



stern



Käuflicher Sex
auf hohem Niveau

Mona Lisa, 24
Studentin

Escort- Service

Warum Frauen diesen Job machen - was Männer daran fasziniert



Die Schlacht von Rostock
Bilder und Hintergründe
der Anti-G-8-Demo

Kinderarbeit
Wie kleine Kinder für unsere
Markenkleidung schufteten

Lady Di - eine Zicke?
Exklusiv-Interview
mit ihrer Biografin

Das perlt!

332 Korken wurden vorsichtig aus ihren Flaschen gedreht. In 332 Gläsern sprudelten die Bläschen mehr oder weniger heftig. Bei der großen **Schaumweinverkostung** des *stern* sortierte die Jury gnadenlos alle Schaumschläger aus – und sagt Ihnen, was in diesem Sommer besonders gut mundet

Wie kommt das Moos in den Sekt? Das hat etwas mit Sprache zu tun, hier der französischen; wahrscheinlich aber auch mit der Liebe unserer Nachbarn zu kulinarischen Produkten und dem Bedürfnis, diese auch anschaulich zu beschreiben. „Vin Mousseux“ nennen die Franzosen alles, was aus Wein gemacht wird und Bläschen sprudelnd auf den Tisch kommt – das Moos (französisch: „mousse“) steckt im „Mousseux“. Was natürlich die feinen, fast endlos sprudelnden Bläschen viel eleganter beschreibt als das deutsche Wort: Schaumwein. Dieser Ausdruck ist nicht nur unglücklich, denn von „Schaum“ sieht man bei einem ordentlich eingeschenkt Sekt sehr wenig, sondern er zeigt auch, dass die Deutschen, wenigstens semantisch, nach wie vor ein Biertrinker-Volk (Schaum, viel Schaum!) geblieben sind.

Es ist wahrlich ein babylonischer Wirrwarr mit den sprudelnden Weinen: Spanischer „Cava“ steht im Supermarkt neben italienischem „Spumante“; etwas versteckter der französische „Crémant“, aus deutschen Landen kommt der „Winzersekt“ – man kann jeden verstehen, der allein aus Überforderung tiefer in die Tasche greift und Champagner kauft.

GENAU DIESES EDLE Getränk aus dem exakt definierten Gebiet um die Städte Reims und Epernay hat die *stern*-Jury allerdings nicht verkostet – sie wollte stattdessen Licht in jenen Flaschenschungel bringen, der im

Laden ein Preisregal tiefer wuchert. 332 Flaschen wurden von den Produzenten zur Verkostung eingereicht, nur die Macher des „Rotkäppchen“-Sekts wollten nicht die Juroren, sondern „die Konsumenten entscheiden lassen“. Weil aber von der Marke „Rotkäppchen“ jährlich mehr als 70 Millionen Flaschen geleert werden, hat die Redaktion sie im nächsten Laden gekauft und trotzdem verkostet. Ergebnis: Bei leicht überdurchschnittlichem Preis landete „Rotkäppchen“ durchweg im Mittelfeld – aber das nur nebenbei.

Der *stern* wollte per Blindverkostung herausfinden, welche Schaumweine aus

dem wirklich unübersichtlichen Angebot frischen Sommergenuss bieten – und welche allenfalls für Bürofeten taugen. Denn Schaumwein kann ja auch anders zum Einsatz kommen: Warum bei der Planung eines Abendessens für den Fischgang nicht einmal einen nussig-frischen Cava einplanen statt des üblichen trockenen Weißweins. Und warum nicht zur Vorspeise einen reinsortigen Winzersekt mit feiner Säure? Oder zum Sushi einen vollmundigen Markensekt, weiß oder rosé, und zum thailändischen Hauptgang einen Spumante mit einem Hauch Restzucker? Roter, kräftiger Lambrusco verträgt sich ausgezeichnet mit Würsten und deftigen Speisen, und zum Dessert wirkt ein süß-aromatischer, feinperliger Moscato aus dem Piemont leichter als eine alkoholreiche Spätlese.

