

Weinheilige, Gletscherwein und... Champagner

Christa Baan

Bezeichnend für die Bedeutung des Weins für die Menschheit ist die grosse Zahl der christlichen Schutzheiligen, insgesamt rund 100, bei denen dieses wichtige Produkt „versichert“ ist. Angefangen beim hl. Urban, über den hl. Martin und hl. Vincent („vin cent“ – also ein Heiliger der den Wein vermehrt!) bis zum hl. Johannes, dem Evangelisten, bei dem die Ernennung zum Schutzheiligen ebenfalls mit einem Homonym zu tun hat. Er überlebte nämlich auf wunderbare Weise das brutale Eintauchen in siedendes Öl an der „porte latine“ in Rom, und der Holzbehälter, in dem die Trauben zu Presse gebracht werden, heisst u.a. im Wallis „la tine“!

Bleiben wir ein wenig im Wallis: Eine dank Tourismus heute schon weltberühmte Kuriosität dieses Kantons sind die Suonen / *bisses*. Diese Bewässerungsanlagen, die seit Jahrhunderten das Wasser aus den Bergen zum Rebland leiten, werden zwecks Unterhalt von schmalen Pfaden begleitet, die heute vielfach reizvolle Wanderwege geworden sind.

Weniger bekannt ist der Gletscherwein / *Vin du Glacier*, der in Grimentz im Val d'Anniviers überlebt hat. Ein grosses Fass aus Lärchenholz wird ständig mit einem Gemisch aus Rèze (Resi) und Fendant der letzten Lese nachgefüllt, so dass es nie leer wird. Der eigenartige Wein ist bernsteinfarben, schmeckt nach Madeira und Harz und gilt als Sinnbild der Unsterblichkeit des Rebbergs. Das älteste Fass mit Inhalt in Grimentz trägt die Jahreszahl 1886. Rèze gehört zusammen mit Amigne und Arvine zu den ältesten Rebsorten / *cépages* der Schweiz und stammt vermutlich aus der Römerzeit.

Ein waadtländisches Ereignis in der Welt des Weins – inzwischen auch weltbekannt – ist das in jedem Jahrhundert nur vier – fünf Mal stattfindende Winzerfest / *Fête des Vignerons* in Vevey. Das letzte ging im Sommer 1999 unter Mitwirkung von insgesamt 5000 Schauspielern und Statisten über die Bühne. Ein Höhepunkt der Festlichkeiten ist die Auszeichnung der besten Winzer / *vignerons* (nicht der Besitzer / *propriétaires!*), die in den vorhergehenden Jahren von eigenen Inspektoren / *experts-vignerons* ermittelt wurden.

Empfehlenswert für Übersetzer/innen, die gelegentlich für die Weinbranche arbeiten, ist ein Besuch des Musée de la vigne et du vin / Rebbau- und Weinmuseum im Schloss Aigle, wo 1500 Jahre der Geschichte des Weinbaus und verwandter Berufe – z.B. eine Küferwerkstatt (CH), Böttcherwerkstatt (D) / *atelier de tonnellerie* - durch anschauliche Objekte und umfassende Erklärungen in D/F/E lebendig werden. Hier lässt sich das Terminologiestudium mit einer interessanten und amüsanten Besichtigung sowie einem Ausflug in eine der schönsten Gegenden der Schweiz angenehm verbinden.

Das in einem Nebengebäude untergebrachte Internationale Weinetikettenmuseum zeigt historische und neuere Weinetiketten aus rund 50 verschiedenen Ländern. Auch einige berühmte Champagnermarken sind vertreten. Weinetiketten (zur Erinnerung *Etikette* ist ein Helvetismus, in Deutschland und Österreich tragen die Flaschen ein *Etikett*) gehen auf das 18. Jh. zurück und erhielten einen wesentlichen Impuls durch den Champagner, der in Flaschen statt in Fässern ausgeliefert wurde. Aber erst die Erfindung der Lithographie an der Wende zum 19. Jh. ermöglichte die Entwicklung der modernen Etikette, zunächst in Deutschland und in der Champagne.

Damit sind wir also bei dem zur Jahreswende hochaktuellen Champagner angelangt, dieser höchsten Steigerungsstufe des Weins (die Preise bewegen sich zwischen 30 und 400 CHF).

Der Champagner ist schon insofern ein Unikum, als das dafür verwendete Traubengut auf einem Breitengrad wächst, der eigentlich viel zu nördlich für den Rebbau liegt, eben in der Champagne. Die meisten Champagnerfirmen sind in Reims und Epernay domiziliert.

