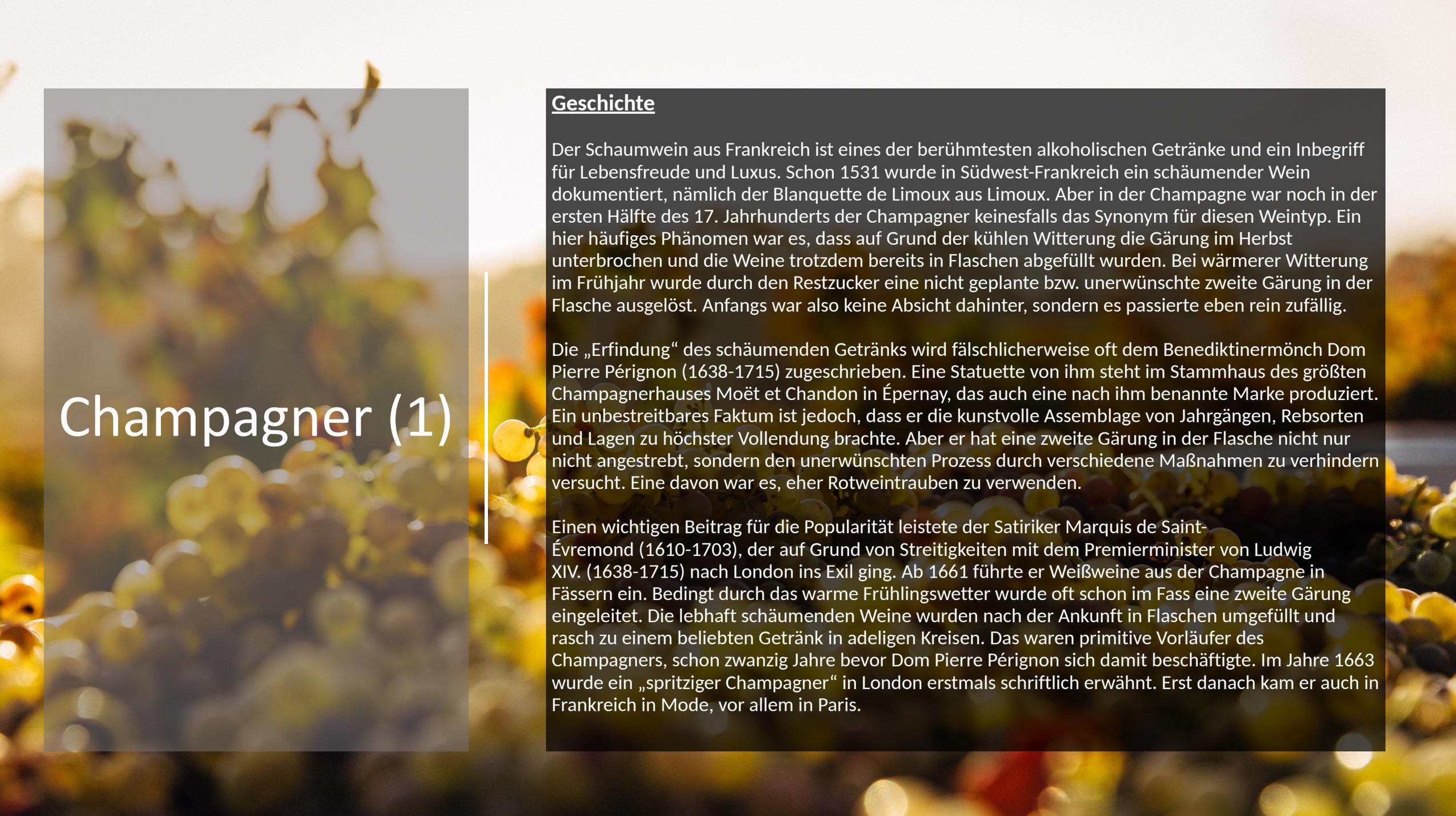

Mehrgenerationenhaus Oestrich- Winkel

11.08.2025

Thema: Champagner





Champagner (1)

