

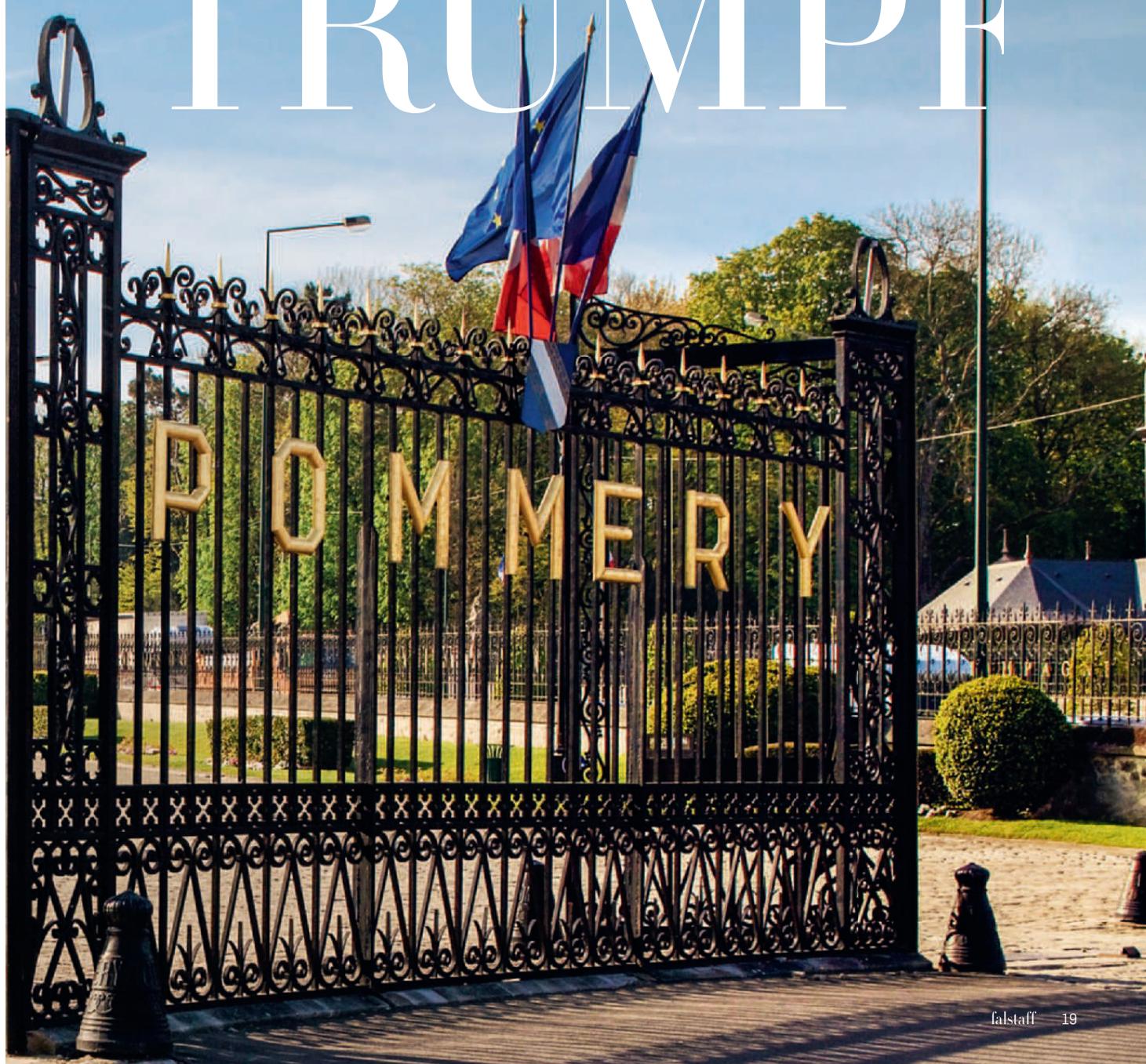
sparkling / BRUT NATURE

Wer etwas auf sich hält, trinkt trocken – das gilt nicht nur für Champagner, sondern längst auch für Schaumweine aus anderen Ländern. Flaschenvergorene Schaumweine ohne oder mit nur wenigen Gramm Zucker sind puristisch und authentisch und liegen mit diesen Attributen absolut im Trend.

TEXT ULRICH SAUTTER, PETER MOSER, BENJAMIN HERZOG

Bis Madame Louise Pommery vor 150 Jahren den ersten Brut-Champagner auf den Markt brachte, waren die meisten Schaumweine aus der Gegend mehr oder weniger süß.

WENIG ZUCKER IST TRUMPF



sparkling / BRUT NATURE



Auch die Sekte von Schloss Vaux werden teilweise ohne Dosage auf den Markt gebracht. Man folgt damit dem allgemeinen Trend hin zu puristischeren Weinen.



