

Sparkling Festival: Einzigartiges Champagner & Sekt-Ereignis

Über 70 Weingüter aus aller Welt, mehr als 160 Schaumweine

Das 4. Internationale Sparkling Festival wird noch besser. Allein, was es an Champagner gibt, macht die Verkostung zu einem Ereignis. Neben Spitzen dieser Spezies werden spannende Entdeckungen und Newcomer vertreten sein. Insgesamt präsentieren über 70 Spitzenweingüter aus 12 Nationen eine Auswahl von mehr als 160 traditionell hergestellte Schaumweinen. Das Großereignis wird am 19. Juni 2022 im Kloster Eberbach in Eltville stattfinden und Gäste aus ganz Deutschland anziehen, denn diese Offensive von Spitzenschaumweinen ist einzigartig in Europa.

Aus der Champagne sind ein Dutzend Winzer und Kellereien vertreten, darunter **Jacquesson, Roederer, Charles Heidsieck** und **Pierre Gimonnet**. Eine der spannendsten Entdeckungen in der Champagne ist **André Clouet**, der bislang nur in der Fachwelt bekannt ist. Wir sind nahezu vom ganzen Sortiment begeistert, das preislich von 29 bis 400 € reicht, wobei bereits der lukrative Einstiegschampagner fabelhaft ausfällt. Der junge selbstbewusste Champagnerwinzer sieht sich unter den Top Five, was keineswegs übermütig erscheint. Die Grande Reserve Bouzy Grand Cru (Pinot Noir) ist für uns der preiswerteste Einstieg in die Welt der erstklassigen Champagner (29,80 €). Feinste Perlage, dichte Cremigkeit, Briochenote zum Anbeißen, frisch-

fruchtige Aromen von Apfel und Birne mit einem nussigen Touch. Es ist aber vor allem diese süffige persistente Mousseux, die zum ewigen Weitertrinken anregt.



In er
Champ
ions
Leagu
e
spiel
en
auch
die
Champ
agner
von
**Lecle
rc
Briant**,
von

denen einige absolutes Weltklasseniveau erreichen. Und das bei Preisen, die man gerade in dieser Liga als moderat empfinden muss. Die Champagner begeistern durch eine vibrierende Mineralität und Dichte, die den Gaumen flutet. Konstante Perlage, feine Cremigkeit, leise Aromatik. und doch ein Champagner mit Biss. Jede Flasche eine Persönlichkeit. Reserve Brut, Rosé Extra Brut und Premier Cru Extra Brut – einer besser als der andere. Vom Champagner darf man sich immer einiges erwarten, aber auch andere Länder bieten Gutes und überraschen deshalb um so mehr. Beispielsweise **Nyetimber** aus England und noch mehr **Holset** aus den Niederlanden.

Ob Champagner, italienische Klassiker wie Franciacorta oder Trentodoc, Spaniens Cava, Sparklings aus Argentinien, England, Kalifornien, Südafrika und Portugal, Crémants aus Frankreich und Luxemburg, Slowenien, Niederlande, Österreich und aus dem

Gastgeberland Deutschland – sie alle zeigen den weltweiten Facettenreichtum prickelnder Weine. Die Weingüter werden für das Festival gezielt ausgewählt und repräsentieren nach den Worten der Veranstalterin, Gerhild Burkard, einen exklusiven Zirkel bester internationaler Schaumweinhäuser.



Veranstalterin Gerhild Burkard

Es sind nur Schaumweine nach der traditionellen Methode zugelassen. Hier erfolgt die zweite Gärung in der Flasche. Diese Methode bringt deutlich komplexere und eindrucksvollere Geschmackserlebnisse ins Glas, als die Mainstream Sekte in Tankgärung. Das Sparkling Festival ist ein Ort zum Entdecken, Verkosten und Genießen. „Nirgendwo sonst lässt sich die Vielfalt von Schaumweinen besser erfahren, nirgendwo sonst ist die Chance auf Neuentdeckungen größer“, meint Gerhild Burkard. Die meisten Winzer sind persönlich anwesend, was den Austausch noch intensiver macht.

Die Messe findet bereits zum vierten Mal in Deutschland statt. In keinem anderen Land scheint die Begeisterung für den prickelnden Wein größer: Mehr als drei Liter Schaumwein jährlich trinken die Deutschen pro Kopf und sind damit Weltmeister. Allerdings stammen die meisten getrunkenen Sekte aus der Massenproduktion durch Tankgärung. Das Sparkling

Festival ist somit eine einzigartige Anlaufstelle der gehobenen Schaumweinproduktion.

Gleichzeitig will das Festival eine Plattform sein, auf der internationale Trends der Schaumweinkunst deutlich werden. „Immer mehr Weingüter gehen beispielsweise dazu über, ihre Schaumweine länger reifen zu lassen und damit komplexe Aromenspiele zu schaffen“, sagt Gerhild Burkard, Sommelière und Organisatorin des Festivals. Auch der Holzeinsatz bei den Grundweinen und das Spiel mit niedrigen Dosagen gehöre zu den derzeit prägenden Entwicklungen der Branche.

Die meisten Winzer kommen aus Deutschland. Mit 25 Ausstellern zeigt das Gastgeberland, dass hierzulande immer mehr Weingüter auf Spitzensekt setzen. Zu den aufsteigenden Sekt-Kometen zählt Niko Brandner von Griesel, der von Anfang an beim Sparkling Festival dabei ist. „Das Sparkling Festival ist eine der wichtigsten Veranstaltungen für alle Kenner von Premiumschaumweinen. Die Dichte von Qualität ist in der europäischen Schaumweinbranche einmalig“, meint der Sektmacher von Griesel & Compagnie von der hessischen Bergstraße.

Informationen zum Internationalen Sparkling Festival

Veranstaltungsort: **Kloster Eberbach** Laiendormitorium, Eltville im Rheingau

Datum: **Sonntag, 19. Juni 2022** ab **10.30 Uhr**

Einlass für Fachbesucher: 12.30 Uhr, Einlass für

Endverbraucher: 15.30 Uhr

Ende der Veranstaltung: 18 Uhr

Endverbraucher: 65 €, Frühbucher 55 €

Eintrittspreis für Fachbesucher gegen Nachweis ermäßigt,
Anfrage unter

info@sparklingfestival.de

Informationen & Tickets: www.sparklingfestival.de

**Internationales Schaumwein-Fachsymposium am 20. Juni,
Hochschule Geisenheim, 10 – 17.30 Uhr**

Am 20. Juni kommt die Branche zum zweiten Schaumwein-Fachsymposium an der Hochschule Geisenheim zusammen. In verschiedenen Workshops, Seminaren und Diskussionspanels werden Experten über aktuelle Themen der Branche diskutieren.

Informationen & Tickets: www.sparklingfestival.de