



# stern



# Das große Vergessen

- Wie Demenz das Gehirn schädigt
- Wie man Alzheimer-Kranken helfen kann



**Make love, not war**  
Die sexuelle Revolution  
Teil 3 der Serie

**Bauer sucht Frau**  
Hinter den Kulissen  
der Kuppel-Show

**Der Tod der Lea-Sophie**  
Die Geschichte der Eltern,  
die ihr Kind verhungern ließen

**Die stern-Jury**

René Baumgart, Sommelier;  
 Oliver Burschberg, „Cabernet&Friends“;  
 Roderich Dühr, „Schlumberger“, Meckenheim;  
 Cédric Duperray, Galerie Lafayette, Berlin;  
 Hussen El-Dessouki, „Wein&Kunst“, Quickborn;  
 Elisabeth Füngers, Restaurant Nil;  
 Bert Gamerschlag, *stern*;  
 Carl-Dietrich Gless, Weinhändler, Eckernförde;  
 Christian Goldenboog, Wein-Autor, Ortenberg;  
 Hagen Hoppenstedt, Hotel Vier Jahreszeiten;  
 Johannes Kemnitz, Champagnerimporteur;  
 Bernd Kreis, Weinhändler und Autor, Stuttgart;  
 Caro Maurer, Journalistin, Bonn;  
 Daniel Mayer, Einkäufer „Hawesko“;  
 Silvia Miebach, Weinhändlerin, Wiesbaden;  
 Ralf Schindler, Weinhändler „Rebsaal“;  
 Pamela Schröder, Weinconsultant, Stuttgart;  
 Oliver Thieme, CWD Champagner- und  
 Weineinkaufsgesellschaft, Tornesch;  
 Hendrik Thoma, Hotel Louis C. Jacob;  
 Jürgen von der Mark, Weinproduzent,  
 Bad Bellingen; Christian Wenger, Weinautor;  
 Mario Zini, Restaurant La Scala –  
 alle aus Hamburg, wenn nicht anders vermerkt

**Volle Konzentration,**  
 gezückter Stift: Wein-  
 importeur Roderich Dühr  
 ergründet die Aromen  
 eines Probanden



# Schampus schlägt sie einfach alle

Natürlich kann man auch ohne Champagner feiern. Besser aber schmeckt das Jahresende mit dieser Wunderwaffe des Vergnügens. In einer gewaltigen **Blindprobe** hat eine *stern*-Jury fast alles getestet, was sich Schaumwein nennt. Hier die Gewinner

Von **CHRISTIAN WENGER** und **JÖRG FOKUHL** (Fotos)

**D**er Engelsfutz geht so – „pfffff“. Ahhh, nicht mit vulgärem Knall, sondern dezent soll der Druck entweichen, mit leisem Zischen – wie es bekanntlich klingt, wenn ein Engel furtzt. Und so kling'ts auch, wenn geübte Hände Champagnerflaschen öffnen. Etwa 200-mal geschah das Mitte Oktober, als die Siegerflaschen aus der großen *stern*-Schaumweinprobe vom Mai (damals testete der *stern* unter Auslassung von Schampus alles, was schäumt), als diese Sieger also noch einmal gegen die bekanntesten Champagner antraten.

Wozu der Luxus? Kein Luxus! Eine demütige Dienstleistung war das. Für Sie, verehrte Leser, und für uns alle galt es herauszufinden, was zu Weihnachten und zu Silvester schmeckt. Und was von dem guten Zeug gerade noch bezahlbar ist.

Wie würden die Champions aus dem Frühjahr, wie würde der weltweite Schaumweinkleinadel gegen den König aus Reims abschneiden, den Champagner? Kann sich ein Cava oder Crémant überhaupt mit einem Champagner messen? Und ferner: Ist weitgehend maschinell und im großen Tank erzeugter Schaumwein mit einem bei viel Handarbeit in der Flasche vergorenen und gereiften Champagner vergleichbar?

