

Wie Perlen an einer zarten Schnur

Am Moussierpunkt im Glas „entzünden“ sich die Champagner-Bläschen

Von Ulla Robbe

Champagner ist ein Erlebnis für die Sinne: sehen, riechen, schmecken, genießen ... Einen Ausdruck sollte man sich dabei auf der Zunge zergehen lassen: „Mousseux“ – gleich Perlen oder Perlenspiel, Perlage oder etwas brutal Bubbles. In jedem Fall sind die Myriaden von



Wer die Wahl hat, hat die Qual - schließlich trinkt das Auge mit.

Foto: Visual Impact Collection CIVC

Minibläschen gemeint, die, wie an einer Schnur gezogen, nach oben aufsteigen. Wer möchte, kann sich den Genuss aber auch gründlich verderben: durch das falsche Glas.

Als es noch keine Methode gab, die Hefe zu entfernen, wurde der Schaumwein in einem langen, schlanken Glas serviert, damit sich der Niederschlag absetzte. Im 19. Jahrhundert kam die Coupe, die Schale, in Mode. Sie ist von ihrer Form und Funktion her denkbar ungeeignet, da Bouquet und Perlage – letztere transportiert den besonderen Geschmack – sich schnell verflüchtigen. Hierzu merken Schalenfans an, man solle Champagner nicht langsam nippen, sondern be-

herzt trinken: Die Perlen hätten gar keine Zeit, sich davonzumachen ... Aber: Schon durch das Halten des breiten Glases in der Handfläche erwärmt sich der Champagner unvoreteilhaft schnell. Obendrein bietet die Coupe eine zu große Oberfläche, so dass der Nase kostbare Duftstoffe unweigerlich verloren gehen. Zudem wird die Optik des Perlenspiels beeinträchtigt.

Parallel zur Schale entwickelte sich die hohe, schmale, ansatzweise kelchförmige Flöte. Eine kuriose Variante: der Kelch ohne Fuß, der nicht stehen kann. Um ihn aus der Hand zu legen, muss er leer getrunken sein. Heute ist die Flöte ein Klassiker: Ihr vornehm wirkender, schlanker Verlauf und die enge Öffnung lassen den Champagner mineralischer wirken. Farbe und Perlenspiel kommen auf beeindruckende Weise zur Geltung. Der leicht bauchige Kelch, nur zu einem Drittel gefüllt, gibt dem Bouquet Raum, sein Aroma zu entfalten.

Am besten eignen sich ungefärbte, dünnwandige Gläser mit ausreichend langem Stil zum Anfassen, damit der Inhalt sich nicht erwärmt. In der Champagne herrschen tulpenförmige Gläser vor, mit denen die Perlage als besonders cremig und fein wahrgenommen wird. Die meisten haben in ihrem Zentrum eine künstlich aufgeraute Stelle, einen klei-



Ulla Robbe

ist Mitglied im Vorstand
der Weinfeder
(Schriftführerin)

Kontaktadresse:
ulla.robbe@text-ur.net

nen Ring oder einen unterbrochenen Ring in Form zweier Halbmonde. An diesem Moussier- oder Spratzpunkt, französisch: „Point de Mousse“, „entzünden“ sich die Bläschen und steigen besonders stark pulsierend auf.

Manchem Genießer mag es bei der Betrachtung der aufsteigenden Perlen erscheinen, als sei ihr Ausgangspunkt durch Zufall bestimmt. Dies ist nicht der Fall. Die Wiegen der Perlen sind diese mit bloßem Auge kaum wahrnehmbaren Unebenheiten. Eine Studie des Physikers Gerard Liger-Belair hat zudem belegt, dass mikroskopisch kleine Staubpartikel, welche sich ganz natürlich selbst ins reinste Glas einschleichen, densel-



Eher ungeeignet: Im 19. Jahrhundert kam die Coupe, die Schale, in Mode.

Foto: Ulla Robbe

ben Effekt haben – auch ein augenscheinlich sauberes Poliertuch kann dazu beitragen.

