



Seminar 2 | Samstag, 25. April, 12:00 Uhr | Schaumwein-Atelier. Was treiben die Blasen im Wein und in unserem Mund?

Lange galt er als Teufelszeug, dieser eigenartige Wein, der reihenweise Flaschen explodieren ließ und nicht nur manchen Winzer wegen der hohen Ausfälle – angeblich bis zu 90 Prozent – ruinierte, sondern auch schwere Verletzungen verursachte und manchmal sogar das Leben kostete. Und doch wollten ihn die Reichen und Mächtigen quer durch die Jahrhunderte auf ihren Festtafeln haben. Erst als Louis Pasteur im 19. Jahrhundert die Formel für die Verstoffwechselung des Zuckers durch Hefe im gärenden Most gefunden hatte, konnte Schaumwein kontrollierter und in größeren Mengen hergestellt werden. Die Faszination für die Blasen freilich ist geblieben.

Können die Perlen im Schaumwein aus der Reihe tanzen? Und wenn ja, was machen sie dann nicht nur im Glas, sondern in unserem Mund? Guillaume Poitevin, Önologe und seit vielen Jahren Kellermeister im renommierten Crémant-Haus »Grenelle« weiß es, und er kann es hinreißend gut erklären. Er hat alles dabei, damit jede(r) Teilnehmer/in im Selbstversuch das Spiel der Blasen erfahren kann. Schließlich berührt es alle unsere Sinne. Wir können die Blasen sehen, riechen, schmecken, fühlen und sogar hören. Nach diesem Seminar/Atelier wisst ihr dann auch, warum man große Schaumweine nicht eisgekühlt servieren sollte.

HAUSSEM226



www.weinhalle.de