



**RAINER WÖRTMANN**

**CO**

**100 FRAGEN**

**&**

**100 ANTWORTEN**

**CHAMPAGNER**

Für Renate

# INHALT

---

**GESCHICHTLICHES**

**ALLGEMEINES**

**TRAUBEN**

**HERSTELLUNG**

**ETIKETT**

**LAGERUNG**

**GENIESSEN**

**SCHAUMWEINE**

**BAR & KÜCHE**

**GESUNDHEIT**

**KARTE**

**ZITATE**

**INDEX**

**DER AUTOR**



## GESCHICHTLICHES

---

### 1 Von wem wurde der Champagner erfunden?

Es war der Mönch Dom Pérignon (1639-1715), Kellermeister in der Benediktinerabtei Hautvillers. Ihm ist die „Vermählung“ von verschiedenen Lagen zu danken, wie auch das *Weißkeltern* roter Reben. Leider hat er die weite Verbreitung des Nobelgetränkes um 1880 nicht erleben können.

### 2 Was versteht man unter *Weißkeltern*?

Bezeichnung (auch *Hellkeltern*) für eine Form der Weinbereitung, bei der aus Rotweintrauben ein Weißwein oder hellroter bzw. rosé ähnlicher Wein gekeltert wird.

### 3 Was ist der Champagnerparagraph?

Im Versailler Vertrag vom Mai 1919 gab es einen Champagnerparagraph, dieser verbot den deutschen Produzenten fremde Herkunftsbezeichnungen für ihre Produkte zu benutzen.

### 4 Was ist eine Agraffe und wer hat sie erfunden?

So bezeichnet man den Drahtkorb zum Festhalten des Korkens. Die Agraffe soll dem Druck, der bei der Flaschengärung entstanden ist, stand halten. Dieser Drahtkorb war nur einer der Geniestreiche des Mönchs Dom Pérignon im Zusammenhang mit der Herstellung von Champagner.



**5** Was ist das älteste Champagnerhaus der Welt?

Schon 1729 gründete Nicolas Ruinart das erste Champagnerhaus der Welt, das heute noch besteht.

**6** Darf der Begriff Champagner nur in Frankreich verwendet werden?

Laut internationalen Vereinbarungen ja, aber von USA und Südafrika wurden diese Vereinbarungen nicht unterschrieben, so dass diese Länder ihren eigenen Champagner produzieren. Die Fabrikationsmethode Champagner ist jedoch nicht geschützt.

**7** Warum gibt es so viele Umschreibungen für die Champagner-Herstellungsmethode?

Seit 1994 darf auf den Etiketten kein Anklang an *Champagner* vorkommen. In Spanien umschreibt man die *Methode Champenoise* mit *Cava*, in Deutschland benützt man die Beschreibung *Sekt* auch *klassische Flaschengärung* oder *nach traditionellem Verfahren*. Die Italiener nehmen die Zusatzbezeichnung *metodo classico* oder *tradizionale*, die Engländer *Sparkling wine*.

