

Champagner

Spritziges Kunstwerk
mit Perlencollier

Wenn Sandrine ihren Blick über die sanft geschwungenen Hügel, die das Dörfchen Ville-sur-Arce umgeben, schweifen lässt, dann tut sie das mit einer Mischung aus liebevoller Erinnerung, Entschlossenheit und Stolz. Von ihrem Vater hat sie nicht nur die Weinberge und Felder geerbt, sondern auch den Familienstolz auf die lange Tradition des Anbaus erlesener Weine, das kostbare Wissen um das uralte Handwerk der Champagnerherstellung.

In der Abgeschlossenheit und dörflichen Idylle ist sie aufgewachsen, ein fröhliches, unbeschwertes Kind, das, seit es sich zurück erinnern kann, mit dem Papa auf die Felder ging. Gemeinsam mit den Weinbauern erlebte sie schon früh die Freude über die ersten zarten Blatttriebe im Frühjahr, verinnerlichte die Einschätzung über die Witterung, ihre Auswirkungen auf das hoffentlich gute Erntergebnis. Teilte deren Sorge vor dem späten Frost im Frühjahr und der sengenden Hitze im Juni. Und insgeheim teilte auch sie Vaters Hoffnung auf eine Ernte, die einen Jahrgangschampagner hervorbringen würde. Immer arbeitete sie mit auf den ausgedehnten Feldern, unter sengender Sonne, im scharfen Wind oder der sanften Brise, die die Hügelrücken der Region östlich von Paris streichelt.

In Yves, ihrem Mann, fand Sandrine einen Gefährten, der mit ihr die Liebe zu den Reben, zum Weinanbau und zur Champagnerkellerei teilte. Ein Mensch, der wie sie die Philosophie lebt, nach der die Champageweine seit Jahrhunderten all das, was den Menschen berührt, das, was dem Leben Größe und Glanz verleiht, begleiten. Beschaulich geht es zu, in Ville-sur-Arce, 140 Kilometer östlich von Paris. Sich ihrem Schutz gewiss, ducken sich die kleinen, vielfach aus Bruchsteinen zusammengefügt Häuser um die alte Kirche aus dem 16. Jahrhundert und um den Brunnen, der dem Heiligen St. Antoine gewidmet ist. Im Zentrum des Dorfes, in dem die Menschen wie vor Hunderten Jahren vom Handwerk, der Viehzucht und dem Ackerbau leben, steht dieses Symbol der Fruchtbarkeit und Vitalität.

Die Weinberge an den von Wäldern gesäumten Hänge der Region Champagne sind dem Selbstverständnis der Weinbauern nach nicht funktionale Wirtschaftsflächen: geliebt, gehütet und kultiviert wie Gärten sind sie, die

Weinfelder, bei denen viel Augenmerk auf die Besonderheit jeder einzelnen Parzelle gelegt wird, damit deren spezifische Eigenschaften in den neuen Weinen zum Ausdruck kommen. Vom Winter bis in den August hinein sind sie täglich mit der Sorge für die Gesundheit der Rebstöcke befasst. In dieser Zeit erfolgen Rebschnitt und Anbinden, Ausgeizen, Aufbinden, Gipfeln und schließlich das Stutzen der Triebe. Traditionell erfolgt auch in Ville-sur-Arce das Lesen immer noch von Hand, und nur die schönsten Trauben werden geerntet und unverseht zur Presse gebracht, um nur das Beste aus dem Fruchtfleisch zu gewinnen.

