



## Seminar 1 | Freitag, 24. April, 18:00 Uhr | Die Dosage • Das Geheimnis des Zuckers im Schaumwein

Rachele Corsara, die fröhliche Kellermeisterin des deutschen Spitzensekt-Produzenten Griesel, wurde als Italienerin mit den lebensfrohen Blasen im Wein sozialisiert. Uns zeigt sie heute aus erster Hand, welche spannende, aber auch fragwürdige Rolle der Zucker im Schaumwein spielt.

Da nennt man ihn »Dosage« und gibt ihn nach dem Degorgieren, dem Entfernen der Hefe der zweiten Gärung in der Flasche, wohldosiert dem fertigen Schaumwein als wichtiges geschmackliches und stilistisches Merkmal zu. Erstaunlicherweise wird die »Dosage« ausdrücklich auf dem Etikett deklariert als Brut, Extra Brut oder Brut Nature. Gewußt wie. Sie kann übrigens vieles sein, vom einfachen Rohrzucker bis zum »rektifizierten Traubenmostkonzentrat«. Die Geheimnisse dieser Dosage lüftet Rachele in ihrem Atelier ganz praktisch: Sie läßt euch den gleichen Rohsekt mit 3 verschiedenen Dosagen probieren und macht so den verblüffenden Einfluß des Zuckers auf dessen Mundgefühl, Stil und Charakter nachvollziehbar. Nach diesem Atelier trinkt ihr Schaumwein, egal welcher Herkunft, garantiert anders, weil ihr wisst, warum und wie man die Dosage einsetzt. Schule fürs (Schaumwein-)Leben.

HAUSSEM126



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)