

Das 1. Internationale Sparkling Festival

Prickelnde Schaumweinkunst in Frankfurt

Frankfurt perlt. Das 1. Internationale Sparkling Festival lässt Großes erwarten. Rund 40 renommierte Kellereien präsentieren am 12. Juni in der Villa Kennedy über 120 Schaumweine der Spitzenklasse aus Deutschland, England, Frankreich, Italien, Österreich, Luxemburg, Spanien sowie Südafrika. Viele große Champagner wie Roederer, Alfred Gratien und Deutz sind dabei, aber auch spanische Top-Cavas von Recaredo und Gramona. Deutschland ist stark vertreten, unter anderem durch Raumland, Reichsrat von Buhl und dem Sektgut F.B. Schönleber.



Schönleber Sekt

„Als Gastgeber ist Deutschland geradezu prädestiniert: In keinem anderen Land der Welt wird mehr Schaumwein getrunken“, weiß Sommelière Gerhild Burkard aus Köln, die das Festival auf die Beine gestellt hat. Ein solch großes Forum für Schaumweine hat es bislang nicht gegeben. Man darf sich auf viele gute Bekannte freuen, aber auch Neuentdeckungen machen. Diese Mischung macht das Festival besonders spannend. Deutsche Sekte werden in der Gastronomie immer noch vernachlässigt, obwohl sie enorm an Qualität gewonnen haben. Volker Raumland aus Rheinhessen hat dem Thema bei einem großen Publikum den Weg geebnet, da von dort massenkompatible Sekte und solche für Kenner gleichermaßen erzeugt werden. Reichsrat von Buhl aus dem pfälzischen Deidesheim orientiert sich mit seinen hochspeziellen, extrem trockenen und schlanken Sekten mehr an Fortgeschrittene und hat damit ebenfalls großen Erfolg. Die Sektmanufaktur F. B. Schönleber aus Oestrich-Winkel im Rheingau überzeugt mit hervorragenden Erzeugnissen, die vorzugsweise auf Riesling basieren. Die barocken Sekte von Norbert Bardong aus Geisenheim (Reifezeit auf der Hefe mindestens 36 Monate) sind zwar durchaus rheingautypisch, aber doch eigenständig. Dies zeigt auch der rare Sekt aus der Weißweinsorte Hölder. Diese höchst selten zu erlebende Kreuzung aus Riesling und Ruländer wurde dem wunderbar lyriktrunkenen Dichter Friedrich Hölderlin gewidmet („Nur Einen Sommer gönnt, ihr Gewaltigen! Und einen Herbst zu reifem Gesange mir“).



Cava Gramona

Warum Spaniens Cava immer noch unterschätzt wird, ist eher eine Frage der Marktwirtschaft sowie schlichter Unkenntnis und keinesfalls eine Frage von fehlender Qualität. Ganz im Gegenteil, gibt es kaum einen anderen Schaumwein dieser Güte zu einem solch sozialen Preis. Wir reden hier natürlich nicht von Freixenet und ähnlichen Billigprodukten, sondern von der Top-of-the-range, die indes gegenüber dem Champagner auch enorm preiswert erscheint. Juvé Y Camps hält eine breite Palette bereit, von sympathisch einfach bis hochwertig. Gramona gehört zur Cava-Elite, man sollte nur einmal den Gramona Impérial probieren, den es für unglaubliche 20 Euro zu kaufen gibt. Der großartige, straffe und sehr trockene Recaredo ist dagegen eher etwas für Fachtrinker. Allein die Cavas lohnen bereits den Besuch des 1. Internationalen Sparkling Festivals. Italiens Spumante genießen zwar eine gewisse Reputation, werden aber immer noch gedanklich mit Prosecco in einen Gärbottich geworfen. Prosecco ist auch weit besser als sein Ruf, doch der Spumante erreicht andere Höhen. Dies sieht man bei einem Topprodukt wie dem Ca'del Bosco, der ebenfalls bei der prickelnden Schau dabei ist. Das Sparkling-Festival verspricht jedenfalls großes Vergnügen und viele neue Einsichten.

Ludwig Fienhold



Villa Kennedy

Location: Hotel Villa Kennedy in Frankfurt.

*Termin: 12. Juni ☐15-18 Uhr ausschließlich für Fachbesucher,
gegen Nachweis mit Sonderkonditionen an:
info@sparklingfestival.de*

18-21 Uhr für Endverbraucher, Eintritt 59 €, Frühbucher 49 €.

*☐Hier für [Tickets](#) klicken auf Eventbrite☐. Eintritt nur nach
vorheriger Online-Anmeldung.*

Photocredit: Roederer, Gramona, Schönleber, Villa Kennedy

Sparkling Menü

in der Villa Kennedy

Amouse Bouche

Trilogie von Quiche Lorraine, Steinbuttterine, Parmesanflan an Erbsenjus

Wolfsbarschfilet mit Ratatouille und Camargue-Reis

Kalbsrücken mit Macadamianuss-Kartoffelpüree, jungen Möhren, Thymianjus

Käsevariation

Hochwertige Schaumweinbegleitung

1998 Bardong Reserve Brut, Sektmanufaktur Bardong

2015 Rosé Brut b.A, Reichsrat von Buhl

2013 Chardonnay Brut, Sektkellerei Reinecker

2014 Creation Riesling und Spätburgunder Brut, F. B. Schönleber

2012 Riesling, Strauch Sektmanufaktur

2014 Pinot Blancs Sekt Brut, Schloss Vaux

2013 Pinot B brut, Wilhelmshof

2006 Celler Batlle, Bodega Gramona

Grüner Veltliner Brut, Schlumberger

Brut Rosé, Bründlmayer

Brut Rosé, Loimer

2013 Traminer, Sektkellerei Gebrüder Szigeti

Champagner Brut Premier Champagne Louis Roederer

Champagner Roederer Brut Nature Philippe Starck

Termin: 12.06.2017

19.00-22.00 Uhr

Preis 149 € (4-Gang Menu und 14 begleitende Schaumweine)

[KLICK HIER TICKETS SCHAUMWEINMENÜ](#)

Eintritt nur nach vorheriger Online-Anmeldung