

Körper, Struktur und geheimnisvolle Finesse



Die Korken haben ursprünglich keine Pilzform.

Wie Champagner entsteht

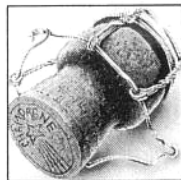
Von kaum gelbgetöntem Weiß bis hin zu Altgold, von Sanftrosa bis zu lachsroten entfaltet die Farbpalette der Champagnerweine ihre Nuancen. Mit Ausnahme der Rose-Champagner ist das edle Getränk jedoch ein Weißwein, obwohl vorwiegend aus blauen Trauben gewonnen: In der Regel werden drei Viertel blaue und ein Viertel weiße Rebsorten verwendet. Champagner darf nur aus Trauben hergestellt werden, die in der Champagne gerettet wurden und zwar ausschließlich aus der weißen Chardonnaytraube und den roten Rebsorten Pinot Noir und Pinot Meunier.

Der Chardonnay macht den Champagner feingliedrig und verleiht ihm Finesse und Ele-

ganz sowie blumige, manchmal sogar mineralische Noten. Pinot Noir, eine Traube mit den Aromen von roten Früchten, gibt dem Schaumwein Körper und Struktur. Pinot Meunier schließlich verleiht ihm seine unverwechselbaren, fruchtig-frischen Noten und ist daher besonders für Champagner, die jung getrunken werden, von Bedeutung, schreibt Patrizia Cantini in ihrem Buch „Champagne e spumanti“ (Droemer Knaur).

Die drei Rebsorten werden zunächst getrennt voneinander gekeltert und vergoren. Dann folgt die Assemblage, das Verschneiden verschiedener Sorten, Lagen und Jahrgänge. Das Ergebnis – die Cuvée – wird auf Flaschen ge-

PRICKELNDE LEBENSART

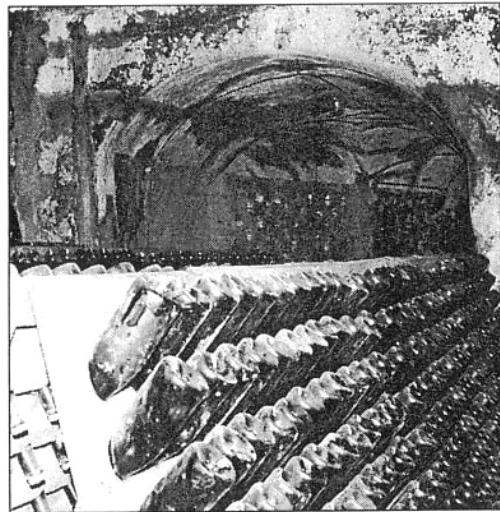


Eine Serie von
Ursula Robbe

zogen und mit einem Gemisch aus Wein, Zucker und einer speziellen Hefe versetzt. Während der dann einsetzenden zweiten Gärung wandelt die Hefe den Zucker in Alkohol um. Dabei entsteht Kohlensäure – die Vorausset-

zung für den im Glas sich bildenden Schaum: die Mousse.

Bei der zweiten Gärung entsteht ein Niederschlag auf dem Flaschenboden, der entfernt werden muß. Dazu wird die Flasche mit dem Hals nach unten in ein Rüttelpult gestellt, in dem die Hefereste durch monatelanges, tägliches Rütteln vor den Korken getrieben werden. Anschließend wird degorgiert, das heißt, der Flaschenhals wird vereist und der Sedimentpfropfen beim Öffnen herausgeschleudert, ohne daß die Kohlensäure entweicht. Zu diesem Zeitpunkt ist der Champagner völlig trocken („Brut nature“: naturherb). Bevor er endgültig verkorkt wird, erhält er die Dosage, eine Lösung aus Wein und – je nach angestrebtem Süßungsgrad – mehr oder weniger Zucker.



Auf den Rüttelpulten sammelt sich die Hefe im Flaschenhals. Fotos: Uwe Hoppstädter