30. DEZEMBER 2020 • ESSEN UND TRINKEN

»Champagner soll man kippen, nicht nippen«

Aber muss es zum Anstoßen überhaupt das sündteure Getränk sein? Nein, sagt Paula Bosch. Im Interview verrät die einst erste Sommelière Deutschlands, welche Alternativen es aus Deutschland, Spanien oder Italien gibt, woran man Spitzen-Sekt erkennt (Bläschen zählen!) und wie sie über Champagner aus dem Discounter denkt.

Interview: Susanne Schneider

Foto: Maurizio Di Iorio

SZ-Magazin: Ist Champagner nach wie vor das krönende Getränk zu Silvester?
Paula Bosch: Ja. Champagner bedeutet Glanz und Glamour, Reichtum, Savoir-Vivre. Darum trinkt man, wenn es was zu feiern gibt, nach wie vor Champagner. Muss man sich dafür entschuldigen? Ganz sicher nicht.

Wenn ich mir trotz allem keinen Champagner leisten kann: Auf welches Getränk weiche ich aus?
Auf einen hervorragenden Schaumwein; aus Italien kommt zum Beispiel der grandiose Franciacorta, in Spanien gibt es verdammt gute Cavas, im Burgund oder an der Loire findet man Cremants von exquisiter Qualität. Alle Schaumweine haben ihren Vorteil, alle schmecken ein wenig anders. Man muss sich durchprobieren.

Und welchen deutschen Sekt können Sie empfehlen?
Griesel oder Raumland zählen für mich zur Crème de la Crème. Die Firma des Herrn Raumland und seiner Gattin beispielsweise hat sich in den vergangenen zwanzig Jahren von null auf hundert hochgearbeitet, sie produzieren den meiner Meinung nach besten Sekt, den man heute kaufen kann. Die Raumlands haben sowohl eine Leidenschaft für Champagner und den Ehrgeiz ihm so nah wie möglich zu kommen, sind aber andererseits überzeugt, dass ein deutscher Sekt ein deutscher Sekt bleiben soll. Dieser Sekt ist ein Winzersekt, der Winzer stellt ihn also ausschließlich von den Trauben seiner Weinberge her und kauft nicht andere Trauben zu. Man darf nie vergessen: Wenn einer seinen Namen auf die Flasche schreibt, möchte er natürlich auch, dass er damit Ruhm und Ehre erlangt.

Meistgelesen diese Woche:

Stille Nacht
Unsere Senioren-Kolumnistin möchte Heiligabend allein verbringen – denn sie weiß, dass sie an diesem Abend traurig sein wird.

Wieviel kostet ein sehr guter Sekt etwa?
Zwanzig Euro. Das gilt auch für den einen guten Cava oder Cremant. Vor die Wahl gestellt, ob ich mein Geld an Silvester für einen Markenschampagner aus dem Supermarkt oder für einen sehr guten deutschen Winzersekt ausgebe, würde ich immer sagen: für den sehr guten Sekt. Das ist keine Notlösung. Er ist mir lieber.

WEITERLESEN NACH DIESER ANZEIGE

Obwohl man in manchen Discountern Champagner schon für weniger als zwanzig Euro kriegt?
Das sind industriell hergestellte Produkte und daher von ihrer Individualität längst befreit. Bei einer Marke, die dreißig Millionen Flaschen produziert, gewinnt nicht die Qualität.

Schmeckt man denn den Unterschied?
Ja, denn ein guter Champagner, der handwerklich erzeugt wurde, hat eine eigenständige Persönlichkeit und ist nicht verwässert, Natur und Klima beeinflussen seinen Geschmack, vor allem aber ist der Boden in der Champagner sehr reich an Kalk, das verleiht ihm seine besonderes Qualität und Charakteristik. Auch wenn sie nicht jeder sofort schmeckt, weil man sich vielleicht nur zu Silvester eine Flasche gönnt, sage ich dennoch: Per se mag individuell hergestellter Champagner nicht besser sein, in der Regel aber schon.

