Ein Prosit auf unseren Schaumwein

Im Herbst 2009 wurde er erstmals verkorkt:

Der Oberengstringer Schaumwein „Cuvée d'Or" erfreut sich zum Aperitif sehr grosser Beliebtheit. Suchen Sie das Aussergewöhnliche als Alternative zu Prosecco und Champagner? Es lohnt sich!

Reportage aus dem Zentrum der Schweizer Champagner-Herstellung

Aus Anlass der Lancierung unseres dorfeigenen Schaumweins hat sich die Weinkommission zu einer Reise zuhinterst ins Val-de-Travers im Kanton Neuenburg aufgemacht, um bei der Verkorkung dabeizusein. In Môtiers befindet sich das Haus Mauler, welches seit 1829 in 4. Generation aus hochwertigen Weinen Champagner herstellt. Blaise Mauler, der Urenkel des Gründers Louis Mauler, empfängt uns in der Prioré von Môtiers, der ehemaligen Abtei, wo im alten Gewölbekeller immer noch die Rüttelbretter stehen.

Urs Zweifel, Önologe des Oberengstringer Weines erklärt, dass Mauler als Veredler unseres Weissweins zu Schaumwein gewählt wurde, weil das Haus über diese lange Tradition verfügt und gerne Neues wagt. Champagner wurde übrigens erst im 17. Jahrhundert durch den Benediktiner-Mönch Dom Pérignon erfunden. Bald darauf hat Mauler im wunderschönen Neuenburger Hinterland als erster Schweizer mit der Champagnifizierung begonnen.

Die Herstellung hat sich seit 250 Jahren nicht verändert. Das Wichtigste ist ein erstklassiger Ausgangswein wie der von Zweifel gekelterte Oberengstringer Johanniter/Scheurebe, erklärt Mauler. Zweites Element ist die Wahl der Methode. Bei Mauler vertraut man seit Generationen auf die handwerkliche „Méthode traditionnelle". Der im Februar angelieferte Jahrgangs-

Die Prioré von Môtiers/NE, wo die zweite Gährung stattfindet

Weisswein aus Oberengstringen wird in die klassischen Schaumweinflaschen abgefüllt und mit Champagner-Hefe angereichert. Danach werden die Flaschen provisorisch mit einem Deckel verschlossen und kommen für 6 Monate auf die Rüttelbretter im alten Gewölbekeller der Prioré, wo die zweite Vergärung stattfindet. Dabei entsteht in der Flasche ein Druck von bis zu 6 Atmosphären. Nun werden die Flaschen täglich um einen Viertel von Hand gedreht, damit die Hefe eine optimale Vergärung vorantreiben kann. In den letzten Wochen werden die Flaschen dann immer mehr auf den Kopf geneigt, damit sich die Resthefe im Flaschenhals ansammeln kann.

Die Rüttelbretter stehen immer noch im alten Kellergewölbe

Bei unserem Besuch wurde den 1300 Flaschen „der Kopf geleert", das heisst, die Flaschen wurden geöffnet und die trübe Resthefe entwich mit einem leichten Knall. Anschliessend wurde jede Flasche sofort wieder aufgefüllt mit einer Dosage aus Wein und sogenanntem Liqueur d'expédition, mit welchem bestimmt werden kann, ob der Schaumwein „Brut" oder „Sec" werden soll. Der Oberengstringer ist als „Brut" auf den Markt gekommen. Zum Schluss wurde die Flasche mit einem Champagner-Korken definitiv verschlossen und verdrahtet.

Brut, Demi-Sec, Sec

Haben Sie es gewusst?
Ein guter Schaumwein wird immer aus einem hervorragenden Ausgangswein gemacht.

Nach dem sogenannten „Degorgieren", dem Entweichen der Rest Hefe, muss die Flasche wieder gefüllt werden. Dabei wird neben Schaumwein aus einer anderen Flasche ein Liqueur auf der Basis eines guten Cognac verwendet, der bei jedem Champagner-Haus „Betriebsgeheimnis" ist. Für einen Brut wie den Oberengstringer werden 0.75% Liqueur zugesetzt, einem Sec werden 3-4% beigemengt, ein Demi-Sec erhält ca. 5.5-7.5% Liqueur für seine Süsse.

So geniessen Sie einen Schaumwein stilvoll:

Der Oberengstringer sollte bei 6 – 8° genossen werden. Benutzen Sie ein sauberes, trockenes „Flûte" Glas. Nach dem Einschenken halten Sie das Glas an Ihr Ohr und „hören" dem Schaumwein zu. Danach halten Sie das Glas vor Ihr Gesicht und beobachten die feine Perlung, welche tief aus dem Glas aufsteigt. Die Méthode traditionelle erzeugt wesentlich feinere Bläschen, denn durch Hefegärung in der Flasche entsteht 100% natürliche Kohlensäure. Billige industriell hergestellte Schaumweine werden in einem Druckbehälter mit Kohlensäure versetzt, weshalb die Bläschen dann beim Genuss auch schneller aus dem Glas entweichen. Einen handwerklich hergestellten Schaumwein erkennt man an einer sehr feinen Perlung, die mindestens für eine Stunde anhält.

Der Name Cuvée d'Or

Um die Herkunft vom Goldschmiedweg und die Veredlung in der Westschweiz zu unterstrei-

Die fertig abgefüllten Flaschen Oberengstringer Cuvée d'Or warten in Gitterpaletten in Môtiers auf die Auslieferung nach Zürich.

chen, haben wir den Etiketten-Zusatz „Cuvée d'Or" gewählt, was soviel wie goldene Abfüllung bedeuten soll.

Verkauf

Nebst unserem „Cuvée d'Or" finden Sie auf unserer Homepage www.oberengstringen.ch/weinshop weitere Weine exklusiv aus unserem Rebberg.
Eine 75 cl Flasche des handwerklich hergestellten Oberengstringer Schaumweins „Cuvée d'Or" brut kostet CHF 26.00, ein ideales Geschenk aus Ihrem Wohnort.

Weinkommission, Oktober 2009

Nachtrag Dezember 2020

Der oben beschriebene, erstmalig abgefüllte 2008er Schaumwein hatte noch den Etikettenzusatz „Cuvée d'Or", und der damalige Ausgangswein war ein Johanniter/Scheurebe.

Der 2014er wie auch der neue 2019er Jubiläums Schaumwein wurden nur mit Johanniter als Ausgangswein hergestellt; der Etikettenzusatz fällt weg.

Alle unsere Schaumwein Jahrgänge sind brut.

1150
JAHRE
JOHANNITER
2019
OBERENGSTRINGEN
REBGUT DER GEMEINDE
OBERENGSTRINGEN