



SPARKLING NEWSLETTER JUNI 2016

Teil 1 Champagner Wissen

FAQ oder „foire aux questions“ wie unsere frankophonen Nachbarn sagen

Ohne Anspruch auf Vollständigkeit oder thematische Gliederung, finden Sie nachstehend Antworten auf ein buntes Potpourri von Fragen rund um unser prickelndes Lieblingsgetränk. Dabei hat das äusserst gut recherchierte Fachwerk „Die Champagner Macher“ Pate gestanden.¹ Viel Vergnügen und sollte die nachstehende Lektüre mehr Fragen aufwerfen als klären, steht die Autorin, deren Koordinaten Sie am Ende des Newsletters finden, gerne zur weiteren Diskussion zur Verfügung.

Wie erkennt man beim Servieren den Connaisseur und die Kennerin?

Champagner sollte nie eiskalt und schon gar nicht in geeisten Gläsern serviert werden. Ersteres tötet die Aromen und letzteres mit durchschlagendem Erfolg die Perlage. Erreicht wird die ideale Trinktemperatur von 6 bis 8 Grad Celsius durch Kühlung der Flasche während 20 Minuten in einem halb mit Eis und halb mit Wasser gefüllten Champagner-Kübel. Wer es eilig hat, kann natürlich keine 20 Minuten warten, deshalb empfiehlt es sich, im unteren Teil des Kühlschranks einen kleinen Serviervorrat aufzubewahren. Aber nicht länger als 10 Tage. Kälte ist zwar besser als Wärme, aber nicht als Dauerlösung.

¹ Christian Göldenboog & Oliver Rüter: Die Champagner Macher (2013), 202 - 239

Entkorkt wird die Flasche in aller Ruhe. Dazu halten Rechtshänder die Bouteille mit der rechten leicht schräg, während die linke den Korken fest umfasst. Dann dreht die rechte die Flasche, sodass der Korken langsam und sicher rausgleitet – ohne angeberisches Knallen. Korkenknallen ist verboten, verliert der Champagner doch dabei viel zu viel Perlage und somit sein Bouquet. Zum Füllen der Gläser wird die Flasche entweder mit der ganzen Hand unten am Boden gehalten oder liegend in der Hand mit dem Daumen zur Fixierung in der Bodenvertiefung. Keinesfalls aber uncharmant am Flaschenhals. Das ideale Glas ist tulpenförmig und verjüngt sich gegen oben, um die Aromen im Glas zu halten. Und es hat zuunterst einen sogenannten Perlpunkt, um den Bläschen das Aufsteigen zu erleichtern. Gereinigt wird es von Hand und lediglich mit heissem Wasser, also ohne Spülmittel, denn seifige Aromen sind nicht erwünscht.



Was sagt die Form des Korkens nach dem Öffnen?

Ganz einfach, wie lange dieser in der Flasche war. Also die Zeit, die seit dem Degorgieren und somit dem endgültigen Verkorken vergangen ist. Die Korkenform ist also ein Indikator für die Frische des Champagners. Und diese ist zentral. Man kann sehr guten Champagner zwar ein paar Jahre lagern, besser wird er dadurch aber nicht. Geht der Korken nach dem Öffnen der Flasche mit dem Fuss in die Breite, steckte er erst einige Wochen oder Monate im Flaschenhals. Bleibt er schmal, hat er dort Jahre verbracht. Und da das Datum des Degorgierens lange nicht auf allen Rücketiketten vermerkt ist, zeigt sich umso deutlicher die Wichtigkeit einer seriösen Bezugsquelle. In seiner ursprünglichen Form misst der Korken 48 Millimeter in der Höhe und hat einen Durchmesser von 31 Millimeter.

Beim Einsetzen in die Flasche wird er auf 17 Millimeter Durchmesser komprimiert. Der Korken ist mehrschichtig. Der obere Teil besteht aus Presskorken, der untere, welcher mit dem Champagner in Kontakt kommt, aus gewachsenem Naturkork. Hier muss die Bezeichnung Champagner vermerkt sein, bei Jahrgangserzeugnissen auch der Jahrgang. Ein guter, also elastischer und somit luftdicht verschliessender Korken kostet rund einen Schweizer Franken.



Kann Champagner „Zapfen“ haben?

Ja er kann, wie jeder mit einem Naturkorken verschlossene Wein, tut es aber sehr selten. Zumindest, wenn es sich um einen Qualitätschampagner und kein Supermarktprodukt handelt. Der Grund liegt darin, dass die Winzer es tunlichst vermeiden, ihr Produkt nach jahrelanger Reife, Pflege und den damit verbundenen Kosten durch verseuchte Korken zu zerstören. Das geschieht durch „Degustieren“ der Korken. Dazu werden von jeder Lieferung, welche von ein und derselben Korkeiche stammen muss, einige Exemplare in Wasser eingelegt und dieses nach ein paar Tagen verkostet. So zeigt sich eine allfällige Verunreinigung zweifelsfrei.