Gemeinsam mit 130 Winzerfamilien aus Ville-sur-Arce haben sich Sandrine und Yves, die seit 15 Jahren den Anbau der Champagneweine eigenverantwortlich leiten, auf ein Wagnis eingelassen: 310 Hektar Anbaufläche und das Jahrhunderte alte Handwerk sind die Grundlagen der Winzer-Genossenschaft „Chasseney d' Arce“, die diese Familien im Bewusstsein um Familientradition und der selbst auferlegten Verpflichtung zur Herstellung von Champagneweinen der Spitzenklasse gegründet haben. Entbunden von der zeitaufwändigen Verpflichtung, sich selbst um die Vermarktung der Luxusprodukte zu kümmern, können sich die Winzer ausschließlich auf die Pflege der Weinberge konzentrieren. Für Sandrine und Yves, die sich das ganze Jahr über interessierte Besucher und Gäste freuen, bedeutet dies, dass sie sich um 8 Hektar Weinanbaufläche kümmern müssen. Die schier unglaubliche Menge von 90.000 Kilogramm erlesener Beeren wird hier jährlich handverlesen. Eine Ernte, die die Grundlage für 56.000 Flaschen feinsten, feinperligen Champagners bildet.

Nur drei Rebsorten sind es, die für die Herstellung von Champagner zugelassen sind. Vorwiegend in der Montagne und der Côte des Bar angebaut wird der Pinot noir. Es ist der weiße Saft aus den blauen Trauben, der den aus ihm gewonnenen Weinen das Aroma von roten Früchten gibt und ihnen Kraft und Körper verleiht. Ebenfalls blaue Trauben mit weißem Saft bringt der Pinot Meunier, der vor allem im Vallée de la Marne angebaut wird, hervor. Geschmeidigkeit und ein volles Bouquet sind die Charakteristika der runden Weine, die aus dieser Rebsorte gekeltert werden. Von der Côte de Blanc stammt der Chardonnay, eine weiße Traube, die sich durch die Finesse blumiger, mitunter sogar mineralischer Noten auszeichnet. Die Praxis, Weine aus verschiedenen Rebsorten, verschiedenen Jahrgänge und unterschiedlichen Lagen, Flurstücken oder Parzellen miteinander zu vermählen, setzte sich in der Champagne

Ende des 17. Jahrhunderts durch. Eine lebendige Erinnerung, eine ausgeprägte Sensibilität und ein differenziertes Wahrnehmungsvermögen sind die Grundlagen der in der Champagne erdachten, kreativen Methode der Weinkultur. Jede Champagnersorte ist ein Cuvée, jedes dokumentiert den Geist und Stil des jeweiligen Erzeugers.

Der Brut vereinigt in sich die Eigenschaften mehrerer Jahrgänge und Lagen, der sich vom halbtrockenen Champagner durch seinen lieblicheren Geschmack unterscheidet. Im Champagnewein mit Jahrgang vereinigen sich die Eigenschaften nur eines Jahrganges nach einer außergewöhnlichen Weinlese. Diese Millésimes sind Weine von großem Charakter. Blaue Trauben oder roter Stillwein bilden die Grundlage des Rosé, und der Spezial-Cuvée ist eine Komposition einer Auswahl der subtilsten Weine. Sie alle lassen sich den vier großen Champagnerfamilien zuordnen; hier sind es die kristallin blassen Typen der leichten, lebendigen Variationen, dort sind es holzige Düfte und altgoldene Impressionen des gereiften Champagners. Hier geben Körper, Kraft und Sinnlichkeit die Note, dort sind es Lebendigkeit, Zartheit und Esprit. Wärme, Harmonie und Vollmundigkeit sind die Facetten der Champagnersorten mit Herz. Reife, Komplexität und Vollendung sind es in der Champagnerfamilie, in der die Seele dominiert. Je nach Nuance eignet sich Champagner nicht nur als Aperitif, für Sorbets, zu Eis-Desserts oder warmem Kuchen, sondern auch zu Fisch und Krebstieren, Rindfleisch, Parmaschinken, Geflügel oder Lammgerichten.