Vielfalt war Trumpf bei der Verkostung: Vorn landeten Flaschen aus allen Herkunftsländern und Stilen der Weinbereitung. Weine aus der italienischen Franciacorta, Crémants aus dem Elsass, deutscher Winzersekt und spanischer Cava. Erfreulich, dass die 35 besten in der Bewertung sehr eng beieinander liegen – bei großen Preisunterschieden. Erstaunlich, wie gut die einzige alkoholfreie Alternative punktete, der „Trauben secco“ aus der Bacchus-Traube vom „Sekthaus Raumland“. Bemerkenswert, wie sich die großen Marken schlugen – dort muss gleichbleibend gute Qualität auf Millionen Flaschen verteilt werden. Die Großkellereien Ferrari und Kessler schafften es sogar in den →



Sekt kann rot sein: Weinhändler Carl-Dietrich Gless und Experte Ina Finn in Ausübung der Jury-Pflicht



Beim Öffnen
gilt: Flasche
schräg halten,
Korken langsam
rausdrehen.
Sonst gibt's
schon vorm
Trinken Kopf-
schmerzen

DIE HITPARADE DER SCHAUMWEINE

PRODUKTBEZ., EVTL. JAHRGANG, PRODUZENT	PREIS (EURO)	TYP	ASSEMBLAGE ODER TRAUBENSORTEN	HÄNDLER	TELEFON, E-MAIL
Satèn 2003 Contadi Castaldi	20,00	Franciacorta	Chardonnay, Pinot bianco	Stoppervini	+41/91/911 69 70 info@stoppervini.com
Cuvée Vaux brut 2004 Schloss Vaux	10,00	Sekt	Spätburgunder, Weißburgunder, Riesling	Schloss Vaux	06123/62 06 22 info@schloss-vaux.de
Brut Lucien Albrecht	12,90	Crémant	Assemblage*	Weinimport Aumüller	09436/90 20 68 wein@aumueller.net
Herrenberg brut 2004 Weingut E. Bauer	10,50	Winzersekt	Chardonnay	Weingut E. Bauer & Söhne	06341/617 54 bauerwein@web.de
Rosé Contadi Castaldi	20,00	Franciacorta	Pinot nero, Chardonnay	Stoppervini	+41/91/911 69 70 info@stoppervini.com
Ultra extra brut Wein- & Sektgut Barth	18,50	Winzersekt	Spätburgunder	Wein- & Sektgut Barth	06723/25 14 Barth.Weingut@t-online.de
Satèn 1999 Ca' del Bosco	36,30	Franciacorta	Chardonnay, Weißburgunder	Martina Bloss	040/46 12 32 weinhandel.bloss@t-online.de
Lugana Brut Otella	12,50	Spumante	Assemblage*	Weinimport Aumüller	09436/90 20 68 wein@aumueller.net
extra trocken Carpenè Malvolti	9,80	Prosecco spumante	Prosecco	Reidemeister & Ullrichs	0421/39 94-0 info@ruuweine.de
Herrenberg extra trocken 2004 Weingut E. Bauer	6,70	Winzersekt	Scheurebe	Weingut E. Bauer & Söhne	06341/617 54 bauerwein@web.de
Perlè millesimato Ferrari Fratelli Lunelli	24,50	Spumante Talento	Chardonnay	GES Sorrentino	04221/92 52 41 info@ges-sorrentino.de
Käseberg Extra Trocken 2005 Kaiserstühler Winzerverein	7,95	Winzersekt	Grauer Burgunder	Kaiserstühler Winzerverein	07662/932 00 info@winzerverein-oberrotweil.de
Brut rosé Markus Altenburger	15,90	Sekt	Blaufränkisch, Zweigelt	Wein-Art	06722/71 08-0 info@weinart.de
Mata Reserva Brut Agusti Torello	13,90	Cava	Macabeo, Xarel-lo, Parellada	Wein & Vinos	030/31 50 60 80 www.vinos.de
Secco Bianco 2006 Wein- & Sektgut Holz-Weisbrodt	4,00	Perlwein	Riesling	Wein- & Sektgut Holz-Weisbrodt	06353/936 10 info@holz-weisbrodt.de
