

Günter-Otto Baus

DER CHAMPAGNER
von der Rebe bis zur Flasche

Engelsdorfer Verlag
Leipzig
2015

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

Bibliografische Information durch die

Deutsche Nationalbibliothek:

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in
der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische
Daten sind im Internet über <http://dnb.dnb.de> abrufbar.

Umschlag: © Lotti Jost

ISBN 978-3-95744-796-8

Copyright (2015) Engelsdorfer Verlag Leipzig

Alle Rechte beim Autor

Hergestellt in Leipzig, Germany (EU)

www.engelsdorfer-verlag.de

16,00 Euro (D)

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

INHALT

Vorwort.....	7
1. Die Lage.....	8
2. Die Anbaufläche.....	9
3. Mengen.....	12
4. Die Rebsorten.....	13
5. Die Lese und das Keltern (Pressen).....	15
6. Vom Most zum Wein.....	16
7. Vom Wein zum Champagner.....	17
8. Vom Rütteln zum „Degorgieren“ und dem Dosieren.....	19
9. ... bis zur Flasche.....	20
10. Die Hierarchie der Crûs.....	27
11. Das Etikett.....	29
12. Die Kontrollorgane.....	30
13. Erzeuger & Vermarkter.....	31
14. Accessoires / das Glas.....	34
15. Der Champagner und die Deutschen.....	36
16. Meine 50 Jahre in Diensten des Champagners.....	46
17. Meine „gutgemeinten“ Ratschläge & Empfehlungen.....	57
18. Briefwechsel.....	61
19. Wichtige Fachbegriffe und ihre Bedeutung.....	64
20. Zitate.....	67

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

VORWORT

Liebe Leserin, lieber Leser,

man sagt dem Champagner nach, er sei unter allen schäumenden Weinen der Welt „der berühmteste, der aufwendigste und der teuerste“. Ist er auch der Beste?

Und damit ein herzliches Willkommen auf dem Weg **des Champagners ... von der Rebe bis zur Flasche!** Der Weg beginnt mit interessanten Daten und wichtigen Fakten. Anschließend wandern Sie über den Weinberg mit seinen unterschiedlichen Rebsorten, um zur langen, aber sehr lehrreichen und spannenden Etappe im Keller zu kommen. Vor Ort verfolgen Sie das **Werden** des Champagners **bis zur Flasche!** Ein kleiner Umweg führt am perfekten Glas vorbei bis hin zu den Anmerkungen und Kommentaren des Autors. Das Ende des Weges ist erreicht und Sie sind am Ziel angekommen!

Ein solides Grundwissen über die Champagne und den Champagner ist der verdiente Lohn für Ihr aufmerksames „Mitwandern“. **Prosit!**

Auf dem weiteren und langen Weg **in die Welt des Champagners** kann ich Sie leider nicht begleiten. Nehmen Sie stattdessen Ihre Partnerin bzw. Partner mit. Mitnehmen sollten Sie aber auch: Ihr klares Auge, Ihre empfindliche Nase, Ihre sensible Zunge und **die wahre Lust auf Champagner!**

Als Vermittler zwischen Produzent und Konsument stand ich **50** Jahre in Diensten des Champagners Ich habe **50** Jahre gesehen, gehört, gefragt, gelesen und schließlich darüber geschrieben! Ich habe geschrieben, um den enormen Aufwand deutlich zu machen, ich habe geschrieben, um die noch erkennbaren Wissenslücken zu schließen und ich habe geschrieben, um allen Freunden und Ratgebern diesseits und jenseits der Grenze herzlich zu **DANKEN.**

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

1. DIE LAGE

Die Champagne ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs. Es erstreckt sich zwischen dem 49. und dem 50. Breitengrad. Die deutschen Anbaugebiete Ahr, Mosel und Rheingau liegen noch nördlicher, aber ihre Topographie ist für den Weinbau wesentlich günstiger.

Die Anbaufläche der Champagne ist nicht als homogen zu bezeichnen. Zwar bilden die Weinberge der „Montagne de Reims“ mit dem „Vallée de la Marne“ einen erkennbaren Kern, aber mit den Flächen „Vallée de l' Aisne“ und dem „Massif de Saint-Thierry“ im Norden, der „Côte de Blancs“, der „Côte de Sézanne“ im Süden bis zur „Côte des Bars“ an der Grenze zu Burgund, mit einigen „Inseln“ dazwischen, wird die weitläufige Streuung deutlich.

