

Weihnachtszeit ist Crémantzeit

Das prickelt so schön

Es gibt kaum eine Jahreszeit, die wir so mit Crémant verbinden wie die Festtage rund um den Jahreswechsel. Um uns mit Ihnen gemeinsam einzustimmen, haben wir uns unter anderem mit Kellermeister Guido Sonntag von Poll-Fabaire über den Erfolg des Trendgetränks unterhalten. Zudem liefern wir Ihnen Tipps, wie man den Schaumwein richtig genießt. Krönender Abschluss: ein köstliches Rezept für eine Silvesterkuchen.

*Text: Martina Folscheid •
Fotos: Guy Wolff, Shutterstock*

Anlässe, Crémant zu trinken, gibt es das ganze Jahr über. Aber die Feiertage rund um den Jahreswechsel sind für viele Menschen ohne das Kultgetränk quasi undenkbar. Ein Gläschen zur Beschercung, als Aperitif vor dem Festtagsmenü, zum Anstoßen in der Silvesternacht... Würden wir jetzt die Zeit um 27 Jahre zurückdrehen, gäbe es in zirka zwei Wochen keinen Crémant mehr. Zumindest keinen luxemburgischen. Die Produktionsstätte für Schaumweine der Winzergenossenschaft Domaines Vinsmoselle mit dem Markennamen Poll-Fabaire präsentierte am 15. November 1991 – etwa zeitgleich mit einer Handvoll weiterer Winzerbetriebe – den ersten „Crémant de Luxembourg“. Ein paar Wochen später, zwei Wochen vor Weihnachten, war er bereits ausverkauft. Und es dauerte bis Ostern im darauffolgenden Jahr, bis wieder Nachschub kam.

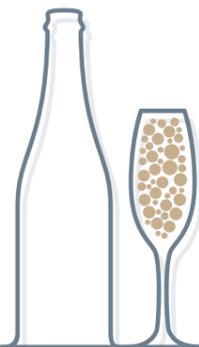
Von Beginn an ist der „Crémant de Luxembourg“ eine Erfolgsstory. Regelmäßig regnet es bei Wettbewerben Medaillen. So zum Beispiel erneut beim diesjährigen „Concours International des Crémants de France et du Luxembourg“. Zehn Luxemburger Weingüter und Kellereien gingen mit nicht weniger als 17 Gold- und 9 Silbermedaillen nach Hause.

Die Jury besteht bei diesem Wettbewerb aus 42 Tischen mit je sechs Juroren, die zirka 700 Schaumweine verkosten. Jeder Tisch degustiert Crémants der gleichen Kategorie, die mit konkurrierenden Crémants aus derselben Region (Elsass, Burgund, Loire, Jura, Savoie, Die, Limoux, Bordeaux und Luxemburg) verglichen werden. Dies vor dem Hintergrund, dass es sich in Luxemburg überwiegend um die Rebsorten Auxerrois, Pinot blanc, Pinot noir und Riesling handelt, und in den anderen Regionen um andere, wie zum Beispiel in Bordeaux um die Rebsor-

ten Sauvignon, Sémillon und Muscadelle. Hinzu kommen sehr unterschiedliche Böden. „Insofern macht es Sinn, Gleiches mit Gleichem zu vergleichen und zu bewerten“, so der Önologe Guido Sonntag, Kellermeister bei Poll-Fabaire in Wormeldingen.

Neid vom Nachbarn

Die Attraktivität der Luxemburger Crémants ist seit Jahren sehr hoch, dies bestätigt auch Josy Gloden, Präsident der Domaines Vinsmoselle: „Die französischen Winzer sind immer ganz erpicht darauf, mit am Luxemburger Tisch zu sit-



Kurioses und Wissenswertes rund um den Crémant

Wussten Sie eigentlich, dass...

