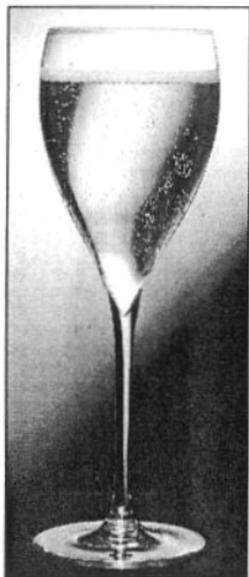


Wie Perlen an einer zarten Schnur

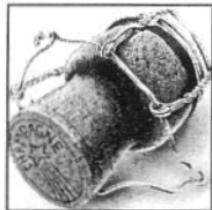


Das klassische Glas. Foto: CIVC

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, vielleicht noch Perlage oder etwas brutal Bubbles. In jedem Fall sind die Myriaden von Miniblaschen gemeint, die, wie an einer Schnur gezogen, nach oben aufsteigen. Wer möchte, kann sich den Spaß 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 denkbar ungeeignet, da

PRICKELNDE LEBENSART



Eine Serie von Ursula Robbe

Bouquet und Perlage – letztere transportiert den besonderen Geschmack – sich schnell verflüchtigen.

Parallel dazu entwickelte sich die Flöte. Die Winzerin Elisabeth Chartogne vom

Weingut Chartogne-Taillet in Merfy besitzt eine Sammlung älterer Champagnergläser. Das kurioseste: Ein Kelch ohne Fuß, der nicht stehen kann. Um ihn hinzulegen, muß er leergetrunken sein...

Am besten eignen sich ungefärbte, dünnwandige Gläser mit ausreichend langem Stil zum Anfassen, damit der Inhalt sich nicht erwärmt. Heute gibt es die klassische Flöte, deren schlanker Verlauf und die enge Öffnung den Champagner mineralischer und stahliger wirken lassen. Der leicht bauchige Kelch, nur zu einem Drittel gefüllt, gibt dem Bouquet Raum, sein Aroma zu entfalten.

In der Champagne herrschen tulpenförmige Gläser vor, mit denen die Perlage als besonders cremig und fein

wahrgenommen wird. Manche haben in ihrem Zentrum eine künstlich aufgerauhte Stelle oder einen kleinen Ring. An diesem Moussier- oder Spratzpunkt „entzünden“ sich die Bläschen und steigen besonders stark pulierend auf, erklärt Claus Arius in dem Buch „Champagner“ (Verlag Heyne).

Indiskutabel ist das Rühren im Champagner mit einem Sektquirl. Es ruiniert in 30 Sekunden die Arbeit mehrerer Jahre. Ebenfalls eine Todsünde: Die Verwendung von Spülmitteln aller Art. Auch winzige Mengen zerstören im Nu den Schaum.

Ein Feind des Champagners ist darüber hinaus – weil nicht nur fetthaltig, sondern oft auch parfümiert – der Lippenstift. Und wenn er noch so gut aussieht...



Eher ungeeignet: Im 19. Jahrhundert kam die Schale in Mode. Foto: Uwe Hoppstädter