



SPARKLING NEWSLETTER FEBRUAR 2016

Champagner Wissen

Korken ist nicht gleich Korken und knallen sollte er schon gar nicht

Der Korken ist beim Champagner von grosser Wichtigkeit. Er muss die Flasche langfristig luft- und wasserdicht verschliessen, Druck von 6 Bar aushalten, was dem Inneren eines Lkw-Reifens entspricht, und darf nicht mit Trichloranisol (TCA) verseucht sein. TCA ist für den gefürchteten „Zapfen“ verantwortlich. Also ein durchaus beachtliches Anforderungsprofil.

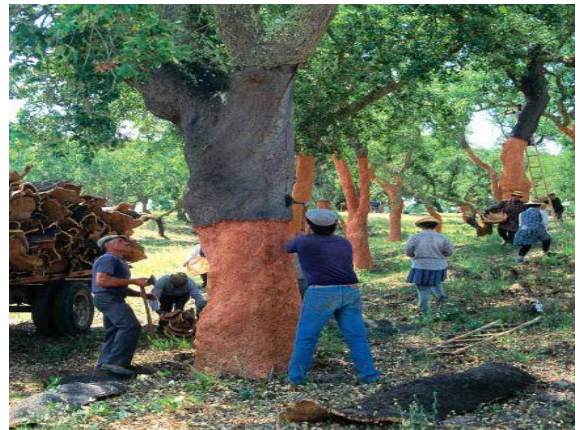
Kork ist ein Naturprodukt und wird aus der Rinde der im Mittelmeerraum beheimateten Korkeiche gewonnen. Alle 9 bis 12 Jahre kann geerntet werden, zum ersten Mal jedoch nicht vor einem Alter des Baumes von 40 Jahren. Dazu wird ein Drittel der gesamten Rinde mit einem speziellen Axtmesser und viel Fingerspitzengefühl abgetrennt, denn die für das Wachstum verantwortliche Innenschicht darf keinesfalls verletzt werden. Die ersten Ausbeuten können noch nicht zur Produktion hochwertiger Korken verwendet werden, da das Material noch knorrig und harzig ist. Für Pinnwände, Dämmplatten oder Fussböden reicht es hingegen alleweil. Die beste Qualität liefern 80 bis 100jährige Eichen, da deren Rinde langsam, regelmässig und feinporig gewachsen ist. Und das ist der Rohstoff, welcher für hochwertige Champagnerzapfen verwendet wird. Ein solcher, direkt aus den besten Platten herausgeschnittener Korken kostet rund einen Euro. Die Stanzreste werden zerrieben und zu billigen Presskorken verarbeitet, welche für ein paar Cents zu haben sind und für Wein mittlerer bis zurückhaltender Qualität verwendet werden.



Das Bild links zeigt die verschiedenen Schichten einer alten Korkeiche. Oben die furchige Aussenrinde, gefolgt von der regelmässigen, feinporigen Innenschicht, welche der Herstellung hochwertiger Korken dient. Unten sodann der Innenstamm, welcher nicht verletzt werden darf.

Quelle: www.holidaycheck.de
Bild ID 1155834477

Das Bild rechts zeigt eine Korkeichenplantage während der Ernte, die von Mai bis September dauert. Pro Baum werden rund 60 Kilogramm Kork gewonnen. Quelle: www.holzwelt-graef.de.



Ein geschnittener, also nicht gepresster Korken besteht aus rund 700 Millionen Zellen und kann dank seiner elastischen Zellmembran das Volumen unter Druck bis zu 40 Prozent verringern und sich so perfekt dem engen Flaschenhals anpassen. Das ist der Grund, weshalb gute Korken über Jahrzehnte luftdicht sind. Und an der Stelle sei erlaubt mit dem Märchen aufzuräumen, dass Wein oder Champagner durch den Korken atmen soll. Im Gegenteil, er soll luftdicht verschlossen sein, denn die ständige Zufuhr von Sauerstoff lässt den Wein oxidieren und somit verderben.



So einzigartig hochstehende Korken sind, sie haben einen grossen Nachteil. Sie können den Flascheninhalt mit dem modrig-schimmigen „Zapfengeschmack“ ungeniessbar machen. Die Ursache liegt in der Verunreinigung des Korkens mit Trichloranisol (TCA). Dieses kann bereits in der Korkeiche enthalten sein, z.B. als Reaktion auf die im südlichen Europa häufig vorkommenden Buschfeuer. TCA kann aber auch nachträglich in den Kork gelangen, z.B. durch schlechte Lagerung der Korkplatten in feuchter Umgebung. Experten rechnen, dass rund 5 bis 10 % aller verkorkten Weinflaschen „Zapfen“ aufweisen.

Auch Champagner kann Korkgeschmack haben, tut dies aber bedeutend seltener als stiller Wein. Insbesondere Spitzenchampagner sind praktisch nie betroffen. Der Grund liegt darin, dass sorgfältig arbeitende Winzer ihre wertvollen Champagner schützen, indem sie die Korken „degustieren“. Das heisst, sie legen von jeder Korkenlieferung, welche bei höchster Güte aus der Rinde einer einzigen Eiche stammt, einige Exemplare in Wasser ein und lassen das Ganze ein paar Tage ziehen. Anschliessend wird die Brühe hinsichtlich des Fehlgeschmacks geprüft. Aufwendig, aber lohnenswert. Falls Sie übrigens einmal unsicher sind, ob ein Wein „Zapfen“ hat oder einfach nur noch sehr verschlossen ist, können Sie die Weinprobe mit der gleichen Menge Wasser vermischen. So nehmen Sie einen allfälligen Korkgeschmack besser wahr.

