

Genialer Champagner



Es gibt Weltgegenden, die (fast) zu kalt für den Weinbau sind. Die Champagne zählt dazu. Stillwein, der zur Bewirtung der Gäste vor Ort und für die Pariser Klientel in geringen Mengen gekellert wird, ist auch in den Augen seiner Produzenten absolut kein «must». Der fein moussierende Champagner hingegen steht für die Kunst, aus beschränkter Ressource viel zu machen.

TEXT UND FOTOS VON DR. LISANNE CHRISTEN

Rebkulturen findet man in der gemäßigten Klimazone ungefähr zwischen dem 32. und 51. Grad nördlicher und dem 28. und 42. Grad südlicher Breite. Näher bei den Polen ist es für die Reben zu kalt und näher zum Äquator zu trocken. An der geografischen Grenze kann Weinbau problematisch sein, beispielsweise weil die Früchte nicht optimal ausreifen und man keinen vernünftigen Wein zustande bringt. Mit dem entsprechenden Know-how lässt sich aber Anderes aus solchen Trauben zaubern, das Nase und Gaumen erfreut, Weinbrand oder Schaumwein beispielsweise.

Champagner ist sicher das eindrucklichste Beispiel für den eleganten und überdies ungemein lukrativen Umgang mit einer eher ungünstigen Weinbausituation. Aus dem seit 1927 auf 34 000 Hektaren begrenz-

ten sanft-hügeligen Weinbaugebiet der Champagne rund 130 Kilometer östlich von Paris kommen keine unvergesslich guten stillen Weine, auch von den Grand-Cru-Hängen nicht. Für Champagner sind die Trauben hingegen perfekt. Sie liefern ein wenig sortentypische Aromen und die Säure. Hauptakteure bei der Geschmacksbildung sind jedoch Hefepilze, deren «Leistung» man erst in den vergangenen Jahren mikrobiologisch so richtig auf die Schliche kam. Die ganze lange Zeit davor hatte man Champagner mit Erfahrungswissen zu dem kultiviert, was er heute ist.

Kein Trinkgenuss: Der Grundwein

Für alle nach Art des Champagners hergestellten Schaumweine verwendet man Trauben, die für die Stillweinherstellung nicht

Bild: Collection CIVC

optimal wären. Man benötigt nämlich einen Grundwein, der säuerlich und wenig aromatisch ist. Grundwein keltert man sortenrein, d.h. jede Rebsorte separat. In der Champagne sind die weisse Chardonnay-Traube sowie die roten Sorten Pinot Noir und Pinot Meunier zugelassen. Die roten Trauben presst man sofort ab, wenn der Saft weiss bleiben soll, oder nach kurzer Maischezeit mit leichtem Farbton für Rosé-Champagner. Der klare Traubensaft wird hauptsächlich in Stahltanks vergoren. Einige Produzenten wie Krug und Bollinger vergären die Traubensäfte in kleineren gebrauchten Eichenholzfässern, die weder Eigengeschmack noch Gerbstoff abgeben.

Mit der Mischung der Grundweine – der Assemblage – beginnt bereits die Komposition des Endprodukts: Blanc de Blanc besteht aus reinem Chardonnay, Blanc de Noirs aus weiss abgepresstem Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Mehrheit der Champagner-Cuvées basiert auf der Assemblage von Chardonnay- sowie weiss gekelerten Pinot Noir- und Pinot Meunier-Grundweinen. Rosé-Champagner werden

auf unterschiedliche Arten hergestellt (siehe «Begriffe»).

Nicht nur Sorten, sondern auch Grundweine verschiedener Jahrgänge werden gemischt: Champagner ohne Jahrgangsangabe stehen für den Stil eines Hauses, weshalb man hierfür Grundweine von zwei bis drei Jahren verschneidet. Die Etikette-Information «Réserve» besagt, dass dem Grundweingemisch eine gewisse Menge «Reservewein» zugesetzt wurde, d.h. Grundwein mit längerer Fasslagerung. Soll der fertige Champagner ein Millésime sein, dann darf hingegen nur Grundwein aus dem betreffenden Lesejahr verwendet werden.

