



WILDES GAS

Dieser leicht frivole Name. Als vor ein paar Jahren die ersten Pet Nats in Deutschland auftauchten, galt der *natürlich Prickelnde* als Hipstergetränk. Doch ein Trend war geboren. Inzwischen probieren sich längst auch deutsche Winzer an dem Schaumwein

TEXT: PATRICK HEMMINGER FOTO: EFFILEE



Oft erkennt man den Pet Nat (hier der Rosenquarz von Birgit Braunstein) am Kronkorken, der sonst beim Wein eher selten ist

Mein erstes Mal war ziemlich *pure&naked* – das stand zumindest auf der Flasche. Es war Sonntag, die Prowein hatte eben geöffnet und ich stand beim Weingut am Stein in Würzburg. Winzer Ludwig Knoll öffnete den Kronenkorken und goss einen wild schäumenden, hefetrüben Wein in mein Glas.

Es war ein Suchtmacher. Die feine Kohlensäure, die weichen Hefenoten und die reife Frucht ... Seitdem trinke ich jeden Pet Nat, den ich bekommen kann. Und das werden immer mehr. Denn mit jedem Jahrgang wird die Auswahl größer und die Zahl der missratenen Exemplare immer kleiner. Mehr und mehr Erfahrung macht das Manko der Winzerausbildung wett. Das Keltern eines Pet Nat ist dort kein Gegenstand.

Der Name lässt es schon vermuten, der *Pétillant Naturel* stammt aus Frankreich. Mitte der 1990er-Jahre ging im Keller von Christian Chaussard an der Loire etwas schief. Ein Chenin Blanc demi sec garte auf der Flasche nach, doch das schäumende Ergebnis schmeckte wider aller Erwartungen. Und zwar so gut, dass dieser Unfall heute als Geburtsstunde des Pet Nat gilt. Immer mehr Winzer aus der Naturweinecke begannen mit dem Verfahren zu experimentierten.

Sie entdeckten eine uralte Methode wieder. Dabei wird Most unter Druck vergoren, sodass die Kohlensäure in der Flasche bleibt. Bekannt ist sie unter den Namen *Méthode ancestrale* oder *Méthode rurale*. Mit ihr produzieren klassische Stillweinwinzer schon seit Jahrhunderten ein bisschen was Prickelndes für den Eigenbedarf.

»Du liest, was du finden kannst, fragst Kollegen, tastest dich voran und musst dann deine eigene Sprache finden«, beschreibt Ludwig Knoll den Prozess, den er hinter sich hat. Dabei ging nicht immer alles rund. 2016 war der erste Jahrgang, den er mit seinem Kellermeister machte, siebenhundert Flaschen aus Sauvignon Blanc und Cabernet Blanc. Es bildete sich Weinstein, richtige Platten an den Seiten der Flaschen. »Wir können als Ökobetrieb

nichts reintun, was den Weinstein ausfällt«, sagt Knoll. Das Ergebnis: Öffnete man den Pet Nat, schäumte die Kohlensäure so heftig, dass sich die halbe Flasche entlud. Trotzdem waren die siebenhundert Flaschen nach ein paar Wochen ausverkauft.

Inzwischen gärt der Pet Nat lange auf der Seite, dann werden die Flaschen auf den Kopf gestellt, so können sie so degorgiert werden, dass nur der Weinstein abgetrennt wird. Bei der Flaschenzahl ist Knoll inzwischen übrigens bei fast zehntausend angekommen.

Spritzige, manchmal sogar aggressive Kohlensäure ist ein Kennzeichen des Pet Nat. Da die Lagerzeit kurz ist, bindet sich das CO₂ nicht so charmant ein wie bei hochwertigem Sekt. Ein großer Fan ist Ferdinand von Boeselager. Der Sommelier und Betriebsleiter im Hoiz Weinbistro in München mag's beim Wein gerne natürlich und unkonventionell. Wir

Spritzige, oft aggressive Kohlensäure ist ein Kennzeichen des Pet Nat

verkosten ein paar weiße und roséfarbene Pet Nats, ein Lambrusco ist auch dabei. Es scheint so gut wie keine Rebsorte zu geben, aus der sich kein ordentlicher Pet Nat machen lässt – ganz im Gegensatz zum klassischen Schaumwein, wo nach den üblichen Champagnersorten in der Regel erst mal lange nichts kommt. »Du brauchst einfach eine Rebsorte mit guter Säurepräsenz und Frucht«, sagt von Boeselager. »Außerdem sind die Winzer beim Pet Nat experimentierfreudiger.«

Wir entscheiden uns zunächst für den *Ancestral* von Claus Preisinger aus St. Laurent. Ein schöner Einstieg. »Belebend und frisch, Blutorange, Frucht, leicht erdig«, sagt der Sommelier. Er greift zu einem 2014er St. Laurent von Lisa Bunn aus Rheinhessen. Obwohl die Weine unterschiedlicher kaum sein könnten – weiß gekelterter Pet Nat und roter Stillwein – ist der Charakter der Rebsorte über all die Unterschiede hinweg klar zu erkennen.

Für manche hat der Pet Nat seinen Zenit schon überschritten. Er habe etwa

in der Gastronomie durchaus Nachteile, sagt Holger Schwarz vom Viniculture in Berlin. Sein Pet-Nat-Sortiment gilt als eines der spannendsten in Deutschland. »Pet Nats haben oft unter drei Bar Druck, um die Sektsteuer zu umgehen. Damit sind sie im offenen Ausschank uninteressant, weil sie die Kohlensäure zu schnell verlieren«, sagt Schwarz. Einmal offen, müssen sie schnell getrunken werden, am nächsten Morgen schmecken sie nicht besser als abgestandene Limo.

Trotzdem habe der Pet Nat für die Naturweine allgemein manches bewegt, findet Schwarz. »Er ist leichter verständlich als ein maïsbevergorener Weißwein oder ein Rotwein, der manchmal noch etwas Kohlensäure hat, leicht ist und erst mal stinkt«, sagt er. Außerdem sei er für junge Winzer eine gute Möglichkeit, etwas zu machen, was die Eltern noch nicht im Sortiment haben.

Schwarz geht auch davon aus, dass die Preise extrem nach oben gehen. »Schon jetzt ist Pet Nat vereinzelt teurer als der klassische Cava«, sagt Schwarz. »Dabei ist ein mit der traditionellen Flaschengärung produzierter Schaumwein immer komplexer als ein Pet Nat.« Trotzdem: Der Pet Nat macht es einem einfach so leicht, ihn zu mögen. Im Gegensatz zum Champagner braucht er keinen besonderen Anlass. Deshalb vermutet Schwarz, dass das Angebot an guten Pet Nats noch wachsen wird. 

DIE SPANNENDSTEN PET NATS

- *pure&naked, Weingut am Stein*
- *B NAT, Wein- und Sektgut Barth*
- *Triple Zéro, Jacky Blot, La Taille aux Loups*
- *Atmosphère, Domaine Jo Landron*
- *Lambrusco Radice, Alberto Paltrinier*
- *Brutal, Les Vignes de Babass*
- *Müller-Thurgau Muschelkalk, Kraemer*
- *Pet Nat, Hemberger*

Und wer's lieber klassisch mag:

- *Crémant du Jura, Domaine Pignier*
- *Cava brut nature, U Més U Fan Tres*