Eines der Hauptmerkmale dieses edlen Schaumweins / *vin mousseux* ist seine Zusammensetzung. Er besteht aus verschiedenen Rebsorten, nämlich Pinot noir / *Blauburgunder* und weissem Chardonnay, teils auch Pinot meunier / *Müllerrebe*, und ausserdem aus verschiedenen Lagen dieser Rebsorten. Nur der „Blanc de Blancs“ von der Lage Côte des Blancs wird ausschliesslich aus den weissen Chardonnay-Trauben erzeugt. Die weissen Trauben verleihen dem Champagner Feinheit / *finesse* und Eleganz, während der Blauburgunder ihn gehaltvoll / *corsé* macht.

Die unterschiedlichen Anteile der Rebsorten und der verschiedenen Lagen am Endprodukt sind das Geheimrezept der verschiedenen Firmen / *Maisons*. Damit die Qualität des Champagners von einem Jahr zum anderen gleich bleibt, wird der Jungwein ausserdem mit einigen früheren Jahrgängen / *millésimes* vermischt. Dieser Verschnitt / *assemblage* ergibt dann die Cuvée, die endgültige Komposition des betreffenden Champagners. Für die Kreation der nobelsten Champagner werden bis zu 50 verschiedene Stillweine / *vins tranquilles* (auch als Grundweine / *vins de base* bezeichnet), 25 verschiedene Lagen und 10 Jahrgänge vermählt. Ein Champagne Rosé wird mittels Rotweinzugabe hergestellt. Jahrgangschampagner / *champagnes millésimés*, also Champagner aus dem Rebensaft eines einzigen Erntejahres, werden nur in Spitzenjahren kreiert.

Das zweite Hauptmerkmal des Champagnerverfahrens / „*méthode champenoise*“ ist die 2. Gärung / *fermentation* in der Flasche. Als Vater der Champagnerbereitung gilt allgemein der Benediktinermönch Dom Pérignon. Dieser Kellermeister / *maître de chais* der Benediktinerabtei Hautvillers bei Epernay erfand Ende des 17. Jahrhunderts die Kunst, Champagner aus Weinen verschiedener Lagen des Gebiets zu vermählen, um den besten Geschmack zu erzielen. Auch der verschürte Korken und die stärkeren, dickwandigen Flaschen sind ihm zu verdanken. Verdient um die Perfektionierung des Champagners machte sich dann Anfang des 19. Jahrhunderts auch die Witwe Clicquot. Sie erfand ein Gestell, in dem die Flaschen mit dem Hals nach unten stehen und gerüttelt und gedreht werden, um den Hefesatz / *dépôt de levure*, *lie* aus den Flaschen mit dem vergorenen Wein zu eliminieren, ohne dass dabei Kohlensäure entweicht.

Eine weitere wesentliche Komponente der Champagnererzeugung ist die mehrjährige Lagerung in den Kreidekellern in Reims und Epernay.

Welche Etappen durchläuft der Rebensaft, bis er sich Champagner nennen darf?

Die Trauben werden gleich bei der Lese abgebeert / *égrenées*. Die Blauburgundertrauben werden weiss gepresst (d.h. ohne Farbgebung durch die Häute, also ohne Zerquetschen / *foulage* und ohne Maische / *macération*), und zwar in speziellen Keltern, in denen Häute und Saft nicht in Berührung kommen.

Nach der ersten Gärung im Fass / *cuve* wird der Wein gefiltert. Nun komponieren Kellermeister und Önologe die spezifische Cuvée aus den verschiedenen Jungweinen und älteren Jahrgängen. Nach der Zugabe von Rohrzucker und speziellen Reinhefen, dem „liqueur

de tirage“ , ist der nächste Vorgang das Abfüllen / *tirage, mise en bouteille* in druckresistente Flaschen. In diesen vollzieht sich nun die wundersame 2. Gärung, bei der es zur Schaumbildung / *prise de mousse* kommt. Die Zuckermenge bestimmt den Druck in der Flasche, der 4-5,5 Atmosphären betragen soll. Abhängig vom Kohlensäuregehalt unterscheidet man folgende Champagner bzw. Schaumweine / *vins mousseux*: *grands mousseux* (4,5-5 Atm.), *mousseux* (4-4,5 Atm.) und *crémant* (<4 Atm.).

Anschliessend werden die Flaschen horizontal auf Latten gelegt / *mise sur lattes, entreillage*. Nach der mehrere Monate dauernden Gärung reift der Champagner meist 2 – 3 Jahre, manchmal aber auch 6 Jahre und länger, in den unterirdischen Kreidekellern. Je langsamer die Gärung verläuft und je länger der Wein im Keller lagert, umso feiner sind die Schaumperlen / *grain de mousse*. Während dieser Lagerung setzt sich die Hefe in der Flasche ab. Um sie zu entfernen, werden die Flaschen leicht geneigt in Rüttelpulte / *pupitres* gestellt, täglich gerüttelt (der Prozess heisst Rütteln / *remuage*), um 1/8 gedreht und allmählich in eine senkrechte Stellung / *sur pointe* gebracht. Auf diese Weise wird die Hefe auf dem Korken abgelagert. Heute wird das Rütteln nur noch bei einem Teil der Produktion – vor allem bei Spezialcuvées - von Hand ausgeführt, und zwar von speziell geschulten Fachkräften, den sogenannten Rüttlern / *remueurs*. Mit Rüttelmaschinen und anderen modernen Produktionsanlagen hat die Technologie auch in den Champagnerhäusern Einzug gehalten.

