



Loires' verführerische Perlen



So nennen die Winzer der Loire ihre meist nach traditioneller Methode erzeugten Schaumweine – feine Perlen. Im schönsten Sinne des Wortes ein unvergleichlicher Gaumenkitzel. Für den ganz typischen Geschmack sorgt hier eine Madame.

An Frankreichs längstem Fluss Loire liegen verstreut und manchmal auch in der Landschaft versteckt die Weinberge der gleichnamigen Weinregion. Die Loire ist das verbindende Element der unterschiedlichen Rebsorten und Lagen mit ihren ureigenen Charakteren. Da der Muscadet im Westen, dort Weltenbummler Sauvignon Blanc in der Region Touraine. Und natürlich Königin Chenin-Blanc, in all ihren Facetten von trocken bis edelsüß. Bei den Roten dominieren die Cabernets, mit Cabernet Franc als Nummer eins. Und wer kennt nicht auch die süffig-fruchtigen Rosé. In der Hauptrolle die Sorte Cabernet mit den Grolleau als perfekte Ergänzung. Doch da sind noch die edlen Perlen.

Betörende Fines Bulles

Madame Chenin-Blanc, keine andere weisse Rebsorte ist mit dem Loiretal so fest verbunden. Mit grosser Erfahrung und handwerklichem Können entstehen hervorragende Schaumweine, die man so nur zwischen Anjou-Saumur und Touraine findet. Es waren bemerkenswerterweise Kellermeister aus der Champagne, die als Erste in der Region Kellereien gründeten. Sie wussten schon warum, denn die kalkhaltigen Böden aus weichem Tuffkalkstein sind prädestiniert für grossartige Fines Bulles. Zudem entstanden unterirdische Gänge, perfekt für Ausbau und Reifung der Crémants de Loire. Heute hat fast jedes Weingut in der Touraine oder im Saumurois einen oder mehrere Schaumweine im Angebot. Der Kenner unterscheidet da

zwischen reinsortigen Crémants aus Chenin Blanc oder in der Cuvée mit Chardonnay, Cabernet Franc (weiss und rosé gekeltert), Grolleau und weiteren Sorten. Crémant von der Loire überzeugt deswegen mit enormer Vielfalt und unterschiedlichen Charakteren. Jene aus Vouvray sind als Brut oder demi-sec auf dem Markt. Also ideal, um ein komplettes Menü von Anfang bis Ende hervorragend zu begleiten. Dagegen werden Touraine-Schaumweine typischerweise als Brut abgefüllt und mehrheitlich aus Chenin Blanc produziert.

Herkunft und Qualität

Die Herkunft der Fines Bulles erstreckt sich über die Gebiete Touraine, Saumurois und Anjou. Alleine schon die sehr strengen und eng gefassten Qualitätskriterien stellen eine Garantie an sich dar. Obendrein sind die Weinmacher des Loire-Tals für ihren Ehrgeiz in Sachen Qualität bekannt. Dieses Streben setzt noch eine Schippe drauf, das berühmte gewisse Extra. Von selbst verstehen sich daher Handlese und eine schonende Ganztraubenpressung. Wie auch eine oftmals zweijährige oder noch längere Hefelagerung auf der Flasche. Dieses Können der Winzer schmeckt man, bestätigt auch Hendrik Thoma, Master Sommelier: «Viele Verbraucher sind auf den Geschmack gekommen. Dabei haben die hohen Qualitätsanforderungen, die durch die Appellation kontrolliert werden, Vertrauen geschaffen. Nicht zuletzt ist die Beliebtheit aufgrund der unkonventionellen Art des Crémants gestiegen.» ■



Fotos: zVg.