Wie viele Bläschen sind in einer Flasche Champagner?

Einst behauptete das US-Magazin „Wine & Spirits“, in einer Flasche Champagner wären 44 Millionen Bläschen. Nun, dieser Wert ist wohl kaum durch Nachzählen entstanden. Denn damit ist es so eine Sache. Meistens ist bei einigen tausend Perlen Schluss, sei es wegen Konzentrationsmangels oder schlicht, weil die Flasche leer ist und die Bläschen somit Geschichte.

Die Zahl lässt sich aber dank des Physikers Gérard Liger-Belair bestimmen. Ohne mit der entsprechenden, mathematischen Herleitung zu langweilen, das Resultat vorweg. Es sind rund 2 Millionen pro Glas oder 14 Millionen pro 75 cl Flasche.



Hält ein Silberlöffel in einer angebrochenen Flasche den Champagner frisch?

Nein, aber das Gerücht taucht immer wieder auf und keiner weiss, wer es verbreiten hat. Nach dem Öffnen entweicht das Kohlendioxid unwiderruflich. Aus kaltem Champagner langsamer, aus warmen schneller, egal ob ein Silberlöffel in der Flasche hängt oder nicht. Wer eine Flasche Champagner öffnet, soll sie austrinken. Oder aber mit einem entsprechenden Verschluss versehen, kühl und erschütterungsfrei lagern und möglichst rasch fertig geniessen.



Warum bedeutet die Bezeichnung trocken beim Champagner nicht dasselbe wie beim Wein?

Bei einem trockenen Wein ist der Zucker mehr oder weniger vollständig vergoren. Er nennt sich also nicht nur trocken, sondern ist es auch. Nicht so beim Champagner. Deklariert das Etikett den Inhalt als sec (trocken), kann er einen Zuckergehalt von bis zu 35 Gramm pro Liter enthalten. Steht demi-sec (halbtrocken), sind es gar bis zu 50 Gramm pro Liter. Das führt regelmässig zu geschmacklichen und einkaufstechnischen Missverständnissen. Nachstehend die Restzuckergehalte (Dosage) und ihre Bezeichnung im Überblick.

Bezeichnung	Restzuckergehalt
BRUT NATURE Zéro dosage oder Pas dosé	unter drei Gramm pro Liter
EXTRA Brut	bis sechs Gramm pro Liter
BRUT (kommt am häufigsten vor)	niedriger als 15 Gramm pro Liter
EXTRA DRY	zwischen 12 bis 20 Gramm pro Liter
SEC	zwischen 17 bis 35 Gramm pro Liter
DEMI SEC	Zwischen 33 und 50 Gramm pro Liter
DOUX	Mehr als 50 Gramm pro Liter

Brut Champagner ist am häufigsten anzutreffen. Der sehr herbe Brut Nature setzt absolut perfektes Traubengut voraus und ist entsprechend rar. Mit seiner filigranen Mineralität ist er aber eine absolute Delikatesse, welche zumindest einmal probiert werden sollte. Je höher der Restzuckergehalt eines Champagner, desto eher werden Fehltöne oder minderwertiges Traubengut, z.B. aus zweiter oder gar dritter Pressung, überdeckt. Spitzenchampagner sind selten höher dosiert als Brut.



Wie lese ich ein Etikett?

Für das Etikett gibt es zwingend zu machende Angaben und eine Reihe von freiwilligen Informationen. Neben der Angabe zur Geschmacksrichtung wie Brut oder Sec, muss der Name des Herstellers beziehungsweise der Marke erwähnt sein. Ebenfalls obligatorisch ist die Deklaration des Alkoholgehaltes und der Füllmenge. Je grösser das Fassungsvermögen der Flasche, desto biblischer deren Name.

Bezeichnung	Füllmenge
VIERTELFLASCHE oder Piccolo	0.2 Liter
HALBFLASCHE oder Demi-Bouteille	0.375 Liter
STANDARDFLASCHE oder Imperial	0.75 Liter
DOPPELFLASCHE oder Magnum	1.5 Liter
DOPPELMAGNUM oder Jeroboam	3 Liter
REHOBOAM	4.5 Liter
METHUSALEM	6 Liter
SALMANAZAR	9 Liter
BALTHAZAR	12 Liter
NEBUKADNEZAR	15 Liter

Wie in Frankreich üblich, werden auf dem Etikett keine Traubensorten vermerkt. So sind Bezeichnungen wie Blanc de Blancs (100% Chardonnay) oder Blanc de Noirs (100% Pinot Noir oder Pinot Meunier) fakultativ, aber durchaus gängig. Stehen diese Informationen aber auf dem Etikett, muss es sich auch um die entsprechenden Qualitäten handeln. Dasselbe gilt für Jahrgangschampagner. Der Jahrgang kann, muss aber nicht genannt werden. Es wird sich aber kaum ein Winzer finden, der sich in unnötiger Bescheidenheit übt und unter den Tisch kehrt, dass er einen Millesime produziert hat. Ausser, er will die zusätzlichen Ausgaben für neue Etiketten und Korken meiden.