Geschichte

Der Schaumwein aus Frankreich ist eines der berühmtesten alkoholischen Getränke und ein Inbegriff für Lebensfreude und Luxus. Schon 1531 wurde in Südwest-Frankreich ein schäumender Wein dokumentiert, nämlich der Blanquette de Limoux aus Limoux. Aber in der Champagne war noch in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts der Champagner keinesfalls das Synonym für diesen Weintyp. Ein hier häufiges Phänomen war es, dass auf Grund der kühlen Witterung die Gärung im Herbst unterbrochen und die Weine trotzdem bereits in Flaschen abgefüllt wurden. Bei wärmerer Witterung im Frühjahr wurde durch den Restzucker eine nicht geplante bzw. unerwünschte zweite Gärung in der Flasche ausgelöst. Anfangs war also keine Absicht dahinter, sondern es passierte eben rein zufällig.

Die „Erfindung“ des schäumenden Getränks wird fälschlicherweise oft dem Benediktinermönch Dom Pierre Pérignon (1638-1715) zugeschrieben. Eine Statuette von ihm steht im Stammhaus des größten Champagnerhauses Moët et Chandon in Épernay, das auch eine nach ihm benannte Marke produziert. Ein unbestreitbares Faktum ist jedoch, dass er die kunstvolle Assemblage von Jahrgängen, Rebsorten und Lagen zu höchster Vollendung brachte. Aber er hat eine zweite Gärung in der Flasche nicht nur nicht angestrebt, sondern den unerwünschten Prozess durch verschiedene Maßnahmen zu verhindern versucht. Eine davon war es, eher Rotweintrauben zu verwenden.

Einen wichtigen Beitrag für die Popularität leistete der Satiriker Marquis de Saint-Évremond (1610-1703), der auf Grund von Streitigkeiten mit dem Premierminister von Ludwig XIV. (1638-1715) nach London ins Exil ging. Ab 1661 führte er Weißweine aus der Champagne in Fässern ein. Bedingt durch das warme Frühlingswetter wurde oft schon im Fass eine zweite Gärung eingeleitet. Die lebhaft schäumenden Weine wurden nach der Ankunft in Flaschen umgefüllt und rasch zu einem beliebten Getränk in adeligen Kreisen. Das waren primitive Vorläufer des Champagners, schon zwanzig Jahre bevor Dom Pierre Pérignon sich damit beschäftigte. Im Jahre 1663 wurde ein „spritziger Champagner“ in London erstmals schriftlich erwähnt. Erst danach kam er auch in Frankreich in Mode, vor allem in Paris.

Champagner (2)

Geschichte

Im letzten Drittel des 17. Jahrhunderts wurde es in der Champagne in größerem Umfang üblich, dem Wein bei der Flaschenabfüllung Zucker und Melasse beizugeben und dadurch spritzige und schäumende Weine zu erhalten. Das schäumende Produkt wurde dann gegen Ende dieses Jahrhunderts in größeren Mengen bewusst hergestellt. Doch auch dickwandige Flaschen hielten sehr oft dem durch die üppige Zuckerzugabe und heftige Gärung entstandenen großen Kohlendioxiddruck nicht stand. Rund 80% aller Flaschen gingen damals zu Bruch. Deshalb wurden im gesamten 18. Jahrhundert nur wenige tausend Flaschen jährlich produziert. Und diese waren extrem teuer. Deshalb entwickelte sich Champagner vorerst ausschließlich als Modegetränk in Adelskreisen bzw. bei den Begüterten.

