

FIZZ

Ausgabe 12/2010, S. 44-45

Schaumweine für die Szenen-Gastronomie: Extravaganter Genuss im Designer-Outfit Stilvoll schlürfen

Von Prosecco bis Champagner – leicht, eiskalt und in originellen Gläsern kredenzt, präsentieren sich die neuen Perlen an der Bar. Mediterran inspirierte Erfolgsgetränke wie der Aperol Spritz haben Schaumweinen als Longdrink mit Strohhalm den Weg geebnet. Und nun zeichnet sich bereits der nächste Trend ab: Sparkling Wine wird immer öfter pur „on the rocks“ genossen. „Klassische Schaumweinkonsumenten, die sich mit Sektsflöte zu Hause anlassbezogen zuprosten, sind in den letzten Jahren nicht mehr nachgewachsen. Daher müssen die Hersteller jetzt stilistisch neue Wege gehen, zum Beispiel über das Nachtleben“, beobachtet Sascha Speicher, stellvertretender Chefredakteur des Magazins „Weinwirtschaft“. Auf der diesjährigen barzone im Mai in Berlin hat Speicher die eine oder andere Neuheit verkostet. Sein Urteil: „Szene-Schaumweine sind klassische Lifestyle-Produkte, die in erster Linie als solche auffallen sollen. An den meisten In-Bars geht es nicht darum, einen klassischen Weinliebhaber zu überzeugen. Dennoch dürfen die Produkte nicht nur rein äußerlich etwas hermachen, sondern müssen auch lecker schmecken. Und das erfüllen die verschiedenen Szene-Schaumweine durchaus.“ Viele Prickler, die auf Eis genossen werden, müssten qualitativ ähnlich gut sein wie ein Wein, der sich zum Spritzen eignet. Das bedeutet: Ein bisschen mehr Süße und ein intensiveres Aroma als die Schaumweine, die ausschließlich pur getrunken werden, sollten sie auf jeden Fall haben. Einige Hersteller empfehlen sogar, die Eiswürfel aus dem ausgetrockneten Marken-Champagner zu gefrieren.

„Bei aller Auswahl: Wer es richtig machen will, sollte ein zu ihm passendes Produkt an der Bar richtig platzieren und sich entsprechend seiner Ziel-Klientel für eine der Richtungen entscheiden, das heißt entweder spritzig-jung oder qualitativ nach oben hin offen in die Champagner-Region“, empfiehlt Szene-Kenner Sascha Speicher.

Wenn ein Gastronom sich für „hochwertig“ entscheidet, sei es ratsam, alternativ auch immer einen Winzersekt aus der Region im Programm zu haben. Schließlich liege auch Gutes aus der Region bei Schaumwein & Co. weiterhin im Trend. Stylish, aber regional präsentiert sich so auch der Markenperlwein „Fritz Müller“ von Winzer Jürgen Hoffmann aus Rheinhessen (4). Mit gleich zwei renommierten internationalen Awards für Kommunikationsdesign wurde die Gestaltung des Perlweins ausgezeichnet.

Ira Schneider



SCHAUMWEINE
FÜR DIE
SZENEN-
GASTRONOMIE:
EXTRAVAGANTER
GENUSS IM
DESIGNER-OUTFIT

Stilvoll schlürfen

„Bei aller Auswahl: Wer es richtig machen will, sollte ein zu ihm passendes Produkt an der Bar richtig platzieren und sich entsprechend seiner Ziel-Klientel für eine der Richtungen entscheiden, das heißt entweder spritzig-jung oder qualitativ nach oben hin offen in die Champagner-Region“, empfiehlt Szene-Kenner Sascha Speicher.