Hefen in Aktion

Wer wann was zur Entwicklung der «méthode champenoise», der Flaschengärung, beitrug, ist umstritten. Gewiss aber gelangte diese Art der Schaumweinerstellung in der Champagne zur Vervollkommung. Für die Flaschengärung braucht es zuverlässige Komponenten: Das sind erstens die geschmacksbildenden Hefestämme, so genannte Reinzuchthefen. Man kennt heute



Grand Cru-Lage bei Verzy.

Die Champagne im Herbst mit typisch wolkenverhangenem Himmel.



Begriffe

AOC Champagne

Schaumweine aus Grundweinen von Trauben, die in einem 1927 bezeichneten Weinbaugebiet der Champagne produziert und verarbeitet wurden, wobei die zweite Gärung in der Flasche erfolgt. Lagerung auf der Hefe: ohne Jahrgang mindestens 15 Monate; mit Jahrgang mindestens 3 Jahre, häufig aber wesentlich länger. Zugelassene Sorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Betriebsnummer

Die Buchstaben vor der Betriebsnummer zeigen, wer hinter dem Produkt steht: CM = coopérative de manipulation (Genossenschaft), MA = marque auxiliaire (Zweitmarke von Erzeuger oder Handelshaus), ND = négociant distributeur (Marke eines Handelshauses), NM = négociant-manipulant (Handelshaus), RC = récoltant coopérateur (Traubenproduzent lässt bei Genossenschaft kelteren und vertreibt seine eigene Marke), RM = récoltant-manipulant (Traubenanbau und Vinifikation durch Winzerbetrieb), SR = société de récolteurs (Winzer-Vermarktungsgesellschaft).

Grands und Premier Crus

Jährlich handeln Traubenerzeuger und Kellereien Mindestgrundpreise aus. 17 Gemeinden wurden 1985 als Grand Crus (neu) klassifiziert und erzielen für ihre Trauben 100 % des Mindestgrundpreises – in guten Jahren 5 €/kg. Premier-Cru-Gemeinden erhalten 90–99 % des Mindestgrundpreises. Die meisten grossen Champagner-Häuser besitzen keine oder zu wenige eigene Reben und kaufen Trauben bei Rebbauern, die nicht selbst vinifizieren.



Variation vom Kalb – Filet und Milken – zum Hauptgang

Chardonnay-Trauben werden bei Veuve Cliquot in Verzy angeliefert.

rund 200 aromatische Substanzen, die von Hefen im Laufe der alkoholischen Gärung produziert werden. Zweitens braucht es dicke Glasflaschen, denn der Druck des bei der zweiten Gärung entstehenden Kohlendioxid-Gases in der Flasche beträgt ein Mehrfaches des Druckes in einem Autoneu. Drittens ist ein gasdichter Verschluss nötig – Kronkorken, die zwar nicht schön ausschauen, aber jahre- und jahrzehntelang dicht halten. Viertens muss man über eine Menge Platz für ein kühles Flaschenlager verfügen. Selbst die günstigsten, als «Tradition» bezeichneten Champagner lagern mindestens 15 Monate auf der Hefe und «Millésimes» mit Jahrgangangabe sogar mindestens 3 Jahre.

Den in grossen Tanks zusammengeführten (assemblierten, verschnittenen) Grundweinen wird «liqueur de tirage» beigefügt, ein Gemisch aus Reinzuchthefen, Wein und Zucker. Danach erfolgt die Abfüllung in Flaschen, das Verschliessen mit Kronkorken, das Lagern in Dunkelheit. Die Hefe wandelt den Zucker zu Alkohol um, wobei Kohlendioxid entsteht. Ist aller Zucker aufgebraucht,

der Wein also durchgegoren, stirbt die Hefe ab und bildet auf der Liegefläche ein Depot. Nach einigen Jahren zersetzt sich das Hefedepot, ein Vorgang, der «Autolyse» heisst. Jede Aktion der Hefe legt neue Aromen frei, die Autolyse beispielsweise einen üppig-fruchtigen Ton, der von Kennern geschätzt und von Ungeübten gelegentlich als Oxidation missverstanden wird. Dabei kann Champagner nicht oxidieren, weil durch das Kohlendioxid in der Flasche kein Sauerstoff eindringen kann.

