

Schon seine Geburt war reichlich rüde: Als der Naturwinzer Christian Chaussard Mitte der 90er an der Loire einen unfiltrierten Chenin Blanc abfüllte, geriet er in der Flasche munter weiter – und sprudelte beim Öffnen mit einem lauten Knall heraus. Wie gut, dass Chaussard einen Schluck probierte, denn der blubbernde Wein schmeckte hervorragend. Und so kam er in die Welt: der Pet Nat oder „Pétillant Naturel“, übersetzt etwa „natürlich sprudelnder Wein“. Pet Nat ist ein bodenständiger Gegenentwurf zum Upperclass-Schaumwein. Während sich der Champagner gern auf Dinnerpartys rumtreibt, streunt der Pet Nat lieber ums Lagerfeuer – und ist nicht nur wegen des praktischen Kronkorkenverschlusses auch für Biertrinker eine gute Alternative. Er schmeckt nämlich herb, kräftig und manchmal deutlich nach Hefe. Alles zu seiner Aufzucht, Haltung und Pflege finden Sie auf der nächsten Seite ... »

MACH SPRITZ!

ER IST DIE BULLDOGGE UNTER DEN SCHAUMWEINEN: KENNT KEINE MANIEREN, SPRUDELT WIE HÖLLE UND PROVOZIERT, WO ER KANN. UND DANN KOMMT DER „PET NAT“ AUCH NOCH MIT KRONKORKEN DAHER! KLAR, DASS WIR IHN MÖGEN

Fotos: CHRISTIAN LOHFINK Text: MAIKE VON GALEN

HALSBAND: Eine goldummantelte Agraffe, wie die Crémants und Champagner dieser Welt sie um den Flaschenhals tragen, braucht der Pet Nat nicht. Während für die klassischen Schaumweine fertige Grundweine durch die Zugabe von Zucker und Hefe eine zweite Gärung durchlaufen, kürzt der Pet Nat ab: Der Wein kommt schon während der ersten Gärung auf die Flasche. Und den Kronkorken, den der Champagner im Keller auch noch trägt, behält der Pet Nat einfach an.

CHARAKTER: Erinnert auf den ersten Blick an Apfelschorle, denn Pet Nat ist meist ein bisschen trübe. Wie viele Naturweine wird er weder gefiltert noch geschwefelt; ungeschminkt und natürlich kommt er auf die Flasche. Statt auf Reinzuchthefen setzt der Winzer auf Spontanvergärung und damit auf die Hefen, die die Natur den Trauben mitgibt. Auch das „Degorgieren“, bei dem die abgestorbene Hefe aus dem Flaschenhals entfernt wird, sparen sich die meisten Pet-Nat-Winzer: So bleibt auf dem Flaschenboden oft ein krümeliger Rest zurück und beim Öffnen ist Vorsicht angesagt: Pet Nats schäumen gern über!

NAME: Pet Nat steht für Pétillant Naturel, also natürlich sprudelnd. Was in Szenebars in New York und Paris der neueste Schrei ist, beruht auf einer

uralten Methode: Schon im 16. Jahrhundert gab es in Südfrankreich Weine, die über den Winter auf der Flasche weitergoren und beim Öffnen stark sprudelten: die Blanquettes de Limoux. Die „Méthode ancestrale“, wie die erste Gärung auf der Flasche heißt (im Unterschied zur „Méthode traditionnelle“, der sich der Champagner bedient), wird auch beim Pet Nat angewandt – anders als die klassischen Blanquette-Winzer wollen Pet-Nat-Macher aber mit Traditionen brechen, neue Wege gehen. An einer Konvention kommen sie dabei nicht vorbei: Auch wenn sich der Pet Nat in Deutschland nur dann „Sekt“ nennen darf, wenn die zuständige Aufsichtsbehörde es zulässt, Sektsteuer muss der Winzer immer zahlen: Die wird ab drei Bar Druck in der Flasche fällig.