Der nächste Prozess ist das Enthefen oder Degorgieren / *dégorgement*. Die Flasche wird durch ein Kältebad geführt, so dass sich um das Hefedepot ein kleiner Eiszapfen bildet. Dann wird der Sicherungsbügel gelöst, so dass der Korken mit dem Hefesatz / *lie* ausgestossen wird / *faire sauter le bouchon*. Mittels Durchleuchten / *mirage* mit einer Kerze vergewissert sich dann der Kellermeister, ob die Flüssigkeit auch wirklich glasklar ist. Da die Gärung den gesamten Zuckergehalt aufgebraucht hat, wird ein Likörzusatz, der „liqueur d'expédition“ beigefügt. Die Menge dieser Dosage (hauptsächlich in Champagner aufgelöster Rohrzucker + Geheimrezept jeder Erzeugerfirma) entscheidet, ob ein Champagner *brut*, *extra-dry*, *sec* oder *demi-sec* ist. Nur der *brut de brut* enthält keine Dosage.

Anschliessend werden die Flaschen verkorkt und mit einem Drahtkörbchen / *muselet* gesichert. Dann kommen die Flaschen noch einmal 2-3 Monate in Gestelle, bis der Likör ganz vom Wein absorbiert worden ist.

Den Tupfen auf dem i bildet dann die Aufmachung, also Aluminiumkapsel / *surbouchage*, Etiketten und Kragenmanschette / *collerette* mit Gütezeichen / *estampille* und Jahrgang. Champagner-Buttons / *calotins* sind begehrte Sammlerobjekte.

Neben der eigentlichen traditionellen Champagnisierung gibt es noch einige andere Schaumweinverfahren. Beim Transferverfahren / *méthode de transfert* kommt der Wein nach der zweiten Gärung in der Flasche in einen Behälter, wird filtriert, um den Heferückstand zu entfernen, und wieder in Flaschen abgefüllt. Dieses abgekürzte Verfahren benützen hauptsächlich deutsche Sekthersteller.

Eine weitere Methode ist das Tankgärverfahren / *cuve close*, bei dem beide Gärungen in einem hermetisch geschlossenen grossen Tank stattfinden und der Wein erst am Ende abgefüllt wird. Nach diesem Prinzip werden z.B. die Asti-Weine erzeugt.

Bei einer weiteren Methode, dem Imprägnierverfahren / *gazéfaction*, wird der Wein schlicht und einfach mit Kohlensäure versetzt.

Champagner und andere Schaumweine eignen sich nicht zum Aufbewahren. Sie erreichen ihre ideale Alterung im Keller des Herstellers und kommen trinkfertig in den Handel. Wenn die Gärstoffe durch das Degorgieren einmal entfernt sind, kann sich der Wein ja nicht mehr weiter entwickeln. Solche Weine bleiben eine gewisse Zeit hindurch unverändert und verlieren dann langsam an Qualität. Jahrgangschampagner sind bis zu 10 Jahre nach dem Lesejahr trinkbar.

Kehren wir nun wieder in die Schweiz zurück, und zwar ins Val de Travers im Neuenburgischen. Ausgerechnet in diesem Juratal wurde von der Mitte des 19. Jahrhunderts bis 1941 in den historischen Gewölben eines früheren Klosters Champagner komponiert und in alle Welt exportiert. Seit 1941 ist aber die Bezeichnung CHAMPAGNE für die in der Champagne erzeugten Weine reserviert. Bis vor einigen Jahren konnte Mauler & Cie. in Môtiers als einzige Schweizer Firma ihr Verfahren noch „méthode champenoise“ nennen. Aufgrund der geltenden EU-Bestimmungen werden heute aus den von den Ufern des Neuenburgersees und teilweise auch aus Frankreich stammenden Trauben „Grands vins mousseux“ nach der „méthode traditionnelle“ hergestellt, obwohl das Verfahren dasselbe ist wie vor 1941. Man muss somit nicht unbedingt in die Champagne fahren, um die spannenden Etappen der Verwandlung von Stillweinen in Schaumweine zu besichtigen!

*Christa Baan ist freiberufliche Übersetzerin in St-Livres, Kanton Waadt, und
Vorstandsmitglied der ASTTI.*