Champagner-Flaschen platzen gelegentlich, Glassplitter von zerborstenen Flaschen glitzern in jedem Keller. Der GAU ist aber das Gegenteil: zu wenig Druck. Aus diesem Grund wird während der ganzen Reifedauer in einzelnen Flaschen der Druck gemessen.

Letzte Arbeitsschritte

Alle weiteren Arbeiten lassen sich grundsätzlich manuell durchführen, doch kommt das angesichts der Produktionsmengen und -kosten immer seltener vor. Kellereien, die jährlich Hunderttausende oder Millionen von Flaschen herstellen, bedienen sich raffi-



nierter Maschinen und Roboter in fabrikar-tigen Hallen.

Zunächst müssen die Flaschen langsam gedreht und kontinuierlich immer mehr auf den Kopf gestellt werden – man nennt diesen Vorgang «Rütteln» – damit die an der Flaschenwand abgesetzten Hefebestand-teile in den Flaschenhals wandern. Nächster Schritt ist das Degorgieren, wobei man den Flaschenhals in Behältern mit Flüssigstickstoff einfriert und den Kronkorken anschliessend entfernt. Der Druck in der Fla-sche katapultiert den geeisten Hefepfropfen heraus. Dicke Handschuhe gegen die Stickstoffkälte und Sicherheitsbrille gegen allfällige Flaschenexplosionen sind bei dieser Ar-beit unerlässlich.

Ganz trockene Schaumweine sind inzwi-schen recht beliebt. «Zero brut» ist aber unter den Cavas des spanischen Penedés häufiger zu finden als in der Welt des Cham-pagners. Ein überaus gelungener Champa-gner ganz ohne Zuckerzugabe ist der Ultra Brut von Laurent-Perrier. Hier wurde der durchs Degorgieren entstandene Flüssig-keitsverlust mit reinem Stillwein ausgegli-

chen. Normalfall ist aber die Zugabe einer Dosage, eines Gemisches aus Wein und Zucker, wobei die Zuckermenge von der Zielvorgabe abhängt. Extra brut ist ein Champagner mit 0 bis 6 Gramm Zucker pro Liter, Brut mit 3–15 g/l, Demi sec mit 35–50 g/l und Doux mit mehr als 50 g/l. Die Mehr-heit der Jahrgangschampagner wird «brut» konfektioniert. Die Zugabe der Dosage erfolgt Computer gesteuert. Maschinell wer-den die Flaschen verkorkt, ein Metallhüt-chen und das Körbchen (Agraffe) aufgesetzt und letzteres zur Sicherung des Korkens verdreht.

Und jetzt der Genuss

Es gibt gute und schlechte, billige und teure Champagner. Qualität und Preis gehen nicht unbedingt Hand in Hand. In der Champagne existieren neben den ganz grossen und dank entsprechender Werbe-budgets sehr bekannten Häusern rund 1500 Familienbetriebe, die für ihre oftmals ganz hervorragenden Produkte nur mässige Preise verlangen können. Allein um solche unbekanntem Betriebe zu entdecken, lohnt

Begriffe

Méthode Charmat

Die zweite Gärung (Versektung) findet im Tank statt und nicht in der Flasche. Gebräuchlich für aromatische Sorten wie die Prosecco-Traube aus dem Veneto.

Méthode saignée

Kurze Mazeration (Traubenhautkontakt des Saftes) roter Trauben für die Herstellung von Rosé-Champagner.

