

VI. Abschnitt.

Von den moussirenden Weinen oder Champagner.

In der Champagne, einer ehemals so genannten Provinz Frankreichs, wächst ein Wein, der, wenn man ihn so behandelt, wie es anderwärts geschieht, daß man ihn nämlich vollständig ausgähren läßt, nur ein sehr geringer Wein ist. Dieser Wein ist sehr blaß von Farbe, sehr fade im Geschmack, säuerlich und hat nur 7—8% Alkohol. Ich habe diesen vollständig vergohrenen Champagnerwein in der Champagne selbst häufig genug getrunken und kann versichern, daß er mit zu den geringsten Weinen gehört.

Dies sage ich nur deshalb, weil selbst unter Weinwirthen, Weinkennern und Käusern noch der Glaube ziemlich verbreitet ist, der französische Champagner sei ein Naturwein. Kein Champagner ist Naturwein, wohl aber ist jeder Champagner ein künstlich erzeugter Wein. Wenn man sich die gehörige Mühe nimmt und einen leichten Wein ausfucht, den Most so behandelt wie in der Champagne und dem Weine ganz dieselbe Behandlung zu Theil werden läßt, ihm dieselben Zusätze giebt wie in Frankreich, so erhält man überall einen moussirenden Wein wie den französischen, gerade so wie man überall moussirende Limonade u. s. w. erzeugen kann und erzeugt.

Der erste große Unterschied zwischen moussirenden Weinen und nicht-moussirenden Weinen ist: Der gewöhnliche Wein vollendet seine Gährung in Fässern und die Kohlensäure geht in die Luft verloren; der moussirende Wein dagegen vollendet seine Gährung in einer wohlverschlossenen Flasche; das Kohlensäuregas kann nicht in die Luft entweichen, sondern muß in der Flasche bleiben. So wie das Wasser die Eigenschaft

hat, Zucker, Salz und Kohlensäure in sich aufzulösen, so hat auch der Wein die Eigenschaft, Kohlensäure in sich aufzulösen. Derjenige Wein, welcher am meisten Kohlensäure aufnehmen kann, eignet sich am besten zu Champagner. — Dies muß der leitende Gedanke bei der Champagner-Manipulation sein.

Damit der Wein in den Flaschen weiter gähre, setzt man ihm in den gährenden Fässern eine Quantität Liqueur zu, der aus Hutzucker, Wasser, aromatischen Substanzen und Tannin besteht. Der Zucker muß die nöthige Kohlensäure hergeben, das Tannin dagegen soll einen gehörigen Hefeabsatz hervorbringen. Der Wein wird von den Fässern während der Gährung auf Flaschen gefüllt. So wie die Flasche auf eine gewisse Höhe gefüllt ist, wird sie mit eigens präparirten Pfropfen in den Verforkungsmaschinen verforkt. Die verforkte Flasche kommt in die Hand eines Arbeiters, der die Schnüre annimmt, von dort in die Hand eines Arbeiters, welcher die Drähte anlegt. Der Pfropf muß luftdicht schließen; er muß so befestigt sein, daß die sich entwickelnde kohlen-saure Luft nicht im Stande ist, den Pfropf hinauszuschleudern.

So zubereitet kommen die Flaschen in die Keller. — Ich sage in die Keller, weil in der Champagne jede Fabrik mehrere Kellerstockwerke in Felsen übereinanderliegen hat. Alle diese Keller stehen durch Fallthüren miteinander in Verbindung. Durch Flaschenzüge kann man die gefüllten Kisten nach Belieben in jedes Stockwerk bringen. Dabei haben alle Kellerräume ihre verschließbaren Luftlöcher, so daß es in der Gewalt des Leiters ist, die Kellertemperatur nach seiner Willkür zu regeln. Man bringt die Flaschen zuerst in Hausen in den wärmeren Kellerraum, dann in die kälteren Räume.

Der Wein bleibt mindestens zwei Jahre in den Kellern. Oft verstärkt sich die Gährung in den Flaschen, die Flaschenhausen erwärmen sich dann, und es tritt das Platzen von Flaschen ein, wobei in früherer Zeit oft Tausende von Flaschen

zersprengt wurden. Das war auch der Grund von dem hohen Preise des Champagners. Man half sich durch Bringen der Flaschen in einen kälteren Raum, durch Begießen der Haufen mit Eiswasser. Nachdem man aber jetzt ein Instrument, den Aphrometer, erfunden hat, mittelst welchem man genau den Druck der Kohlenensäure im Innern der verschlossenen Flasche erkennen kann, und also weiß, wann Gefahr da ist, daß die Flaschen plazen können, und man rechtzeitig diesem Uebel vorbeugt, so wird das Plazen immer seltener und dadurch der Champagner billiger.

Nachdem der Wein in den Flaschen flaschenreif geworden ist, nämlich so, daß er Alles abgesezt hat, was er an Hefe abzusezen im Stande ist, wird der Wein fertig präparirt.

Man fängt damit an, die Flaschen mit dem Pfropfe nach unten gerichtet, auf Pulte zu stellen. Dadurch kommt die abgelagerte Hefe auf die Korken zu liegen.

