

Als ob man viele Sterne trinke . . .

Champagner, Sekt & Co.: Kleine Kunde für Genießer eines außergewöhnlichen Getränks

Auch wenn man ihn ganz heiß liebt, sollte man ihn sehr kühl servieren – das gilt nicht nur für Champagner, sondern für alle Schaumweine. Das edelste unter den Getränken war schon immer unverzichtbar bei außergewöhnlichen Anlässen – insbesondere zum Jahreswechsel: An keinem Tag des Jahres werden mehr Champagnergläser getrunken. „Ich trinke Sterne“, schwärmte seinerzeit einer der Wegbereiter des Champagners, der Bledediktiermonch Dom Pérignon. Worin jedoch unterscheidet sich Champagner von Sekt, und wie überhaupt können die Perlen in dieses belebende, spritzige, prickelnde Getränk?

Unter den Schaumweinen, von denen die Deutschen stattliche 500 Millionen Flaschen im Jahr konsumieren, gilt der Champagner als der

THEMA heute

Von unserem Redaktionsmitglied Ursula R o b b e

hochwertigste. Zumindes genießt er den größten Ruhm und war, historisch betrachtet, der erste, der „auf der Flasche“ vergoren wurde – nach der „méthode champenoise“, der Champagnermethode. Heute wird die Flaschengärung nicht nur in der Champagne, sondern überall auf der Welt angewendet. Was den Champagner von anderen Schaumweinen unterscheidet, ist neben dem besonderen Herstellungsverfahren die Finesse des Weines sowie seine außerordentliche Feinheit.

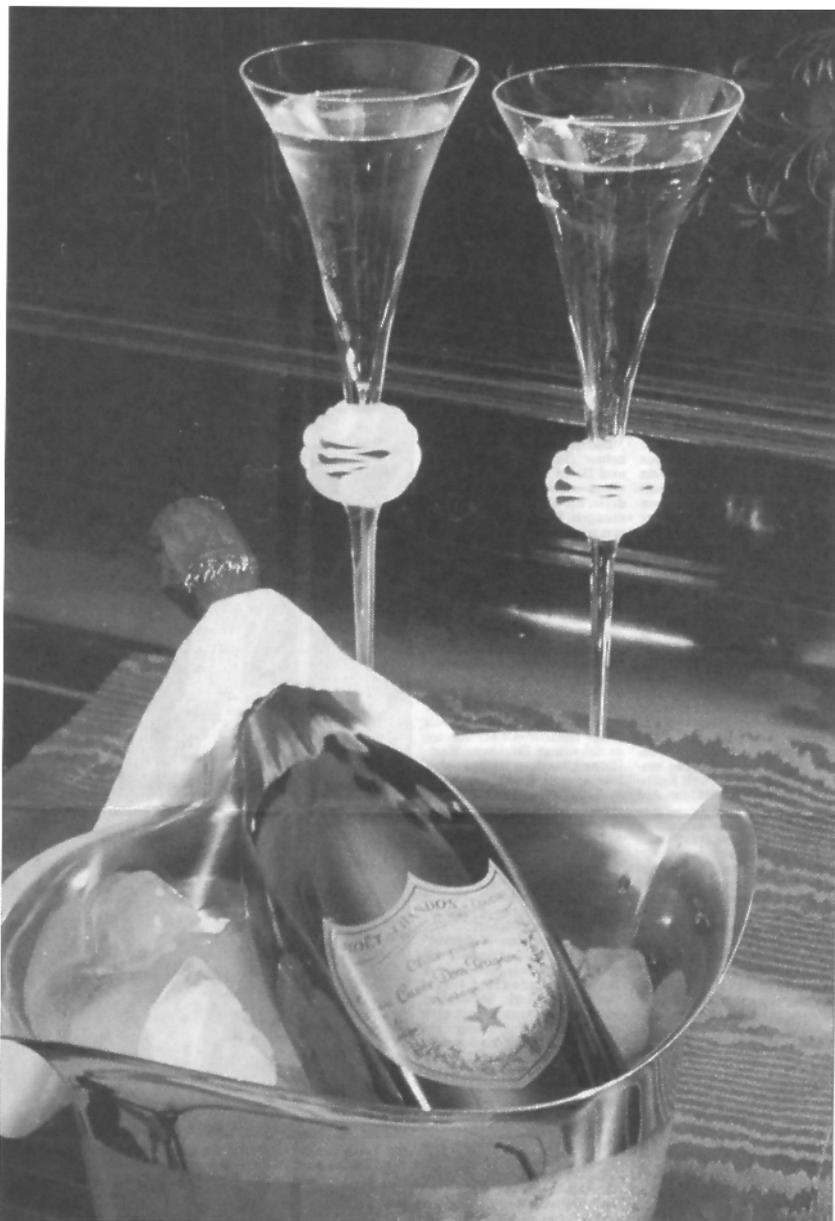
Während sämtliche sprudelnden Weine unter dem Begriff Schaumweine zusammengefaßt werden, ist Sekt die in Deutschland gebräuchliche Bezeichnung für ein Qualitätsprodukt mit amtlicher Prüfnummer. Wie alle Schaumweine ist auch Champagner „ein Weißwein“, wie die legendäre Madame Lily Bollinger einst kurz und bündig erklärte. Allerdings ein ganz spezieller: Er stammt ausschließlich aus einem ganz bestimmten Weinanbaugebiet Frankreichs, nämlich – wie der Name schon andeutet – aus der Champagne. Er wächst auf Böden, wie es sie nirgendwo sonst auf der Welt gibt. Die blendend weißen Kreideböden nordöstlich von Paris um die Stadt Reims geben dem exklusiven Getränk sein ganz besonderes Bukett.

