



Schaumwein-Champagner

1. Wie entsteht Schaumwein

Bei der Schaumweinherstellung wird ein ``Grundwein`` so mit Kohlenstoffdioxid angereichert, dass dieses nach Öffnung der Flasche in Form von Perlen entweicht und sich eine kleine Schaumkrone im Glas bildet.

2. Schaumweinangebot

Fast alle Wein produzierenden Länder (ca.30) stellen auch Schaumweine her.

Frankreich Champagner und Cremant

Italien Spumante

Deutschland Sekt

Spanien Cave

Es gibt auch außerhalb Frankreichs Schaumweine mit Champagnerqualität.

Exzellente italienische ``Champagner`` werden zum Beispiel im Franciacorta-Gebiet westlich am Iseo-See (westlich vom Gardasee) produziert, übrigens eine sehr schöne Region!

Die Preise dort sind deutlich niedriger als in der Champagne . Bisher werden 80 % des Franciacorta-Champagner in Italien getrunken.

3.Herstellungsverfahren

Grundweine für Schaumwein werden meist vor der allgemeinen Traubenente gelesen. Wichtig ist ein entsprechender Säuregehalt. Dieser ist ausschlaggebend für den Geschmack des Schaumweines.

Je nach Herstellungsverfahren entsteht Billigschaumwein, Mittelklasse oder hochwertiger Schaumwein.

Karbonisierungsmethode:

Wie in der Getränkeindustrie wird Kohlendioxid in einen Tank voll Wein gepumpt. Die Abfüllung erfolgt dann unter Druck, damit die Kohlensäure nicht entweichen kann. Diese Methode wird für billigen Schaumwein angewandt.

Der Druck in der Flasche liegt bei dieser Methode meist unter 2,5 Bar. Man nennt diese Produkte dann Perlweine, `frizzante`` etc..

Dieses Verfahren ist in Deutschland zwar nicht erlaubt, wird aber wohl doch oft eingesetzt.

Methode rurale, Asti-Methode

Vor Ende der ersten Gärung wird die Hefe entfernt und der Most süß gehalten. Dann wird der Jung-Wein unter Druck weitervergoren, die neu gebildete Hefe abfiltriert. So entsteht z.B. der bekannte Asti-Spumante aus dem Piemont, eigentlich ein süßer Billigsekt.

Tankgärung:

Hier erfolgt die Zweit-Gärung nicht in der Flasche, sondern in einem Tank. Um eine Zweit-Gärung zu erreichen wird eine sogenannte Füll-Dosage aus Hefe und Zucker dem Wein zugesetzt. Dann wird der Schaumwein durch Absetzen geklärt und unter Druck in Flaschen gefüllt. Das Verfahren benötigt nur einige Monate und ist weit weniger aufwendig als das Champagnerverfahren. Dem so entstehenden Getränk fehlt es aber an interessantem Charakter, wie er nur durch lange Reifung in der Flasche entstehen kann. Diese Methode wird wegen der geringeren Kosten bei ca. 90% dem Schaumweinprodukte eingesetzt.



Champagnermethode

Flaschengärung



Die aufwendigste Art der Schaumweinherstellung ist diese in der Champagne übliche, aber auch in anderen Weinregionen (z.B. Franciacorta, Trentino) für Spitzenprodukte eingesetzte Methode. Es entsteht dabei ein feiner Perlenstrom der sogar bei einer offenen Flasche nach einiger Zeit noch zu beobachten ist.

Das Wesentliche an dieser Technik ist die Gärung in der Flasche. Entscheidend ist aber die Verwendung eines hochwertigen Grundweines

der dann zum zweiten Mal in der Flasche vergoren wird.

Die klassischen Traubensorten sind Chardonnay, Pinot noir und Pinot Meunier. Der fertige Wein wird in Flaschen abgefüllt, dann wird eine ``Fülldosage`` hinzugefügt, ein Gemisch aus Zucker und speziellen Hefen.