Paula Bosch war Anfang der achtziger Jahre die erste Sommelière in Deutschland und hat sechs Jahre als Kolumnistin für das SZ-Magazin gearbeitet.
Foto: privat

Was macht guten Champagner so teuer?
Er muss nicht teuer sein. Dennoch steckt viel Arbeit dahinter. Stellen Sie folgendes vor: Von einem Weißwein kriegen Sie alle zwölf Monate einen neuen Jahrgang, von gutem Rotwein vielleicht alle zwei Jahre. Guter Champagner dagegen lagert mindestens sechs Jahre, die Flaschen müssen über Wochen täglich auf einem Rüttelpult um eine Vierteldrehung bewegt und die Flasche langsam aufgestellt werden, damit sich die Hefe die sich am Flaschenboden sammelt, gleichmäßig verteilt. Durch die jahrelange Reifung auf der Hefe entstehen die Bläschen. Je kleiner und somit zahlreicher sie sind, desto wertvoller wird der Champagner, denn genau das macht den Geschmack aus: Drängen sich viele Bläschen aneinander, hinterlassen sie am Gaumen ein angenehmes Kribbeln. Um also immer den Markt bedienen zu können, haben allein Dom Perignon oder Krug viele tausend Flaschen als Reserve für die kommenden Jahre im Keller. Darum sind Städte wie Reims oder Eparnay auch total unterkellert. Man geht über der Erde buchstäblich über Champagnerflaschen.

Aber man kann doch auch in Deutschland die Flaschen lang auf der Hefe liegen lassen, damit sich kleine Bläschen bilden?
Das machen die guten Produzenten inzwischen auch, sie lassen ihre Schaumweine zwischen zweieinhalb und fünf Jahrenliegen. Da erinnert nichts mehr an an so manches ungehobelte Sprudelwasser, wie man es früher getrunken hat. Wenn man davon große Schlucke genommen hat, ist einem die ganze Brause wieder durch die Nase rausgekommen, das lag an den groben Perlen. Und so wie bei gutem

Schaumwein, hat sich auch beim Mineralwasser eine ganz unterschiedliche Perlage durchgesetzt, die von medium bis grob reicht, so dass jeder für sich entscheiden kann, was er trinkt.

»Die besten Gläser haben eine Tulpenform«

Stimmt es, dass Deutscher Sekt mal teurer war als Champagner?
Ja, im 19. Jahrhundert war er bedeutender und teurer. In Frankreich darf man das gar nicht sagen, aber der Champagner kommt eigentlich aus England, dort hat man die Flaschen bereits mit Korken verschlossen, als die Franzosen noch luftdurchlässige, ölgetränkte Hanfpropfen verwendeten. Das Verdienst des französischen Mönchs Dom Perigon liegt darin, dass er in seiner Abtei in Hautvillers, die Qualität des Mischens verschiedener Rebsorten aus unterschiedlichen Lagen entdeckt und der Champagner dadurch eine viel bessere Qualität erreicht hat. Heute ist der Begriff Champagner weltweit geschützt wie Fort Knox, ihn zu missbrauchen kann sehr viel Geld kosten, denn weltweit hüten ihn tausende von Anwälten.

Das Rezept - der Newsletter

Süddeutsche Zeitung Magazin Das Rezept

Alles, was schmeckt! Der wöchentliche Newsletter zu Genuss, Koch-Vergnügen, Nachhaltigkeit und den besten Rezepten der Saison. Immer donnerstags.

Frau Herr Divers

Vorname Nachname Ihre E-Mail-Adresse *

Ich habe die Datenschutzerklärung gelesen und bin mit der Auswertung meiner Nutzung der Newsletter einverstanden. Diese Einwilligung kann jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen werden. Mehr Informationen finde ich in der Datenschutzerklärung. * Pflichtfeld

Newsletter bestellen

Wieviel Geld muss ich mindestens ausgeben, wenn ich einen guten Champagner will?
Meine derzeitigen Lieblingschampagner, Pouillon, ein kleiner Winzerchampagner und Pol Roger brut, ein Markenchampagner. Beide kosten etwa 35 Euro. Wer sie nicht im Geschäft findet, kann sie online bestellen.

Warum sind die verhältnismäßig günstig?
Weil diese Produzenten klein sind, nicht viel Geld für Werbung, Verkauf und vor allem Marketing ausgeben.

Dieses Jahr werden zu Silvester wegen Corona die Menschen nicht auf der Straße mit Champagner aus Pappbechern anstoßen. Das freut Sie, oder?
Natürlich. Denn Champagner oder Schaumwein muss aus Gläsern getrunken werden. Aber nicht aus Gläsern, die die From von Flöten haben, die lassen den Perlen zu wenig Raum, auch nicht aus Schalen, denn die weite Öffnung lässt die Perlen sofort entweichen. Die besten Gläser haben eine Tulpenform. Es ist geradezu betörend, welche Erfrischung das dann im Gaumen mit sich bringt. Und es gilt der Satz: Champagner soll man kippen, nicht nippen. Jetzt nicht falsch verstehen, aber größere Schlucke bedeutet auch mehr Genuss.

Welchen Champagner oder Schaumwein trinken Sie zu Silvester?
Das entscheide ich kurzfristig. Nur eines steht fest: Ich werde auf keinen Fall zu wenig davon trinken.

