

Gefräßige Champagner-Feinde

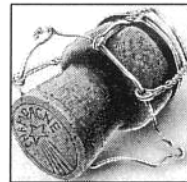
Reblaus bedrohte Bestände

Wurde der Champagner von Dom Perignon erfunden? Oder hat der Benediktinermönch ihn durch Zufall entdeckt? Fakt ist: Früher hat die Kälte im Winter die natürliche Gärung der Weine, die im Herbst beginnt, verzögert. Der Rebensaft enthielt noch Zucker und fing im Frühling erneut an zu gären. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts vollzog sich diese zweite Gärung statt in Fässern zum ersten Mal in hermetisch abgeschlossenen Flaschen. Nach dem Öffnen trat der Wein als Schaumwein zutage – der Champa-

gnier war da. Aber um ein Haar wäre er 100 Jahre später sozusagen ausgestorben. Der Grund ist mit bloßem Auge kaum zu erkennen: Die Reblaus.

Das kleine, wurzelsaugende Insekt wurde 1860 aus Amerika nach Europa eingeschleppt, wo es Millionen Hektar Rebbestand vernichtete. In der Champagne trat die Katastrophe 1890 ein. Wissenschaftler stellten schließlich fest, daß amerikanische Reben gegen den Schädling immun sind. Da die Reblaus die Weinstöcke von der Wurzel her zerstört, bepflanzten

PRICKELNDE LEBENSART



Eine Serie von Ursula Robbe

die Winzer ihre Weinberge mit amerikanischen Stöcken, auf die sie europäische Reb-

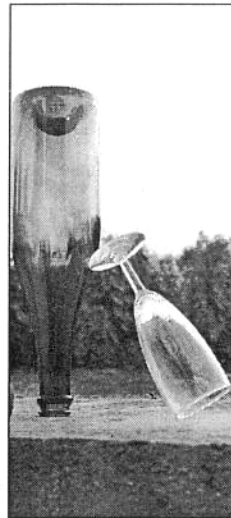
reiser pflanzten – das war die Rettung.

Aus unerklärlichen Gründen blieben einige wenige Weinstöcke von der Reblaus verschont. Insofern ist es dem Insekt zu verdanken, daß es heute Champagner-Raritäten gibt, die aus den Trauben der alten Reben, der „vieilles vignes“, erzeugt werden. Je älter, desto tiefer erstreckt sich das Wurzelsystem der Rebstöcke in die Kreideschicht hinein – mit ein Grund, warum Wein von älteren Reben anders schmeckt als der von jungen.

Die aus Württemberg stammende Familie Bollinger gehört zu den wenigen Erzeugern, die im Besitz solch al-

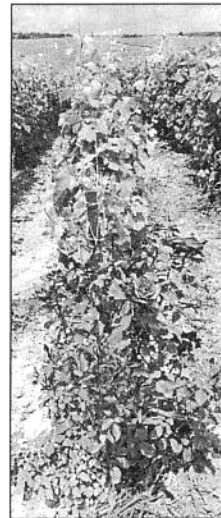
ter Reben sind, und zwar der Sorte Pinot noir. Der Ertrag der drei winzigen Weinfelder ist mit knapp 2000 Flaschen pro Jahrgang gering, aber ausreichend für eine Prestige-Cuvée hohen Renommees.

Die weiße Kostbarkeit aus blauen Trauben wird für die erste Gärung in Holzfässern ausgebaut. Damit hält das Haus an einer traditionellen, aber teuren Methode fest, um den Geschmack unverwechselbar zu machen. Bollingers „Vieilles Vignes Françaises“ hat einen komplexen, gehaltvollen und weinigen Charakter, verfügt über extreme Feinheit, nussiges Aroma sowie ein ganz großartiges Finale.



Der Reblausbefall hatte schlimme Folgen.

Fotos: Uwe Hoppstädter



Rosen: Indikatoren für Schädlinge im Weinberg.