Er ist. Der *stern* hat ja nicht Äpfel und Birnen verkostet, sondern lediglich Weine, die allesamt mit natürlich erzeugter Kohlensäure zum Schaumwein wurden.

Die Jury hatte wie im Mai die Aufgabe, die Qualität der eingesandten oder eingekauften Weine zu beurteilen, die einen repräsentativen Ausschnitt des Angebots in Deutschland ausmachten. Optisch ging

es um Farbe und Perlage (also die Bläschen), dann weiter um den Duft in der Nase, den Geschmack am Gaumen und den Gesamteindruck. Nur war diesmal, anders als im Mai, auch Champagner dabei.

Die Juroren wussten selbstverständlich niemals, was sie gerade im Glas hatten, ob einen Sekt oder Winzersekt, einen Crémant, Franciacorta, Champagner oder Prosecco. Das Etikett, die ganze Flasche war anonymisiert. Und weil die Bewertung eines Weins eine sensible, schwierige und immer auch eine persönliche Angelegenheit ist, wurde jeder Wein von mehreren kompetenten Juroren bewertet.

Da keiner der *stern*-Verkoster von sich glaubt, einen Unterschied von 0,5 Punkten auch nur annähernd herausriechen oder -schmecken zu können, hat diese Probe eine ganze Reihe Sieger, denn das Spitzefeld war eng. Zum Kauf und Genuss können wir die ersten 20 Prozent empfehlen, sie sind auf Seite 20 aufgelistet.

**WAS IST EIN GUTER SCHAUMWEIN?** Er präsentiert sich im Glas strahlend, funkelnd und leuchtend, er zeigt viele feine, zarte Bläschen – keine groben Kohlensäureperlen. In der Nase sind viel Frische und lebendige Aromen von Zitrusfrüchten, Apfel, Aprikosen, weißen Blüten. Je nach Typ und Alter sind da auch Anklänge an rote Beeren, Blutorangen, Trockenfrüchte, Röstaromen, Brioche, Honig und exotische Früchte. Eine straffe Mineralität kann er haben, im Gaumen soll er finesenreich zwischen Säure und Süße balancieren, cremig und unaufdringlich sein, ein klares, kompaktes Mundgefühl vermitteln, Tiefe und Länge haben und insgesamt Lust auf ein nächstes Glas machen. →



Hell & weiß gedeckt der Probenraum, die Gläser von Hand gespült & poliert



Feine Nase in der *stern*-Jury: Sommelier Hendrik Thoma vom Hotel Louis C. Jacob



Testflaschen, gut maskiert. Oder erkennt hier jemand den Sieger „Joseph Perrier“?