Das könnte Sie auch interessieren:

SZ Plus **»Bei manchen Kochbüchern denke ich: Die Leute kochen das doch nicht!«**

Eric Treuille verkauft seit mehr als 25 Jahren Kochbücher. Er weiß, welche Bücher wir tatsächlich verwenden und worauf es bei einem guten Kochbuch ankommt.

Artikel teilen:

Zur Startseite Weitere Themen

Mehr aus dieser Rubrik

SZ Plus ESSEN UND TRINKEN

»Käse lenkt von der Finsternis ab«

Der Engländer Alan Pender fragt Prominente nach ihrem Lieblingskäse. Er hat schon hunderte interessante Antworten bekommen (von Pink und Elton John!) und weiß generell Erstaunliches über Käse.

Interview: Stephan Reich

SZ Plus ESSEN UND TRINKEN

»Einige Sorten sind so geschmacksstark wie ein Trüffel«

Der Kärntner Zitronenbauer Michael Ceron weiß, welches die besten Zitronen-Sorten sind, woran man eine reife Frucht erkennt und wie man selbst bei Minusgraden einen Bio-Zitronenbaum großzieht.

Interview: Susanne Schneider

SZ Plus ESSEN UND TRINKEN

Mahlzeiten besser planen und so Zeit sparen

Meal Prep eignet sich für Singles im Home Office ebenso wie für Paare und Familien. In einer halben Stunde lässt sich Salat für eine ganze Woche, und in nur zwei Stunden das komplette Wochenmenü vorbe

Von Maria Sprenger

Jetzt Neu!

Der SZ-Magazin-Podcast

Geschichten aus dem Leben einer Hebamme. Wunderschön, lustig und bewegend.

Podcast hören

Abonnenten lesen auch

SZ Plus FRAUEN

»Mutter, Du warst eine begnadete Zockerin!«

Die Schriftstellerin Ingrid Noll schreibt an ihre Mutter, die ihre Energie erst nach dem Tod des Vaters entwickelte. Ein Brief über Lob, Geld und Stärke im Alter.

Von Ingrid Noll

SZ Plus GESUNDHEIT

»Mein Krebs darf nicht der Gradmesser dafür sein, wie es anderen um mich herum geht«

Wie geht man mit einem schwerkranken Menschen um? Was tut ihm gut, was eher nicht? Sebastian Waters hatte Lymphdrüsenkrebs im Endstadium. Er sagt: Aufrichtige Anteilnahme ist wichtig. Und manchmal hilft auch einfach eine Pizza.

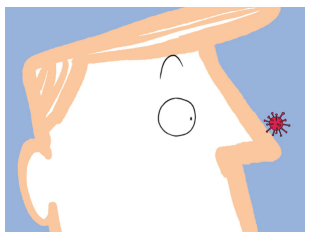
Interview. Sara Peschke

SZ Plus LEBEN UND GESELLSCHAFT

»Gelassen zu warten ist ein subversiver Akt«

Keiner wartet gerne. Warum eigentlich? Der Autor Timo Reuter erklärt, wie ein solcher Moment der Ruhe auch positive Dinge bewirken kann und wie man trickreich gegen die Dauererschöpfung vorgeht, unter der viele leiden.

Interview: Tobias Haberl

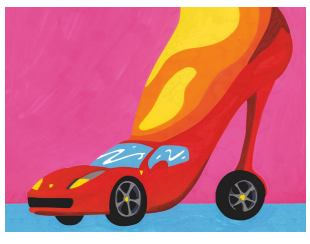


SZ Plus DAS BESTE AUS ALLER WELT

Der Fixpunkt des Lebens

Vergeblich versucht unser Kolumnist, über irgendwas anderes zu reden als Corona. Immerhin fällt ihm ein Thema ein – das allerdings noch unerfreulicher wäre.

Von Axel Hacke



SZ Plus AUTO

Testfahrt mit 670 PS

Fährt eine Frau Ferrari… das klingt wie der Anfang eines blöden Witzes. Dabei ist die Sache total ernst. Unsere Autorin ist Probe gefahren und hat bei 250 km/h nachgedacht – über die Macht, die auf der Straße liegt.

Von Lara Fritzsche

SZ Plus LITERATUR

Lesereise

Fremde Länder und Kulturen entdecken kann man auch ohne Linienflüge – nämlich durch die passende Literatur. Wir haben sieben Botschafterinnen und Botschafter gebeten, uns ihre Heimat mit ganz persönlichen Buchempfehlungen nahezubringen.

Protokolle: Lara Fritzsche und Daniela Gassmann

Heft Nummer 53

Ein Jahr, das wir niemals vergessen werden

2020 als Quiz

Zum Heft