

# falstaff



## Top 10 Luxus-Schaumweine für Weihnachten

Für viele Schaumweinkenner und Liebhaber perlender Weine repräsentieren die Prestige-Cuvées aus der Champagne die Königsklasse unter den Schaumweinen. Aber die Konkurrenz schläft nicht, und so hat sich neben den französischen Klassikern in vielen weinerzeugenden Ländern eine dynamische Szene entwickelt, die sich sehen lassen kann. Keine Frage, die Champagner standen überall Pate, und doch haben viele Länder ihre ureigene Schaumweintradition entwickelt. Anderes Klima, unterschiedliche Rebsorten, neue Herangehensweisen lassen eine Vielzahl hochwertiger Produkte entstehen, die dem großen Vorbild nicht nur nahekommen, sondern auch qualitativ längst keine Wünsche mehr übrig lassen.

Die Falstaff-Weinredaktion präsentiert ihre Lieblings-»Schäumer« vom sonnigen Italien bis zum kühlen Großbritannien.

Spanien, China und Russland

In so gut wie allen Weinbauländern der Welt findet man Betriebe, die sich der Erzeugung von hochwertigen Schaumweinen verschrieben haben. Und mit der wachsenden Zahl von Ländern, die neu auf die Weltweinbühne drängen, wächst auch die Zahl der Erzeuger prickelnder Weine. Speziell Länder mit kühleren Anbauzonen werden in Zukunft im Vorteil sein – der Klimawandel wird daher in manchen traditionellen Regionen wie zum Beispiel in Spanien mit einiger Sorge betrachtet.

Andere wieder profitieren von dieser Entwicklung. So hat sich zuletzt Großbritannien als Erzeuger toller Sekte ins Rampenlicht gespielt, nicht zuletzt weil auch bekannte Namen aus der Champagne dort involviert sind. Auch in China ist eine lebendige Sparkling-Szene am Wachsen, aber noch werden die besten dieser Schäumer vom Inlandsmarkt aufgesogen, ähnlich wie dies bei den besten Produkten in Russland der Fall ist.

Vielleicht muss man sich in Zukunft darauf einstellen, dass sich auch nordische Länder wie Schweden, Finnland oder das Baltikum in die Schaumweinproduktion einschalten – bis jetzt wird dort Sprudel allerdings noch eher aus Birkensaft gewonnen (kein Witz, der Birken-Champagner »Björkchampagne« aus

dem schwedischen Jämtland wurde bereits 1785 erfunden). Bis es aber soweit ist, kann man sich ja zum Glück an den bereits vorhandenen Produkten der Superlative erfreuen.

Champagne, Franciacorta oder Kamptal: Große Schaumweine werden heute in vielen Anbauregionen hergestellt. Hier finden Sie zehn ausgesuchte Produkte für die schönsten Momente.

### **Raventós i Blanc**

Dass es heute spanische Schaumweine gibt, die sich vor Vorbildern aus Frankreich nicht verstecken müssen, ist auch Familie Raventós zu verdanken. Josep Maria Raventós i Blanc war 40 Jahre Direktor von Codorníu, bevor er 1986 das eigene Gut gründete. Heute wird es von Sohn Manuel und Enkel Pepe geleitet. Der Maxime kompromissloser Qualität bleiben sie treu. Manuel ist Weinmacher, Pepe für die Landwirtschaft verantwortlich.

Sie arbeiten nur mit Trauben aus eigenem biodynamischen Anbau und setzen auf heimische Sorten wie Xarel·lo, Macabeu und Parellada. Die Weine liegen mindestens 18 Monate auf der Hefe, bevor sie auf den Markt kommen. Die Konsequenz der Familie und ihr Streben nach Qualität führte 2012 zur eigenen Ursprungsbezeichnung »Conca del Riu Anoia« und dem Verlassen der DO Cava. Spitzenwein ist der Manuel Raventós Negra, der nur in den besten Jahren aus den besten Grundweinen hergestellt wird. Er reift sechs Jahre auf der Hefe – ein Schaumwein-Monument.

Manuel Raventós Negra – 70 Euro

Spitzenjahrgänge: 2013, 2012, 2010