- ▶ im Jahr 2018 in Luxemburg 1 720 841 Liter Crémant hergestellt worden sind.
- ▶ der Trend zum Crémant-Rosé geht. 2016 waren es 294 Hektoliter, 2018 sind es schon 800 Hektoliter.
- ▶ knapp 1000 Hektoliter unter dem Begriff Crémant Millésimé laufen.
- ▶ 99 Prozent der hergestellten Crémants „brut“, also herb, sind.
- ▶ die französische Region Champagne 1991 den Begriff „Champagner“ schützen ließ. Für luxemburgische Qualitätsschaumweine wird seitdem der Name Crémant verwendet, sofern die gesetzlich vorgeschriebenen Bedingungen erfüllt sind.
- ▶ 1991 nur 200 000 Flaschen Luxemburger Crémant produziert wurden – heute sind es mehr als drei Millionen.
- ▶ der teuerste Crémant Luxemburgs der Grande Cuvée der Domaine Alice Hartmann für 59 Euro ist (ohne Gewähr).
- ▶ der Begriff Kippchen sich von dem Wort „Coupe“ ableitet. „Coupe“ bezeichnet das klassische Champagnerglas. Luxemburger genießen Kippchen zu jeder Gelegenheit.
- ▶ dass der Fußballclub Union Remich-Bous jedes Jahr eine „Miss Crémant“ wählt. Die offizielle Crémant-Vertreterin ist aber die Luxemburger Weinkönigin, aktuell Sophie Schons.

Ein Schaumwein ist ein Crémant, wenn...

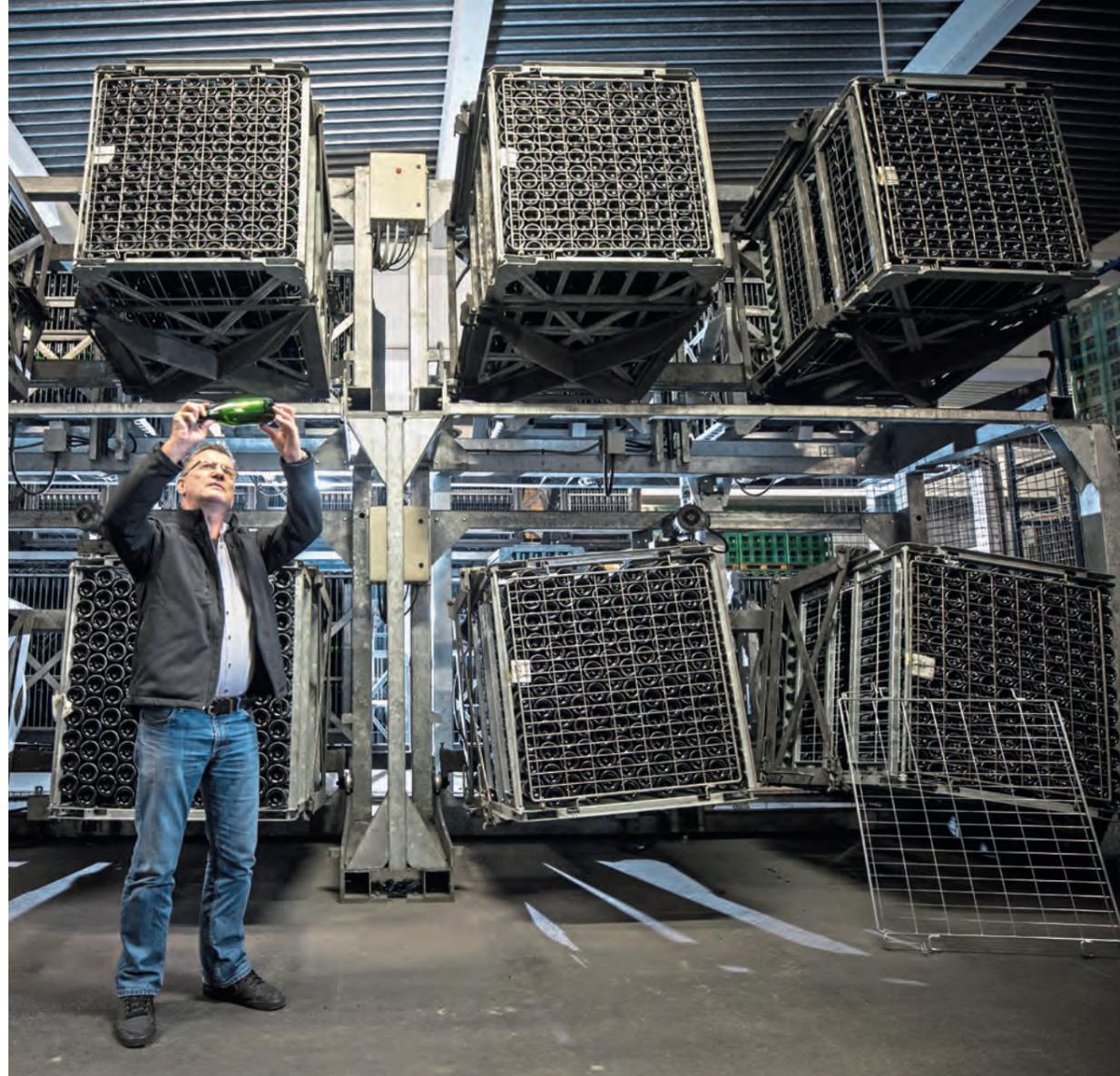
- ▶ die Trauben von Hand geerntet werden.
- ▶ die Trauben aus der AOP (Appellation d'origine protégée) Moselle Luxembourgeoise stammen.
- ▶ die Kelterung durch schonende Ganztraubenpressung erfolgt.
- ▶ maximal 100 Liter Most aus 150 Kilogramm Trauben gewonnen werden.
- ▶ die Cuvée durch eine zweite alkoholische Gärung in der Flasche zu Schaumwein geworden ist.
- ▶ die Cuvée mindestens neun Monate lang ununterbrochen im selben Betrieb auf seinem Trub (Bodensatz) gelagert hat.
- ▶ der Schaumwein durch Degorgieren von seinem Trub getrennt worden ist (beim Degorgieren werden die Hefesterne, die sich durch die senkrechte Lagerung im Flaschenhals gesammelt haben, entfernt).
- ▶ der Überdruck durch das gelöste CO₂ mindestens 4 bar bei 20 Grad Celsius betragen muss.
- ▶ der Höchstgehalt an Schwefeldioxid 150 mg/l nicht überschreitet.
- ▶ der Zuckergehalt weniger als 50 g/l beträgt.