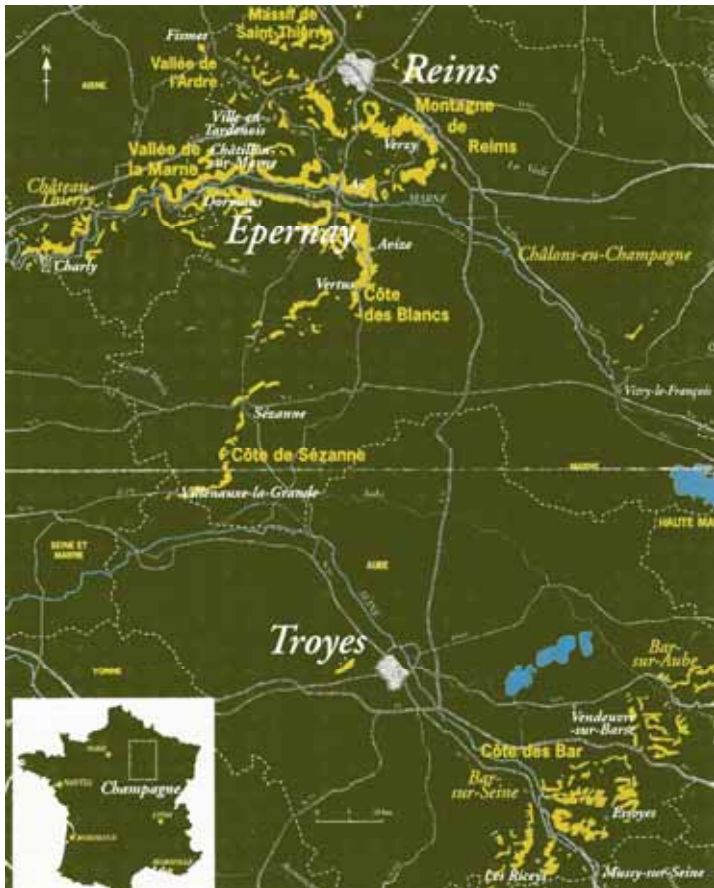
Insgesamt werden fünf Départements tangiert.

Die Streuung ist auch der Grund für unterschiedliche Bedingungen bezüglich Klima und Terroir.

Im nördlichen Teil beträgt die Temperatur im Durchschnitt 10,1 – 10,5° im Süden (Dep. Aube) sind es 11,4°. Das Terroir besteht im Norden fast ausschließlich aus Kreide und Muschelkalk (am Ostrand des „Pariser Beckens“) und kommt damit der Chardonnay-Rebe entgegen, während im Süden Lehm und Mergel (das Burgund ist nicht weit) dominieren und die Pinot Noir-Rebe begünstigen.

2. DIE ANBAUFLÄCHE

1927 wurde die Anbaufläche der Champagne auf 34.000 ha festgesetzt. Dies entspricht ca. 3 % aller Flächen für Weinbau in Frankreich. Im Jahr 2000 waren 30.396 ha im Ertrag. 2014 waren es bereits 33.573. Damit ist das Limit 34.000 ha fast erreicht. Die Nachfrage nach Champagner steigt weltweit. Zum einen durch die Zunahme der Bevölkerung, zum anderen durch mehr Wohlstand in Ländern wie China, Indien, Russland usw.



Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

Der Bedarf an Weinen kann problemlos gedeckt werden. Die einzigartige „Monopolstellung Champagne“ stößt jedoch an ihre Grenzen. Was tun? Es gibt nur zwei Möglichkeiten:

⇒ Die ha Höchsterträge anheben oder

⇒ Die Anbauflächen erweitern.

Der weitaus größte Teil der Fachleute und Experten hat sich, aus Angst vor einer Qualitätseinbuße, gegen eine Erhöhung der Erträge ausgesprochen. Es bleibt demnach nur die Erweiterung. Vorgesehen sind weitere 6.000 ha, auf Flächen die eine adäquate Qualität garantieren. Hierzu bietet sich insbesondere die Hügelkette westlich von Troyes, mit der sehr guten Lage Montgueux (für Chardonnay), sowie die Vergrößerung der bereits bestehenden Flächen um Vitry-le-Francois an. Ebenfalls Chancen werden den Gebieten rund um Bergères-sous-Montmirail und nordwestlich von Reims eingeräumt.