Eine umfangreiche Champagner-Produktion begann erst Anfang des 19. Jahrhunderts, als das Problem der richtigen Zuckerdosage gelöst wurde. Der Chemiker Jean-Antoine Claude Chaptal (1756-1832) erkannte als Ursache des Schäumens in der Flasche die noch nicht beendete Gärung. Den größten Verdienst erwarb sich jedoch der Apotheker Jean-Baptiste François (1792-1838), der das Geheimnis der richtigen Zuckermenge herausfand. Weitere Meilensteine waren die Verbesserung der Korken, die Verkorkungsmaschine, sowie im Champagnerhaus Veuve Clicquot-Ponsardin die Erfindung des Rüttelpultes bei der Remuage durch den legendären Kellermeister Antoine de Muller (1788-1859).

Champagner (3)

Herkunftsgebiet

Die Champagne genießt seit 1936 den Status einer Appellation d'Origine Protégée (AOP), auch wenn dies zumeist nicht auf dem Etikett vermerkt wird. Vorwiegend wird er weiß und in geringeren Mengen auch als Rosé produziert, aber es gibt keinen roten Champagner wie bei einem Sekt. Nach den strengen Bedingungen des CIVC darf sich Schaumwein nur dann Champagner nennen, wenn er die Vorgaben bezüglich der Herkunft und der Herstellung erfüllt. Die Weintrauben müssen in der „Région délimitée de la Champagne viticole“ gewachsen, gekeltert und nach der 1935 festgelegten Méthode champenoise in zweifacher Gärung vergoren sein. Dies wurde nach langen Rechtsstreitigkeiten 1994 durch eine EU-Verordnung festgelegt. Außerhalb der Champagne (und auch in anderen Ländern) wird ein Qualitätsschaumwein als Crémant und im deutschsprachigen Raum als Sekt bezeichnet. Es gibt aber noch weitere landesspezifische Bezeichnungen (siehe eine Aufstellung unter Schaumwein).

Champagner (4)

Produktion

Champagner herzustellen ist ein ungemein aufwändiges und kompliziertes Verfahren mit vielen Arbeitsschritten.

Zugelassen sind insgesamt acht Sorten, von denen aber nur die klassischen Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay eine Rolle spielen. Die vier Sorten Arbane, Petit Meslier, Fromenteau (Pinot Gris) und Pinot Blanc sind zwar aus historischen Gründen erlaubt, belegen aber nur 90 Hektar. Seit dem Dezember 2022 ist die PIWI-Sorte Voltis auf vorläufig 10 Jahre zugelassen worden. Autorisierte Erziehungsformen sind Chablis, Cordon de Royat, Guyot und Vallée de la Marne. Dies sind kurze Rebschnitte, die eine gemäßigte Produktion gewährleisten. Der Maximalertrag wird jährlich vom CIVC festgelegt und richtet sich nach Witterung und auch wirtschaftlicher Situation. Bei Überangebot an Champagner wird gedrosselt. Im Jahre 2019 waren dies 10.200 kg/ha Trauben (2018 waren es 10.800 kg/ha).

In der Regel werden die Weintrauben früh gelesen, wenn sie noch nicht die volle Reife erlangt haben und ein niedrigeres Mostgewicht aufweisen. Ein niedriger Ertrag spielt keine große Rolle. Das wesentliche Kriterium ist kein hoher Zuckergehalt, sondern die Fähigkeit, säurebetonte Grundweine zu erbringen. Ein adstringierender Geschmack durch Tannine ist unerwünscht. Die Trauben werden händisch geerntet, alles unreife und faule Gut wird ausgelesen. Die Mindestmenge für den potentiellen Alkoholgehalt im Most wird jährlich festgelegt (rund 9% vol). Die Traubenpreise ergeben sich jährlich nach marktspezifischen Gesichtspunkten, wobei das Échelle des crus-System mit den Klassifizierung in Grand Cru-, Premiere Cru- und restliche Gemeinden als Orientierung dient.