Ein Crémant ist ein Millésimé, wenn...

- ▶ 85 Prozent der Weine aus demselben Jahrgang sind.
 - ▶ die Flasche 24 Monate auf der Hefe liegt.
- Die ersten Crémants, die diese Anforderungen erfüllen, kommen frühestens ab Januar 2019 auf den Markt. Hier handelt es sich dann um „millésimé 2016“.*

Ein Crémant ist ein Crémant-Rosé, wenn...

- ▶ er aus roten Trauben hergestellt wird, beispielsweise Pinot noir oder St. Laurent. (Rosé-Cuvées können aber auch einen gewissen Anteil Weißwein beinhalten).
- ▶ er in der AOP zugelassen ist.



Kritischer Blick: Kellermeister Guido Sonntag prüft die Hefeablageung in der Flasche, im Hintergrund die Rüttelmaschine.

zen. Wir erhalten jedes Jahr von den Präsidenten anderer Crémant-Regionen viel Lob. Unser Tisch sei von vorne bis hinten super.“ Anfangs seien die Luxemburger Winzer noch belächelt worden. „Mittlerweile, das sage ich jetzt mal ganz provokativ, ist schon ein gewisses Neidgefühl aufgekommen zwischen den Franzosen und Luxemburgern“, so Gloden weiter. Als einen Grund für die vielen Auszeichnungen führen Gloden und auch Vize-Präsident Roger Demuth das durchgehend hohe Qualitätsniveau und die strengen Kontrollen an. „In Frankreich gibt es in puncto Qualität stärkere Schwankungen“, so Demuth.

Einen beträchtlichen Anteil am erfrischenden, spritzigen Geschmack haben auch die Böden. „Wir kriegen das Mineralische und das Cremige durch die Lehm- und Keuperböden an der Mosel. Das macht diesen bestimmten Schmelz aus“, schwärmt Josy Gloden. Die Luxemburger Winzer könnten mit der Zusammensetzung spielen. „Dies bleibt den Regionen in Frankreich verwehrt. Die haben ein Terroir, und damit hat es sich.“

Einer, der die Entwicklung des „Crémant de Luxembourg“ von Anfang an mitbegleitet und mitgestaltet hat, ist Guido Sonntag, der Kellermeister von Poll-Fabaire. Er stieß 1989 zum Unternehmen Domaines Vinsmoselles. „Mein Job war es von Anfang an, mich um die ganze Crémant-Geschichte hier zu kümmern.“ Auf ihn aufmerksam wurde man, weil er während vieler Jahre der einzige Absolvent an der Hochschule der Weinstadt Geisenheim war, der seine Abschlussarbeit über Crémant schrieb. Heute ist er Meis-

„Als kleines Land ist es ein langwieriger Kampf, bis man so richtig im Sattel sitzt.“

Josy Gloden, Präsident von Domaines Vinsmoselle, über die Eroberung neuer Märkte im Ausland.



