

Sektschlacht bei Waterloo 2015

Großer Erfolg für Sekthaus Bardong



Fotos: W+M

Die Verkoster

Belgien: Marc Vanhellemont, Luc Meyermans & Hilde Jonkheere
Deutschland: Klaus Herrmann & Jörg Winkler (beide WEIN+MARKT)
England: Michael Edwards & David Cobbold
Frankreich: Hervé Lalau, Olivier Borneuf, Xavier Leclerc & Christophe Macra MW

Ob es in Deutschland und vor allem in England Erzeugnisse gibt, die sich qualitativ mit Champagner auf Augenhöhe befinden, oder ob Champagner deutschen und englischen Sekt auf breiter Front schlagen kann, wollte der Journalist David Cobbold herausfinden und inszenierte deshalb nach 200 Jahren die Schlacht von Waterloo neu. Deutsche Sekterzeuger sollten an der Seite der vergleichsweise noch unerfahrenen englischen Sekthersteller versuchen, die Franzosen – ausschließlich durch Champagner vertreten – erneut bei Waterloo zu schlagen. Dieses Mal aber nicht auf freiem Feld, sondern in einem Restaurant am Originalschauplatz.

Cobbold ist Brite, lebt seit vielen Jahren bei Paris (<https://les5duvin.wordpress.com/les-auteurs/>) und gilt als der französischste unter den englischen Journalisten und vice versa. Gemeinsam mit seinem belgischen Freund und Kollegen Marc Vanhellemont organisierte er Anfang November die Sektschlacht von Waterloo, „The Battle of Bubbles“, unterstützt von der Zeitschrift WEIN+MARKT, die die „deutschen Truppen“ in Form von 12 Spitzensekten für die Schlacht rekrutierte. Ergänzt wurde die deutsche Beteiligung durch zwei Produkte (Buhl und Solter), die von Jury-Mitgliedern direkt zur Verkostung mitgebracht wurden.

Das Schlachtfeld von Waterloo kann ein gruseliger Ort sein, wenn man versucht, sich vorzustellen, was sich dort abspielte. Aber selbst mit Hilfe einer sehr gut gemachten Ausstellung im nagelneuen Museum gelingt diese Vorstellung heute nicht mehr wirklich. Vielerorts – auch in Belgien – wird Napoleon noch immer als großer Feldherr und Kaiser verehrt. Andere sehen ihn schlicht als spaßbefreiten machthungrigen Antialkoholiker, der Europa 16 Jahre lang mit Krieg überzog und für den hunderttausende Soldaten und ungezählte Zivilisten ihr Leben lassen mussten. Vielleicht ist Waterloo aber gerade deshalb der beste Ort, um einen sportlichen Wettbewerb mit dem Getränk der Lebensfreude zu veranstalten. In der blutigen Schlacht von 1815 hielten die britischen Truppen Wellingtons fast den ganzen Tag den Angriffen der Franzosen stand, bis am späten Nachmittag endlich Blücher mit seiner preußischen Armee eintraf und das Feld von der Flanke her aufrollte. Als letzten Trumpf schickte Na-

Die elf Verkoster aus vier Ländern nach geschlagener Schlacht.

oleon seine kaiserliche Garde in quadratischer Formation in die Schlacht, um die englische Verteidigung zu brechen. Doch der Versuch misslang. Die Franzosen mussten fliehen.

Bei der Battle of Bubbles am 7. November 2015 waren die Champagner durch die geschmacklichen Attacken der Engländer und Deutschen zumindest nach Ansicht der Jury nicht zu besiegen. Der Gesamtsieger ging an Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve mit 16 von 20 Punkten. Aber der 2006 Chardonnay Brut der Sektkellerei Bardong, Geisenheim, konnte nach dem unangefochtenen Gesamtsieger gemeinsam mit dem englischen 2010 Nyetimber Classic Cuvée 2010 die Phalanx der Champagner durchbrechen und sich auf Augenhöhe zu Champagne Henriot Brut Souverain auf Rang 3 platzieren. So bildete sich eine Spitzengruppe von 4 Schaumweinen, angeführt von zwei Champagnern sowie einem deutschen und einem englischen Spitzensekt auf dem Fuße.

Die Rheingauer Sektmanufaktur Bardong wurde 1984 von Norbert Bardong in historischen Gewölben gegründet, die bereits im 19. Jahrhundert für die Sektbereitung errichtet worden waren. Bardong, Jahrgang 1956, entdeckte bereits während des Studiums der Getränketechnologie in Geisenheim und bei Aufenthalten in der Champagne die Liebe zum Schaumwein und fasste den Entschluss, Weine der Region nach der Methode der Champagner-Herstellung zu Sekt zu veredeln. Sekt des Hauses Bardong wird ausschließlich nach dem Verfahren der klassischen Flaschengärung hergestellt.

Klaus Herrmann



Blick vom Mahnmal „Löwenhügel“ über das Museum und das Schlachtfeld von Waterloo.

Tor und Hof der Ferme du Mont Saint-Jean, die den britischen Truppen während der Schlacht als Lazarett diente und heftig umkämpft war.



Einer der Flights, von dekorativen Socken verhüllt.