Die im Jahr 1927 festgelegte Anbaufläche von damals 34.000 ha würde jetzt auf 40.000 ha erweitert. Bis dahin stehen den zuständigen Gremien noch viel Arbeit und Ärger ins Haus. Vor 2020 wird wohl kein neuer Rebstock gepflanzt werden.

Auf der folgenden Seite finden Sie zwei Karten aus denen die aktuelle Champagne und die projektierte Champagne ersichtlich sind.

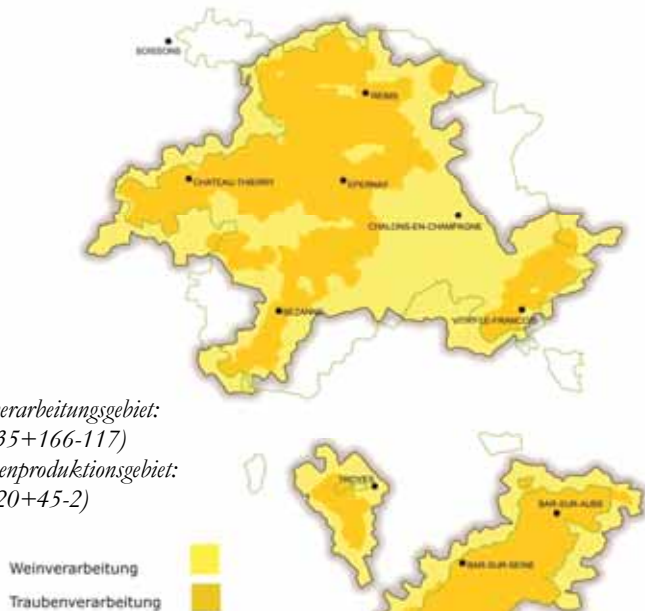
Die Begriffe „Traubenproduktionsgebiet“ und „Weinverarbeitungsgebiet“ erläutere ich an hand eines Beispiels: Das Haus Josph Perrier wurde 1825 in Chalsons-sur-Marne (heute Chalons-en-Champagne) gegründet. Dessen Weinberge liegen im „Traubenproduktionsgebiet“, aber die Kellerei befindet sich im „Weinverarbeitungsgebiet“. Diese Zone liegt, einem Gürtel ähnlich, um die Anbaufläche und ist ebenfalls limitiert. Im Zuge der Revision wird sie entsprechend modifiziert. In diese Zone dürfen Weine anderer Herkunft weder angeliefert noch gelagert werden!

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

*Aktuelles Weinverarbeitungsgebiet:
635 Gemeinden
aktuelles Traubenproduktionsgebiet:
320 Gemeinden*



*Projektiertes Weinverarbeitungsgebiet:
684 Gemeinden (635+166-117)
Projektiertes Traubenproduktionsgebiet:
363 Gemeinden (320+45-2)*



Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

3. MENGEN

2014 betrug der weltweite Verkauf 307.132.540 Fl./0,75¹. Davon wurden 12.605.297 Flaschen = ca. 4 % nach Deutschland geliefert.

2014 stellt sich der pro-Kopf-Verbrauch in 0,75 Fl. je Einwohner wie folgt dar:

1. Frankreich	2.525
2. Luxemburg	1.238
3. Belgien	0,912
4. Schweiz	0.637
5. Großbritannien	0,483
6. V.A. Emirate	0,275
7. Australien	0,268
8. Schweden	0,257
9. Singapur	0,244
10. Hongkong	0,232
11. Dänemark	0,240
...	
15. Deutschland	0,153
...	
26. China	0,001

¹ alle Gebinde werden in 0,75 Fl. umgerechnet Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt!

4. DIE REBSORTEN

In der Champagne sind 7 Rebsorten zugelassen:

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, sowie die alten = autochthone Sorten: Pinot blanc, Pinot gris, arbanne und petit meslier.

Der Anteil der 4 letztgenannten beträgt 0,3 % an der Gesamtfläche und ist deshalb bedeutungslos. Auf die drei dominanten Sorten entfallen folgende Anteile:

Pinot Noir	= rote Rebe	= 38 %
Pinot Meunier	= rote Rebe	= 32 %
Chardonnay	= weiße Rebe	= 30 %

Die Zahlen machen deutlich, dass der größte Teil aller Champagner aus roten Trauben mit mehr oder weniger Anteilen weißer Trauben resultiert. Auf dem Etikett muss der jeweilige Anteil nicht deklariert werden, aber er kann z.B. auf dem Rückenetikett genannt werden. Besteht der Grundwein nur aus der Rebsorte „Chardonnay“, wird er als „Blanc de Blancs“ bezeichnet und ist damit ein „Mono-Crû“. Das Gleiche gilt auch für einen „Blanc de Noirs“, wenn der Grundwein nur aus einer roten Rebe stammt. Besteht die „assemblage“ jedoch aus den zwei roten Reben, dann ist es zwar ein „Blanc de Noirs“, aber kein „Mono-Crû“.