Neben den würzigen, blumigen, holzigen oder fruchtigen Aromen ist es auch das magische, feine Perlenspiel, das den Charme des Champagners ausmacht. Geheimnisvoll und langsam beginnt in der dunklen Kühle der Kellergewölbe der Keltereien die Arbeit der Hefe im Wein. Die natürliche Gärung des Weins, die im Herbst beginnt, wird in der Kälte der Keller unterbrochen, um dann mit Beginn des Frühlings und der zunehmenden Wärme, erneut zu beginnen. Dieser zweite Gärungsprozess findet nicht in den Weinfässern, sondern bereits in den fest verschlossenen Flaschen statt, so dass der feinperlige Schaum bis zur Öffnung der Flasche eingeschlossen bleibt. Der wahre schöpferische Akt der Champagnerkellerei liegt nicht zuletzt auch im Geheimnis des Beherrschens dieses zweiten - natürlichen - Gärungsprozesses. Nur durch ihn ist die äußerste Feinheit und ausgezeichnete Beständigkeit der Bläschen garantiert, in denen sich das unverwechselbare Aroma entfalten kann.

Seit den Königskrönungen - diese fanden zwischen 898 und 1825 in Reims im Herzen der Champagne statt, gehört der Champagner zur gehobenen französischen Lebensart. Aber schon mit der Krönung des ersten französischen Königs am Weihnachtsabend 496 wurden die Weine der Champagne hoffähig, einige Jahrhunderte später vereinte die Hochzeit von Jeanne de Navarre und Pilippe le Bel endgültig die Geschicke der Region Champagne mit denen des französischen Hofes. Er war es, der den heiteren Festen des 18. Jahrhunderts und den romantischen Festen des 19. Jahrhunderts Eleganz verliehen hat; darüber hinaus war der Champagner unentbehrlicher Begleiter der lebensbejahenden Feste und Veranstaltungen der Belle Epoche. Die Anlässe, zu denen er seinen großen, glitzernden, sprühenden und frischen Auftritt hat, sind vielfältig: Champagner, der Wein der Könige, der König unter den Weinen, geliebt und inszeniert von Literatur und Kunst, präsentiert sich brillant und prickelnd auf Familienfeiern, bei Vertragsunterzeichnungen oder sportlichen Höchstleistungen.

Nur er, dieser mythosumrankte Champagnewein ist es, der dem Anlass der großen Unicef-Benefiz-Gala unter der Schirmherrschaft der First Lady Christina Rau würdig ist. Alljährlich findet diese hochkarätige Veranstaltung statt, in der das Schicksal der Schwächsten in der Gesellschaft, der Kinder, im Mittelpunkt steht. Bildungs- und Gesundheitsprogramme, der Schutz des Lebens der Kinder weltweit und der Einsatz für den Erhalt der Würde der kleinen Menschen, die Garantie des Schutzes ihrer verletzbaren Seelen - das ist das Anliegen, dem sich Unicef verschrieben hat. Gemeinsam mit dem deutschen Bundespräsidenten Johannes Rau und Gattin Christina stellten im Oktober im Berliner Schloss Bellevue zahlreiche einflussreiche Engagierte, Entscheidungsträger und Meinungsbildner aus Wirtschaft, Verwaltung, Kunst, Kultur und Politik - darunter Florian Langenscheidt, Friede Springer und das Top-Model Nadja Auermann - ihr Engagement in den Dienst der Kinder.

Und als Botschafter des legendären, glitzernden, feinperligen königlichen Schaumweines präsentierte sich im Rahmen eines nahezu beispiellosen Sponsorings auch die Winzergenossenschaft Chasseney d' Arce und überbrachte den Gästen die unvergessliche, kühle, blassgoldfarbene, glitzernde Depêche aus der Champagne.

Anzahl der Wörter 1.343
Anzahl der Zeichen 8.181

Hinweis: Dieses Textmanuskript darf weder als Ganzes noch in Auszügen durch Medien jeder Art (auch elektronischen) ohne Rücksprache mit der Autorin honorarfrei verwertet werden.