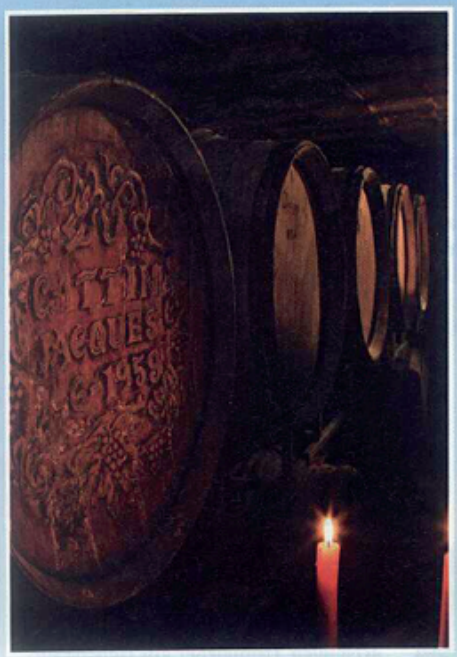

Zahlen und Fakten: Crémant d'Alsace

- Die AOC besteht seit 24. August 1976.
- Derzeit produzieren rund 500 Winzer Crémant d'Alsace.
- Im Jahr 2007 wurden etwa 240.000 Hektoliter Crémant d'Alsace produziert, etwa ein Viertel der Menge wird exportiert.
- Die Anbaufläche für Crémant d'Alsace ist deckungsgleich mit der Anbauzone für Elsässer Stillweine, insgesamt 15.300 Hektar. Etwa 22 Prozent der Produktion des Elsass entfallen auf Crémant.
- Der Durchschnittsertrag für Crémant d'Alsace ist gesetzlich auf 80 Hektoliter pro Hektar limitiert, im Jahrgang 2007 erreichte er in der Praxis 75 Hektoliter pro Hektar.
- Wichtigste Rebsorten für den Crémant sind: Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir, Riesling und Chardonnay.
- Aus 150 Kilogramm Trauben dürfen für Crémant d'Alsace maximal 100 Liter Most gepresst werden.
- Für Crémant d'Alsace ist die Zweitgärung in der Flasche vorgeschrieben, die Lagerzeit auf der Hefe muss mindestens neun Monate betragen (beim Grand C 15–18 Monate).

Grand C – ein Schaumwein aus dem Elsass

In der Champagne sind Marken Trumpf. Namen wie Bollinger, Krug und Dom Perignon stehen für qualitative Zuverläßigkeit und höchstes Prestige. Ein ehemaliger Manager des Champagnerhauses Moët & Chandon versucht nun, eine ebensolche Marke im Elsass hervorzubringen.

Bis zum Jahr 2002 leitete Axel Wulfken die Marketing-Geschicke des Champagner-Riesen Moët & Chandon in Deutschland. Danach war er einige Zeit als Geschäftsführer für ein Unternehmen der Bekleidungsindustrie tätig. Doch schließlich begann seine alte Liebe Oberhand zu gewinnen. Im Jahr 2008 begann sich der 46-jährige intensiv mit Schaumweinen aus verschiedenen Teilregionen Frankreichs zu beschäftigen. Aus Regionen außerhalb der Champagne wohlgemerkt, denn dort steigen die Preise von Jahr zu Jahr. Um sich einen Überblick zu verschaffen und die eigenen Favoriten herauszufinden, verkostete er Crémants von der Loire, aus dem Burgund und aus dem Elsass.
Das Elsass machte schließlich das Rennen. Denn zum einen schmeckten Wulfken einige der hier gewachsenen Weine besonders gut, zum zweiten verfügt die Region über beste Bedingungen und eine lange Tradition in der Schaumwein-Bereitung. Nur beim internationalen Ansehen hapert es noch. „Gerade in Deutschland ist das ein echter Dornröschenschlaf", hat Wulfken festgestellt. Aber das ist ja auch eine Chance. Schließlich fand Wulfken in der Nähe des Orts Colmar einen Partner, mit dem er seinen Traum von der großen Crémant-Marke nach Champagner-Vorbild verwirklichen konnte: Jacques Cattin. Jacques Cattin und sein Sohn – ebenfalls Jacques – führen das Elsässer Familienweingut in vierter und fünfter Generation. Jacques senior ist überdies nicht nur Winzer: Als Bürgermeister der Gemeinde Voegtlinshoffen und als Vorsitzender des Elsässer Crémant-Verbands ist er ein angesehener Repräsentant der Weinwirtschaft seiner Heimatregion.