Maximum rosé Ferrari Fratelli Lunelli	23,95	Spumante Talento	Pinot nero, Chardonnay	GES Sorrentino	04221/92 52 41 info@ges-sorrentino.de
Gran Reserva Brut Vintage 2003 Gramona	14,90	Cava	Assemblage*	Wein & Vinos	030/31 50 60 80 www.vinos.de
Brut Riserva Endrizzi	13,50	Spumante Talento	Chardonnay, Pinot nero	Weinlounge Hamburg GmbH	040/42 93 87 18 info@weinlounge.com
Kripta Gran Reserva 2002 Agusti Torello	39,90	Cava	Assemblage*	Wein & Vinos	030/31 50 60 80 www.vinos.de
Cava Vallformosa Extra Seco Masia Vallformosa	7,45	Cava	Macabeo, Xarel-lo, Parellada	Rindchen's Weinkontor	040/556 20 20 info@rindchen.de
Cuvée Nicole Brut Bott Frères	14,99	Crémant	Pinot blanc	Domaines Schenk GmbH	07221/354 34 corinne.maresch@schenk-weine.de
Crémant d'Alsace Brut M. & J. Ebelmann	10,95	Crémant	Pinot blanc, Auxerrois, Pinot noir	Rindchen's Weinkontor	040/556 20 20 info@rindchen.de
Gran Claustro brut natur Castillo Perelada	19,80	Cava	Chardonnay, Macabeo, Xarel-lo, Parellada	Silkes Weinkeller	02053/424 30 lorenz@silkes-weinkeller.de
Crémant de Bourgogne P. Delane Caves de Bailly	9,80	Crémant	Pinot noir, Gamay	Rindchen's Weinkontor	040/556 20 20 info@rindchen.de
Léonce Bocquet Blanc Brut Maison Patriarche Pères & Fils	9,99	Crémant	Pinot noir, Chardonnay, Aligoté	Herzberger GmbH & Co. KG	0681/870 71 34 anton@herzberger.de
Secco Rosé 2006 Wein- & Sektgut Holz-Weisbrodt	4,10	Perlwein	Merlot, Spätburgunder, Dornfelder	Wein- & Sektgut Holz-Weisbrodt	06353/936 10 info@holz-weisbrodt.de
Crémant de Loire Brut Langlois Château	12,50	Crémant	Chenin blanc, Chardonnay, Cabernet franc	Wein-Art	06722/71 08-0 info@weinart.de
Jägergrün extra dry Kessler-Sekt	8,99	Sekt	Riesling	Kessler-Sekt	0711/31 05 93 40 www.kessler-sekt.de
Trauben secco Raumland	4,70	Perlender Traubensaft	Bacchus	Sekthaus Raumland	06243/90 80 70 raumland@t-online.de
Brut Reserva Segura Viudas	9,95	Cava	Macabeo, Parellada, Xarel-lo	Ardau Weinimport	02241/393 10 marketing@ardau.de
Cava Vallformosa Brut Masia Vallformosa	8,50	Cava	Macabeo, Xarel-lo, Parellada	Rindchen's Weinkontor	040/556 20 20 info@rindchen.de
Cuvée Brut Weingut F. Fendel	14,00	Winzersekt	Riesling	Weingut Friedrich Fendel	06722/905 70 info@friedrich-fendel.de
Scheurebe mild 2005 Wein- & Sektgut Holz-Weisbrodt	6,90	Sekt b. A.	Scheurebe	Wein- & Sektgut Holz-Weisbrodt	06353/936 10 info@holz-weisbrodt.de
Prosecco spumante Villa Sandi	9,95	Prosecco spumante	Prosecco	Pellegrini & Grundmann	06341/14 10-0 info@pellegrini.de
Ribolla Gialla brut Eugenio Collavini	28,50	Spumante	Ribolla gialla	Weinland Abayan	040/48 00 35-0 weinland@abayan.de

*Der Produzent macht keine näheren Angaben zum Mischsatz

Die vollständige Liste der Schaumweinverkostung finden Sie auf www.stern.de/schaumweinverkostung

Kreis der besten 35. Aber selbst unter den besten 100 dieser wohl umfassendsten Schaumweinverkostung zu sein ist schon ein Qualitätsprädikat. (Die ganze Liste finden Sie im Internet.)

