

Das 6 bar Druck-Paket

6 bar Druck auf der Flasche – und doch so verschieden

Es ist die Physik der Blasen, die den Charakter eines guten Schaumweines entscheidend prägt. Über sie gibt es, leider nur in Französisch, ein phantastisches Buch von einem Atomphysiker, der sie auf molekularer Ebene untersucht und analysiert. Sie definiert in ihren vielfältigen Erscheinungsformen im Zusammenspiel mit dem Flaschendruck und den verarbeiteten Rebsorten auf raffinierte Weise dessen haptische Wirkung im Mundgefühl.

Die arbeits- und zeitaufwendige klassische zweite Gärung auf der Flasche, die sogenannte **Flaschengärung**, liefert, abhängig von der bei der Impfung des Grundweines verwendeten Menge an Hefe und Zucker, die feinste und persistenterste Perlung unter den Schaumweinen. Je höher der Flaschendruck, der zwischen 3,5 und 6 bar Druck liegen muß, und je länger der Schaumwein auf der Hefe der zweiten Gärung in der Flasche reift, um so feiner und persistenter (langanhaltender) wird das Perlenspiel.

Mit diesem Verfahren werden Champagner, guter Sekt, Cava, Crémant, der englische Sparkling und der norditalienische Franciacorta hergestellt. Diese traditionelle Flaschengärung setzt präzise formulierte Rohstoff- und Verarbeitungsqualität, sowie ganz bestimmte Herstellungsbedingungen voraus. Ihre Qualität beurteilt man nach Feinheit, Form, Wirkung und Dauer des Blasenspiels.

Die folgenden Schaumweine erkennt man an ihrem reizvollen Perlenspiel, auch »Perlage« oder »Mousseux« genannt, das auf einem Flaschendruck von 6 bar basiert:

Champagner ist seit dem Friedensvertrag von Versailles als Herkunftsbezeichnung weltweit geschützt und gilt in Sachen Schaumwein noch immer als das Maß aller Dinge. Sein Name und

seine Produktion sind geschützt, er gehört zu den wichtigen Wirtschaftszweigen Frankreichs

Franciacorta, das italienische Pendant, hat sich vor allem in Italien, wo er vornehmlich genossen wird, einen Namen gemacht mit exzellenten Schaumweinen, deren Stilistik sich sorgfältigster technischer Verarbeitung ebenso verdankt, wie viel Zeit auf der Hefe der zweiten Gärung.

Der spanische Cava hatte schon Eigenart und Tradition, als der Name »Champagner« noch nicht geschützt war. Mehr seriöses Schaumweinvergnügen ist zu derart freundlichem Preis weltweit heute kaum zu finden. Cava ist seit ein paar Jahren sehr erfolgreich dabei, der sehr viel teureren Champagne zum Stachel im Fleisch zu werden. Die Cavas der Winzerguppe »Corippinat« und des »Classic Penedès« sind allesamt biologisch zertifiziert. Sie haben das Penedès in Katalonien zur ersten Weinbauregion der Welt gemacht, in der alle Produzenten ihre Reben regenerativ bewirtschaften.

Sekt war lange ein Skandalgetränk (und ist es in der Masse noch immer), doch ein paar herausragende Produzenten sorgen in Deutschland wie in Österreich für eine fast nicht zu glaubende Revolution im Schaumweinbusiness, deren Qualitäten aus diversen Rebsorten für großes Staunen sorgen.

Daß guter französischer Crémant, der alles bezeichnet, was in Frankreich außerhalb der Champagne sprudelt, neben dem spanischen Cava die vielleicht preiswerteste und hochwertigste Champagner-Alternative ist, hat sich längst herumgesprochen. Sein Erfolg spricht für sich. Wir zelebrieren ihn in Hochform und in breitem stilistischem Spektrum. Sein Flaschendruck ist gesetzlich vorgeschrieben, er liegt zwischen 3,5 und 6 bar Druck, und verleiht ihm sein besonders weiches, manchmal sogar fast cremig wirkendes Mundgefühl.

Unser Paket enthält sechs verschiedene Schaumweine mit 6 bar Flaschendruck.