ter über 15 Crémants, von brut und demi-sec über Pinot blanc und noir bis hin zu Riesling und Chardonnay. Wenn man ihm zuhört, bekommt man unweigerlich Lust, eine „Coupe“ zu probieren. „Die nussige Aromatik ist typisch für Chardonnay-Crémant“, erzählt er. „Dann dieser weiß ausgebaute Pinot noir... er passt perfekt zu einer Crème brûlée... Da würde ich nachts glatt für aufstehen.“

Keine Frage, für Guido Sonntag ist es kein Job, sondern eine Passion. Er stammt von einem Weingut ein paar Kilometer weiter auf der anderen Seite der Mosel, in Nittel. Sein Vater

sei 84 Jahre alt, erzählt er, und habe so einen Jahrgang wie den 2018er in seinem Leben noch nicht gesehen. „Sehr gesunde Trauben, super Oechsle-Werte, das wird vielleicht ein Jahrhundert-Jahrgang.“

Immer wieder Überflieger

Ein Crémant Millésimé dürfte der 2018er-Jahrgang werden, ein besonders edler Crémant, so viel steht schon mal fest. Bis 2016 genügte es, wenn diese qualitativ hochwertigen Schaumweine zu mindestens 85 Prozent aus Weinen von ein- und demselben Jahrgang stammten. Zudem mussten sie mindestens neun Monate lang auf der Hefe liegen. Seit zwei Jahren sind es 24 Monate.

„Man muss sich das so vorstellen“, sagt Guido Sonntag. „Wenn wir Önologen zusammensitzen, bringt jeder so seine Proben mit. Dann stehen zirka 40 Flaschen auf dem Tisch. Und bei diesen 40 ist immer mal wieder so ein Überflieger darunter, von dem jeder sofort begeistert ist. Der ist dann Anwärter für ein Top-Produkt.“ Wobei das Jahr 2018 fast schon zu gut gewesen wäre. Es sei für die Winzer teilweise stressig gewesen, früher zu ernten, dies mit dem Ziel, einen zu hohen Alkoholgehalt zu vermeiden. „Der Geschmack wird dann plump,

„Crémant an der Chamber“

Damit hat der ehemalige Kammerpräsident Laurent Mosar sicher nicht gerechnet, als er im Oktober 2010 in einem Radiointerview ein paar Sparmaßnahmen ankündigte. Eine davon: In der Chamber soll nur noch Crémant und kein französischer Champagner mehr serviert werden. Klingt so, als würden die Abgeordneten in der Chamber tagein, tagaus Alkohol trinken. Dies ist natürlich nicht der Fall, denn Alkohol ist dort – wie auch an jedem anderen Arbeitsplatz in Luxemburg – verboten und wird nur in Ausnahmefällen, wie etwa zum Neujahrsempfang, serviert. Serge Tonnar hielt dieser Fakt aber nicht davon ab, Laurent Mosar und dessen Aussage auf die Schippe zu nehmen. Und so schrieb er den Song „Crémant an der Chamber“. Ein Riesenerfolg für den Luxemburger Künstler. Einen ähnlichen Titel, nämlich „C wéi Crémant“, trägt übrigens auch ein Buch von Serge Wilmes, das sich rund um die Chamber und ihre Geschichte dreht.

hay

Refrain vom Song „Crémant an der Chamber“:

Fir déi Aarm wéi fir déi Räich
t'ass finito mam Schampes aus Frankräich
t'gëtt just nach Crémant an der Chamber
Mee Gott sei Dank sinn ech do net Member



DE
KLEESCHEN
MAT

CALIDA



Shopping Center
City Concorde
Bertrange

Shopping Center
Walfer
Walferdange

Shopping Center
La Belle Etoile
Bertrange

Shopping Center
Topaze
Mersch



Auf das richtige Glas kommt es an

Für den Genuss von Crémant spielt es durchaus eine Rolle, in welchem Glas das Getränk serviert wird. Sogenannte Sekt- oder Champagnerschalen sind zwar momentan schwer in Mode und machen optisch einiges her. Doch Experten raten davon ab. Der Grund: Durch die große Oberfläche können die belebenden Perlen schnell entweichen und das Aroma geht verloren.

Besser sind hohe, schlanke Gläser, in denen auch die Perlage besser zur Geltung kommt. Flöten sind eine gute Wahl, doch besser noch sind tulpenförmige Gläser, die ein schönes Perlenspiel am sogenannten Moussierpunkt ermöglichen und in denen das Aroma genügend Raum zur Entfaltung findet.