Die Familie bewirtschaftet 50 Hektar eigene Reben. Außerdem kauft das Weingut Trauben von benachbarten Betrieben auf, in manchen Jahren von bis zu 200 Hektar Rebland. Das Hauptaugenmerk der Familie gilt jedoch den eigenen Weinbergen in den Gemeinden südlich von Colmar: Voegtlinshoffen, Eguisheim und

Crémant Grand C – brut & brut rosé

Traditionelle Flaschengärung, 18 Monate Reifezeit und feines, lange anhaltendes Mousseux sind die Garanten für diesen tatsächlich großen Crémant. Der elegante, rebsortentypische Grand C brut beglückt mit dezentem Duft, floralen Aromen (Lindenblüten) und zarten Birnen- und Quittennoten. Sein roséfarbenes Pendant schmeichelt nicht nur dem Auge, sondern löst auch geschmacklich jegliche Versprechen ein: sinnlicher, doch subtiler Duft von roten Waldbeeren, am Gaumen ebenfalls angenehm süß-herbe Beerenfrüchte, klare und sehr schöne Struktur. Perlage toujours! – 6 Flaschen (à 0,75 l) Crémant Grand C brut, Preis: 96 Euro (1 l = 21,33 Euro). Art.-Nr.: 5673 • 6 Flaschen (à 0,75 l) Crémant Grand C brut rosé, Preis: 109 Euro (1 l = x24,22 Euro). Art.-Nr.: 5674 • oder einfach beide zum Probieren – je eine Flasche (à 0,75 l) zum Preis von 35 Euro. Art.-Nr.: 5675

ALLE PREISE INKL. MWST.

Steinbach. Hier wachsen unter anderem die Weißburgunder- (Pinot blanc)-Trauben für den weißen Grand C brut und die Spätburgunder (Pinot noir)-Trauben für den Grand C Rosé.
Dabei genießen die Reben alle Vorzüge, die die Naturbedingungen hier im Elsass bieten: Durch den Regenschatten der Vogesen bleiben die Weinberge vor einem Zuviel an Niederschlag verschont. Dafür fehlt es ihnen nicht an Sonne, denn das Wetter bleibt hier oft bis in den Oktober hinein freundlich und warm.
Überdies zeichnet das Elsass eine Vielfalt an Böden aus: Es gibt Muschelkalk, Granit, Ton und Lehm in den Weinbergsböden der Familie Cattin. Auch die Höhenlagen variieren: von 200 bis 400 Metern über dem Meer. Für die Produktion hochwertiger Schaumweine ist diese Vielfalt ideal: Denn der Grundwein eines Crémant besteht immer aus verschiedenen Kelterungen, die sich geschmacklich ergänzen. Und das selbst dann, wenn sie – wie bei Grand C – aus ein- und derselben Rebsorte stammen. Da kann beispielsweise ein eher im Tal und auf lehmigeren Boden gewachsener Weißburgunder Körper und Fülle in den Crémant einbringen, während ein zweiter Weißburgunder-Grundwein von einem Weinberg etwas höher am Hang Duft und Säurenerv beisteuert.
Die großen Champagner-Häuser machen aus diesem Vermählen der Grundweine eine Wissenschaft – und auch im Elsass ist sie ein aufwändiger Vorgang. Vater und Sohn Cattin ziehen sich mit ihrem Kellermeister für einen halben Tag zurück, um die ausgewählten Grundpartien immer wieder in veränderten Verschnittanteilen zu verkosten – so lange, bis das perfekte Gleichgewicht gefunden ist. „Auch wenn ich bei diesem anstrengenden Vorgang nur daneben sitze", resümiert Wulfken, „ist es für mich ein Erlebnis zuzusehen – und anschließend das Resultat zu kosten".
Der Grand C Rosé stammt übrigens teilweise von Trauben aus dem Ort Steinbach ganz im Süden des Elsass. Steinbach war schon in früheren Jahrhunderten für die hohe Qualität seiner Pinot noir-Weine bekannt. Hier ist es vor allem die Kombination von eisenhaltigem Boden und einer etwas höheren Lage am Hang, die den Charakter der Weins prägt. Und schließlich auch den Charakter des Rosé-Crémant. Der Grand C Rosé ist frisch und ungekünstelt herb. Die süßende Dosage wurde auf tiefe 8 Gramm pro Liter beschränkt, um den markanten und feinfruchtigen Charakter des Pinot noir nicht zu überdecken. Ein Rosé-Crémant, der nicht nur dem Auge gefällt – und der sich sogar zu hellem Fleisch oder zu Geflügel trinken lässt.
Grand C brut, der weiße Crémant der Linie, gefällt im Duft mit seiner zurückhaltenden Art. Ganz typisch Weißburgunder sind die Anklänge an Blüten-Aromen. Im Mund zeigen sich feine mineralische Noten, der Gaumeneindruck ist präsent und endet mit milden, weichen Akzenten. Ein Abbild der Sanftmütigkeit der Landstrichs, dem er entstammt!

