

# Traum aus Saft und Schaum

**SPRUDEL** → Schaumweine sind im Trend. Worin unterscheiden sich Champagner, Prosecco und Cava? Und welche Südländer sind am besten?

elias.frohlich  
@fröhlich

Der junge Mann führt seine Eroberung zum ersten Mal aus. An der Bar des In-Clubs bestellt er «zwei Cöpli». Der Barkeeper bringt zwei Gläser mit perlendem Inhalt. «Guter Champagner, geil?», protestiert er seiner Begleiterin zu. Sie, nachdem sie dran genippt hat: «Aber das ist doch Prosecco!» Ihm egal. «Mir schmeckt's.»

Ob Champagner, Sekt, Prosecco oder Cava: Schaumwein ist in. Nur: Das Prosecco-Cöpli kostete den jungen Mann 14 Franken – und dafür hätte er eigentlich zwei Glas Champus erhalten müssen.

Heute scheint es vielen selbstverständlich, dass man für ein Cöpli auch Prosecco oder Cava akzeptiert, aber den Preis von Champagner bezahlt. Doch worin unterscheiden sich Champagner, Cava und Prosecco überhaupt?

## Champagner

So heisst der perlende Wein, der nur aus der Champagne in Frankreich stammen darf. Durfte man früher noch «Méthode champag-

noise» auf die Etikette von Schaumweinen verschiedener Provinzen schreiben, ist das heute verboten und heisst «Méthode traditionnelle». Die Champagner-Produzenten konnten international durchsetzen, dass das Wort «Champagne» nur dort verwendet werden darf, wo das perlende Getränk herkommt: aus

der Champagne. Selbst dem Schweizer Dorf Champagne VD wurde verboten, bei seinen Produkten dieses Wort zu verwenden, weil Champagner eine geschützte Marke ist.

## Prosecco

Der schäumende Italiener heisst Prosecco und stammt aus der Provinz Treviso in der Nähe von Venedig. Weil er sich in den letzten Jahren zum Kult-Getränk entwickelte, schritt 2009 die italienische Regierung ein und schützte den Namen: **Prosecco ist heute wie Champagner – nur noch eine Herkunftsbezeichnung.** Die weisse Traubensorte heisst jetzt offiziell Glera.

Die Kohlensäure wird durch Flaschengärung oder Tankgärung hervorgerufen.

## Cava

In Spanien heisst Schaumwein Cava. Das Wort stammt aus dem Katalanischen, also aus der Gegend von Barcelona, dem Penedès. Der bekannteste Cava ist der Freixenet, von dem heute

jährlich über 100 Millionen Flaschen hergestellt werden. Cavas werden aus den im Penedès angebauten Traubensorten Parellada, Macabeo und Xarel-lo produziert. Die zuckerreiche Traube Xarel-lo gibt dem Cava Alkohol und Körper, Parellada sorgt für die Eleganz und Macabeo für die Fruchtigkeit. **Die minimale Lagerdauer beträgt für alle Cavas neun Monate, die Jahrgangs-Cavas zwei Jahre.**

Cava ist im Normalfall ein trockener Schaumwein und mittlerweile in der Schweiz so beliebt, dass fünf Millionen Flaschen jährlich in unser Land importiert werden. ●

**Prosecco bezeichnet die Herkunft.**



Prost! Erst prickelt es im Glas, dann im Bauch, dann überall.

## ELITE MODEL LOOK

Blick am Abend  
die zwölf Final-  
Elite Model L



## Deborah Bucher (19)

Mit ihrem Germanistikstudium möchte sich Deborah einen Traum erfüllen: **Als Journalistin zu arbeiten und nebenberuflich zu modeln.** Die 19-Jährige aus Bolligen BE bewundert alle Models, die während ihrer Karriere sich selbst geblieben sind. Über

den Laufsteg würde sie sich einmal für **eknallte Show of Designerin Viv Wood** gehen. In der Freizeit verbringt Deborah mit ihrem Freund und der Aare schwimmt.

Ab dem 10. August stimmen Sie ab, welches Model Ihnen am besten gefällt. Die Gewinnerin des Wählings bekommt einen der fünf Modin während der Finalshow am 25. August vergeben werden.

## → DIE DEGUSTATION

Alles, was boomt und auch Geld bringt, wird in Massen hergestellt. Deshalb ist es eine Herausforderung, den richtig guten Prosecco und Cava zu entdecken. Wir haben einige Spumanti degustiert und stellen die Besten punkto Geschmack und Preis vor.

**Freixenet Elyssia Pinot Noir**  
Frischer Rosado mit Aromen von Beeren. Blend aus 85 Prozent Pinot Noir und 15 Prozent Trepat.

25.90

Bei Weinsche Zürrer mami

**Freixenet Reserva Real**  
Er wird seit dem Besuch von König Juan Carlos II. in den Freixenet-Kellereien von Saint Sadurn d'Anoia gekellert. 18 Monate in Barrriques gereift.

28.90

Bei Baschler post.ch

**Freixenet Brut Reserva Vintage**  
Der Millesimé unter den Cavas, zu dessen Produktion nur Weine ausgesuchter Jahrgänge verwendet werden. Aromen von Äpfeln, anhaltende Perlage.

14.30

Bei schueco.ch

**Prosecco Reserva Vignedi Alice**  
Mineralisch, elegant und erfrischend, mit cremiger Textur. Eine der beiden Frauen, die diesen Prosecco herstellen, heisst Alice. Flasche à la Ruederer Crysta.

19.-

Bei wermuth.ch

**Prosecco Bisol brut «Selection Schwander»**  
Zarte Blütenaromen und reife Früchte im Gaumen, geschmeidig mit cremiger Perlage.

17.90

Bei selektiooschwander.ch

**Prosecco Canevel, brut, Valdobbiadene**  
Elegant und fruchtig, im Gaumen Noten von Golden Delicious Äpfeln, weich und seidig. Sommer-Prosecco.

15.30

Bei hogg.ch

## → DER TESTER

## Das runde Party-Erlebnis

Der Cater-Ring fügt den Freizeitmöglichkeiten in der Schweiz eine Innovation hinzu. Die Bedenken zu Beginn waren zahlreich. Ein rundes, kleines Boot zum Feiern auf dem grossen See. Ist das sicher? Macht das Spass? Ja. Bei leisem Motor, einer gemütlichen Geschwindigkeit und bequemen Sitzen packt uns Ferienstimmung. Die Begeisterung wächst dank individueller Gestaltungsmöglichkeiten. **Ein Fernseher, Grill, Butler und viel mehr** sind per Wunsch auf der kleinen

Fläche möglich. Die warmen Sonnenstrahlen, die lockere Atmosphäre und das angenehme Schaukeln lassen uns endgültig über Gästelisten und Anlässe fantasieren. Mehr ist auch nicht zu tun. Die Organisation der Feier übernimmt Cater-Ring. Egal ob in Zürich oder auf einem anderen Schweizer See: das Boot ist die ideale Partylocation für fünf bis zehn Personen bis September. Am Ende sind die Zweifel zerstreut, der Abschied schwer und die Rückkehr garantiert.

www.cater-ring.com

ab 300.-



Genie auf  
Praktik  
Rohner (r) u