Das Weingut Malat gehört zu den absoluten Spitzenbetrieben in Österreich – nicht nur, aber auch im Schaumwein-Bereich.



Madame Louise Pommery brachte vor genau 150 Jahren den ersten trockenen Champagner auf den Markt. Bis 1874 waren Champagner meist süß. Madame Pommery erkannte das Potenzial für trockene Schaumweine und entwarf eine Methode, zur Herstellung trockener Schaumweine. »Ihre Rezeptur krepelte alles um – vom Anbau bis zur Reifung«, so Nathalie Vranken, Generaldirektorin und Miteigentümerin des Champagnerhauses Pommery. »Sie war die Erste, die eine eigene Kelteranlage baute. Sie war auch die Erste, die Flaschen im eigenen Keller reifen ließ. Für die Lagerung der Fässer und Flaschen ließ sie 18 Kilometer lange Stollen in die Butte Saint-Nicaise treiben. All das veränderte unser Unternehmen und die ganze Region nachhaltig.« Das Erbe von Madame Pommery wurde in den vergangenen 150

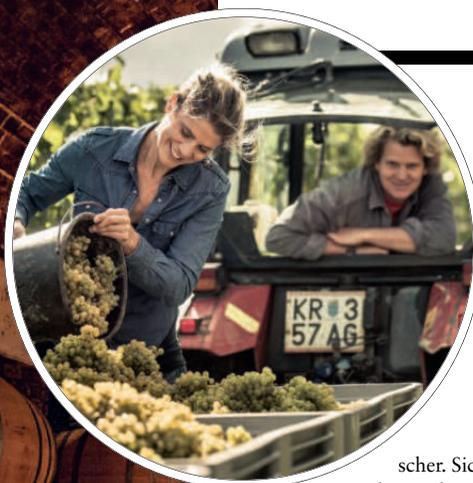
Jahren immer weiter auf die Spitze getrieben – auch im eigenen Haus. So erschien die legendäre Cuvée Louise 2004 erstmals als Brut Nature, also noch trockener, als die DNA des Hauses vorgibt. Dies entschied man aufgrund der Stilistik des Jahrgangs, zu dem das Puristische besser passte. 79,2 Prozent aller Champagner sind heute Brut. Dennoch: Der Stil Brut Nature scheint sich wachsender Beliebtheit zu erfreuen. Er steht für Weine, die ohne Versanddosage und mit maximal drei Gramm Restzucker pro Liter auf den Markt kommen. Das lassen auch die Einreichungen zur jährlich stattfindenden Falstaff-Trophy erahnen.

DEUTSCHLAND TRINKT TROCKEN

Bei der Verkostung der deutschen Sekte waren dieses Jahr 40 von 160 Weinen mit den Bezeichnungen »Brut Nature« oder »Dosage Zéro« gelabelt, also 25 Prozent.



Fotos: Sandra Fahr, Heike Bost.com, Peter Bender, Christian Jungwirth



scher. Sicher liegt das auch daran, dass sich die Grundweine in den letzten Jahren verändert haben und stoffiger geworden sind.« Das Sekthaus etikettiert dennoch nach wie vor alle Weine mit der Bezeichnung »Brut«, »aber bei der Abstimmung«, so Graf, »lassen wir oft was ohne Dosage durch, zum Beispiel den Grünen-Veltliner-Sekt«.

Auf vorsichtige Distanz geht Marie-Louise Raumlund: »In der Nische von Weinkennern ist die Nachfrage sehr stark. Aber man muss auch klar sagen: Nicht jedem Sekt steht Brut Nature.« Die Dosage, so Raumlund weiter, sei wie Schminke, die man nicht übertreiben dürfe, die aber ihre Funktion besitze. Und selbst Niko Brandner vom Sekthaus Griesel, der für dieses Special eine Reihe atemberaubend komplexer Dosage-Zéro-Sekte vorgestellt hat, sieht dieses Genre differenziert: »Dosage Zéro ist kein Selbstzweck. Der Wein muss es erfordern, dass man alles an Zucker weglassen kann oder sogar weglassen muss, um keine Feinheiten zu überdecken.«

Dorothee Zilliken aus Saarburg wiederum, die in diesem Special mit dem ersten VDP-Prestige-Sekt von der Saar vertreten ist, hat bei den Dosageproben dieses 2018ers mit dem ganzen Team entschieden, dass es die Variante mit null Gramm sein soll: »Wir hatten Muster mit verschiedenen Zuckerwerten auf dem Tisch stehen, bis zu acht Gramm. Alle haben nacheinander gesagt, Brut Nature schmeckt am besten. Gerade in dem reifen Jahr bewahrt sich der Sekt durch den kompletten Verzicht auf die Dosage Frische und Knackigkeit.«

MIT SCHWEIZER PRÄZISION

Einen Schaumwein als Brut Nature abzufüllen, ist für die wenigsten Produzenten ein schnell gefällter Entschluss. Es braucht Erfahrung, um dies umsetzen zu können – davon sind auch Francisca und Christian Obrecht aus dem Schweizern Kanton >

Familie Raumlund produziert einige der besten Schaumweine Deutschlands – darunter auch solche im Stil Brut Nature.