Der Champagner-**Rosé**: 2014 betrug sein Anteil am Gesamtvolumen ca. 10 %. Auf dem gleichen Niveau bewegen sich die deutschen Abverkäufe. Die Winzer und Kellermeister haben zwei Möglichkeiten, um einen Champagner- Rosé zu produzieren.

Die Variante 1: Man nehme einen weißen Grundwein und setze ihm, je nach dem gewünschten Stil, vor der zweiten Gärung zwischen 8 und 18 % roten Wein zu. Diese Methode wird als „Rosé d’assemblage“ bezeichnet. Zu dem Rotwein ist anzumerken, er muss aus der Champagne stammen und dem gleichen

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

Prädikat entsprechen, d. h., ein „Grand Crû“ zu „Grand Crû“ bzw. „Premier Crû“.

Die Variante 2 heißt: »Rosé-traditionelle« oder »Rosé-de-saignée«. Man beginnt so wie bei der Rosé-Weingewinnung, d. h. die roten Beeren werden „eingemaischt“ und an- bzw. vergoren. Während dieses Prozesses werden die roten Farbpartikel gelöst. Ist der gewünschte Farbton erreicht, wird die Gärung abgebrochen und die zweite Gärung „auf der Flasche“ eingeleitet. Dieses Verfahren ist aufwendig und setzt ausreichende Erfahrung voraus. Große Häuser, es gibt wenige Ausnahmen, favorisieren die Variante 1, während die meisten Winzer nach der traditionellen Methode arbeiten. Entsprechend breit gefächert ist das Angebot. Sie können zwischen der fruchtigen oder der eleganten Note wählen.

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

5. DIE LESE UND DAS KELTERN (PRESSEN)

Neben dem Termin und dem ha-Höchstertrag wird auch der Mindestalkoholgehalt des Mostes kurz vor dem Lesetermin jedes Jahr neu festgelegt.

In 2011 durften pro ha 70,86 hl Most mit einem Alkoholgehalt von mindestens 9 Vol. % gewonnen werden.

Die Lese „per Hand“ ist obligatorisch. Um nach der Lese eine Oxydation, besonders bei den roten Trauben, zu vermeiden, ist höchste Eile geboten. Viele Häuser keltern deshalb dezentral und fahren den Most im Tankzug in ihre Kellerei. Das schnelle Handeln ist erforderlich, weil man aus den roten Trauben (ihr Anteil beträgt zwei Drittel, siehe Rebsorten) weißen Most, ohne einen störenden Farbstich, bekommen will.

Winzer und kleinere Kellereien arbeiten noch mit der traditionellen, vertikalen Kelter, die von Hand bedient wird.

Die größeren Betriebe bevorzugen die Horizontal-Kelter. Für beide Systeme gilt: Auf die Kelter kommen 4.000 kg Trauben. Die erste Pressung ergibt 2.050 l = 10 Fässer à 205 l. Most (benannt nach dem alten Fass-Maß „*pièces*“). Die erste Pressung nennt sich „*Cuvée*“ (nicht mit der Cuvée als „assemblage“ = mischen zu verwechseln). Die zweite Pressung liefert weitere zwei Fässer x 205 l = 410 l Sie wird als Taille bezeichnet.

Eine 0,75 Fl. Champagner erfordert 1,2 bis 1,6 kg Trauben!

6. VOM MOST ZUM WEIN

Nach einer gründlichen Analyse wird der eingebrachte Most durch die erste Gärung, wie weltweit üblich, zu Wein vergoren. Ist der Anteil des Zuckers im Most zu gering, um auf 10/11 % zu kommen, wird mit etwas Zucker „aufgebessert“. Nach einem Monsieur Chaptal auch „chaptalisieren“ genannt. Je nach Kellertemperatur dauert der Gärprozess 10 bis 20 Tage. Die größeren Betriebe steuern den Gärprozess mit speziellen Gärtanks. Ist die Gärung abgeschlossen, wird der junge Wein „geklärt“, d. h. von allen Rückständen befreit. Der „Neue“ wird fachgerecht behandelt und steht nun zur Disposition.