Trotz gleichen Druckes und identischen Herstellungsverfahrens fühlen sie sich im Mundgefühl aber sehr unterschiedlich an. Das liegt an den verarbeiteten **Rebsorten**, von denen jede einer ganz eigenen Physik der Blasenbildung folgt. Das liegt an den **Böden**, auf denen ihre Reben stehen, und es liegt an der **Reifezeit** auf der Hefe der zweiten Gärung in der Flasche, die man jedem einzelnen dieser Schaumweine gewährte. Damit lassen sich die drei wesentlichen Stilmerkmale und Qualitätsparameter hochwertiger Schaumweine mit diesem Paket erleben und nachvollziehen.

2021 Sekt »Dosage Zero« Brut Nature (K&U-Sonderedition), Griesel & Compagnie

Deutscher Sekt mit ungewöhnlichem Charakter. Reinsortig, aber ohne ausgewiesene Rebsorte. Weil Boden und Machart hier prägender sind als die Rebsorte: Granit statt nur Riesling. Ungeschminkt, ohne Zucker, Brut Nature. Der Riesling ist hier als Rebsorte kaum zu erkennen, so sehr dominiert der Einfluß des Granits auf Duft und Geschmack. Der Grundwein spontan vergoren im gebrauchten Barrique ohne Zusatz von Schwefel, also bewußt oxidativ ausgebaut. Dann versektet mit langem Hefelager. Gut drei Jahre reife dieser Sekt auf der Hefe der zweiten Gärung und erlangte so seine superfeine, lang anhaltend sinnliche Perlung.

Der Granit sorgt für die ungewöhnliche rauchig speckige, kraftvoll hefige Aromatik, die man von deutschem Sekt so weder kennt noch erwartet. Boden und Grundwein in rarer Harmonie. Deutscher Sekt, der auf das übliche zitrusfruchtige Schaumwein-Klischee verzichtet. Hier trifft kühler saurer Boden auf milde Säure. Kein zugesetzter Schwefel, kaum Zucker. So nackt wie möglich. Die 6 bar Druck machen mächtig Druck am Gaumen, sorgen für Saftigkeit im Mundgefühl und für trockene Fülle, die wir als vibrierend lebendig empfinden. Pure Schaumwein-Lust im Spiegel einer nicht alltäglichen Herkunft. Ganz schön anspruchsvoll, dieser neue deutsche Sekt.

Sekt Extra Brut Reserve, Fred Loimer

Fred Loimers hochdekorierte Sekt »Extra Brut« Reserve klingt so harmlos, wie er aussieht. Doch er hat in allen Fachpublikationen über Wein, national wie international, für Aufsehen

gesorgt und dürfte auf seinem Preis-Niveau zum Besten gehören, das die Schaumweinwelt zu bieten hat. Sein Grundwein ist eine wilde Cuvée aus Zweigelt und Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc & Gris sowie Grüinem Veltliner. Der Grundwein stammt zu 67% aus dem Jahr 2022, wurde mit 13% Wein aus dem Jahr 2021 und mit 20% Reserveweinen der Jahre 2020 und älter verschnitten, um ihm Harmonie und Spannung zugleich zu vermitteln, ein Verfahren, das in der Schaumweinherstellung üblich ist, um den Grundweinen den Stil des Hauses zu verleihen. Die Trauben wurden schonend per Ganztraubenpressung mit einer Ausbeute von 50 Litern Most aus 100 kg Trauben gekeltert. So verhindert Fred Loimer mögliche Gerbstoffe aus den Beerenschalen. Nach der Gärung reifte der Grundwein noch 4 Monate auf der Vollhefe, ohne Schwefelzusatz, was ihm ein cremig weiches Mundgefühl verleiht, das man im Sekt, wenn man es weiß, spüren zu können meint. Ein Sekt mit Charakter zeigt immer auch die besondere Qualität seines Grundweines, ohne die er nur ein harmloser Sprudler wäre.

