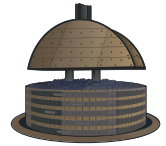


CHAMPAGNE: VOM STILLWEIN ZUM SCHAUMWEIN

DIE ANFÄNGE

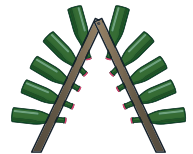
- **Anfang des 17. Jahrhunderts:** die Champagne erfindet ein Pressverfahren, durch das weißer Wein aus blauen Trauben gewonnen werden kann. Der so erzeugte "graue Wein" ist für seine hohe Qualität bekannt.
- **1668: Dom Pierre PÉRIGNON** steht am Anfang vielversprechender Verfahren für die Exzellenz der Champagne-Weine:
 - ▶ Sorgfalt bei der Auswahl der Trauben
 - ▶ Wohlüberlegte Assemblage
 - ▶ Sorgfältiger Ausbau
- **Ende des 17. Jahrhunderts:** Stopfen aus Kork werden immer häufiger in der Champagne verwendet.



Die Champagne-Winzer füllten ihre Weine mehr und mehr in Flaschen statt in Fässern ab, um sie besser zu lagern und zu transportieren. Der Schaum, entstanden aus der Gärung des Weins, wurde in der Flasche gefangen und entwickelte sich erst im Glas. Die Aristokraten begeisterten sich für diesen prickelnden Wein. Diese Schaumbildung war in der Anfangszeit noch stark vom Zufall abhängig, aber die Champagne-Winzer bemühten sich, sie zu beherrschen ...

DIE GEKONNTE SCHAUMBILDUNG

- **Anfang des 18. Jahrhunderts:** die Glasereien übernehmen eine Herstellungsmethode aus England. Die neuen Flaschen sind stabiler und können daher mehr Druck aushalten.
- **1816:** "Rütteltafeln" (die später zu Pulten werden) werden erfunden, um die Hefeablagerung in den Hals der Flasche zu bringen. Durch das "Degorgieren" können sie dann entfernt werden.
- **1837: Jean-Baptiste FRANCOIS**, Apotheker aus Châlons, nutzt den Dichtemesser zur Messung der Zuckermenge, die dem Wein zugesetzt werden muss, um eine optimale Bläschenbildung zu erreichen.
- **1844:** die Metallkappe, gehalten von einem Körbchen aus Eisendraht, wird erfunden.
- **1850: Edme-Jules MAUMENÉ**, Chemiker aus Reims, entwickelt den Aphrometer, ein Gerät zur Messung des Drucks in den Flaschen.
- **1857: Louis PASTEUR** beginnt mit seinen Arbeiten zur Gärung. Er entdeckt in der Folge die Existenz, die Rolle und die Funktionsweise von Hefen, wodurch es endlich möglich ist, die Weingärung zu beherrschen.



Emile MANCEAU, Önologe aus der Champagne, zeigt später, dass die Hefen unterschiedlichen Appetit haben und sich anders verhalten, je nach Zusammensetzung des Weins und des Terroirs, aus dem sie stammen.

HEUTIGE FORSCHUNG

- **Heute:** in ihrem Bestreben nach Exzellenz verbessern die Champagne Berufsfamilien ihr Verständnis und ihr Wissen immer weiter, insbesondere zum Pressen, der Auswahl der Hefen, der Rolle des Sauerstoffs, dem Gasaustausch, dem Einfluss von Licht, usw...

O₂

CO₂

Seit dem 19. Jahrhundert sind die einzelnen Stufen der Champagne-Erzeugung unverändert. Die Berufsfamilien der Champagne streben jedoch weiter nach Innovation, sowohl bei der Perfektionierung der Erzeugung wie bei Lösungen Mehr erfahren: champagne.education zur Reduzierung der Umweltbelastung.

Weitere Informationen : champagne.education