Alle Partien des neuen Weines werden nach Lage, Qualität, Rebsorte usw. getrennt gelagert. Entsprechende Kapazitäten sind deshalb erforderlich. Es wird aber nicht nur viel Fassraum benötigt, sondern auch größere Lager- und Kellerräume sind vonnöten. Das hat den Trend „heraus aus der Enge – hinaus auf die grüne Wiese“ gerade in den letzten Jahren enorm verstärkt!

Nicht alle „Grund“-Weine werden zu Champagner weiterverarbeitet. Ein Teil der roten Weine wird für die „assemblage“ des Rosé-Champagners benötigt, während ein anderer Teil in Flaschen, als Coteaux Champenois A.C. in den Handel kommt. Es gibt ihn auch in weiß und eher selten als rosé. Bekannt sind die „Roten“ aus Ay, Ambonnay und Bouzy. Ihre Preise liegen auf dem Niveau des Champagners. Die Nachfrage hält sich, wegen vieler Alternativen, in Grenzen. Hierzulande dient er ab und zu als Alibi für Kompetenz.

Zu den „Stillweinen“ der Champagne gehört auch der Rosé-des-Riceys A.C. Er wird ausschließlich in der Gemeinde „Les Riceys“, im südlichsten Zipfel der Champagne, erzeugt. Das Verfahren ist weitgehend mit dem des Rosé Champagners „de saignée“ identisch. Das ist aufwändig und setzt viel Erfahrung voraus. Die jährlichen ca. 300 hl werden ab Keller oder in die regionale Gastronomie verkauft. Den eigenwilligen Stil dieses Rosé muss man mögen.

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

7. VOM WEIN ZUM CHAMPAGNER.

Die Winzer in der Champagne, dem nördlichsten Anbaugebiet Frankreichs, ernten von Jahr zu Jahr unterschiedliche Mengen und Qualitäten. Ungeachtet dessen verkaufen die Champagnerproduzenten stets die (fast) identischen Champagner?! Des Rätsels Lösung lautet: Das Gesetz erlaubt den registrierten Betrieben junge mit älteren (= Reserve-) Weinen, aus unterschiedlichen Lagen und den 3 Rebsorten (ausschließlich Weine aus der Champagne) miteinander zu vermischen. Eine solche Mischung (der frz. Begriff „assemblage“ = Zusammenfügen klingt besser und wird der Sache auch gerechter) kann aus 50 Weinen und mehr bestehen. Das Erstellen einer Assemblage erfordert ein hohes Maß an Sachverstand, Erfahrung und Verantwortung und ist in der Regel „Chefsache“. Schließlich soll das fertige „Produkt“ dem Stil, der Tradition und dem Anspruch eines Hauses oder Marke gerecht werden. Viele kleinere und mittlere Häuser haben kaum Probleme, aber bei einigen „Multis“ sind doch Zweifel angebracht. Winzer und Kleinbetriebe haben zwar keine 50 Weine für eine Assemblage, aber aus Weinen verschiedener Parzellen und Jahre kreieren sie oft hervorragende Cuvées. Fazit: Die Assemblage macht den Unterschied!

Die fertige Assemblage wird mit wenig Zucker (in Wein aufgelöst) und einer Reinzuchtheife in (oder „auf“) Flaschen gefüllt und mit einer Kronkapsel verschlossen. Die Flaschengärung (frz. „Méthode Champenois“) wird aktiviert.

Der Wein wird zum Champagner.

Die Gärung dauert 6 bis 8 Wochen je nach Kellertemperatur, im Extremfall bis zu vier Monaten. Während des Prozesses entsteht in der Flasche ein Druck bis zu 6 atü. Ist die Gärung beendet werden die Flaschen liegend, meterhoch, gestapelt. Schmale Latten dienen als Druckverteiler. Nach und nach trennt sich der

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

Champagner von der Hefe und liegt nun geklärt auf dem „Depot“. Es beginnt ein wichtiger Reifeprozess. Dabei werden unerwünschte Säuren abgebaut, „Ecken“ und „Kanten“ abgeschliffen. Vom Gesetz sind folgende Mindestlagerzeiten vorgeschrieben: Für Standard-Cuvées 15 Monate, für Jahrgangs-Cuvées 3 Jahre. „Gute“ Häuser und Winzer warten 4-5 Jahre. Denn „Jeder Tag auf der Hefe ist ein guter Tag“!