Champagner (5)

Produktion

Die offizielle Maßeinheit ist die sogenannte Marc, das ist eine Presseinheit von 4.000 kg Weintrauben. Daraus dürfen insgesamt maximal 25,5 hl (2.550 l) Most für die Herstellung gewonnen werden. Dies erfolgt in zwei Pressvorgängen. Es ist nur die schonende Ganztraubenressung erlaubt. Der erste sanfte Pressvorgang heißt Cuvée und ergibt 20,5 hl (2.050 l) mit dem feinsten und klarsten Saft, der vor allem reich an Zucker und Säure, aber arm an Tanninen ist. Der zweite Pressvorgang mit mehr Druck heißt Taille und ergibt 5 hl mit mehr Mineralien, Farbstoffen und Tanninen, bei dem mehr aus Schalen, Kernen und Fruchtfleisch herausgelöst wird.

Die Qualität des Grundweins spielt eine wichtige Rolle für das Endprodukt. Bei hochwertigen Schaumweinen muss auch die Qualität der Grundweine hervorragend sein. Allerdings gelten andere Anforderungen als für gewöhnliche Stillweine. Viele Champagner-Häuser verwenden für die Produktion der Grundweine nur den besten Most (Tête de Cuvée). Der Most wird bei niedriger Temperatur 12 bis 48 Stunden durch Absetzen vor der Gärung geklärt (Débourbage). Dann wird er in die Gärbehälter umgefüllt, wobei die meisten Firmen Stahltanks von 50 bis 1.200 Hektoliter Volumen, einige wenige auch noch traditionell Eichenfässer verwenden. Es werden zumeist von der CIVC empfohlene Hefen verwendet. Die Gärtemperatur liegt zwischen 12 und 25 °Celsius. Bei etwa 22 °Celsius dauert die alkoholische Gärung rund drei Wochen. Die meisten Weine werden dann einer malolaktischen Gärung unterzogen. Zum Abschluss folgt ein weiteres Klären, das Endprodukt heißt „Vin clair“. Die Grundweine weisen im Vergleich zu Stillweinen zumeist einen unauffälligen, säuerlichen Geschmack auf.

Champagner (6)

Produktion

Dieser Prozess entscheidet über die Unverwechselbarkeit und die Qualität des Produktes. Die Auswahl bzw. die Zusammenstellung der Weine und Jahrgänge erfordert Erfahrung, sensorische Fähigkeiten, Vorstellungskraft und Sorgfalt. Sie ist im Detail ein bestens gehütetes Geheimnis der Champagnerhäuser. Zu diesem Zeitpunkt wird entschieden, ob die Wein-Qualität ausreichend ist, um einen Millésime (Jahrgangs-Champagner) zu kreieren, was nur in besonders guten Jahren (freie Entscheidung der Häuser) erfolgt. Ein solcher muss gemäß EU-Verordnung zumindest 85% des angegebenen Jahrganges enthalten, was aber von der CIVC auf 100% verschärft wurde.

Bei jahrgangslosen Champagners erfolgt die Assemblage aus verschiedenen Jahrgängen bzw. Weinen. Bei Moët et Chandon wird aus dem riesigen Reservoir von 300 Grundweinen eine Cuvée aus bis zu 30 Chargen komponiert. Hier kann auch der Reservewein dabei sein. Die „Grande Cuvée“ des Champagner-Hauses Krug besteht sogar aus bis 60 verschiedenen Weinen. Das Abziehen des Weines auf Flaschen für die folgende Flaschengärung darf nicht vor dem 1. Januar des auf die Weinlese folgenden Jahres vorgenommen werden.

Champagner (7)

Produktion

Der Champagner muss nach der alkoholischen Gärung eine Flaschengärung durchlaufen (nicht Tank oder Fass). Dass Champagner in jener Flasche vergoren worden sein muss, in der er auch vermarktet wird, war bis 2001 nur auf die Formate Normalflasche (0,75 l) und Magnum (1,5 l) beschränkt. Alle Klein- und restliche Großformate durften aus Normalflaschen befüllt werden. Seit Anfang 2002 müssen nun auch Halbflaschen (0,375 l) und Jeroboams (3 l) original-flaschenvergoren sein. Einige Produzenten wie Krug oder Pommery haben schon immer all ihre Formate so behandelt.