Ein Trend zeigte sich durchgehend: Die meisten Sieger sind in Flaschengärung erzeugt – der Königsdisziplin der Schaumweinsmacher. Bei Champagner ist sie zwingend, bei Sekt aber nicht. „Schaumwein“ heißen alle Weine, die gelöstes Kohlendioxid, also Kohlensäure enthalten, das schließt Champagner ein. Weil aber die Kohlensäure auf verschiedene Arten in die Flasche kommen kann, hier eine Lerneinheit aus der Wein-Grundschule: in aller Regel wird die Kohlensäure nicht einfach in den Wein gepresst, sie entsteht natürlich. Ausnahmen sind jene Fläschchen, die man auf der Kirmes für einen Treffer an der Schießbude bekommt. Darin sind „imprägnierte“ Schaumweine, und man trinkt sie nie, nie, nie. Normale Schaumweine entstehen so: Die erste alkoholische Gärung wandelt den Zucker der Trauben in Alkohol, das geschieht im Stahltank – heraus kommt ein Wein mit etwa zwölf Prozent Alkohol und komplett ohne Bläschen. Damit es perlt, muss eine zweite Gärung stattfinden: Dazu wird dem „stillen“ Wein etwas gelöster Zucker sowie Hefe beigegeben, die Flasche mit einem Kronkorken verschlossen und flach gelagert. Die Hefen spalten den Zucker fortan in Alkohol und – Kohlensäure!

Ist der Zucker verarbeitet, stirbt die Hefe, setzt sich wie eine Staubschicht ab und muss entfernt werden. Flaschengärer machen das so: Die Flaschen kommen kopfüber und etwa im 45-Grad-Winkel auf gelochte Ständer, wo sie täglich – mitunter sogar noch von Hand – gedreht (in der Fachsprache: gerüttelt) und jedes Mal etwas senkrechter gestellt werden. Die Hefe

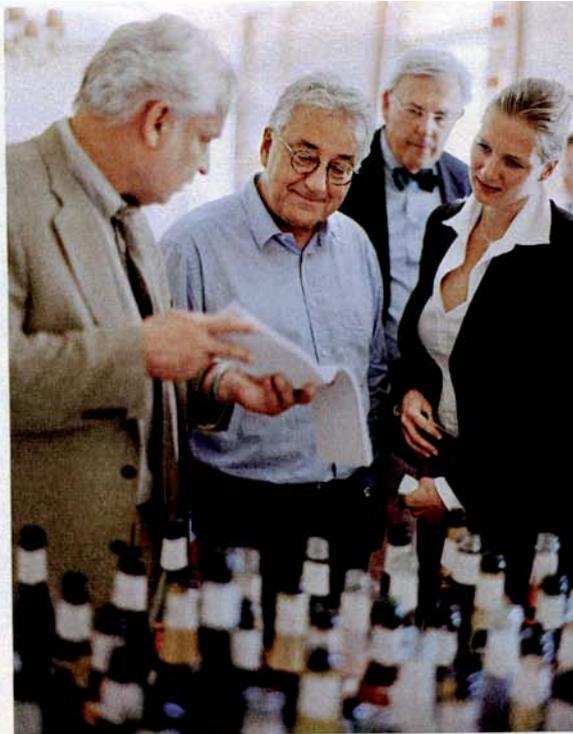


FOTO: CHRISTIAN KERBER

Verkostungsorganisator Christian Wenger, umrahmt von Nina Randel und Hans Heinrich Ziemann

in eine minus 20 Grad kalte Gefrierlösung getaucht. Die Hefe gefriert, die Flasche wird geöffnet, der vereiste Hefepfropfen schießt durch den Kohlendioxiddruck heraus, der verlorene Wein wird mit etwas Likör aufgefüllt – fertig ist ein Wein nach der „Méthode champenoise“, der nur Champagner heißen darf, wenn er auch aus der Champagne kommt. Cava, die Crémants aus dem Elsass, dem Burgund oder von der Loire, viele Franciacortas – sie alle werden auf diese aufwendige Art

bereitet; sie dürfen sich aber nicht Champagner nennen.