Im Juli 2023 legte Fred Loimer diesen Grundwein zur zweiten Gärung der Versektion wieder auf Flasche. Erst nach 19 Monaten auf der Hefe degorgierte er den Sekt, befreite ihn also von der Hefe der Flaschengärung. Als »Extra Brut« auf nur 2 g/l-Restzucker dosiert, könnte er auch als »Brut Nature« etikettiert werden. Hier fällt trotz identischen Flaschendrucks von 6 bar das Mundgefühl signifikant anders aus als z. B. im Griesel-Sekt. Die Perlung ist auch hier wunderbar fein, wirkt im Mund aber präsenter, man könnte auch sagen, daß sie etwas deftiger perlt. Durch die 19 Monate Reifezeit auf der Hefe bleibt auch dieser Sekt nach zwei Tagen im Kühlschrank bei angebrochener Flasche unverändert frisch und lebendig. In seinem Duft entdeckt man frischen Hefeteig, frisch aufgeschnittenen Apfel und einen Hauch Zitrusfrische, sowie eine Spur von Trockenfrüchten, die sich den älteren Reserveweinen verdankt. Im Mund cremig mundfüllendes Perlenspiel, knochentrocken in pikant frischer Säure, belebend agil, vibrierend vor Frische, mit langem Nachhall am Gaumen, der ein faszinierendes Spiel von Teig- und Zitrusaromen zelebriert. Technisch brillante Qualität, die so manchen Champagner vergessen macht. Es gibt ihn, den guten Sekt, und Fred Loimer gilt nicht umsonst als einer seiner Meister.

Crémant »3/7.7.4« Brut Nature, Louis de Grenelle

Crémant heißt in Frankreich alles, was außerhalb der Champagner per Flaschengärung produziert wird. Der Begriff leitet sich vom Wort »cremeux« - weich - ab. Es gab früher Champagner, die weniger als 6 bar Druck enthielten, weil man damals die ganze Geschichte mit dem Flaschendruck noch nicht kontrollieren konnte. Er war dem reinen Zufall überlassen, bis Ende des 19. Jahrhunderts ein Apotheker in Reims die Formel für den Hefe-/Zucker-Zusatz zum Grundwein herausfand, der die kontrollierte Einstellung des Flaschendrucks erst möglich machte.

Champagner-Flaschen, die spürbar weniger Druck aufwiesen, nannte man damals »Crémant«, weil ihr Mundgefühl weicher wirkte. Heute können auch Crémants 6 bar Druck enthalten, in der Regel aber liegen sie zwischen 3,5 und 6 bar Druck. Dadurch wirken sie im Mundgefühl tatsächlich zugänglicher, milder, weniger aggressiv in der Kohlensäure, als Champagner, der seine 6 bar Druck stets mit Durchschlagskraft und Druck als typische Geschmacksmerkmale zelebriert. Crémant gibt es inzwischen in erstaunlicher Qualität. Wenn er trocken ist und mit Anspruch und Sorgfalt in Grundwein und Flaschengärung produziert wird, ist er eine der wohlfeilsten Alternativen zum Champagner.

So einen Spitzen-Crémant produziert das letzte Schaumwein-Haus in Saumur an der Loire, das noch in Familienbesitz ist: Louis de Grenelle. Hier der vielleicht aufregendste Crémant aus dem Portfolio des Hauses mit etwas merkwürdigem Namen auf besonderer Flasche. Der Inhalt ist fordernd, die Cuvée ungewöhnlich, sein Name ist Programm: »**3/7.7.4**«.

Die erste 3 im Namen steht für die drei roten Rebsorten der Loire, aus denen er gekeltert wurde und die ihm unverwechselbaren Charakter verleihen: Pinot Noir, Cabernet Franc und Pinot d'Aunis. Je 7 Teile Pinot und Cabernet, sowie 4 Teile Pinot d'Aunis finden hier, weiß gekeltert, zu einem »**Blanc de Noirs**« zusammen, ohne Dosage, ohne Zuckerzusatz, Brut Nature. Knalletrocken also, durch die lange Reife auf der Hefe der Flaschengärung und die ausschließliche Verwendung roter Rebsorten aber sinnlich fein und filigran.

Ein echtes Meisterwerk, das über 24 Monate auf der Hefe der zweiten Gärung in der Flasche zu

6 bar Druck heranreifte, die man hier aber vor lauter Finesse im Spiel der ultrafeinen Perlage kaum zu spüren meint.