Dem Grundwein wird die Liqueur de tirage (Fülldosage) beigegeben und damit die Flaschengärung ausgelöst. Je nach Restzucker ist dies eine Mischung aus in Wein gelöstem Rohrzucker und speziellen Hefen von etwa 25 g/l. Vielen Produzenten geben Rüttelhilfen wie Bentonit bei, um das spätere Dégorgement (Hefesatzentfernung) zu erleichtern. Danach erfolgt die Abfüllung in Flaschen, die mit einem Kronkorken verschlossen werden. Bei manchen Produzenten ist auf der Innenseite des Kronkorkens ein fingerhutgroßer Becher (Bidule) angebracht, der das Hefedepot aufnimmt.

Die Flaschengärung dauert bei relativ niedrigen Temperaturen zwischen 9 und 12 °Celsius etwa zehn Tage bis drei Monate und länger. Dabei steigert sich der Alkoholgehalt um etwa 1,2% bis 1,3% vol. Unter hohem Druck von zumindest 3,5 bis 6 bar entsteht in Form des Kohlendioxids der typische, extrem feinperlige Schaum (frz. „Prise de mousse“). Eine hohe Perlfähigkeit des Champagners (Schaumweins) mit winzigen Perlen ist ein entscheidendes Qualitätskriterium.

Champagner (8)

Produktion

Durch die Flaschengärung wird ein Bodensatz aus abgestorbenen Hefezellen (lie) und anderen Trübstoffen gebildet, der bei der Reifung eine wichtige Rolle spielt. Die Flaschen müssen nun zumindest 15 Monate (davon zumindest 12 Monate auf dem Hefesatz), beim Jahrgangs-Champagner drei Jahre lagern. Aber es gibt auch Champagner mit 10, 20 und selten sogar bis 50 Jahren Lagerung. Je länger auf der Hefe gelagert wird, umso kürzer ist die Trinkfähigkeit im geöffneten Zustand. Im Durchschnitt beträgt die Lagerungszeit bei Nichtjahrgangs-Produkten jedoch 2,5 bis 5 Jahre. Dabei werden aus dem abgestorbenen Heferückständen Stoffe aufgenommen und der feinprickelnde, typische Geschmack entwickelt.

Die die Flaschen werden mit dem Hals nach unten in die schräg und anfangs sehr steil gestellten Pupitres (Rüttelpulte) gesteckt. Bis zu drei Monate lang werden sie täglich manuell vom Rüttelmeister (Remueur) gerüttelt (Remuage), um einen Achtelkreis gedreht und das Pult etwas flacher gestellt, bis die Flaschen auf dem Kopf stehen und der Bodensatz im Flaschenhals hinter dem Korken sitzt. Dies erfolgt zumeist 24- bis 32-mal. Als Positionierungshilfe für den Remueur wird von vielen Häusern am Flaschenboden ein Kellereipunkt (marque) angebracht.

Erfahrene Rüttelmeister können per Tag 30.000 bis 50.000 Flaschen Champagner behandeln. Die zeit- und arbeitsintensive händische Remuage wird heute bei großen Firmen von Gyropalettes (computergesteuerte Metallkästen) übernommen, wodurch der Vorgang auf eine Woche verkürzt wird. Neueste Verfahren sollen sowohl die Remuage als auch die Gyropalettes überflüssig machen. Dafür werden adsorptivstarke Alginate eingesetzt.

