Vergleich zu

- *Adank's Brut Pinot Noir*
  erläutert.

Assemblagen erhalten dabei zur zweiten Gärung in der Flasche die **«Liqueur de Triage»** und werden mit Kronkorken verschlossen. Während der Reife werden die Flaschen in Rüttelpulten systematisch bewegt. Nach **mindestens 15 Monaten Hefelager** wird der Flaschenhals kopfüber in -24 °C kalte Sole getaucht, um das Hefedepot zu entfernen. Die **«Liqueur d'expédition»** verleiht dem Schaumwein schliesslich seinen finalen Stil.

Erwähnenswert ist zudem, dass es **acht französische Crémant-AOCs** gibt: Alsace, Bourgogne, Loire, Bordeaux, Die, Jura, Limoux und Savoie.

Franciacorta – Metodo Classico

Ein *Franciacorta Satèn Chardonnay*, hergestellt nach der Metodo Classico, wurde einem

- *Blanc de Blancs Brut Valais AOC*
  gegenübergestellt.

Die Franciacorta-Regeln wurden übersichtlich vermittelt:

- **Franciacorta Brut:** klassischer, trockener Stil, mind. 18 Monate
- **Franciacorta Satèn:** nur weisse Sorten, weniger Druck (4.5 bar), cremiger Stil, mind. 24 Monate
- **Franciacorta Rosé:** mind. 35 % Pinot Nero, mind. 24 Monate
- **Franciacorta Millesimato:** Jahrgangswein, höhere Reife, mind. 30 Monate
- **Franciacorta Riserva:** besonders lange Hefelagerung, komplex, mind. 60 Monate

Internationaler Vergleich

Besonders spannend gestaltete sich der Abschluss der Degustation mit drei Schaumweinen aus drei Ländern:

- *Champagne Brut Millésimé 2023*
- *English Sparkling Wine Brut*
- *Deutscher VDP-Sekt*
-

Auf ausführliche sensorische Beschreibungen wurde bewusst verzichtet. Stattdessen wurde ein **einfaches Fünfkriterien-Raster** verwendet. Die Auswertung bestätigte erneut, dass ein hoher Preis keineswegs Garantie für besonderen Zuspruch oder überlegene Qualität ist.

Wir verweisen gerne auf die im November an alle BdW-Mitglieder versandte **PowerPoint-Präsentation**, die weitere vertiefende Informationen zur Thematik enthält.

Richterswil, 15.11.2025/HSt