

# Der berühmteste Sprudel der Welt

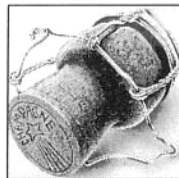


**Zwerge und Riesen:** Die kleinste Flasche faßt 0,19 Liter, die größte 15 Liter Champagner. Fotos: Uwe Hoppstädter

**C**hampagner braucht keinen Anlaß – er ist selbst einer, sagen die Franzosen. Kein Wunder: Zwei Drittel der gesamten Produktion trinken sie selber. Und die lag im vergangenen Jahr immerhin bei knapp 270 Millionen Flaschen. Deutsche Champagnerliebhaber haben trotz des gewaltigen Sektangebotes im eigenen Land inzwischen den zweiten Platz unter den Exportkunden erobert: Sie lieben sich allein 1997 fast 20 Millionen Flaschen des edlen Getränkes munden, dicht gefolgt von den USA. Den Spitzenplatz hält England.

Nicht umsonst war die Champagne schon seit der Römerzeit immer wieder heiß umkämpftes Gebiet. Damals gab es noch keinen Champagner, aber am Ende der Napoleonischen Kriege im Jahre 1815 bezahlte die Champagne ihren Preis an die Alliierten hauptsächlich mit dem Getränk, für das sie inzwischen berühmt war. Moet

## PRICKELNDE LEBENSART



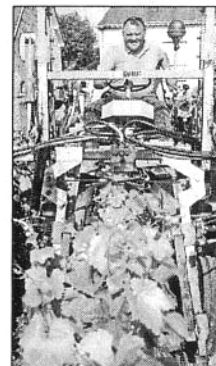
**Eine Serie von  
Ursula Robbe**

wurde allein 600 000 Flaschen an die Sieger los. Er tröstete sich damit, daß dies auf lange Sicht wohl zusätzliche Kundschaft bedeuten werde. Es stimmte – für sein Haus und für andere, berichtet Gert von Paczensky in seinem Buch „Champagner“ (Verlag Hädecke).

Obwohl inzwischen auch

in Supermärkten zu kaufen, umgibt sich der wohl berühmteste Sprudel der Welt stets mit dem Mantel der Exklusivität. Das Geheimnis der feinen Perle im Wein ist in seinen Details das bestgehütete eines jeden Champagnerherstellers – und das sind fast 5300 an der Zahl. Da aber kein Wein der Welt so strengen Qualitätskontrollen unterworfen ist, gibt es für alle Champagnererzeuger klare gesetzliche Vorschriften.

Das gilt übrigens auch umgekehrt: Seit vier Jahren ist die Bezeichnung „Méthode Champenoise“ zur Auszeichnung von traditionellen Flaschengärungen, die nicht aus der Champagne kommen, gesetzlich untersagt. Die Europäische Gemeinschaft hatte den Schaumweinherstellern 1985 eine Übergangszeit von neun Jahren eingeräumt. Die Champagnermethode ist eine untrennbare Einheit aus Flaschengärung und kontrollierter Ursprungsbezeichnung.



**Patrick Doublet: Einer  
von 15 000 Winzern.**

Das beinhaltet auch das spezielle Herstellungsverfahren mit bestimmten Rebsorten. Amüsant: Obwohl die Champagne das einzige Gebiet der Welt ist, wo die Bezeichnung „Méthode Champenoise“ zulässig ist, wird sie dort nicht verwendet – sie erübrigt sich.