Wichtig ist zudem, dass die Stiele mindestens zehn bis 15 Zentimeter lang sind. Daran, und nicht am Kelch, greift man letztlich auch das Glas, damit sich der Inhalt nicht über die Körpertemperatur erwärmt.

hay



Kellermeister aus Passion: Guido Sonntag schrieb bereits seine Studienarbeit über Crémant.

und das will ja keiner. Crémant soll ja erfrischend sein.“

Der Crémant Poll-Fabaire Vignum, eine Cuvée aus Chardonnay und Pinot noir, deren Grundweine teilweise im Holz ausgebaut wurden, ist seine neueste Errungenschaft. Ein Highend-Produkt? Ja, auf jeden Fall, ist man sich bei Vinsmoselle einig. Das Getränk mit leichten Vanille-Aromen vom

Barrique ist in limitierter Auflage erhältlich, lag über zwei Jahre auf der Hefe. „Da wollten wir uns mal ein bisschen herantasten“, so Guido Sonntag. „Chardonnay mit Holz – wie geht unsere Kundschaft wohl darauf ein?“

Ob Highend- oder Basisprodukt – Crémant ist aus Luxemburger Haushalten ein nicht wegzudenkendes Produkt. Zirka

90 Prozent der Crémants, die hierzulande hergestellt werden, werden auch hierzulande verkauft. Doch wie wird er in der Welt da draußen angenommen? „Ich war vor zwei Wochen in Japan, da kam er super an. Aber als kleines Land ist es ein langwieriger Kampf, bis man dort so richtig im Sattel sitzt“, resümiert Josy Gloden. Man habe nicht die gleichen Möglichkeiten wie größere Länder mit größerem Budget, um Produkte auf neuen Märkten einzuführen, fügt auch Roger Demuth hinzu. Das Marketing-Budget für Luxemburger Winzer beträgt übrigens seit diesem Jahr eine Million Euro jährlich.

Doch auch im Heimatland des Luxemburger Crémants müssen sich die Betriebe ständig auf veränderte Bedingungen einstellen. Denn auch wenn der Konsum heimischer Qualitätsschaumweine in den vergangenen Jahren kontinuierlich gestiegen ist, gilt es schließlich, Stammkunden hierzulande zu halten, eine jüngere Zielgruppe zu erschließen, und Einwohner anderer Nationalitäten davon zu überzeugen. Die Skandinavier sind schon mal sehr angetan von den hiesigen Weinen.

Gewinnspiel

Télécran verlost eine Magnum-Flasche Crémant Cult brut von Poll-Fabaire. Beantworten Sie dazu folgende Frage: **Wie viele Monate muss der Crémant Cuvée Millésimé seit zwei Jahren auf der Hefe liegen?** Die Antwort finden Sie im Artikel. Senden Sie bis zum 11. Dezember eine SMS (0,50 Euro) an die Telefonnummer 64447 mit folgenden Angaben: ANTWORT VORNAME NAME und ADRESSE. Der Gewinner wird aus allen Teilnehmern per Los ermittelt und per Post benachrichtigt. Er kann sich seinen Gewinn in einer der Vinotheken (Remerschen, Wellenstein, Wormeldingen, Grevenmacher und Vinocity in Luxemburg-Stadt; Adressen unter www.vinsmoselle.lu) abholen. **Viel Glück!**



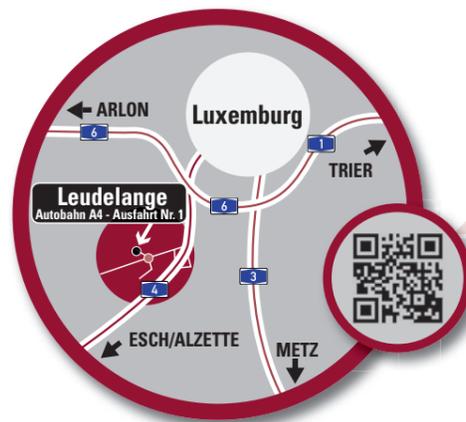
Der **Erlebniskauf** auf mehr als **20.000m²**



Sonntag ab 14 Uhr geöffnet!

Sonntag 9 Dezember
Sonntag 16 Dezember

SieMatic
EINBAUKÜCHEN



design **Alvisse** möbel
wohnwelt ambiente trends

Z. I. Am Bann | L-3372 Leudelange
Tel (+352) 26 37 37 1
Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 10-20 Uhr | Sa. 9-18 Uhr
www.alvisse.lu