Die Hefen beginnen sofort den Zucker in der Flasche zu vergären. Dies dauert ca. 2 Monate. Der Wein hat dann ca. 1,2 % mehr Alkohol. Wie bei jeder Gärung entsteht auch bei der Flaschengärung Kohlendioxid, das nicht ausweichen kann, da die Flasche zunächst mit einem Kronkorken verschlossen ist.

Die abgestorbenen Hefen sinken als Bodensatz ab. Bei einer Lagerung von bis zu 5 Jahren gibt es vielfältige, langsame Reaktionen zwischen den toten Hefezellen und dem Wein. Die Lagerung erfolgt in dunklen Flaschen in kühlen Räumen mit gleichbleibender Temperatur. Die langjährige Entwicklung eines komplexen Schaumweines ist natürlich teuer

Die Hefe muss dann allerdings entfernt werden. Dazu werden die Flaschen mit dem Kopf nach unten in entsprechende Regale gesteckt und genau 21 Tage jeden Tag ``gerüttelt`` damit sich die Hefen von der Flaschenwand lösen.



Dieser Vorgang heißt in Frankreich ``remuage``.

Die Flasche wird dann 40 Sekunden mit dem Hals in ein Eisbad gesteckt und die Hefe gefriert zu einem Klumpen. Nach Ablösung des Kronkorkens schießt der Hefeklumpen heraus und es bleibt ein klarer Wein übrig. Dies nennt man ``degorgieren``.

Die Flasche wird dann sofort mit Wein in dem meistens Zuckersirup gelöst ist aufgefüllt und sofort verkorkt. Die Zusammensetzung der Dosage bestimmt den Stil des Schaumweines und ist

besonders bei den Herstellern hochwertiger die Hefe nicht Produkte ein strenges Firmengeheimnis.

Ganz hochwertiger Jahrgangschampagner wird ohne Dosage verkorkt. Auf dem Etikett steht dann ``Brut nature`` oder ``Pas Dosé``.

Der Kohlendruck liegt beim Verkorken bei bis zu 5 bis 6 Bar, dem dreifachen Druck eines Autoreifens!!

Eine billigere Form der Flaschen-Gärung ist das Transversierverfahren bei dem die Hefe nicht durch Abrütteln und degorgieren sondern unter Kohlendruck entfernt wird.

4.Assemblage

80 % aller Champagner kommen ohne Jahrgangsangabe auf den Markt. Sie sind aus Weinen mehrerer Jahre zusammengestellt. Grosse Erfahrung ist nötig um Spitzenprodukte zu kreieren.

5.Schaumweinkorken, Flaschen

Der obere Teil besteht meist aus Presskorken, der untere Teil der den Schaumwein berührt besteht bei besseren Produkten aus Naturkorken und wird aufgeklebt. Deshalb kann ``Schampus`` auch korkeln. Um dem Druck standzuhalten wird der Kork mit einem Drahtgestell fixiert (Agraffe).

Eine Schaumweinflasche öffnet man sachgerecht indem man den Korken festhält und die Flasche dreht.

6.Schaumweinsteuer

In Deutschland gibt es das ``Bürokratie-Monster`` Schaumweinsteuer. Diese wurde 1902 vom Reichstag zur Finanzierung der Kaiserlichen Flotte eingeführt und leider nicht mehr abgeschafft. Sie beträgt pro Flasche (0,75 l) ca. 1Euro.

Der Staat nimmt mit dieser Steuer jährlich ca.500 Mio Euro Steuern ein. Was das recht aufwendige Eintreiben dieser Steuer kostet ist nicht bekannt.

7.Weltmarkt

Weltweit werden ca. 2 Mrd.Flaschen jährlich hergestellt. 50% davon werden in Italien, Frankreich und Spanien produziert.

Die Deutschen sind die grössten Schaumweintrinker, sie trinken ca. 25 % derWeltproduktion.