Und zu guter Letzt ein Aufruf zum fachgerechten Entkorken. Lassen Sie den Korken nicht knallen, sondern langsam und stilvoll mit einem sanften Plopp in die Hand gleiten. Alles andere vergeudet zu viel des wertvollen Champagners und der über Jahre entwickelten Perlage.



Spezialangebote

Champagner wird in der Schweiz meist zu speziellen Anlässen genossen, während er bei unseren französischen Nachbarn praktisch zu den Grundnahrungsmitteln zählt. Um Ihnen den „Genuss des Genusses wegen“ zu versüssen, offerieren wir bis Ende Februar 2016 und solange Vorrat einige Trouvaillen zu Vorzugspreisen.

Bestellen Sie einfach mit dem Vermerk „Februargenuss“ unter der Mailadresse

info@champagnerhouse.ch

Champagne Eric Rodez, Ambonnay Cuvée „des Crayères“

Eric Rodez genießt unter den Top-Winzern beinahe schon Kultstatus. Und das zu Recht. Der Meister der Assemblage vergleicht die Kreation seiner Cuvées mit dem Komponieren von Musik. Und er arbeitet biodynamisch wo immer machbar, jedoch ohne dogmatisch zu werden und dadurch die Qualität zu gefährden. Bereits die Standardcuvée „des Crayères“ ist aus durchschnittlich 12 Grundweinen von vier bis fünf verschiedenen Jahrgängen assembliert. Die erste Nase zeigt sich blumig und von filigraner Mineralität. Mit etwas Bewegung im Glas folgt ein herrliches Fruchtbouquet. Im Gaumen sodann feinperlend und vollmundig. Schürt hohe Erwartungen für das weitere Sortiment – und das zu Recht.

75 cl CHF 39.80 (statt CHF 46.80)

150 cl CHF 82.90 (statt CHF 97.50)



Champagne Eric Rodez, Ambonnay Blanc de Blancs

Seinen Blanc de Blancs (100% Chardonnay) kreiert Rodez aus rund 15 Grundweinen von 5 bis 6 Jahrgängen. 70% der Weine sind im Eichenfass ausgebaut und nur 60% haben eine malolaktische Gärung durchlaufen (biologischer Säureabbau oder auch Umwandlung der aggressiven Apfelsäure in die mildere Milchsäure). In der Nase fruchtige Ausdrucksstärke und eine Note von warmem Brioche. Nach einigen Minuten gesellt sich Pfirsich dazu. Im Gaumen sodann tief, lang und mit einer charakterstarken Frische. Diese Cuvée kann allein genossen werden, bietet sich aber insbesondere als Essensbegleiterin an (Foie Gras, helles Fleisch, Geflügel).

75 cl CHF 42.30 (statt CHF 49.75)

Champagne Paul Déthune, Ambonnay Cuvée Prestige „Princesse des Thunes“ (Prestige Champagner)

Je zur Hälfte Pinot Noir und Chardonnay, davon 30% Reserveweine aus drei Jahrzehnten, welche im Eichenfass gelagert wurden. Kristalline, an altes Gold erinnernde Farbe und feine, dichtaufsteigende Perlage. Komplexe Nase, die Eleganz und Raffinesse verspricht, was sich umgehend in einer schönen Abfolge von warmem Gebäck und Trockenfrüchten (Pinot Noir) sowie Grapefruit, Vanille und weissen Blüten (Chardonnay) manifestiert. Im Gaumen sodann perlende Frische in Verbindung mit beeindruckender Länge, die der langen Reifung zu verdanken ist. Lediglich 2500 Flaschen pro Jahr, halt eben die Prinzessin des Hauses.

75 cl CHF 49.90 (statt CHF 58.90)

Cuvée St. Moritz TOP OF THE WORLD®
Pierre Gimonnet & Fils, Cuis

Champagner House of Switzerland ist 2015 vom Kur- und Verkehrsverein St. Moritz lizenziert worden, den offiziellen St. Moritz Champagner herauszugeben und diesen exklusiv zu vertreiben. In enger Zusammenarbeit mit Vertretern von Tourismus St. Moritz und der Hotellerie/Gastronomie ist definiert worden, wie die Cuvée St. Moritz TOP OF THE WORLD® sein soll, um die atemberaubende Natur des Engadins und das prickelnde Champagnerklima von St. Moritz zu verkörpern. Das Haus Pierre Gimonnet & Fils aus Cuis wurde sodann ausgewählt, die perlende Trouvaille zu kreieren und hat die Aufgabe mit Bravour gemeistert. Der offizielle St. Moritz Champagner ist ein reiner Blanc de Blancs und repräsentiert diesen einmaligen Flecken Erde perfekt. Fruchtig-frisch, elegant, feinperlend und voller Vitalität und Lebensfreude.

37.5 cl	CHF 27.80 (statt CHF 32.75)
75 cl	CHF 55.25 (statt CHF 65.00)
150 cl	CHF 114.75 (statt CHF 135.00)



A votre santé!
Sabine Schurr