Wie Crémant entsteht

Ausgangsmaterial für einen Crémant (wie für jeden anderen Schaumwein auch) ist ein „normaler", stiller Wein. Also ein Wein ohne Kohlensäure. Die Perlen kommen erst durch einen zweiten Gärungsvorgang in den Wein. Für einfachere Schaumweine, beispielsweise Prosecco, füllt man den Basiswein in einen so genannten „Drucktank", einen Stahlbehälter, der so dicht verschließbar ist, dass das während der Gärung entstehende Kohlensäuregas nicht entweichen kann. Die **Gärung** selbst wird in Gang gebracht, indem der (eigentlich ja bereits schon einmal fertig vergorene) Wein mit Zucker und Hefe versetzt wird. Dann beginnt die Hefe den Zucker zu Kohlensäure und Alkohol zu verarbeiten – aus Wein wird Schaumwein.
Beim Champagner und anderen hochwertigen Schaumweinen (beispielsweise dem spanischen Cava oder dem italienischen Franciacorta) findet die **zweite Gärung** in der Flasche statt. Der Wein wird eingefüllt, Zucker und Hefe werden beigegeben, die Flasche wird mit einem Kronkorken verschlossen – und nun beginnt die Zweitgärung, die dem Wein nicht nur rund ein Volumenprozent Alkohol zuführt, sondern auch die erwünschte Kohlensäure. Champagner bringt es auf einen Druck von 6 bar. Crémant war historisch ein besonders **milde perlender Schaumwein** aus der Champagne mit einem Kohlensäuredruck von nur etwa 3,5 bar. Heute wird der Ausdruck „Crémant" nur noch außerhalb der Champagne verwendet.
Geblieben ist dem Crémant jedoch die Eigenschaft, etwas **milder und mit verhaltenerem Druck zu perlen** als der große Bruder aus der Champagne.
Bei Schaumweinen, die in Flaschengärung hergestellt werden, ist nach Ende der Gärung natürlich immer noch Hefe in der Flasche. Während der Reifung des Weins bringt sie einen willkommenen Effekt hervor: Sie bereichert seine Aromen und rundet die Gaumenstruktur des Crémants oder Champagners ab. Allerdings muss sie entfernt werden, bevor der Schaumwein in den Verkauf gelangt – sonst würde er ja trüb ins Glas fließen. Das macht man, in dem man die Flaschen kopfüber in ein **„Rüttelpult"** steckt und dann sporadisch hin- und herbewegt – so lange, bis sich die Hefe komplett im Flaschenhals abgesetzt hat. Wenn es soweit ist, wird der Flaschenhals in ein Gefrierbad getaucht. Dadurch gefriert die Hefe, und wenn man nun den Kronkroken entfernt, schießt sie durch in der Flasche herrschenden Druck als Propfen heraus. Jetzt bekommt der Schaumwein in der Regel noch eine kleine Nachsüßung (die so genannte **„Dosage"**), dann vervollständigen Korken und Drahtgeflecht das Bild der Schaumweinflasche, so wie wir sie aus dem Regal kennen.