Hierauf werden die Flaschen von einem Arbeiter entforkt, der zugleich alle Hefe beseitigt, und einen Pfropf leicht aufsezt. Hierbei geht eine Portion Wein verloren.

Der Wein ist herbe. Man gießt also einen Theil Wein aus der Flasche und füllt Liqueur hinein. Dieser Liqueur besteht aus Zucker, der in Wein aufgelöst wurde, und enthält je nachdem er eine andere Sorte bilden soll, und je nach dem Lande, in welches er geschickt wird, eine Menge geistiger und aromatischer Zusäze.

Neuerer Zeit leert man den Wein aus den Flaschen und füllt den Liqueur in die Flaschen mit Maschinen, damit keine Kohlenensäure und kein Wein verloren geht. Auch dadurch wird der Champagner billiger.

Nachdem der Wein diesen künstlichen Zusaz erhalten hat, werden die Flaschen neuerdings mit Maschinen verforkt, Schnüre und Drähte angelegt und wieder in Haufen gelegt, damit die Verbindung der verschiedenen Substanzen eine innige werde.

Zuletzt werden die Flaschenhälse verpicht und die Flaschen etikettirt.

Wer Champagner einen jungen Wein nennt, irrt sich sehr. Drei Jahre nach der Weinlese ist die kürzeste Frist, nach welcher man ihn in den Handel bringt.

Umständlicheres über die Bereitung des Champagners anzugeben, liegt dem Zwecke dieses Büchleins zu ferne. Wer eine gründliche Anweisung zur Champagner-Fabrikation in allen ihren Einzelheiten sich verschaffen will, der findet dieselbe in der von mir herausgegebenen zehnten Auflage von A. A. Hellenthal's „Hilfsbuch für Weinbesitzer und Weinhändler“, Wien 1883, A. Hartleben's Verlag.

Vorschrift, augenblicklich Champagner zu machen.

Nimm leichten weißen Wein, setze ihm ein Drittel Liqueur zu, der aus Kandiszucker, Wein und etwas Cognac bereitet wurde. Dann löse auf jede Flasche Wein 2 Gramm Weinstein säure in Wein auf und setze die Lösung zu. Nun wird die Flasche so weit gefüllt, wie es bei Champagnerflaschen der Fall ist. Zu den Flaschen nimmt man am besten Champagnerflaschen, die schon einmal mit echtem Champagner gefüllt waren, weil man von ihnen versichert ist, daß sie den Druck der Kohlensäure aushalten werden. Man legt sich die Kork zurecht, welche in heißem Wasser gelegen waren, damit sie weich sind und sich leicht dem Flaschenhals anschmiegen. Nun schüttet man in die Flasche 2 Gramm pulverisirtes, doppeltkohlensaures Natron. Die Flasche muß dann augenblicklich mit der Verorkungs-Maschine verorkt werden; man legt dann die Schnur und den Draht an, damit der Kork festhält, wie es bei Champagnerflaschen der Fall ist. Man verpicht auch den Hals der Flasche und den Pfropf, oder umwickelt ihn statt dessen mit Staniol.

Wenn die Flaschen so hergerichtet sind, kommen sie in einen recht kalten Keller. Nach 24 Stunden ist der Wein

klar, mouffirend und ziemlich wohlſchmeckend. Der Kenner merkt jedoch gleich den Natronzuſatz am Geſchmacke.

Audere Vorſchrift zu Champagner.

Mache einen Liqueur von 1 Kilo weißem Kandiszucker und 2 Liter Wein; füge hinzu 1 Weinglas voll guten alten Cognac, 2 Tropfen Veilchenextract, 4 Tropfen Himbeerenextract. Auf je 2 Liter Wein ſetze ein Liter dieſes Liqueurs zu. Bringe dann den Wein in einen gewöhnlichen Kohlenſäure-Verdichtungs-Apparat, wie man ihn verwendet, um Sodawasser zu machen. In dem Apparate muß der Wein eine Stunde bleiben; dann füllt man ihn auf Champagner-Flaſchen. Das Verforken muß ſehr ſchnell geſchehen, weil ſonſt zu viel Kohlenſäure entweicht.

Wie man guten Champagner von ſchlechtem Champagner unterſcheiden kann.

Die Kohlenſäure, welche beim Oeffnen der Flaſche aus der ſogenannten Kammer entweicht, iſt es, die den Knall hervorbringt; die aus dem Weine entweichende Kohlenſäure läßt den Wein ſchäumen.

Bei gutem Champagner ſchäumt das letzte Glas, welches aus der Flaſche eingegoffen wird, ebenſo wie das erſte es gethan hat. Wenn man guten Champagner eine Viertelſtunde in einem offenen Glaſe ſtehen läßt, ſo ſieht man während dieſer Zeit immer kleine Perlen aufſteigen; ſchlägt man an das Glas, wirft man ein Stückchen Zucker oder Biſquit, oder Brot in das Glas und bewegt es, ſo erzeugt ſich neuerdings ein Aufſchäumen.

Bei ſchlechtem, ſchnellpräparirtem Champagner iſt das Alles nicht der Fall; er enthält nicht genug Kohlenſäure und giebt ſie ſogleich ab.