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

8. VOM RÜTTELN ZUM „DEGORGIERTEN“ UND DEM DOSIEREN

Naht das Ende der Ruhezeit, dann setzt man die Flaschen auf Rüttelpulte, man findet sie noch bei Winzern und Kleinbetrieben, oder in Kästen à 504 Fl. der computergesteuerten „Giropaletten“ in größeren Betrieben. Dort ist ein „Rüttler“ (frz. „remueur“) höchstens noch für Touristen aktiv! Das Rüttelpult mit seinen schrägen Löchern hilft dem Rüttler das Hefedepot während 6 bis 12 Wochen bis auf den Korken zu rütteln. Lagert der Hefepfropfen auf der Kronkapsel, beginnt das „Degorgieren“.

Die Dosage-Stufen nach der EU-Verordnung vom 24. Juli 2009:

Brut Nature	unter 3 g	Zucker pro ltr.
Extra-Brut	zwischen 0 und 6 g	Zucker pro ltr.
Brut	weniger als 12 g	Zucker pro ltr.
Extra-Dry	zwischen 12 und 17 g	Zucker pro ltr.
Sec	zwischen 17 und 32 g	Zucker pro ltr.
Demi-Sec	zwischen 32 und 50 g	Zucker pro ltr.
Doux	mehr als 50 g	Zucker pro ltr.

Das heißt, die Flasche wird kopfüber in ein sehr kaltes Solebad getaucht, der Pfropfen friert an der Kapsel fest und wird mit ihr entfernt (früher per Hand, heute maschinell). Die geringe Menge Champagner die dabei entweicht, wird durch die „Versanddosage“ kompensiert. Mit mehr oder weniger Zucker wird die endgültige Dosage festgelegt. Auf das Verkorken mit dem Drahtkörbchen folgt das Etikettieren. Die Flasche ist nun nach ca. **300** Handbewegungen versand- und trinkfertig.

À la votre!

Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!

9. ... BIS ZUR FLASCHE

Die Region rund um die Weinberge der Champagne wird von der Landwirtschaft geprägt. Große Industriebetriebe mit vielen Beschäftigten gibt es keine. Dementsprechend ist der Champagner der größte „Arbeitgeber“ und ihm geht es, angesichts der weltweiten Nachfrage, richtig gut.

15.737 Winzer haben eine unkündbare Arbeitsplatz-Garantie, die 5.500 Mitarbeiter in den Kellereien müssen um ihren Job auch nicht bangen und die Zulieferer mit zirka 32.000 Beschäftigten in den Sparten Glas- und Flaschen, Korken, Kisten und Verpackungen, Druckereien, Hersteller von Kapseln, Drahtkörben, Laborausstatter und Sonstige freuen sich über volle Auftragsbücher und gute Margen; denn das hochpreisige Produkt Champagner verlangt nach hochwertigen Flaschenausstattungen und Verpackungen.

Um den Champagner in den Handel bzw. zum Konsumenten zu bringen, sind zwei Dinge unerlässlich: Eine Flasche aus Glas und ein Verschluss aus Metall (Kronkapsel?²) oder dem bekannten Korken aus der Rinde der Korkeiche. Der Champagner von „heute“ hat eine Entwicklung von mehreren Jahrhunderten hinter sich.

² Der Kunde NORDSEE wollte seinerzeit die angebrochene „verlustträchtige“ 0,75 Flasche in kleineren Filialen durch die Kleinflasche 0,20 ersetzen. Die Fa. CHARBAUT in Épernay als Lieferant vieler Luftlinien war ein adäquater Partner und ihre 0,20 Fl. hatte als Verschluss eine Kronkapsel (!). Die Gründe für die Kapsel hatten mich überzeugt, aber einen Mitarbeiter in Bremerhaven konnte ich nicht überzeugen. Er bestand auf einem „echten“ Korken und damit waren viele Reklamationen vorprogrammiert. Aus den ersten Lieferungen mit Kronkapsel hatte ich Muster deponiert. Sie waren nach 5 Jahren noch frisch und munter wie am ersten Tag. Deshalb plädiere ich pro Kronkapsel für die Kleinflasche! Das damalige Haus CHARBAUT war aber nicht nur für 0,20 Flaschen prädestiniert, sondern man hatte auch alle Großflaschen vorrätig, um sie bei Bedarf und im Auftrag selbst für bekannte Marken, zu füllen! (... „ich habe gesehen“). **Diese Leseprobe ist urheberrechtlich geschützt!**