Kennern zufolge ist das Tulpenglas das ideale Trinkgefäß für Champagner. Es bietet eine ebenso elegante wie funktionelle Form, die der Flöte gegenüber als weit überlegen gilt: Ein Tulpenglas ohne Schliff oder Verzierungen gewährleistet die optimale Betrachtung der Perlen. Im Gegensatz zur konischen Form einer Sektflöte ist das Design der Tulpe in ihren Dimensionen besonders harmonisch ausgeglichen. Der Durchmesser beziehungsweise Durchmesser des Glasrandes ist so abgestimmt, dass sich sowohl Auge als auch Nase unabhängig voneinander dem Genuss widmen können – ganz im Gegensatz zu einer weit geöffneten Schale. Das hochstielige Glas, unten ausladend bauchig, nach oben hin leicht verjüngt, lässt die Perlen nur langsam entweichen, konzentriert al-



Elegant und funktionell: Das Tulpenglas. Foto: Visual Impact Collection CIVC

le Aromastoffe und bietet dem Genießer das volle Bouquet. Die leichte Wölbung nach innen im oberen Bereich der Tulpe fängt die aufsteigenden, feinen Duftstoffe des Champagners noch besser ab.

Indiskutabel ist das Rühren im Champagner mit einem Sektquirl. Es ruiniert binnen weniger Sekunden die kostbaren Perlen und damit die Arbeit mehrerer Jahre. Schaumweingläser müssen durch mehrfaches, sorgfältiges Spülen in heißem Wasser von Fett und Spülmitteln vollständig befreit werden, da der Wein sonst weder perlt noch schäumt. Seifenrückstände in einem Glas „entspannen“ den Schaumwein und fügen ihm zudem einen unangenehmen Beigeschmack zu. Ein Feind des Champagners ist darüber hinaus – weil nicht nur fetthaltig, sondern oft auch parfümiert – der Lippenstift. Und wenn er noch so gut aussieht ...

Weinfeder-Literaturtipps

Weinfeder-Mitglied Carsten Sebastian Henn erhält Kulturpreis der Stadt Hürth

(ro) Mit seinen kulinarischen Weinkrimis „In Vino Veritas“, „Nomen est Omen“ und „In Dubio Pro Vino“ hat sich der Hürther Autor und Weinjournalist Carsten Sebastian Henn rasch sein Publikum erobert, welches er mit zahlreichen Lesungen im Rahmen von Weine degustationen und Mördermenüs glänzend zu unterhalten weiß. Jetzt wurde er für seine schriftstellerische Arbeit und sein Engagement bei der „Lange Hürther Literaturnacht“ mit dem Kulturpreis der Stadt Hürth geehrt.

Passend dazu ist soeben „In Vino Veritas“ als Hörbuch erschienen: Entertainer Jürgen von der Lippe setzt die witzige wie spannende Textvorlage in einer akustischen Meisterleistung um. Im Mai 2006 erschienen zwei weitere Werke des Weinfeder-Mitglieds: Der neue Eichendorff-Krimi „Vinum Mysterium – Julius Eichendorffs vierter Fall“ (200 Seiten, 9 Euro) sowie der neue Weinführer „Henns Weinführer Ahr – Geschichten, Lagen, Weine“ (160 Seiten, 11 Euro).

Der Krimi ist eine mitreißende Kombination aus Spannung, Witz, Winzer-Wissen und kulinarischen Geheimnissen. Henn gelingt wie immer die Verbindung von einem kniffligen Mordfall mit viel gutem Wein, köstlichem Essen und natürlich einer großen Prise Humor.

Der neue Ahr-Weinführer ist ein handliches Lehrbuch, das aktuelle Spezialitäten ebenso anschaulich erklärt, wie es Anekdoten schildert. Hier stimmt das Preis-Genuss-Verhältnis.

Riesling inspiriert Weinautoren

(hg) In der vorigen Ausgabe des Weinfeder-Journals gab es einen Hinweis auf ein Buch über die „Geschichte der alten Traubensorten“ von Marcel Aeberhard. Dieses ist nun erschienen und auch in Deutschland erhältlich (ISBN 3-908

579-04-X). Nähere Informationen unter: Aaracadia-Verlag, Solothurn, furrer@aaracadia.ch.

Zudem ist ein weiteres Weinbuch zum Thema Rebsorten erschienen. Ingo Swoboda hatte schon einmal

ein Rieslingbuch verfasst. Nun kam ein völlig neues Werk über dieselbe Rebsorte heraus, das für die Freunde des Rieslings ein regelrechtes „Muss“ darstellt, erschienen im Verlag Hallwag (ISBN 3-7742-6994-7). Infos unter: www.hallwag.de.