44 Ein Prosecco im Champagner – leicht eiskalt und anregend überlassen werden, präsentieren sich die neuen Perlen an der Bar. Mediterran inspirierte Erfolgsgetränke wie der Aperol Spritz haben Schaumweinen als Longdrink mit Strohhalm den Weg geebnet. Und nun zeichnet sich bereits der nächste Trend ab: Sparkling Wine wird immer öfter pur „on the rocks“ genossen. „Klassische Schaumweinkonsumenten, die sich mit Sektsflöte zu Hause anlassbezogen zuprosten, sind in den letzten Jahren nicht mehr nachgewachsen. Daher müssen die Hersteller jetzt stilistisch neue Wege gehen, zum Beispiel über das Nachtleben“, beobachtet Sascha Speicher, stellvertretender Chefredakteur des Magazins „Weinwirtschaft“. Auf der diesjährigen barzone im Mai in Berlin hat Speicher die eine oder andere Neuheit verkostet. Sein Urteil: „Szene-Schaumweine sind klassische Lifestyle-Produkte, die in erster Linie als solche auffallen sollen. An den meisten In-Bars geht es nicht darum, einen klassischen Weinliebhaber zu überzeugen. Dennoch dürfen die Produkte nicht nur rein äußerlich etwas hermachen, sondern müssen auch lecker schmecken. Und das erfüllen die verschiedenen Szene-Schaumweine durchaus.“ Viele Prickler, die auf Eis genossen werden, müssten qualitativ ähnlich gut sein wie ein Wein, der sich zum Spritzen eignet. Das bedeutet: Ein bisschen mehr Süße und ein intensiveres Aroma als die Schaumweine, die ausschließlich pur getrunken werden, sollten sie auf jeden Fall haben. Einige Hersteller empfehlen sogar, die Eiswürfel aus dem ausgetrockneten Marken-Champagner zu gefrieren.

NEUE VERSUCHS-SITUATIONEN UND SPÄDLING-PRODUKTE
Es gab eine neue Kombination: Der Sekt ist in der Regel ein Mischling der ersten beiden Rebsorten. In der Szene-Schaumweine-Variante wird der Sekt aus der Rebsorte Pinot Noir hergestellt. Das ist ein Wein, der sich für die Herstellung von Schaumweinen eignet. Die neue Kombination ist ein Versuch, die Qualität der Schaumweine zu verbessern. Die neue Kombination ist ein Versuch, die Qualität der Schaumweine zu verbessern.

WEITERES TRENDS IM SCHAUMWEINMARKT
Neben der Glasflasche bringen viele Hersteller auch wiederverwendbare Flaschen auf den Markt. Diese Flaschen sind aus Kunststoff oder Glas und können wiederverwendet werden. Die Flaschen sind aus Kunststoff oder Glas und können wiederverwendet werden.

MARKENPERLEN
Die Marke Perlen ist ein Markenperlwein aus Rheinhessen. Die Marke Perlen ist ein Markenperlwein aus Rheinhessen. Die Marke Perlen ist ein Markenperlwein aus Rheinhessen.

NEUE VERSUCHS-SITUATIONEN UND SPÄDLING-PRODUKTE
Es gab eine neue Kombination: Der Sekt ist in der Regel ein Mischling der ersten beiden Rebsorten. In der Szene-Schaumweine-Variante wird der Sekt aus der Rebsorte Pinot Noir hergestellt. Das ist ein Wein, der sich für die Herstellung von Schaumweinen eignet. Die neue Kombination ist ein Versuch, die Qualität der Schaumweine zu verbessern. Die neue Kombination ist ein Versuch, die Qualität der Schaumweine zu verbessern.

WEITERES TRENDS IM SCHAUMWEINMARKT
Neben der Glasflasche bringen viele Hersteller auch wiederverwendbare Flaschen auf den Markt. Diese Flaschen sind aus Kunststoff oder Glas und können wiederverwendet werden. Die Flaschen sind aus Kunststoff oder Glas und können wiederverwendet werden.

MARKENPERLEN
Die Marke Perlen ist ein Markenperlwein aus Rheinhessen. Die Marke Perlen ist ein Markenperlwein aus Rheinhessen. Die Marke Perlen ist ein Markenperlwein aus Rheinhessen.

NEUE VERSUCHS-SITUATIONEN UND SPÄDLING-PRODUKTE
Es gab eine neue Kombination: Der Sekt ist in der Regel ein Mischling der ersten beiden Rebsorten. In der Szene-Schaumweine-Variante wird der Sekt aus der Rebsorte Pinot Noir hergestellt. Das ist ein Wein, der sich für die Herstellung von Schaumweinen eignet. Die neue Kombination ist ein Versuch, die Qualität der Schaumweine zu verbessern. Die neue Kombination ist ein Versuch, die Qualität der Schaumweine zu verbessern.

WEITERES TRENDS IM SCHAUMWEINMARKT
Neben der Glasflasche bringen viele Hersteller auch wiederverwendbare Flaschen auf den Markt. Diese Flaschen sind aus Kunststoff oder Glas und können wiederverwendet werden. Die Flaschen sind aus Kunststoff oder Glas und können wiederverwendet werden.

MARKENPERLEN
Die Marke Perlen ist ein Markenperlwein aus Rheinhessen. Die Marke Perlen ist ein Markenperlwein aus Rheinhessen. Die Marke Perlen ist ein Markenperlwein aus Rheinhessen.