



31.01.2016 - FOLGE 249

DIE SCHAUMWEINKARAFFE VON MARKUS DEL MONEGO



WEINE IM VIDEO

NAME DES WEINES

SOULFAKTOR

Saumur Brut "Cuvée Trésor"
Bouvet-Ladubay, Loire



Markus del Monego gehört zu der ersten Riege Deutscher Sommeliers, die auch im Ausland bekannt wurden. 1998 wurde er Sommelier Weltmeister und 2003 Master of Wine. Dazwischen gewann der quirlige Badener viele, viele Titel und Auszeichnungen. Die Liste ist eindeutig zu lang, um hier veröffentlicht zu werden. Heute hält Markus sich im Hintergrund und betreibt mit seiner Essener Firma CaveCo Qualitätsmanagement für große Konzerne und Organisationen. Auch dem „Fine Wine Segment“ ist er treu geblieben.

Gemeinsam mit Patrice Monmousseau von der renommierten Kellerei Bouvet-Ladubay aus Saumur hat er eine Schaumweinkaraffe entwickelt, die vor allem den Trinkspaß erhöht.

Vorausgegangen war die Beobachtung von Patrice, dass ihm seine Cremants und Schaumweine besser schmeckten, wenn sie ein paar Stunden geöffnet waren. Insbesondere die Cuvée Tresor, eine Blend aus 80% Chenin Blanc und 20% Chardonnay, die zu 100% in neuen Barriques vergoren wurde. Dieser oxydative Stil profitiert eindeutig vom zugeführten Sauerstoff. Hier kommt die Schaumwein-Karaffe ins Spiel, die am besten vorgekühlt verwendet wird. Denn es sollte kein Temperaturgefälle zwischen Material und Flüssigkeit entstehen, um so das beste Ergebnis zu erhalten. Die Grundidee ist es den Wein vorsichtig durch die im Glas eingearbeiteten Rillen ins Gefäß langsam zu befördern. Mit diesem Trick bleibt die Perlage erhalten und gleichzeitig bekommt der Wein ausreichend Sauerstoff, um sich zu entfalten. Auch reduktiv (mit wenig Berührung durch Sauerstoff während des Ausbaus) ausgebaute Weine können, von dieser Behandlung profitieren. Zum Beispiel, wenn Sie Schwefel- oder Böcksnoten haben. Ansonsten ist diese Kategorie schwierig, die eher einen Sauerstoffschock erleidet und von ihrer zarten Frucht einbüsst.

Wie immer hilft es am meisten sich selbst ein Bild zu machen und ein wenig zu experimentieren. Denn es gibt genug Champagner und Sekte denen diese Karaffe gut tut. Womit wir beim Thema wären. Das wichtigste an dieser Erfindung ist, dass sie wirklich funktioniert. Ich habe es mehrfach ausprobiert und finde, ob der Markt sie nun braucht, will oder nicht, die Grundidee, nämlich einen Schaumwein wie einen Wein zu behandeln, großartig und absolut zeitgemäß.

Kostenpunkt für das gute Stück sind ca. 40 € im Handel.

Euch allen mehr Spaß im Glas,

Hendrik