

Ein besonders exklusiver Boden



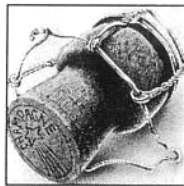
Kreide speichert Wärme und Wasser.

Foto: Verlag Hädecke

Champagner wächst auf Böden, wie es sie nirgendwo sonst auf der Welt gibt. Die blendend weißen Kreideflächen östlich von Paris geben dem exklusiven Getränk sein ganz besonderes Bukett. Die Kalkschicht entstand aus Ablagerungen von Muscheln und anderen Meerestieren. Sie ist flach bedeckt mit fruchtbarem Humus und Lehm. Da die Wurzeln der Reben die weiche Kreide gut durchdringen können, ist eine gleichmäßige Feuchtigkeit gewährleistet: Das Gestein behält zwar Flüssigkeit zurück, läßt aber überschüssiges Wasser ablaufen.

Der Kalkstein speichert auch Wärme, die er nachts wieder abstrahlt. Die Champagne liegt dicht unter der Nordgrenze, unter der Wein-

PRICKELNDE LEBENSART



Eine Serie von Ursula Robbe

bau möglich ist. Die jährliche Durchschnittstemperatur beträgt zwischen zehn und elf Grad – unter neuneinhalb würden die Trauben nicht mehr reifen. Boden und Klima bestimmen also in diesem

fast zu kalten Weinbaugebiet den unverwechselbaren Charakter des Champagners mit.

Das von Natur aus günstige Mikroklima setzt sich in den Kellergewölben fort. Viele sind ehemalige Kreidebrüche aus gallo-romanischer Zeit, in denen römische Sklaven Gesteinsquader für Baumaterial abtrugen, heißt es in dem Buch „Champagner und die Kunst, ihn zu genießen“ (Verlag Hädecke). In den Hunderten von Gewölbekilometern lagert heute das Gesamtvolumen von knapp einer Milliarde Flaschen. Der Schaumwein ist dort geschützt vor Temperaturschwankungen und Licht – die größten Feinde des Champagners. Die konstante Temperatur in den Kreidestollen von rund zehn Grad ist optimal: Je kälter, desto langsa-



Seinen einzigartigen Geschmack verdankt der Champagner dem Kreideboden.

Foto: Uwe Hoppstädter

mer die Gärung in den Flaschen. So entstehen besonders feine Kohlensäureperlen, außerdem haften sie dadurch besser im Wein. Wäre es nur wenig kälter, bedeutete das den Stillstand der Gärung.

Die Dauer der Reifung ist ganz entscheidend für die Qualität. Ein jahgangsloser Champagner muß per Gesetz mindestens 15 Monate, ein Jahgungschampagner mindestens drei Jahre in der Flasche gereift sein, bevor er verkauft wird.

Gute Erzeuger erhöhen in der Regel auf drei beziehungsweise fünf Jahre; besondere Cuvées ruhen noch wesentlich länger. Diese zusätzliche Reifezeit verhilft dem Getränk zu einem reichhaltigeren und volleren aromatischen Geschmack.