INDUSTRIELLER GEHT ES bei der „Tank-Gärung“ zu: Dazu wird der Wein nach der ersten Gärung zusammen mit Zucker und Hefe in bis zu 200.000 Liter fassende Tanks gegeben, in denen die zweite Gärung erfolgt. Wein, Zucker und Hefe werden mit Rührwerken inniglich vermischt, nach mindestens drei Wochen wird die Hefe ausgefiltert und der Wein in Flaschen gefüllt. Wie man sich leicht denken kann: Flaschengärung steht im Vergleich zur Tank-Gärung in der Regel für weniger Menge, für mehr Handarbeit, höheren Preis und – meistens – bessere Qualität. Aber keine Regel ohne Ausnahme: Unser Siegerwein, der sehr feinerliche Satèn aus Italien, hat die erste und zweite Gärung in einem Stahltank hinter sich gebracht – allerdings in einem muster-gültigen Betrieb mit modernster Technik.

Und in Deutschland? Dort werden jährlich 495 Millionen Flaschen Schaumwein getrunken – Tendenz allerdings abnehmend. Dabei werden hier von kleineren Produzenten sehr schöne Winzersekte hergestellt (auf der Flasche steht dann „Deutscher Sekt b. A.“): reinsortig (meist Riesling), in Flaschen gegoren und mindestens neun Monate auf der Hefe gereift. Warum stehen die nicht auf allen Tischen? Nun: Durchschnittlich werden hierzulande für eine Flasche Schaumwein knapp über zwei Euro ausgegeben – zu dem Preis kommt man schwer auf den Geschmack. Freunde, ihr müsst nur noch ein paar Münzen drauflegen, dann bekommt ihr anständigen Genuss. ★

Christian Wenger

Lesen Sie auf der nächsten Seite die Liste der 35 besten Schaumweine für den Sommer

TIPPS & TRICKS

Regeln für Schaumweintrinker

- Keine Flaschen kaufen, die im Neonlicht standen
- Trinktemperatur: sechs bis zehn Grad, je nach Jahreszeit
- Tulpenförmige Gläser sind besser als Flöten oder flache Schalen – Letztere taugen allenfalls für Moscato
- Spülmittelreste töten alle Bläschen. Die Gläser mit einem Handtuch polieren. Die verbleibenden Mikrofasern regen Bläschen viel besser an als ein sogenannter und teuer bezahlter Moussierpunkt
- Eis gehört in den Kühler, niemals ins Glas
- Zum Öffnen 45 Grad schräg halten
- Nur Jahrgangswine lagern, alle anderen innerhalb eines Jahres trinken
- Sektverschluss benutzen, der Trick mit dem Silberlöffel bringt gar nichts

sinkt dadurch ganz langsam Richtung Flaschenhals. Sobald die Hefe auf dem Kronkorken angelangt ist, wird der Flaschenhals

DIE JURY

René Baumgart, Sommelier, Hotel Interconti, Hamburg; Hans-Henning Brügesch, Filialleiter Mövenpick Weinland, Hamburg; Felix Christen, Wein-Consultant, Zürich; Roderich Dühr, Kellerei Schlumberger, Meckenheim; Hussien El-Dessouki, Weinhändler, Wein & Kunst, Quickborn; Ina Finn, Weinevents Villa Verde, Hamburg; Elisabeth Füngers, Sommelière, Restaurant Nil, Hamburg; Bert Gamerschlag, stern, Hamburg; Carl-Dietrich Gless, Weinhändler, Eckernförde; Caro Maurer, Weinjournalistin, Bonn; Hagen Hoppenstedt, Sommelier, Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg; Daniel Mayer, Hawesko, Hamburg; Nina Randel, Sommelière und Weinberaterin, Hamburg/Frankfurt; Volker Raumlund, Sektproduzent, Flörsheim-Dalsheim; Torsten Römling, NDR, Hamburg; Ralf Schindler, Weinhändler, Rebsaal, Hamburg; Eckhard Supp, Weinjournalist und -verleger, Hamburg; Christian Wenger, Weinautor, Hamburg; Hans Heinrich Ziemann, „Geo“, Hamburg; Mario Zini, Restaurant La Scala, Hamburg