Champagner (9)

Produktion

Einige Häuser zögern das Entfernen des Bodensatzes (Dégorgement) so lange wie möglich hinaus, um durch lange Hefelagerung die Geschmacksfülle zu steigern. Ein diesbezüglich geschütztes Markenzeichen vom Champagnerhaus Bollinger ist Récemment dégorgé (RD). Das Warmdegorgieren (Dégorgement à la volée) erfordert große Geschicklichkeit, um zu große Verluste zu vermeiden. Heute erfolgt vorwiegend das Kaltdegorgieren (Dégorgement à la glace). Die Flaschen werden mit dem Hals in eine eiskalte Salzlösung gesteckt und dann geöffnet (Dégorgier-Haken). Der nahezu gefrorene Hefeklumpen schießt heraus; der dabei verspritzte Champagner wird ggf. nachgefüllt.

Alternativ wird nun den Flaschen die sogenannte Liqueur d'expédition (Versanddosage) beigegeben. Das ist ein Gemisch aus Wein und Rohrzucker bzw. bei manchen Produzenten auch Weinbrand. Dadurch wird die durch das Entfernen der Hefe fehlende Menge in der Flasche ersetzt und der Champagner erhält den gewünschten Süßegrad (Zuckergehalt). Bei hochwertigem Jahrgangs-Champagner oder bei langer Hefelagerung verzichten manche Produzenten darauf. Dann scheint auf dem Etikett pas dosé, dosage zéro oder brut nature auf (ohne Dosage).

Nachdem der Korken in den Flaschenhals getrieben wurde, wird er mit einer Metallkappe (Capsule) bedeckt, die wiederum durch eine Agraffe (Muselet) fixiert wird. Um die Dosage mit dem Wein optimal zu vereinen, erfolgt gegebenenfalls ein als Poignettage bezeichnetes manuelles oder maschinelles Schütteln der Flaschen.

Champagner (10)

Qualität

Champagner ist eines der strengst kontrollierten Produkte der Welt. Insgesamt fünf Institutionen prüfen die Vorgaben und die Qualität. Das sind das Landwirtschafts-Ministerium, die Staatliche Weinkontrolle und Gewerbeaufsicht, die INAO, die Zoll- und Steuerbehörde und der Champagne-Verband CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne). Am Etikett muss „Champagne“ und bei einem Jahrgangs-Champagner die Jahreszahl aufscheinen. Beides muss auch in den Korken eingebrannt sein. Jedes Champagner-Etikett trägt eine vom CIVC vergebene sechs- bis siebenstellige Kontrollnummer. Die ersten ein bis zwei Stellen geben über die Art des Herstellers bzw. des Abfüllers Auskunft:

CM = Coopérative de Manipulation (Marke einer Genossenschaft)

MA = Marque d'Acheteur (spezielle Marke - erzeugt für Supermarkt, Restaurant)

ND = Négociant Distributeur (kauft Champagner, etikettiert und vertreibt)

NM = Négociant Manipulant (kauft Trauben, Most, Grundwein - verarbeitet, vertreibt)

R = Récoltant (selbständiger Winzer, lässt Champagner im Lohnverfahren herstellen)

RC = Récoltant Coopérateur (G-Mitglied, liefert Trauben und bekommt Champagner)

RM = Récoltant Manipulant (stellt Champagner aus eigenen Trauben her)

SR = Société de Récoltants (miteinander verwandte Erzeuger-Vereinigung)

Champagner (11)

Produzenten

Es gibt rund 15.000 Winzer, die meisten auf wenigen Hektar nur traubenerzeugend. Aber rund 5.000 davon sowie 60 Genossenschaften und 360 Handelshäuser erzeugen Champagner. Diese produzieren zumindest eine, einige sogar hunderte von Marken (in diesem Fall vor allem MA's). Die kleinen Produzenten mit oft nur ein paar tausend Flaschen produzieren sehr oft erstaunliche Qualitäten, weil sie im Gegensatz zu den großen Häusern alle Trauben von Grand-Cru-Flächen verwenden können. Die insgesamt 11.000 Champagner-Marken sind beim CIVC registriert.