# Das Jahresende naht, womit anstoßen? Folgende Flaschen sind genau richtig!

PRODUKTBEZ., EVT. JAHRGANG, PRODUZENT	PREIS (EURO)	TYP	ASSEMBLAGE ODER TRAUBENSORTEN	HÄNDLER	TELEFON, E-MAIL
<b>Cuvée Royale, 1998</b> Joseph Perrier	45,00	Champagner	Assemblage*	Bernard Massard	0651/719 61 21 schultz@bm-trier.de
<b>Rosé</b> Ruinart	49,95	Champagner	Assemblage*	Moët Hennessy Deutschland	089/599 89 36 info@ruinart.com
<b>Grande Réserve</b> Gosset	42,00	Champagner	Assemblage*	Champagne Gosset	+33/326/56 99 54 export@champagne-gosset.com
<b>Special Cuvée Brut</b> Bollinger	41,00	Champagner	Assemblage*	WeinArt	06722/710 80 info@weinart.de
<b>Rosé Brut</b> Lallier	33,00	Champagner	Pinot Noir	Sekthaus Carl Graeger	06721/915 00 info@graeger.de
<b>Grande Cuvée 1531</b> Sieur d'Arques	9,00	Crémant de Limoux	Assemblage*	Christian Zeter	06321/395 60 info@zeter-wein.de
<b>Rosé</b> Veuve Clicquot Ponsardin	50,00	Champagner	Assemblage*	Moët Hennessy Deutschland	089/99 42 14 21 sarah.gaessler@moet-hennessy.de
<b>Rosé de Saignée Brut</b> Duval-Leroy	38,00	Champagner	Pinot Noir	Champagne Duval-Leroy GmbH	040/333 10 40 duval-leroy@t-online.de
<b>Blanc de Chardonnay, 1998</b> Duval-Leroy	39,50	Champagner	Chardonnay	Champagne Duval-Leroy GmbH	040/333 10 40 duval-leroy@t-online.de
<b>Brut Rosé, 2003</b> Deutz	54,00	Champagner	Pinot Noir	A. Segnitz & Co. GmbH	04203/81 30 41 info@bremer-weinkolleg.de
<b>Brut Satèn</b> Montenisa	44,50	Franciacorta	Chardonnay	Weinland Ariane Abayan	040/480 03 50 weinland@abayan.de
<b>Extra Cuvée de Réserve</b> Pol Roger	33,00	Champagner	Assemblage*	CWD	04122/50 45 04 info@cwdwein.de
<b>Mosaïque Brut</b> Jacquart	22,99	Champagner	Assemblage*	Champagne Jacquart	06122/609 00 info@jacquart-deutschland.de
<b>Brut Réserve, 2004</b> Charles Heidsieck	28,99	Champagner	Assemblage*	Maxxium Deutschland GmbH	0180/273 69 33 service.de@maxxium.com
<b>Toques &amp; Clochers, 2003</b> Sieur d'Arques	15,00	Crémant de Limoux	Assemblage*	Christian Zeter	06321/395 60 info@zeter-wein.de
<b>Grand Cru Blanc de Noirs, 1999</b> Mailly	32,00	Champagner	Pinot Noir	Champagne Mailly	+33/326/49 41 10 contact@champagne-mailly.com
<b>Brut Vintage, 2000</b> Deutz	50,00	Champagner	Assemblage*	A. Segnitz & Co. GmbH	04203/81 30 41 info@bremer-weinkolleg.de
<b>Blanc Cava, 2002</b> Gran Caus	26,00	Cava	Assemblage*	Les Amis du Vin	0221/50 06 09 21 info@les-amis-du-vin.de
<b>Brut</b> Piper-Heidsieck	23,99	Champagner	Assemblage*	Maxxium Deutschland GmbH	0180/273 69 33 service.de@maxxium.com
<b>Extra Trocken</b> Graeger	8,20	Sekt	Assemblage*	Sekthaus Carl Graeger	06721/915 00 info@graeger.de
<b>Blanc de Blancs, 1999</b> Nicolas Feuillatte	40,00	Champagner	Chardonnay	Nicolas Feuillatte	+33/679/70 53 62 p.hartweg@feuillatte.com
<b>Brut</b> Majolini	17,50	Franciacorta	Assemblage*	WDV GmbH	0221/93 46 87 25 info@wein-direkt-vertrieb.de
<b>Brut Extrem'</b> Nicolas Feuillatte	40,00	Champagner	Chardonnay	Nicolas Feuillatte	+33/679/70 53 62 p.hartweg@feuillatte.com
<b>Prima Cuvée Brut</b> Monte Rossa	17,70	Franciacorta	Assemblage*	Lorenz & Cavallo	0221/39 47 01 lorenz-cavallo@t-online.de
<b>Carte Rouge Brut</b> Fleury	28,00	Champagner	Pinot Noir	Champagne Fleury	+33/3/25 38 20 28 champagne@champagne-fleury.fr
<b>Blanc de blancs E. W., 1999</b> Pierre Gimonnet	34,50	Champagner	Chardonnay	Victoria Weine GmbH	07931/56 34 11 info@victoria-weine.de
<b>Brut Tradition</b> Larmandier-Bernier	29,40	Champagner	Assemblage*	Weinhandlung Bernd Kreis	0711/76 28 39 info@wein-kreis.de
<b>Brut</b> Delamotte	30,00	Champagner	Assemblage*	DC Wein	030/206 26 80 verkaufsbuero@dcwein.de
<b>Brut, 2002</b> M. Brugnion	24,00	Champagner	Assemblage*	Les Amis du Vin	0221/50 06 09 21 info@les-amis-du-vin.de
<b>Ribolla Gialla, 2002</b> Collavini	27,99	Spumante	Ribolla Gialla	Weinland Ariane Abayan	040/480 03 50 weinland@abayan.de
<b>Gran Cuvée Brut Pas Opere, 2001</b> Bellavista	38,62	Franciacorta	Assemblage*	Piero Massi	0221/934 76 30 info@pieromassi.de
<b>Adam Henckel Rosé, 2005</b> Henckel	12,99	Winzersekt	Gamay	Henckell & Söhnlein Sektkellereien KG	0800/863 86 30 vertrieb@hs-kg.de
<b>Rosé Brut</b> Pere Ventura	9,95	Cava	Trepas	Mack & Schühle AG	07021/570 15 70 dialog@weinwelt.de
<b>Grande Réserve</b> J. M. Gobillard & Fils	29,95	Champagner	Assemblage*	Brogssitter	0180/525 09 50 verkauf@brogssitter.net
<b>Blanc de Noir</b> Holz Weisbrodt	9,30	Winzersekt	Pinot Meunier	Holz Weisbrodt	06353/936 10 info@holz-weisbrodt.de