Blickt man zurück, dann waren es im vergangenen Jahr 16 Prozent, im Jahr davor 18 Prozent. Ein deutlicher Trend?

Zahlen für den Champagnersabsatz in Deutschland, die Christian Josephi vom Bureau du Champagne zusammengetragen hat, deuten in die gleiche Richtung: Wurden 2017 in Deutschland noch 14.760 Flaschen Brut Nature verkauft, waren es 2020 bereits 26.300 Flaschen und 2023 58.282 Flaschen. Das entspricht einem Anstieg von 0,1 Prozent des Markts auf 0,5 Prozent. Der Verkauf von Extra Brut hat sich im selben Zeitraum sogar mehr als Verffünfacht: von 22.712 Flaschen 2017 auf 124.107 Flaschen 2023.

»Der Trend geht eindeutig dahin, dass es die Leute immer karger und immer trockener wollen«, hat auch Christoph Graf von Schloss Vaux beobachtet. »So kennen wir es auch vom Stillwein: Man will es heute puristi-



sparkling / BRUT NATURE

> Graubünden überzeugt. Seit 2009 erzeugen sie den in der Schweiz bekannten Obrecht Brut Rosé – ein Pinot-Noir-Schaumwein mit zarter rosa Farbe, der mit seiner prägnanten Beerenfrucht und spürbaren Süße viele Weintrinker begeistert.

»Das ist unsere Party-Nudel«, sagt Francisca Obrecht im Gespräch mit Falstaff scherzhaft. Denn auch der rosafarbene Brut ist in den letzten Jahren weniger fruchtig, gefühlt trockener und somit anspruchsvoller geworden. Der im Jahrgang 2018 erstmals produzierte Brut Nature Blanc ist das Gegenstück. »Wir wollten schon länger einen Schaumwein aus Chardonnay produzieren – etwas Trockenenes, das nicht auf Frucht, sondern auf Mineralik baut«, so Francisca Obrecht. Gelingen ist das – der Brut Nature Blanc aus dem Jahr 2021 führt die diesjährige Schweizer Schaumwein-Trophy an. Ursprünglich haben die Obrechts mit dem Entschluss, einen Brut Na-

ture zu machen, ihren eigenen Geschmack bedient, doch auch sie merken, dass es ein wachsendes Interesse an knochentrockenen Weinen bei der Kundschaft gibt. »Die Masse hinkt immer hinterher – aber Menschen, die sich tiefer mit Wein beschäftigen, bevorzugen das Trockene. Das gilt auch für unsere Stillweine.«

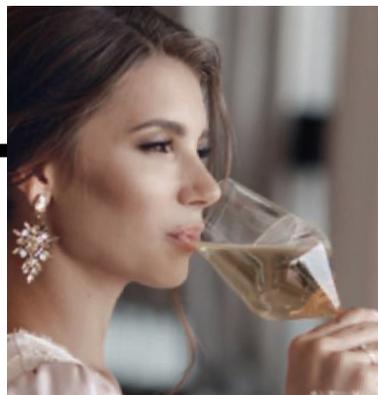
Die größte Herausforderung bei der Produktion des Brut Nature Blanc und bei Schaumwein allgemein sei es, den richtigen Lesezeitpunkt zu treffen. Die Lese für die Schaumweine auf dem Weingut Obrecht startet rund zwei Wochen vor der eigentlichen Weinlese für die Stillweine. Zu früh dürfe es aber auch nicht sein, eine gewisse Reife brauchen die Trauben. Nach der Ernte heißt es abwarten. »Als Demeter-Winzer begleiten wir den Wein im

Keller nur«, so Francisca Obrecht.

Während das >



Das Sekthaus Griesel hat zur diesjährigen Falstaff-Trophy gleich mehrere reinsortige Extra-Brut-Sekte eingereicht.



LEXIKON: GESCHMACKS- ANGABEN

Die Geschmacksangaben respektive Süßgrade von Schaumwein sind heute von der EU geregelt. Ursprünglich waren sie weniger präzise definiert. Somit gelten die Begrifflichkeiten grundsätzlich für die meisten Schaumweine, wobei regionale Präferenzen existieren. Prosecco wird beispielsweise häufig als Extra Dry produziert, während bei Champagner oder hochwertigem Sekt die Brut-Stile dominieren.