Meisterhaft fängt Kellermeister Guillaume Potevin den Charakter der Loire in einem Schaumwein ein, der »Weiß aus Rot« (Blanc de Noirs) physisch erlebbar macht: Spürbar herb durch die zarten Gerbstoffe der weiß gekelterten roten Rebsorten; knochentrocken im Trunk; mundwässernd animierend in der druckvollen Perlung, an der man dann eben doch die 6 bar Druck erkennt; auf ganz eigene Art erfrischend in der Wirkung im Mundgefühl. Diskret im Duft und irgendwie vornehm im Auftritt. Überraschend zart und geschmeidig auf der Zunge. Anregend lebendig, getragen von den Aromen roter und weißer Früchte. Zartheit trifft auf Kraft im sinnlichen Spiel feinster Blasen. Griffig im Charakter der drei roten Rebsorten, »La Magie du Noirs«. Sie steckt in diesem eigenständigen Crémant, der nicht dem Mainstream huldigt und den eigenen Charakter wagt. Genau deshalb lieben wir ihn. Für uns einer der Referenz-Schaumweine in Saumur.

2018 Clàssic Penedès »Ombres De Tardor« Extra Brut, Finca La Font de Jui

Gute Cavas wagen Charakter wie kaum ein anderer Schaumwein der Welt. Keiner schmeckt wie der andere. Viele spielen mit den Spuren der Zeit durch extrem lange Reife auf der Hefe der Flaschengärung, deren Aromen der Zersetzung, der Autolyse, dann den Charakter prägen.

So auch hier in einem »**Clàssic Penedès**« der »Finca Font de Juï«, wenige Kilometer nordwestlich von Barcelona. Elfeinhalf Hektar ziehen sich hier an sanften Hängen entlang, die von kalkhaltigen, tiefgründig lehmigen Böden dominiert werden. Sie können Wasser gut speichern, was für die Reben wichtig ist, damit sie in der sommerlichen Hitzeperiode nicht unter Trockenstress leiden.

Hier stehen Chardonnay und Pinot Noir in kleineren französischen Klonen mit geringer Produktion. Für natürlich niedrige Erträge als Cordon-Royat erzogen, der typischen Reberziehung der Champagne, wo die Zahl der Augen für jede Rebsorte präzise geregelt ist, um entsprechende Trauben-Qualität zu gewährleisten. Die exponierte Lage, die biodynamische Bewirtschaftung nach Demeter® und die Morphologie der Böden lassen Winzer **Josep Vila** so gesun-

de wie nährstoffreich vitale Trauben ernten. Der Rebschnitt und das Ausdünnen im Frühjahr erfolgen von Hand, und auch geerntet wird grundsätzlich von Hand in 20 kg fassende Behälter, die die Trauben in perfektem Zustand binnen weniger Minuten zur Kelter auf dem Weingut transportieren lassen, das mitten in den Weinbergen liegt. Josep Vila konzentriert sich auf wenige Schaumweine, die er unterschiedlich lange auf der Hefe der zweiten Gärung in der Flasche reifen lässt.

Seinen **Clàssic Penedès »Ombres De Tardor«** hat er 54 Monate auf der Hefe der Flaschengärung gereift. Ein reinsortiger **Chardonnay**, der die extrem lange Reifezeit auf der Hefe in Duft und Geschmack anspruchsvoll hefig und durch die Autolyse der Hefe auf fordernd reif und nussig oxidativ präsentiert, ohne oxidiert zu sein. Zu dem Preis eine absolute Sensation an »Zeit im Wein«. Das gibt es so nur im spanischen Cava. Anspruchsvoll hochwertig und komplex im Mundgefühl mit einer noblen, sehr feinen Perlung, die so manchem großen Champagner zur Ehre gereichen würde.

Das wirklich Besondere an diesem raren Schaumwein aber ist die ungewöhnliche Dosage mit einer winzigen Menge eines 20 Jahre alten, roten Süßweines. Sie verleiht ihm eine angenehm reife, fast opulent wirkende Aromatik, die altmodisch oxidativ wirkt in ihrer zurückhaltend gelb reifen Frucht, nussig im Charakter und fast ein wenig salzig. Die lange Reifezeit erkennt man auch in der raffiniert feinen Perlung, die sehr kleine Blasen zeigt, die sich auf der Zunge sehr fein und fast verhalten lösen, sowie im Duft, der die noblen Autolyse-Noten der Hefe aufweist.

