



Roland Lienhard: Seine Firma Cava-Tec stellt im baslerischen Nenzlingen Schaumweine im Lohn her.

NACHGEFRAGT BEI ROLAND LIENHARD

SZOW: Was ist das Konzept von Cava-Tec?

Roland Lienhard: Die Cava-Tec gibt es seit 2003, wobei wir als Pioniere mit der Umkehrosometechnologie gestartet sind. Nun liegt unser Schwerpunkt eher bei den Dienstleistungen in der Schaumweinbereitung. Dank einer kleinen und straffen Betriebsstruktur können wir individuell auf einzelne Kundenwünsche eingehen. Wir stellen Schaumwein nach der traditionellen Flaschengärsmethode her, das heisst, wir füllen den Grundwein auf die Flasche, vergären, lagern, rütteln und degorgieren. Natürlich kann der Kunde den Grundwein auch selbst abfüllen und uns die Flaschen zum Rütteln und degorgieren bringen oder wir kommen mit unserer mobilen Degorgieranlage zum Kunden. Auch haben wir eine Anlage, um Stillwein mit Kohlensäure zu imprägnieren. Unsere Kunden kommen aus der ganzen Schweiz, wir verarbeiten ca. 150 000 Flaschen pro Jahr.

Wie sollte der Grundwein für einen guten Schaumwein beschaffen sein?

Der Grundwein muss als solcher gezielt be-reitet werden. Wenn man nach der Ernte durch den Keller geht und einfach den am geeignetsten erscheinenden Wein aus-

sucht, geht es meistens schief. Denn oft stimmt der Alkoholgehalt nicht und das SO₂ ist zu hoch. Allgemein muss der Grundwein steril filtriert und frei von Fehlern und Krankheiten sein. Analytisch ist ein maximaler Alkoholgehalt von 11,3 Vol.-% und ein geringer Schwefelgehalt von grossem Vorteil. Eiweiss- und Weinsteinstabilität ist eine weitere Voraussetzung. Besonders spannend sind Assemblagen von verschiedenen Jahrgängen und Traubensorten. Hier unterliegt es der individuellen Betriebsphilosophie mit welchem Charakter von Schaumwein man seine Kunden überzeugen möchte.

Wie schätzen Sie den Markt für Schweizer Schaumwein ein?

Wir sehen eine deutliche Steigerung bei der traditionellen Flaschengärung mit Grundwein aus der Schweiz. Da wir nur diese Flaschengärung anbieten, können wir auch nur diese beurteilen.

Wie sehen Sie die Eignung von Piwi-Traubensorten für die Schaumweinherstellung?

Wenn man aus dem gewohnten Muster mit der Wahl von Piwi-Sorten ausbricht, ist die

Grenze der Kreativität offen. Vor allem aromatische Sorten oder rote Schaumweine werden bei den Kunden mit Erstaunen aufgenommen.

Bei Schaumwein ist die Qualität der Perlage wichtig. Wie kann die Perlage über die Zeit hinweg erhalten bleiben?

Nebst vielen Faktoren sind die zwei wichtigsten Massnahmen eine schonende Ganztraubenpresse für einen tiefen Polyphenolgehalt und die Flaschenlagerung auf der Hefe für mindestens über 9 Monate. Je besser die Kohlensäure sich einbetten kann, desto beständiger bleibt sie. Durch die Lagerung zersetzt sich die Hefe und begünstigt die Feinperligkeit.

Welche Erfahrungen haben Sie mit den Zuckerwerten bei den von Ihnen versekteten Weinen gemacht betreffend Konsumentenerwartungen? Welche Süssestufe(n) wird bzw. werden von Ihren Kunden besonders nachgefragt?

Beim Einsatz der Versanddosage (liqueur d'expédition) ist eine ausgewogene Balance zwischen Säure und Süsse am häufigsten. Hier bewegen wir uns meistens im Brut-Bereich. Jedoch werden auch höhere Gehalte im Demi Sec-Bereich immer wie beliebter. Dies entspricht zwar nicht immer dem Geschmack des Produzenten, aber der Markt scheint es zu lieben.

Was sind Ihre Erfahrungen mit Rosé-Schaumweinen? Was ist bei deren Herstellung besonders zu beachten?

Der Rosé-Anteil ist ein traditioneller Bestandteil der Schaumweinbereitung und hat ähnliche Anforderungen in der Herstellung. Aus meiner Sicht ist der Anteil leicht steigend.

Mit welchen Kosten ist für die Versektung zu rechnen?

Es kommt darauf an, welche Arbeiten der Kunde selbst durchführt und was wir übernehmen, beträgt der Aufwand ca. CHF 5.– bis 7.– pro 75 cl Flasche, inklusive Flasche und Verschluss. Optimal wäre die Lieferung von mindestens 350 Liter Grundwein, denn so wird eine Rüttelbox voll. Da aber nicht alle Kunden auf diese Menge kommen, drücken wir schon mal beide Augen zu und verarbeiten auch 200 Liter zu Schaumwein.