\*Der Produzent macht keine näheren Angaben zum Mischsatz

Die vollständige Liste der Verkostung finden Sie auf [www.stern.de/schaumwein](http://www.stern.de/schaumwein)



Elisabeth Füngers vom Restaurant Nil in Hamburg addiert ihre Punkte. Es werden stets fünf Weine verglichen und bewertet. Was im Glas ist, sagt am Ende eine Codenummer

Im Frühjahr hatte ein Franciacorta die Liste der Sieger angeführt. Im norditalienischen Gebiet gleichen Namens werden diese Schaumweine nach strengen Ertragsbegrenzungen und ausschließlich in Flaschengärung erzeugt; die Rebsorten sind die gleichen wie in der Champagne, also Pinot Noir (Spätburgunder), Pinot Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling) und Chardonnay. Reputation, Bekanntheitsgrad und Verbreitung sind allerdings kaum vergleichbar: 321 Millionen produzierte Flaschen Champagner pro Jahr stehen gegen knapp 7 Millionen Franciacorta, die zudem fast alle im Ursprungsland getrunken werden.

Auch bei dieser Probe hinterließen die Weine der Franciacorta wieder einen ausgezeichneten Eindruck: Im Durchschnitt der Bewertungen (82,5 Punkte) liegen sie nur knapp hinter dem Champagner (83,5), und damit auf Platz zwei, gefolgt von Crémants aus Frankreich (81,7) und Cava aus Spanien (81,2). Die komplette Rangliste aller 176 Kandidaten finden Sie im Internet unter [www.stern.de/schaumwein](http://www.stern.de/schaumwein).

Alle flaschenvergorenen Weine streben hohe und höchste Qualität an. Erreicht werden soll sie im Wesentlichen durch reglementierte und kontrollierte Erträge, hochwertige Rebsorten, Böden und moderne Kellertechnik. Entscheidend aber ist die zweite Gärung und vielmonatige Rei-

fung in der Flasche – und nicht im Tank wie bei Sekt, Prosecco und Spumante.

