

## Interview mit Pascal Bérard – Die Rebe – Mainz rund um das Thema Schaumwein 14.06.2021

*Kleine Anmerkung zuvor:*

*In unserer Zeit ist es völlig gleich, ob man in Gesellschaft mit Sekt oder Wasser anstößt. Viele Menschen verzichten auf alkoholische Getränke und ziehen Antialkoholisches vor.*

*Bitte genießen Sie Alkoholisches mit Bedacht und in Maßen. Denken Sie auch immer an Situationen, in denen Alkoholkonsum nicht erlaubt ist.*

*Wein & Co. gehören zur Kultur, man genießt sie in ganz bestimmten Situationen. Sie sind gute Begleiter zu Speisen.*

*Ich freue mich nun auf das Gespräch mit Pascal Bérard von „Die Rebe“ aus Mainz, der uns einige Begriffe im Kontext Schaumwein einordnen hilft.*

**Karin H. Schleines:**

Bonjour Pascal Bérard, erläutern Sie uns doch einmal den Begriff Schaumwein.

**Pascal Bérard:**

Man kann sagen, dass Schaumwein ein Überbegriff für Weine darstellt, die nach einer 2. Gärung Kohlensäure entwickeln. Zu den Schaumweinen zählen z. B. der Sekt, der Champagner, der Cava, der Crémant.

Der Begriff Sekt wird vor allem bei uns in Deutschland und auch in Österreich sehr oft genutzt. Er kommt aus dem Lateinischen „siccus“ = trocken.

Wichtig zu wissen: Schaumwein wird aus stillem Wein – dank Hefe und Zucker in einer 2. Gärung produziert. Diese Gärung kann in einem Tank oder – nach der traditionellen Methode, wie beim Champagner, Crémant oder Winzersekt („Methode traditionelle“) in der Flasche erfolgen.

**Karin H. Schleines:**

Wo liegen denn eigentlich die Unterschiede zwischen Champagner, Crémant und Cava ?

**Pascal Bérard:**

Der Champagner wird nach strengen Regeln aus Trauben hergestellt, die aus dem Weinanbaugebiet Champagne kommen. Die Kohlensäure entsteht in der 2. Gärung in der Flasche.

Der Crémant ist ein französischer Schaumwein. Der Begriff ist seit 1994 gültig für so genannte „moussierende Getränke“, die in bestimmten Weinanbaugebieten – außerhalb der Champagne – via Flaschengärung hergestellt werden. Mit Moussieren wird das Aufsteigen von Kohlensäurebläschen bezeichnet. So gibt es z. B. den Crémant de Loire.

Der Cava ist ein spanischer Schaumwein, und zwar aus Katalonien. Auch hier erfolgt eine traditionelle Flaschengärung.

Wichtig ist vor allem die Qualität des Grundweins.

Karin H. Schleines Unternehmensberatung / Seminare / Business Etikette  
Brunnengasse 14 65203 Wiesbaden  
Tel.: 0611 / 580 79 881  
Mail: [info@schleines.de](mailto:info@schleines.de)  
[www.schleines.de](http://www.schleines.de)

**Karin H. Schleines:**

Das Öffnen einer Sektflasche stellt sich für mich ganz persönlich als eine Herausforderung dar. Ich überlasse daher das Öffnen von Flaschen dieser Art generell immer jemandem anderen.

Wie wird denn nun eine Sektflasche richtig geöffnet?

**Pascal Bérard:**

Übung macht den Meister. Mit einer Hand wird die Flasche unten gehalten, mit der anderen Hand wird der Hals gehalten. Nach dem Abziehen der Folie und dem Aufdrehen des Drahts, halte ich diesen mit dem Kork fest. Drehen Sie die Flasche, nicht den Korken und versuchen Sie, dem Druck des aufkommenden Korkens entgegenzuwirken, so dass es nicht knallt.

Eine Schaumweinflasche sollte geräuschlos geöffnet werden.



**Karin H. Schleines:**

Vielen Dank für die Tipps.

Pascal Bérard ist Inhaber von Die Rebe. Mehr Informationen über Pascal Bérard und Kontaktmöglichkeiten finden Sie hier: [www.die-rebe.de](http://www.die-rebe.de)