Sorgfalt und Können für ein Schaumwein-Niveau, das zu diesem Preis nirgendwo sonst auf der Welt zu finden sein dürfte. Eigenständig im Stil, anspruchsvoll im Charakter, technisch brillant realisiert und weit origineller und anspruchsvoller, als sein Preis vermuten lässt. Macht Spaß, oder?

Franciacorta 1701 »Brut Nature«, 1701 SRL Soc.Agr.

Franciacorta ist ein Weinbaugebiet am Fuße der Alpen in der Region Lombardei, 70 km östlich von Mailand, das auf gerade mal 25 mal 10 km großer Fläche immerhin 3.000 Hektar (ha)

Reben stehen hat, die etwas mehr als 100 Erzeugern Trauben für Schaumweine liefern, die als Italiens beste gehandelt werden. Wie in der Champagne werden auch sie zeitaufwendig in traditioneller zweiter Gärung auf der Flasche hergestellt, um dann vor allem im eigenen Land getrunken zu werden. Tatsächlich gehen nur etwa 10 % der Produktion in den Export, was erklären dürfte, warum die Schaumweine aus Franciacorta hierzulande noch so wenig bekannt sind. Die Weinberge liegen am Fuße der italienischen Alpen. Das kontinentale Klima ist warm, die Berge bieten Schutz vor dem kalten Wind aus dem Norden, der Lago di Iseo puffert die Temperaturdifferenzen. Die Höhenlage von 300 bis 400 m über dem Meer lässt die Trauben ausreifen, bewahrt ihnen aber die für den Schaumweingenuß so wichtige Säure.

Immerhin 80 % der Rebfläche werden dort ökologisch zertifiziert bewirtschaftet. Das ist wahrlich visionär. Hauptsächlich Chardonnay und Pinot Noir sowie ein kleiner Anteil Pinot Bianco sind hier im Anbau. Die Schaumweine dürfen erst mindestens 25 Monate nach der Ernte auf den Markt kommen, um möglichst feines Mousseux zu entwickeln. Viele Qualitätserzeuger lassen ihre Cuvées aber sehr viel länger auf der Hefe der zweiten Gärung reifen. Das beschert ihnen in den Aromen der Autolyse eine aromatische Komplexität, die sie deutlich prägt und von anderen Schaumweinen der Welt stilistisch abhebt. Wie in der Champagne bestimmt auch hier die Dosage, mit der man nach dem Abzug der Hefe der Flaschengärung den Verlust in der Flasche ausgleicht, entscheidend über Stil und Geschmack. Gute Franciacortas sind »Extra Brut« (maximal 6 g/l Restzucker), die besten kommen ganz ohne Dosage aus, sind also knochentrocken, »Brut Nature« oder »Dossaggio Zero«.

»**1701**« ist ein Weingut, das äußerlich angenehm bescheiden wirkt im Vergleich zu so manchem Großkotz-Palazzo in Franciacorta. Ein großer ummauerter Weinberg ist das Filetstück des zertifiziert biodynamisch bewirtschafteten Familienbetriebs.

Zehn Hektar bewirtschaften Bruder Federico und Schwester Silvia Stefini, acht mit Chardonnay und zwei mit Pinot Noir bepflanzt, in Cazzago San Martino im Herzen des Anbaugebietes. Ihr Betrieb ist noch jung. Erst 2012 beschlossen

die beiden, das historische Weingut zu übernehmen und es nach den Methoden des biologischen und biodynamischen Weinbaus wieder zu beleben. Ihr Weinkeller ist weniger romantisch als praktisch. Neben den üblichen Edelstahltanks und Holzfässern experimentieren sie auch mit dem Ausbau in großen Amphoren.

Ihr gänzlich zuckerfreier »Brut Nature«, den wir hier eingepackt haben, reifte über 30 Monate auf der Hefe.