Körpereinsatz im Weinberg, Handarbeit, sorgfältiger Ausbau und jahrelange Lagerung des Weines auf der Hefe haben ihren

#### SCHAUMWEINWISSEN

### Was tun, was lassen

Ein paar einfache Grundregeln

- Flaschen meiden, die im Neonlicht standen; kaufen, wo keine Ladenhüter herumstehen
- Trinktemperatur 6-10°, je nach Jahreszeit
- Tulpenförmige Gläser sind besser als Flöten, notfalls Rotweingläser verwenden
- Spülmittelreste töten alle Bläschen
- Gläser mit Handtuch polieren; die Mikrofasern fördern Bläschenbildung
- Eis gehört in den Kühler, nie ins Glas
- Flasche beim Öffnen leicht schräg halten
- Korken sanft herausdrehen (Engelsfutz)
- Sektküchle (argh!) entsorgen
- nur Jahrgangswine lagern, gleichmäßig kühl und dunkel, alle anderen bald trinken
- Sektverschluss benutzen, Silberlöffel bringen definitiv nichts
- Magnumflaschen halten länger und schmecken besser
- je länger die Zeitspanne zwischen Tirage (Start der zweiten Gärung) und Degorgement, desto feiner ist der Schaumwein

Preis. Flaschenvergorene Weine müssen teurer sein als einfache Schäumer, denen das Prizzeln teils künstlich zugesetzt wurde und auf die die Sektsteuer von 1,36 Euro pro Liter gar nicht erst erhoben wird.

Die Crémants aus Frankreich entstehen in Gegenden, die auch für ihre Stillweine berühmt sind. Etwas im Schatten der Champagner und eher regional verbreitet bieten sie oft gute Qualität und, wie zwei der Sieger der Probe beweisen (Crémants aus Limoux in Südfrankreich), auch ein interessantes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Die zwei Cava unter den Siegern zeigen, dass auch bei einer Jahresproduktion von über 200 Millionen Flaschen gute Qualität möglich ist. Weil die Spanier als Erste begannen, die Heferückstände im Wein maschinell in den Flaschenhals zu „rütteln“, konnten sie sich einen Preisvorteil verschaffen. Das spart die teure Handarbeit vor dem Entfernen des Hefepfropfens, dem sogenannten Degorgieren. Den Preisvorteil geben sie an ihre Kunden weiter.

#### AUCH EINIGE DEUTSCHE WINZERSEKTE,

leicht zu erkennen, weil aus Riesling-Trauben gemacht, haben sich gut geschlagen. Weil sie nur in geringen Mengen und von den Winzern meist nur als ein Wein unter vielen angeboten werden, sind sie kaum bekannt und nur innerhalb Deutschlands.

Dass sich auch Sekte und Spumante, die nicht in der Flasche gärten und reiften, unter den Siegern platzieren konnten, ist bemerkenswert und beweist, dass hohe Qualität nicht zwangsläufig nur eine Folge des Verfahrens ist. Sie kann auch entstehen, wenn mit Anspruch gearbeitet wird. Genau wie schwache Champagner gibt es gute Sekte und auch Prosecco. Man muss halt etwas suchen, probieren oder sich auf Tests wie diesen verlassen.

Geizgeile mag sie enttäuschen, die Fachleute aber überrascht sie nicht: die Dominanz des Champagners in unserem Test. Es ist wie mit Strass und Brillanten. Echte Brillis scheinen im direkten Vergleich immer heraus. Leider sind sie auch teurer zu produzieren als Presskristall. So ist auch der Preis von Champagner berechtigt. Der Arbeitsaufwand ist immens, und nur auf den kreidigen Böden um Reims reifen die Trauben so gut, dass am Ende ein Hauch von Himmel im Glas ist, wenn schon der Engelsfutz verfliegen ist. Nicht einfach den billigsten Schaumwein kaufen – das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken. Der Satz ist zwar nicht neu, bleibt aber richtig. Die Schäumer beim Discounter sind billig, ja. Preiswert sind sie nicht.