Jährlich werden insgesamt rund 300 Millionen Flaschen vermarktet. Weltweit werden in jeder Sekunde zehn Flaschen geöffnet. Rund 40% der Gesamtmenge wird exportiert. Die Hauptabnehmer sind Großbritannien, USA und Deutschland. Das Programm großer Firmen umfasst eine jahrgangslose Standardqualität, einen Jahrgangs-Champagner, einen Blanc de blancs (Chardonnay), einen Rosé sowie als Spitzenerzeugnis des Hauses eine Cuvée de Prestige. Einige Firmen erzeugen unter der AOC Coteaux Champenois auch nicht schäumende Rot-, Rosé- und Weißweine.

Bekannte Champagner-Produzenten bzw. Champagner-Marken sind Ayala, Besserat de Bellefon, Billecart-Salmon, Billiot, Binet, Bollinger, Canard-Duchêne, Charles Heidsieck, Delamotte, Deutz, Drappier, Duval-Leroy, Fleury Père et Fils, Gosset, Alfred Gratién, Heidsieck Monopole, Henriot, Krug, Jacquart, Jacquesson, Joseph Perrier, Laherte Frères, Lanson, Larmandier-Bernier, Laurent-Perrier, Mercier, Moët et Chandon, Mumm, Nicolas Feuillatte (Palme d'Or), Perrier-Jouët, Philipponnat, Piollot, Piper Heidsieck, Paillard, Pol Roger, Pommery, Roederer, Ruinart, Salon, Taittinger, Tarlant, Thiénot, Union Champagne, Veuve Clicquot-Ponsardin und Vranken-Pommery.

Champagner (12)