Rosé

Meistens eine Cuvée aus Chardonnay und weiss gekelterten Pinot Noir- und Pinot Meunier-Grundweinen sowie einem Anteil Rotwein aus dem gleichen Anbaugebiet für die Farbgebung (Beispiele: Ayala, Duval-Leroy, Phillipponat, Pol Roger, Veuve Cliquot). Rosé-Champagner mit rosé gekel-terten roten Sorten sind seltener (Beispiele: die Rosés de saignée von Nicolas Feuillate und Duval-Leroy). Drappier Rosé ist rosé gekelterter Pinot Noir. Viele Hersteller hal-ten sich bedeckt über derartige Produktionsdetails.

Synonyme

Für flaschenvergorene Schaumweine anderer Provenienz verwendet man folgende Bezeichnungen: Winzersekt (Deutschland, Österreich), Cava (Spanien), metodo classico (Italien), traditionelle Methode (Schweiz).



Ein Champagner zu drei aromatisch sehr unter-schiedlichen Kompositionen aus Ente, Rind und Poulet

Bei Veuve Cliquot verwendet man noch die tra-ditionellen vertikalen Pressen, die viel Körpereinsatz und Handarbeit abverlangen. Hier in Verzy wird eine Grand Cru-Charge Chardonnay abgepresst.



Dessertkomposition zum einem letzten Schluck Champagner



Käse von Kuh und Geiss

sich eine Reise dorthin. Angesichts des hohen Produktionsaufwands und der Lagerkosten dürfte aber klar sein, dass gute Qualität nicht billig ist. Exzessive Preise sind hingegen Ausdruck des «hype» vergangener Jahre und nicht qualitativ begründbar.

Kontrovers diskutiert wird die Frage, wie lange sich ein fertig konfektionierter Champagner hält. Einstmals plädierte man dafür, Flaschen nach dem Degorgieren rasch zu konsumieren. Tatsächlich halten aber grosse Champagnerhäuser insbesondere ihre Prestige-Linien nach dem Degorgieren zum Teil für Jahre zurück, bevor sie für den Verkauf freigegeben werden, beispielsweise das Haus Bollinger mit seinen beiden Jahrgangs-Cuvées de prestige «La Grande Année» und «R.D» (récemment dégorgé). Diese lange Jahre auf der Hefe gereiften Cuvées haben ein schier unendliches Lagerpotenzial, und sie verändern sich in der Tat auch nach dem Degorgieren noch vorteilhaft. Voraussetzung ist wie bei allem Wein eine Lagertemperatur nicht über 14 Grad Celsius und eine Luftfeuchtigkeit um 70 %.

Wir kommen dem Geniessen näher. Die

auf rund 10 Grad gekühlte Flasche ist inzwischen geöffnet, wozu das Korbchen über dem Korken (häufig ein Composite mit Korkscheibe auf der dem Inhalt zugewandten Seite) gelöst und der Korken vorsichtig durch Drehen der Flasche gelockert wurde. Das am besten geeignete Glas ist eine leicht bauchige, perfekt saubere Tulpe. Champagner spricht alle Sinne an: Das Auge sieht die Farbe und die Perlage. Letztere hängt unter anderem vom der Beschaffenheit und Sauberkeit des Glases ab. Die Nase nimmt die Düfte auf. Erstaunlicherweise unterscheiden sich die Weine je nach Sortenzusammensetzung; erstaunlich deshalb, weil der Grundwein ja eher neutral war und die ansprechenden Aromen das Wunderwerk der für die zweite Gärung verwendeten Hefen sind. Die Zunge fühlt den Schaum, der fein sein soll. Hochwertige langgereifte Champagner schäumen feiner als kurzgereifte. Der Gaumen erkennt wieder, was die Nase versprach. Blanc de Blanc, der Chardonnay-Champagner, zeigt sich für gewöhnlich frisch, mit Zitrusnoten, vielleicht einem Hauch von ganz frischem Apfel oder



Champagner-Grundwein wird genauso wie anderer Wein hergestellt, mehrheitlich in Temperatur-kontrollierten Edelstahltanks. Gesehen bei Champagne Faÿ Michel in Barzy-sur-Marne.