DRESSUR: Möchte jemand eine Regel aufstellen? Der Pet Nat bricht sie bestimmt. Als Spielwiese junger Naturwinzer macht es sich der Schaumwein gerade in jeder Nische gemütlich, die er finden kann: rote und weiße Trauben zu einem Wein vermischen? Einfach mal ausprobieren! Da lässt sich auch für das Trinkgefäß keine Etikette aufstellen. Trink so, wie es dir am besten schmeckt, ruft der Pet Nat – nur schnell sollte man das Glas zur Hand haben, wenn der Kronkorken geöffnet wird. **E**

1. DER EINFACHE

Schmelzig, erfrischend, nicht zu sauer: Beim Opp Nat 2019 von dem biozertifizierten Weingut Carl Koch kommt 100-prozentiger Riesling in die Flasche. Ein guter Aperitif – und der ideale Einstieg für alle Pet-Nat-Neulinge. 11,5 % Vol., 0,75 l, ca. 16 Euro, über la-vincaillerie.de

2. DER RUSTIKALE

Nachwuchswinzer Joscha Dippon keltert im württembergischen Schlossgut Hohenbeilstein einen unkonventionellen, feinprickelnden Perlwein: Der Pet Nat 2019 ist ungeschwefelt und unfiltriert, mit klarer Hefenote und viel Spritzigkeit. 12 % Vol., 0,75 l, ca. 15 Euro, über schlossgut-hohenbeilstein.de

3. DER VERSPIELTE

Man muss schon ein bisschen verrückt sein, um Portugieser und Silvaner zu einem Pet Nat zu kreuzen. Max Dexheimer vom Weingut Walldorf hat sich getraut – mit überraschendem Ergebnis: Sein Pet Nat 2019 sieht aus wie Aperol Spritz und schmeckt nach Waldfrüchten und Erdbeeren, dazu klare Hefenoten. 10,5 % Vol., 0,75 l, ca. 17 Euro, über la-vincaillerie.de

4. DER KUSCHELIGE

Die französische Winzerin Muriel Zoldan keltert nördlich von Toulouse im Weingut Domaine Antocyâme erfolgreich Naturweine. Ihren Pet Nat „Du Raisin à la lune 2019“ aus 100 Prozent Merlot-Trauben verkauft sie mit sechs verschiedenen Etiketten. Er hat Restsüße, passt perfekt zum Dessert – geht aber auch als Aperitif durch. 10,5 % Vol., 0,75 l, ca. 17 Euro, über la-vincaillerie.de

5. DER KUMPEL

Der Bulle 2016 (sprich Büll, zu Deutsch: „Schaumblase“) ist ein Pet Nat für alle, die am liebsten Bier trinken: Herb und kräftig. Michael Teschke vom Weingut Teschke vergärt dafür Müller-Thurgau, Weißburgunder und Frühburgunder in der Flasche. 11 % Vol., 0,75 l, ca. 16 Euro, über la-vincaillerie.de

6. DER UNGESTÜME

Die BrandBros, wie sich die Brüder Daniel und Jonas vom Weingut Brand nennen, haben mit dem Pet-Nat Rosé 2018 aus Pinot Noir und Portugieser-Trauben einen kernigen Schaumwein hingekriegt. Er riecht nach Erdbeeren und Hefeteig, beim Öffnen auch gern mal ein bisschen muffig. Doch das „Reduktions-Stinker!“ verfliegt schnell – zurück bleibt eine straffe Säure. 10 % Vol., 0,75 l, ca. 17 Euro, über la-vincaillerie.de

7. DER EHRLICHE

Einer für Puristen: Der Pet Nat Dion 2019 des Österreichers Georg Schmelzer ist weder gepresst noch gepumpt, gefiltert oder geschwefelt. Ein kräuteriger Schaumwein mit klarer Säurekante und leichter Salzigkeit – passt gut zu Austern und Meeresfrüchten. 12 % Vol., 0,75 l, ca. 16 Euro, über la-vincaillerie.de

FOTOS: CHRISTIAN LOHFINK FÜR BEEF!