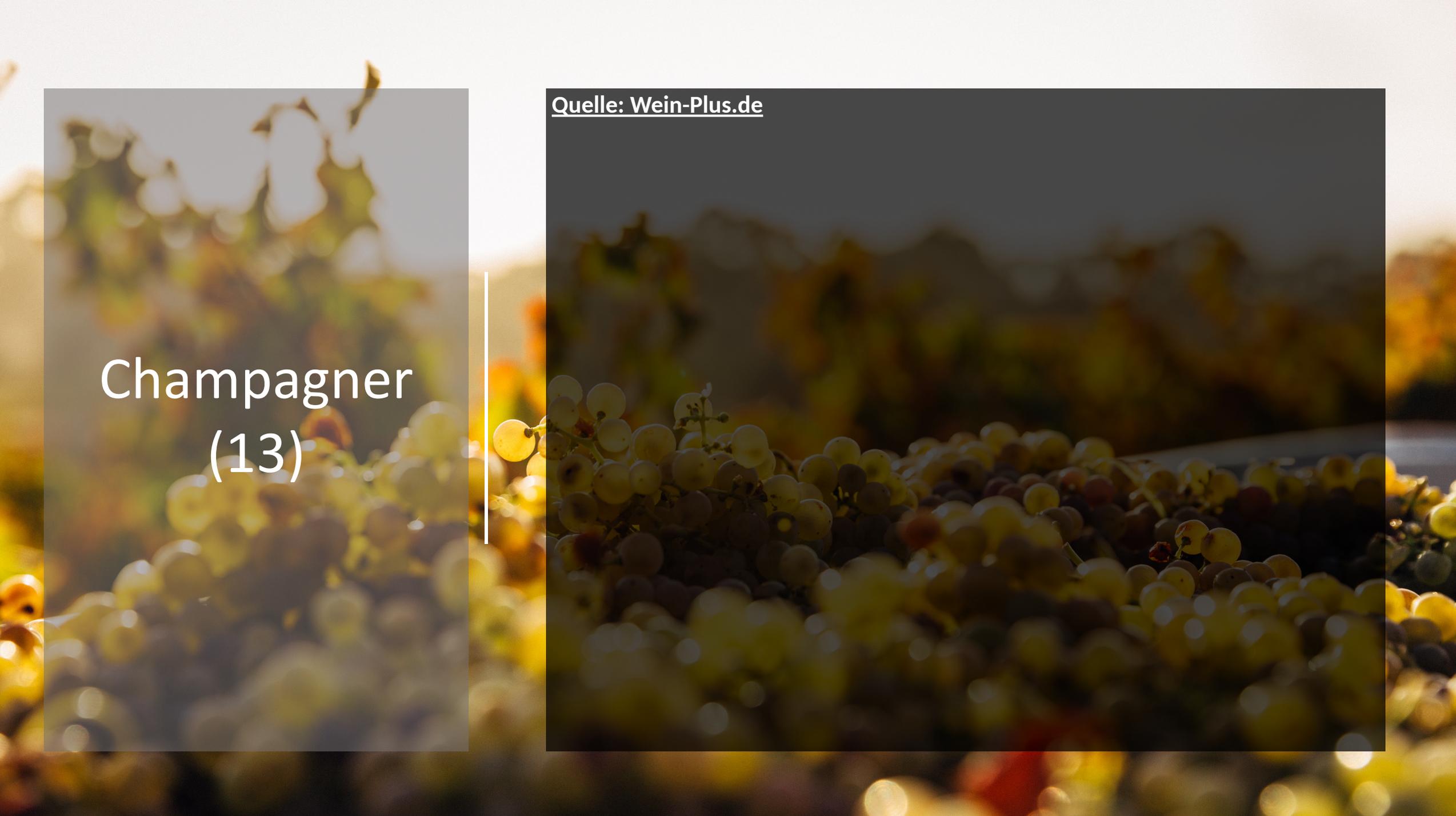
Champagnergenuss & Kultur

In der Regel sollte ein Schaumwein möglichst rasch bis spätestens zwei (drei) Jahre nach Fertigstellung bzw. ab Vermarktung konsumiert werden. Einzelne Spitzenprodukte können sich in der Flasche weiterentwickeln. Dies ist jedoch eher die Ausnahme und auch (bei Jahrgangs-Weinen) vom Jahrgang abhängig. Noch mehr als bei Stillwein ist beim Schaumwein eine richtige Lagerung äußerst wichtig. Optimal sind eine ruhige, erschütterungsfreie Lagerung bei Dunkelheit mit einer gleichbleibenden Weintemperatur von 10 bis 15 °Celsius und genügender Luftfeuchtigkeit.

Mehrere Funde von Champagner-Flaschen in Schiffswracks haben gezeigt, dass durch die „idealen Lagerbedingungen“ auch sehr alte Champagner noch genießbar sein können. Den Rekord hält ein 2010 in einem Wrack gefundener Veuve-Clicquot des Jahrgangs 1839, der nach über 170 Jahren nicht nur genießbar war, sondern ausgezeichnet mundete. Zwei Beispiele sind unter Heidsieck-Monopole und Veuve Clicquot-Ponsardin angeführt.

Um den Champagner ranken sich unzählige Legenden und Anekdoten. Madame Pompadour (1721-1764), Mätresse König Ludwigs XV. (1710-1774), sagte: Champagner ist das einzige Getränk, das Frauen schöner macht, je mehr sie davon trinken. Ihre Lieblingsmarke stammte übrigens aus dem Hause Moët et Chandon.

Die schönste Anekdote ist aber zweifellos jene von der legendären Madame Lily Bollinger (1899-1977) des gleichnamigen Champagnerhauses. Auf die Frage eines Reporters, zu welchen Gelegenheiten sie denn Champagner trinke, antwortete: Ich trinke ihn, wenn ich glücklich bin, und ich trinke ihn auch, wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich ihn, wenn ich allein bin; in Gesellschaft trinke ich ihn sowieso. Selbst wenn ich keinen Appetit habe, nehme ich gern ein Gläschen zu mir. Und wenn ich Appetit habe, greife ich natürlich auch zu ihm. Aber sonst rühre ich ihn nicht an, außer - wenn ich durstig bin.



Champagner (13)

Quelle: Wein-Plus.de