Die Früchte harter Arbeit

Der Erfolg des 1829 gegründeten Familienunternehmens Mauler beruht auf den hohen Qualitätsanforderungen und dem Engagement seiner Winzer, Kellermeister und Önologen.

Regelmässig lässt die Familie Mauler ihre grossen Vins Mousseux, die sie nach der authentischen «Méthode Traditionnelle» herstellt, von den Jurys der wichtigsten internationalen Fach-Wettbewerbe bewerten. Es ist kein Zufall, dass Mauler drei Goldmedaillen und zehn Silbermedaillen bei folgenden Wettbewerben erhalten hat: Mondial du Pinot Noir (Sierre), Expovina (Zürich), Concours Mondial (Brüssel), Confrontation Internationale des Meilleures Chardonnays du Monde (Burgund).

Es ist auch kein Zufall, dass die Verkaufszahlen in den letzten Jahren immer wieder um 5 bis 10 Prozent gestiegen sind.

Die immer zahlreicher werdenden Kunden schätzen die Qualität der Weine von Mauler, deren Preis und das Schweizer Label. Einheimische Produkte zu geniessen liegt im Trend.

Ein spezielles Erlebnis ist der Besuch bei Mauler: Auf Anmeldung ist es möglich, den im 10. Jahrhundert entstandenen Gewölbekeller des Prieuré Saint-Pierre in Môtiers (NE) zu besichtigen. Hier erfahren die Besucher die absolute Ruhe und die Harmonie, welche das Reifen der Weine fördern. Diese lagern teilweise mehr als fünf Jahre, bis sie ihre sensorische Vollkommenheit erreicht haben.



In den Caves des Prieuré St-Pierre werden die cuvées Mauler nach der «Méthode Traditionnelle» hergestellt.

Auf der Website www.mauler.ch können die Produkte online bestellt werden. Hier findet sich zudem das besonders attraktive Promotionsangebot zum Jahresende.

Anzeige

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Mauler

MAISON FONDÉE EN 1829

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Mauler

CUVÉE CHARDONNAY
BRUT

INTERNATIONALE WEINWETTBEWERB
2008 SIERRE
ZÜRICH 2009

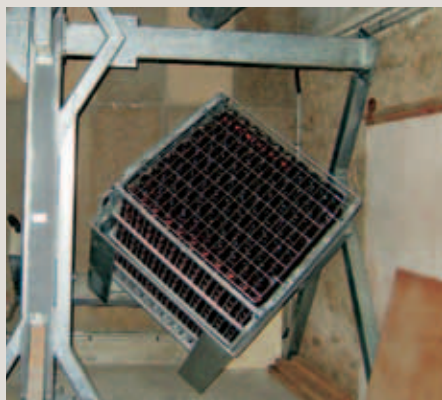
SWISS QUALITY

VOM PRICKELN UND GENIESSEN

Le Prieuré St-Pierre - Môtiers - Neuchâtel - T 032 862 03 03
www.mauler.ch



Das elegante blaue Schloss ist der Hauptsitz von Champagne Pommery in Reims.



Flaschen mit Rosé-Champagner werden hier nach Abschluss der Hefelagerung in Gyro-Paletten mechanisch «gerüttelt». Die Flaschen werden dabei langsam gedreht und sukzessive so aufgerichtet, dass das Hefedepot zum Kronkorken wandert. Gesehen bei Champagne Fay Michel in Barzy-sur-Marne.



Im historischen Keller von Canard Duchêne in Ludes sind die Flaschen in den Gyro-Paletten bereit fürs Degorgieren. Die Flaschen stehen nach Abschluss des mechanischen Rüttelns auf dem Kopf, das Hefedepot liegt im Flaschenhals auf dem Kronkorken.