Damit stellt er den banalen Zitrus-Noten »moderner« Schaumweine die komplexen Autolyse-Aromen jener Hefestämme entgegen, die ihm sein ultrafeines Perlenspiel bescherten, in dem man durch den kompromißlos trockenen Ausbau die 6 bar Druck deutlich spüren kann. Die Spuren der Zeit erinnern dabei assoziativ irgendwie an ein vergilbtes Schwarzweißphoto. Aromatisch ganz schön anspruchsvoll für einen Schaumwein dieser Preisklasse.

Federico und Silvia Steffini lassen ihren »Brut Nature« aus 85% **Chardonnay** und 15 % **Pinot Noir** wie einen Laserstrahl über die Zunge laufen. Rasant kommt er auf die Zunge, ultrapräzise im Fluß, messerscharf fokussiert in der Säure, glockenhell im Duft nach weißen Blüten, wunderbar getragen von herben Hefe-Noten im Nachklang.

Die Autolyse der Hefe und die Flaschenreife besorgen ihm ein Bukett, das irgendwo zwischen Frühlingsblüten, frisch gewaschener Wäsche und gekochten Artischocken changiert. Reif, aber auch mystisch jung; morbid, aber anregend frisch; zupackend griffig im belebenden Perlenspiel. Nichts für jedermann, weil nostalgisch gegen den Strom gebürstet. Doch genau das macht diesen erregend lebendigen Franciacorta so aufregend und reizvoll. Großes Schaumwein-Kino.

Champagne »D:Z« Dosage Zero, Champagne Bruno Paillard

Die Geschichte des Hauses Bruno Paillard ist so erstaunlich wie beeindruckend. Champagne Bruno Paillard ist weder ein klassischer Marken-Champagner noch ein »normales« Handelshaus. Champagne Bruno Paillard ist eine der jüngsten Champagner-Marken und die einzige, die vom Eigentümer und Namensgeber in Personalunion persönlich geführt wird: Bei Champagne Bruno Paillard war tatsächlich Monsieur Bruno Paillard für Qualität und Produktion

verantwortlich, bis er vor kurzem die Geschicke des von ihm gegründeten Hauses in die Hände seiner Tochter Alice legte, die es seitdem mit enormem Engagement und großem Elan in eine vielversprechende Zukunft führt.

Sie ist dabei, ihr Haus als vermutlich erstes vom Status des NM-Champagners (Handelshaus, das Trauben zukauf) zum RM-Status zu führen, also dem Winzer-Champagner, der zu 100% sein eigenes Lesegut verarbeitet. Das käme einer Sensation gleich.

Bruno Paillard bringt nicht oft neue Produkte auf den Markt. Um so erstaunlicher, daß nun auch dieses Haus mit diesem »D:Z« in die kleine Gruppe der Null-Zucker-Champagner Einzug hält. Alice Paillard ist Visionärin und sie ist Perfektionistin. Sie führt das immerhin erste und einzige Haus in der konservativen Champagne, dessen gesamte Produktion nur »Extra-Brut« dosiert ist, also knochentrocken auf den Markt kommt. Ihr Vater legte seit 1985 Reserveweine zurück, die stets aus eigenen, zertifiziert biologisch bewirtschafteten Grand Cru-Lagen stammen, die Alice inzwischen 70% ihrer Produktion liefern. So garantiert sie den direkten Zugriff auf die Qualität ihrer Trauben.

Ihr »**Dosage Zero**« besteht aus einem Basisjahrgang, der in gebrauchten Barriques vergoren und vor allem aus Pinot Meunier-Grundweinen besteht. Sie unterfüttern den nördlich kreidigen Charakter dieses großen Multi-Jahrgang-Champagners mit tiefgründig seidiger Textur, wie sie »Dosage Zero«-Champagner nur selten besitzen.

Spannend komplexe Reinheit, straff strahlende Energie, beruhigend unaufgeregte Harmonie und ein entspannt feinperliges Spiel charakterisieren einen Champagner rarer Spitzenklasse, dessen einmaliger Charakter auf den Reserveweinen beruht, die Alice Paillard hier zu 50% in der Cuvée verwendet. Sie sorgen für eine Klasse und Ausstrahlung, wie man sie in der Champagne längst vergessen glaubte. Sie stammen aus diversen Jahrgängen von über 30 verschiedenen Cru-Lagen, wurden im Holzfaß vergoren und ausgebaut und anschließend in Edelstahl gelagert, einige auch über mehr als 10 Jahre auf der Flasche gereift. Sie sorgen für den Charakter fortgeschritten Hefe-Autolyse, der Paillards »D:Z« zum besonderen Erlebnis macht.

