

Prickelnde Weine: Das Beste vom Sparkling Festival

Die besten Schaumweine sind auch im nächsten Jahr wieder in Frankfurt

Das 1. Internationale Sparkling Festival in Frankfurt war ein wirklich überschäumendes Ereignis. Darüber hinaus zeigte es aber auch die Vielfalt, den Stellenwert und die Kunstfertigkeit der Schaumweinerzeuger. Insgesamt präsentierten 49 Kellereien über 140 Perlen. Die deutschen Sekt-Manufakturen bewiesen, dass sie sich nicht zu verstecken brauchen. Das lag auch bei dieser prickelnden Performance nicht nur an Schaum-Kronen wie Reichsrat von Buhl aus der Pfalz oder Raumland aus Rheinhessen, die den deutschen Sekt enorm vorangebracht haben. Strauch aus Rheinhessen liefert eine gute Kollektion ab, wobei der Rosé Brut besonders gefiel. Bemerkenswert auch F.B. Schönleber und das Sekthaus Solter aus dem Rheingau, dessen Brut Pinot Cuvée extragut, aber auch extravagant im Preis ausfällt (35 €). Das Weingut Klostermühle Odernheim an der Nahe überzeugte beim Montfort Pinot Brut Blanc mit guter Qualität, niedriger Dosage (4g Restsüße) und freundlichem Preis (13,40 €).



Gerhild Burkard

Die am meisten unterschätzten Schaumwein-Erzeuger sind die Spanier. Dies ist auch einer Plörre namens Freixenet zu verdanken, das Gegenstück zu unserem Henkel. Dabei bieten keine Perlen dieser Welt derart viel Qualität für ihr Geld.

Der Gramona Imperial ist ein gutes Beispiel dafür, wobei dieser Cava zu den Spitzen gehört. Von Jané Ventura kommen viele gute und preiswerte Cava. Do de Jané Ventura Gran Reserva mit Null-Dosage animiert auf elegante Weise zum Mehrtrinken, was gerade für die Gastronomie von Vorteil ist, da die Gäste ja nicht von einem Gläschen satt werden sollen. Juvé Y Camps ist ein altes spanisches Familienunternehmen. Die Reserva de la Familia Brut Nature ist einfach großartig und für 18 € sehr moderat. Cava dieser Kellerei können aber auch ziemlich frappant im Auftritt sein. Der spannende La Capella kostet je nach Jahrgang zwischen 60 und 100 €. Zum guten Ruf von Cava hat aber insbesondere Recaredo beigetragen. Es ist der wahrscheinlich professionellste Cava derzeit, der mit seiner konsequenten 0-Dosage-Politik sowie der präzisen, klar strukturierten und krachig-trockenen Art vor allem bei Gastronomen und anderen Fachtrinkern sehr hoch im Kurs steht.

So mutig und klar in der Aussage sind nur wenige Champagner. Deutz beispielsweise möchte mit einer Dosage von 9 – 10 g Restzucker möglichst vielen gefallen und leicht käuflich erscheinen. Doch diese Überzuckerung will in diesem Fall einfach keinen Spaß



vermitteln, ermüdet den Geschmack und macht schon nach dem ersten Schluck satt. Wer will das schon? Schon gar nicht in der Gastronomie, wo die Gäste eben nicht so schnell aufhören sollen mit dem Trinken. Wenn schon eine hohe Dosage, so darf man sie nicht spüren und als elegant und feinsinnig empfinden, wie beim famosen, feinwürzigen Charles Heidsieck Brut Vintage 2005, dessen Säure erst gar keine unangenehme Süße aufkommen lässt. Dieser Gentleman unter den Champagner lag acht Jahre auf der Hefe und darf mit 45 € für diese große Klasse als freundlich im Preis gelten. Mag auch Charles Heidsieck unser klarer Favorit bei diesem Sparkling Festival gewesen sein, die größte Überraschung kam aus Österreich. Bründlmayer aus dem Kamptal macht sehr gute Weine, doch auch die Sekte sind erstklassig. Der Brut Rosé gerät schon sehr gut, aber der Extra Brut ist von schwereloser, erfrischender und das Leben munterer machender Schönheit.



Besonders angenehm: In der Villa Kennedy kam trotz 215 Besuchern kein Gedränge auf, man konnte in Ruhe verkosten und fand Zeit für Gespräche mit den Ausstellern (wobei sich auch die Aussteller selbst lebhaft austauschen konnten). Gut, dass dem Fachpublikum 3 Stunden „Vorsprung“ eingeräumt wurde, da dieses sich ja etwas ausführlicher

orientieren muss.

The Sprudel-Show must go on. Die Veranstalterin dieses Events, die Sommelière Gerhild Burkard, zeigte sich beschwingt und überzeugt davon, mit Frankfurt den richtigen Ort für das 1. Internationale Sparkling Festival gefunden zu haben. Deshalb will sie auch im nächsten Jahr erneut in der Villa Kennedy ihre ausgesuchten Schaumweine ploppen lassen.

Ludwig Fienhold