Brut Nature (Zéro Dosage)

Der trockenste Stil mit 0 bis 3 g/l Restzucker. Bei Champagner, Crémant, Cava und hochwertigen Sekten zu finden. Bietet eine intensive Säure und mineralische Noten. Gilt als ausdrucksstark und terroirbetont.

Extra Brut

Mit 0 bis 6 g/l Restzucker sehr trocken. Häufig bei Champagner, Franciacorta und Premium-Sekten. Präsentiert die Reinheit des Weins.

Brut

Der in unseren Breiten beliebteste Stil mit bis zu 12 g/l Restzucker. Bei allen Schaumweinen verbreitet. Bietet eine ausgewogene Balance zwischen Frucht und Säure.

Extra Dry

Trotz des Namens »Extratrocken« ist dieser Stil süßer als Brut, mit 12 bis 17 g/l Restzucker. Besonders typisch ist er beim Prosecco. Hier dominieren fruchtige Noten.

Dry (Sec/Trocken)

Mit 17 bis 32 g/l Restzucker deutlich süß. Bei allen Schaumweinen zu finden, aber weitaus seltener als trockenere Varianten.

Demi-Sec

Enthält 32 bis 50 g/l Restzucker. Bei Champagner, Crémant und manchen Sekten anzutreffen. Ideal zu Desserts.

Doux

Der süßeste Stil mit über 50 g/l Restzucker. Selten, aber bei einigen Champagnern und Sekten zu finden.

sparkling / BRUT NATURE



Beim Weingut Zilliken, von der Saar entschied man 2018 gemeinsam, den Sekt mit 0 Gramm Restzuckern auf den Markt zu bringen.



Francisca Obrecht (o.) und ihr Mann Christian produzieren seit dem Jahrgang 2018 einen Chardonnay-Schaumwein Extra Brut. Als Gegenstück zum bekannten Obrecht Rosé Brut.

sich die Version Zéro Dosage in Österreich seitens der Produktion nur langsam entwickelt. Bis in die Siebzigerjahre des letzten Jahrhunderts war die Schaumweinerstellung ein eigener, geregelter Produktionszweig im Land. Nur Sektkellereien durften Schaumweine herstellen, Weingütern war dies verwehrt.

Winzer Gerald Malat aus Furth-Palt im Kremstal, der heute als der Pionier des »Winzersekt« gilt, musste erst den Weg der Klage beschreiten, um 1976 seine Vorstellung vom eigenen Sekt umsetzen zu können. Um sich klar von den kommerziellen Produkten der Großkellereien zu unterscheiden, entwickelte Malat den Brut-Nature-Stil zu seinem Markenzeichen.

Aus heutiger Sicht ein kluger Schachzug: Längst nicht nur Sommeliers schätzen heute trockene Schaumweine, die in puncto Terroirausdruck und Speisebegleitung den Stillweinen am nächsten kommen. Mit Cuvées wie dem Blanc de Blancs Große Reserve hat

Michael Malat einen der besten Sekt Austria im Keller. Ein weiterer Protagonist des Brut Nature in der Spitzenliga ist Fred Loimer in Langenlois im Kamptal, großartig auch sein Blanc de Blancs Große Reserve, aber auch im Non-Vintage-Bereich sind seine nicht dosierten Blanc de Blancs wie Blanc de Noirs beachtenswert.

Bereits ein Klassiker ist der Blanc de Blanc Extra Brut aus dem Hause Willi Bründlmayer aus Langenlois, der zuletzt mit dem Jahrgang 2017 in diesem Segment neue Maßstäbe setzte. Noch relativ neu in dagegen ist der Blanc de Noirs Große Reserve vom Weingut Esterházy im Burgenland. Insgesamt macht der Brut Nature nur einen kleinen Teil der österreichischen Sektproduktion aus, vor allem bei Rosé und sortenreinen Sekten ist er eher eine Ausnahme. Dank der Vorreiterrolle einiger Spitzenwinzer könnte sich dieser Trend aber zukünftig weiter verstärken. Die eingefleischten Schaumweinfans würden es danken!

> Weingut beim Brut Rosé durchaus auf Reserveweine aus anderen Jahren setzt, ist der Brut Nature Blanc der Ausdruck eines einzelnen Jahres. »Wir wollen ein perfektes Abbild des Jahres zeigen – puristisch und authentisch.« Brut Nature eben!

ÖSTERREICHS TROCKENE ELITE

Auch in Österreich erfreut sich der trockene Stil einer wachsenden Beliebtheit, speziell in der Gastronomie wird nicht dosierter Schaumwein geschätzt, weil er sich dank seines trockenen, vinösen Charakters besser als Speisenbegleiter einsetzen lässt als Sekte mit höherem Restzuckergehalt. Dabei hat