Ananas. Cuvées erhalten von den roten Sorten Aromen roter und schwarzer Beeren mit einem leichten Grapefruit-Anklang vom Chardonnay. Weine mit sehr langer Flaschenlagerung sind häufig um den üppigen so genannten Autolyse-Ton bereichert.

Champagner ist der unkomplizierteste Essensbegleiter, den man sich denken kann. Man muss sich im Grunde nicht einmal Gedanken machen, welchen Champagner-typ man zu einem Essen wählt. Das ist vor allem eine Frage der persönliche Vorlieben und des Preises. In seiner Heimat wird Champagner zu würzigen Terrinen, zu Fleisch, Rauchwürsten und Wurzelgemüse aus dem Sud, zum geschmorten Ochsen-schwanz und anderen kräftigen Bratenge-richten gereicht.

Die Schweiz und der Champagner
Fünfeinhalb Millionen Flaschen Champa-

gnier pro Jahr wurden in der Schweiz abge-setzt, knapp 2% der Gesamtproduktion. Jetzt sinkt der Absatz wirtschaftskrisenbe-dingt. Champagner-Häuser und Importeure locken, nicht zuletzt des völlig weggebro-chenen russischen Marktes wegen, mit wesentlich komfortableren Einkaufskondi-tionen als bisher.

Einstmals hatte die Schweiz eine eigene blühende «Champagner»-Industrie, vor-nehmlich im Kanton Neuenburg. Als Erzeu-ger eines breiten Angebots ausschliesslich flaschenvergorener Schaumweine blieb nur das 1829 gegründete Haus Mauler in Mô-tiers bestehen. Seit 1994 darf man nicht mehr von der «méthode champenoise» sprechen, wenn man flaschenvergorene Schaumweine von ausserhalb der Champa-gne meint; in der Schweiz heisst das seither «méthode traditionnelle». Vinifiziert wird, was in der jeweiligen Region üblich ist, in



Alles ist für die zweite Gärung vorbereitet: Die Assemblage aus Grundweinen und «liqueur de tira-ge» wurde in Flaschen gefüllt, die Flaschen sind mit Kronkorken verschlossen und stehen zum Transport in den Lagerkeller bereit.

klimatisch günstigen Rebbauzonen vor allem Lesegut von kühlen Lagen. Zahlreiche Schweizer Weinproduzenten führen flaschenvergorene Schaumweine im Sortiment, beispielsweise: Opus 7 aus «Riesling x Sylvaner» des Weinguts Sternen, Ronco Grande extra brut aus Merlot von Valsangiacomo, Château d'Allaman brut rosé aus Pinot Noir von Schenk SA oder die Jahrgangsschaumweine Grande Réserve aus Chardonnay von Jacques Germanier (*). Des Sortenspiegels wegen sehr gut mit Champagner vergleichbar sind von Mauler die Cuvée Réserve millésimée und Cuvée Excellence millésimée aus Pinot Noir und Chardonnay, die Cuvée Louis Edouard Mauler 2002 aus Pinot Noir oder die Cuvée Chardonnay.



* Die Autorin dankt Gabriel Tinguely für die Information.
lisane.pc@wortundwein.ch

Im Dunkel des Kellers findet die zweite Gärung in Flaschen statt. Auch nach abgeschlossener zweiter Gärung bleiben die Flaschen liegen, insgesamt mindestens 15 Monate, häufig länger und ganz besondere Jahrgangs-Cuvées auch bis 10 Jahre. Diese ganze lange Zeit hält der Kronkorken absolut dicht. Gesehen bei Canard Duchêne in Ludes.

Anzeige

KRISTA
top seafood
by
Dyhrberg
Erste Lachsräucherei in der Schweiz

Ihre
Vertrauensmarke
im
Tiefkühlbereich

 
WWF for a living planet*

Dyhrberg AG, 4710 Klaus/Balsthal
Tel 062 386 80 00 Fax 062 386 80 19
www.dyhrberg.ch admin@dyhrberg.ch