Die Sieger

1. Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve (Frankreich)
16,0 Punkte
2. Champagne Henriot Brut Souverain (Frankreich)
15,2 Punkte
3. Bardong Chardonnay Brut 2006 (Deutschland)
15,1 Punkte
4. Nyetimber Classic Cuvée 2010 (England)
15,1 Punkte

Die Schaumwein-Schlacht bei Waterloo

Den folgenden Originalbeitrag von David Cobbold finden Sie unter <https://les5duvin.wordpress.com/2015/11/09/news-from-the-front-the-bubble-battle-of-waterloo-2015/>. Gabriele Grasmück von der Redaktion WEIN+MARKT hat ihn ins Deutsche übersetzt (leicht gekürzt).

Die Schaumwein-Schlacht bei Waterloo fand am 7. November 2015 am historischen Ort in der Nähe des belgischen Dorfs Waterloo statt – rund 200 Jahre nach dem tatsächlichen, blutigen Geschehen. Dieses Mal haben die Franzosen gewonnen (die mit zehn Champagnern in den „Kampf“ zogen) – gegen die starke Konkurrenz der englischen und deutschen Schaumwein-Erzeuger, die von einigen Produzenten aus Belgien, der Schweiz und dem Elsass unterstützt wurden. Ja, dieses Mal haben die Franzosen gewonnen, aber es war ein sehr enges Ringen.

Doch wie kam es überhaupt zu diesem Schlagabtausch? Es war ganz zu Beginn dieses Jahres, als ich beobachtete, wie viele Veranstaltungen zur Erinnerung an die Schlacht bei Waterloo und die Niederlage Napoleons im Jahr 1815 vorbereitet wurden. Und da in den drei am meisten betroffenen Ländern Schaumweine hergestellt werden, kam mir die Idee, ob es nicht interessant und unterhaltsam sein könnte, einige englische Schaumweine gegen eine Auswahl aus Deutschland und Frankreich antreten zu lassen. Und natürlich sollte das Ganze auf dem Schlachtfeld von Waterloo stattfinden. Meine Kollegen Hervé Lalau und Marc Vanhellemont haben dafür den perfekten Platz gefunden, den früheren Bauernhof La Ferme du Mont Saint-Jean, der den britischen Truppen während der Schlacht als Lazarett diente und der heute eine Brauerei, ein Restaurant, ein Geschäft und einen Verkostungsraum beherbergt. Hinzu kam ein privates Detail, denn einer meiner Vorfahren verteidigte damals als Kommandant des 2. Bataillons der Coldstream Guards den Bauernhof Hougoumont.

Die Franzosen hatten zehn Champagner dabei, die von Firmen stammten, die bereits 1815 existierten. Eine Ausnahme gab es allerdings, die Marke Napoléon, die aber aus naheliegenden Gründen auf jeden Fall dabei sein sollte. Aus England kamen 7 Schaumweine, die sich tapfer behaupteten und von denen es 2 ins Finale schafften, an dem 7 weitere Prickler aus Frankreich, Deutschland und der Schweiz teilnahmen.

Die größte Gruppe stellte Deutschland mit 14 Sekten und Schaumweinen verschiedener Herkünfte und aus unterschiedlichen Rebsorten. Der Flight mit den englischen Produkten wurde durch 3 Weine aus anderen Ländern aufgestockt, um die Zahl der Proben in jeder Gruppe in etwa gleich zu halten. Zum Einsatz kamen ein Schaumwein aus Belgien (da die Belgier 1815 auf beiden Seiten gekämpft hatten), ein Crémant aus dem Elsass und ein Prickler aus der Schweiz (aus der Simplon-Region, die damals zu Frankreich gehörte).

Auf meine direkte und individuelle Anfrage bei den Champagner-Häusern, die vor 1815 gegründet worden waren, reagierten nur drei mit einer Absage oder beantworteten meine Bitte gar nicht. Diese drei wurden als „Deserteure“ eingestuft. Die Schaumweine wurden in drei Flights verkostet, und die besten 3 jeder Gruppe kamen ins Finale, bei dem 9 Weine auf dem Probentisch standen. Der erste Flight bestand aus 7 englischen Schaumweinen und den 3 „Jokern“ aus Belgien, dem Elsass und der Schweiz, der zweite Flight aus den 14 deutschen Schaumweinen und der dritte Flight aus den 10 Champagnern. Die Jury hatte 11 Mitglieder, aus deren Benotungen der Durchschnittswert für jeden einzelnen Wein ermittelt wurde. Die Verkoster stammten aus vier Ländern (Belgien, Deutschland, England und Frankreich) und sind allesamt ausgewiesene Weinexperten. Benotet wurde nach dem 20-Punkte-Schema.

Charles Heidsieck war klarer Sieger und erzielte sowohl im Flight als auch im Finale die höchste Durchschnittspunktzahl. Die Ergebnisse der ersten 4 Weine lagen in beiden Durchgängen sehr eng zusammen. Die Champagner-Gruppe (allesamt Produkte ohne Jahrgangsangabe) bekam die höchste Durchschnittspunktzahl aller drei Flights, und es waren die Produkte mit den höchsten Preisen. Diese Überlegenheit kann ihnen aufgrund ihrer durchgängig höheren Qualität zugesprochen werden, sie gründet möglicherweise aber auch in ihrem sofort erkennbaren eigenen Stil. Diese Unterschiede wurden vor allem beim Vergleich mit den deutschen Schaumweinen deutlich, die durch ganz unterschiedliche Rebsorten wie Chardonnay, Pinot Noir, Riesling und sogar einen delikaten, aber ungewöhnlichen Muskateller vertreten waren.

David Cobbold