Ein Rosé-Champagner muss hingegen als Rosé deklariert werden. Last but not least finden sich am unteren Ende zwei bedeutungsvolle Buchstaben, an welchen sich der Status des Produzenten erkennen lässt.

Abkürzung	Erzeugerstatus
NM Négociant-Manipulant oder Champagner-Haus	Natürliche oder juristische Person, die Trauben, Most oder Grundwein kauft und anschliessend die weitere Verarbeitung im eigenen Betrieb übernimmt
RM Récoltant-Manipulant	Ein Winzer, der ausschliesslich aus eigenen Weinen seiner eigenen Ernten im eigenen Betrieb Champagner herstellt
RC Récoltant-Coopérateur	Genossenschaftswinzer, der die Trauben seiner Ernte an eine Genossenschaft liefert und von dieser anschliessend verkaufsfertigen Champagner oder solchen, der noch auf der Hefe liegt, zurück bekommt
CM Coopérative Manipulant	Genossenschaft, die Trauben ihrer Mitglieder zu Champagner verarbeitet und diesen anschliessend unter der eigenen Marke verkauft
ND Négociant Distributeur	Vertriebsgesellschaft, die verkaufsfertige Champagner ankauft und selber etikettiert
MA Marque d'Acheteur	Ein Markeninhaber ist nicht der Hersteller, sondern meist dessen Kunde

Und in welchem Kino-Film spielt der Champagner seine schönste Rolle?

Eindeutig in *Casablanca* aus dem Jahr 1942, wo jede Menge Champagner getrunken wird. Sei es aus Hoffnungslosigkeit der Situation oder aber romantischer Verklärung der Vergangenheit. Zum Beispiel in Erinnerung an die Tage in Paris, als das Leben von Humphrey Bogart und Ingrid Bergmann noch heiter und leicht war. Begleitet von einer Flasche Mumm Cordon Rouge, während dessen Genuss auch der legendäre Satz „*Here's looking at you, kid*“ oder eingedeutscht „*Ich seh' Dir in die Augen, Kleines*“ fällt.



Teil 2 Schöner Jubeln

Mit Referenz an das Gastland der EM und damit Sie die Leistungen Ihrer Lieblingsmannschaft stilvoll bejubeln können, haben wir eine Auswahl von Champagnern zum Spezialpreis und passend zum Sommer, der ja vielleicht noch kommt, Grillieren und Feiern zusammengestellt.

Champagne Henriot, Reims Brut Souverain

Der Brut Souverain ist eine klassische Assemblage aus 25 verschiedenen Lagen Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Er verkörpert den eleganten Stil des Hauses Henriot. In der Nase Noten von weissen Frühlingsblüten (Trauben und Holunder), feinem Gebäck und Mandel. Im Gaumen dann ein üppiger Auftakt von Gewürzen (Vanille) und Obst (Sauerkirchen), welcher durch ein erfrischendes Finale von Zitrus-Aromen und insbesondere der leicht anklingenden Minz-Note abgelöst wird. Ein Tropfen mit Potential zum Hauschampagner. Geeignet für jeden Tag und jede Gelegenheit, insbesondere auch zu Speisen wie Carpaccio vom Thunfisch, Seeteufel, Lamm und Kaninchen. Dosage 8g/l.

75 cl CHF 36.90 (statt CHF 41.00)

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. Dosage 5g/l.

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). Dosage 5g/l.

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. Dosage keine offizielle Angabe, vermutlich 9 g/l.

75 cl CHF 49.90 (statt CHF 58.90)

75 cl Karton à 6 Flaschen, 150 cl Karton à 3 Flaschen. Bestellen Sie einfach bis zum Finalspiel am 10. Juli mit dem Vermerk „Sommergenuss“ unter der Mailadresse

info@champagnerhouse.ch

CHAMPAGNER HOUSE

SWITZERLAND



A votre santé!
Sabine Schurr

Champagner House of Switzerland AG
Steinackerstrasse 19 8700 Küsnacht T +41(0)44 400 95 05
info@champagnerhouse.ch www.champagnerhouse.ch