Bruno Paillards »Dosage Zero« ist eine sehr persönliche Interpretation großen gereiften Champagners. Ihn kann nur produzieren, wer über eine lange geplante, bestens bestückte Bibliothek großer Reserveweine verfügt. Mit diesem eindrucksvollen Statement setzt Alice Paillard eine deutliche Duftmarke neben Klassikern wie Selosse, Krug, Salon und wenigen anderen.

Wir hoffen, daß Sie mit diesem Paket Schaumwein-Erfahrung sammeln, die Sie noch nicht kannten, und freuen uns auf Ihr Feedback. Wir danken für Ihr Interesse, wünschen Ihnen und den Ihren ein gutes neues Jahr mit positivem Ausblick auf das, was kommt, und grüßen Sie herzlich aus Nürnberg

Dunja Ulbricht & Martin Kössler



Apropos 6 bar Druck....

In der Champagne begann man bereits um 1670, den dort wachsenden Wein in Flaschen zu füllen, um so seine Frische zu bewahren. Die Abfüllung fand dabei aber wohl oft zu früh statt, was in den kalten Wintern in der Champagne nicht auffiel. Doch kaum wurde es im Frühjahr warm, begann es in vielen Flaschen wieder zu gären. Man hatte schließlich noch keine Ahnung von der Wirkung des Restzuckers auf die noch vorhandenen Hefen (die erst sehr viel später entdeckt werden).

So ließ die sich während der Nachgärung auf der Flasche bildende Kohlensäure Tausende von Flaschen in den Keller, bei den Kunden und während des Transportes explodieren, weil die

damals noch von Hand aus drei Teilen zusammengefügten Glasflaschen dem entstehenden Druck nicht standhielten. Es kam zu Toten und schweren Verletzungen, was Kellermeister und Lieferanten damals dazu zwang, Eisenmasken und Rüstungen zu tragen, um sich vor dem gefährlichen Getränk zu schützen, das inzwischen den Beinamen »**Wein des Teufels**« trug.

Erst als findige englische Glasbläser Ende des 18. Jahrhunderts beginnen, druckfestere Flaschen mit dem typischen, sich nach innen wölbenden Buckel im Flaschenboden zu entwickeln, ermöglichen sie damit den mehr oder weniger verletzungsfreien Genuss des immer beliebter werdenden Getränks. Allerdings fällt die Qualität der Flaschen noch sehr schwankend und zufällig aus, weil die Hefe der zweiten Gärung noch immer in der Flasche enthalten ist und so für ein nicht nur trübes, sondern auch mikrobiologisch instabiles Getränk sorgt.

Der Schaumwein, wie wir ihn heute kennen, entsteht erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts, als die legendäre Witwe Clicquot zusammen mit ihren deutschstämmigen Kellermeistern Antoine Müller und Alfred Werlé 1806 das Abrütteln der Hefe und damit das Degorgieren erfindet. 1837 wird das bis dahin mysteriös instabile Getränk endgültig zum heutigen Champagner, als ein junger Apotheker aus Reims, **André François**, nämlich jene Zucker- und Hefemenge herausfindet, mit der die Kellermeister den Grundwein in der Flasche impfen müssen, um reproduzierbar gleichen Flaschendruck durch die zweite Gärung auszulösen, die für feine und persistente Blasenbildung sorgt, ohne daß die Flasche explodiert. Während der Flaschengärung entstehen immerhin 6 bar Druck (4 Gramm Zucker im Wein werden durch die Flaschengräung zu 1 bar Druck), die Flaschen müssen 10 und mehr bar Druck aushalten können.

André François ist heute weitgehend vergessen, obwohl er der eigentliche Erfinder des modernen Champagners ist. Kurz nachdem er seine Formel veröffentlicht hat stirbt der arme Apotheker 1838 und kann nicht mehr miterleben, wie die bis dahin ärmliche Champagne durch seine Erkenntnisse zur reichen Heimat einer Weinindustrie wird, die heute eine in aller Welt bekannte Marke produziert.