Schaumweine lassen sich durch verschiedenartige Methoden bereiten, wovon die billigste, schnellste und unbefriedigendste das Imprägnierverfahren ist. Dabei wird Wein durch Zugabe von Kohlendioxid mit Kohlensäure gesättigt und unter Druck in Flaschen

abgefüllt – wie bei der Herstellung von Limonade und Coca-Cola. Das auf diese Weise eingeleitete Gas ist wenig stabil und bildet große Blasen. Eine weitere Methode ist das Drucktankverfahren, das Eugène Charmat 1907 entwickelte. Bei der ersten Gärung wird der im Traubennest enthaltene Fruchtzucker mittels Hefe in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Charmat ging davon aus, daß eine zweite Gärung, die den Wein zum Sprudeln bringt, nicht nur in der Flasche (wie traditionell beim Champagner), sondern genauso gut in einem Tank stattfinden könnte. Er pumpte Stillwein in einen Edelstahl-Drucktank, setzte Hefe sowie Zucker zu und leitete dadurch eine Zwitgärung ein. Die Qualität der so erzeugten Schaumweine ist besser als beim Imprägnierverfahren, die Perlen jedoch sind immer noch zu groß und haften wenig gut im Wein.

Trotz aller Anstrengungen der modernen Technik ist die kostspielige, zeitaufwendige und lohnintensive „méthode champenoise“ noch immer die beste. Sie wurde im 17. Jahrhundert von Dom Pérignon entwickelt und beruht auf einer zweiten Gärung in der Flasche. Um die Grundweine für den wohl berühmtesten „Sprudel“ der Welt zu erhalten, werden zunächst drei Traubensorten – eine weiße und zwei rote – getrennt voneinander gekeltert und vergoren. Es handelt sich dabei um Chardonnay, eine der besten weißen Rebsorten der Welt (der bekannteste aus der Chardonnay-Traube erzeugte Wein ist der Chablis), sowie Pinot Meunier, in Deutschland bekannt als Müllerrebe beziehungsweise Schwarzes Riesling, und Pinot Noir in Deutschland als Blauer Burgunder geläufig.

Nach der ersten Gärung stellt der „chef de cave“, der Kellermeister, die drei Grundweine zu einer Cuvée zusammen, wobei er den Wein immer wieder kostet und analysiert. Der fertige Verschnitt wird mit dem „liqueur de tirage“, einer Lösung aus Zucker, Wein und einer ausgewählten Hefe, versetzt und auf Flaschen mit einem provisorischen Verschluss gezogen. Die Hefe soll in dem bereits völlig durchgeregorenen Wein eine erneute Gärung in Gang setzen, der Zucker dient als Nahrung für die Gärhfenen. Die dicken Flaschen halten hohem Innendruck stand. In ihnen setzt nun die mehrere Monate dauernde Zweitgärung ein, wobei die Hefe den Zucker allmählich in Alkohol umwandelt und Kohlendioxid entsteht, welches erst nach dem Öffnen der Flasche als Kohlensäure zutage tritt. Anders als bei der ersten Gärung kann die Kohlensäure nicht durch die Hefe entweichen. Dadurch entsteht der für Champagner typische feine und anhaltende Schaum. Die



Auch für das Auge ein Genuß: Der schmale, hohe Champagnerkelch.

Foto: Oliver Werner

längere Dauer der zweiten Gärung bewirkt, daß neben der Kohlensäure auch Vitamine, Mineral- und Aromastoffe aus der Hefe in die Flüssigkeit übergehen. Sie bestimmen, zusammen mit dem Mousseux, den feinen Kohlensäureperlen, und der Cuvée, der kunstvollen Mischung ausgewählt der Grundweine, den Charakter des Champagners.

Während der zweiten Gärung werden die Flaschen regelmäßig von dem „remueur“, einem ausgebildeten Spezialisten, leicht gerüttelt sowie nach und nach getreht, bis sich die Hefe als Bodensatz im Flaschenhals hinter dem Korken gesammelt hat. Schließlich wird der Champagner auf einige Minusgrade gekühlt, damit bei der Entformung der Hefereste die Perlen nicht entweichen. Der freier werdende Raum wird zur geschmacklichen Abrundung mit der „dosage“, einer Mischung aus Wein und Zucker, aufgefüllt. Erst dann wird die Flasche endgültig verkorkt.

Der Begriff Champagner allein bürgt nicht für Qualität: Es liegen Welten zwischen einer renommierten Marke und Billigprodukten, die im Schnellverfahren aus zweitklassigen Grundweinen produziert werden. Im Gegensatz zu letzteren gibt es wiederum hervorragende Winzersekte. Qualitativ hochwertiger Champagner hat immer eine feste Mousse. Der Schaum muß sich schnell und kräftig aufbauen, um dann langsam in sich zusammenzusinken. Wichtig: Guter Champagner moussiert besonders filigran. Die Perlen müssen klein sein und wie an einer Schnur gezogen nach oben aufsteigen.

In den letzten Jahren setzt sich Blanc-de-Blancs-Champagner, ausschließlich aus der weißen Chardonnay-Traube bereitet, immer mehr durch. Rosé Champagner entsteht, wenn bei der Herstellung des Grundweines die roten Trauben ein paar Stunden auf der Maische stehen. Es gibt auch Blanc de Noirs – eine Rarität: weißer Champagner, der nur aus dunklen Trauben (Pinot Noir und Pinot Meunier) gewonnen wird. Wenn die Reben dann noch von „vieilles vignes“ – alten Rebstöcken – stammen, ist er besonders seltener und teuer. Ein Beispiel dafür ist der „Vieille Vignes Françaises“ von Bollinger.

Niemals zuvor wurde mehr Champagner verkauft als heute: Im Jahr 1996 waren es rund 256 Millionen Flaschen. Etwa zwei Drittel davon tranken die Franzosen allerdings selbst. Freuen darf man sich auf die Champagner des Jahrgangs 1996, in dem viele Winzer die wohl besten Trauben ihrer Karriere eingebracht haben. Für die Festivitäten zur Jahrtausendwende kommt das allerdings zu spät, weshalb es sich empfiehlt, einige Flaschen der großartigen Prestige-Cuvées des Jahrgangs 1990 einzukellern . . .