Champagner: Flöten und Schalen sind tabu, bauchige Gläser bringen Genuss

Über eine Million Bläschen

fördern den Geschmack

Online-Verkostung

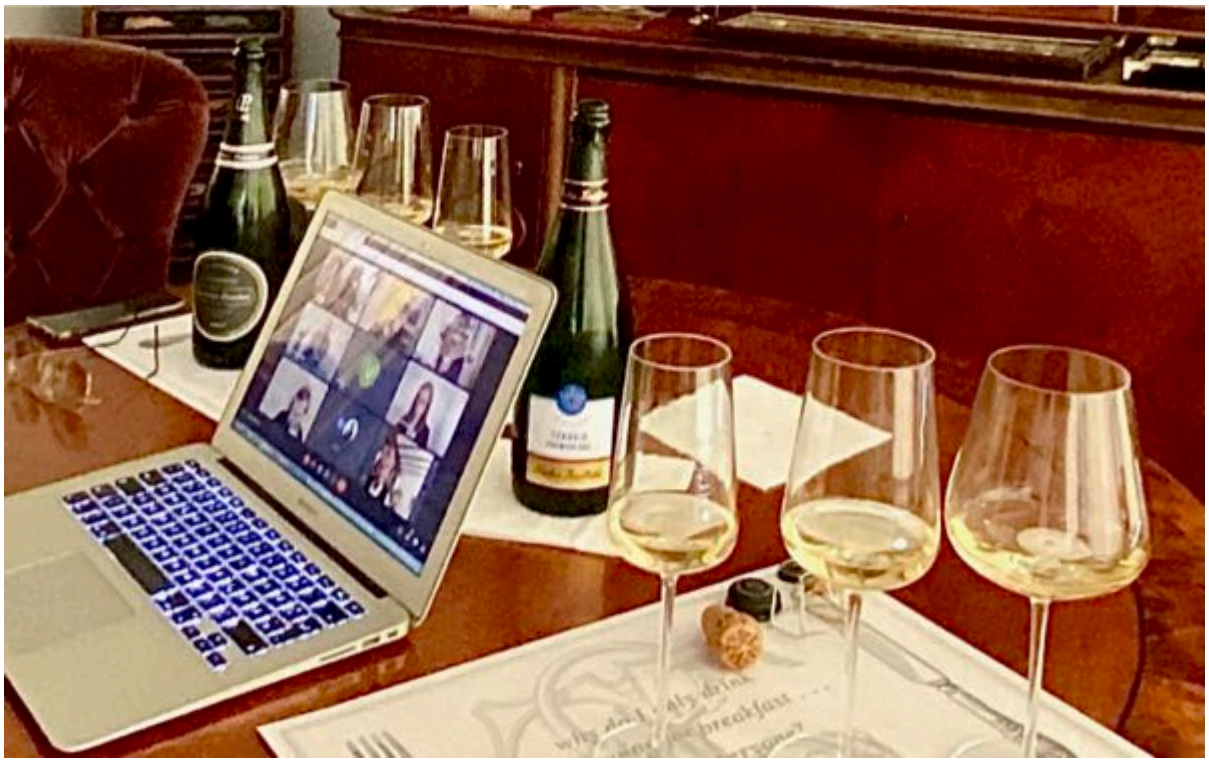
mit gut aufgelegten Experten

Wer Champagner aus gläsernen Pumps von Schuhdesigner Louboutin trinkt, kann immerhin noch als Extravaganz gelten. Wer aber zu Flöten und Schalen greift, ist ein hoffnungsloser Fall. Diese antiquierten Trinkgefäße hausen jedoch immer noch in vielen Wohnstuben. Sie fördern nicht den Genuss und verhindern die Geschmacksbildung. Zu diesem Thema versammelte sich eine Schar von Experten und Amateuren bei einer Online-Verkostung von Champagner mit verschiedenen Gläsern. Die Ergebnisse scheinen glasklar, oder doch nicht?

„Jeder soll sein Lieblingsglas finden, wir wollen niemand bevormunden“, meinte der gelernte Koch und Sommelier Gerhard Retter, der auch wegen seiner offenherzigen saloppen Art als fernsehtauglich gilt und dort immer wieder auftaucht. „Der Moussierpunkt ist wichtig“, stellte Sebastian MacLachlan fest, der als Glasexperte für Schott-Zwiesel arbeitet und unter anderem früher einmal Sommelier im Spitzenrestaurant „Ente“ im Nassauer Hof in Wiesbaden war. In die Schott-Zwiesel Gläser wurden in den Glasboden fünf winzige Punkte gelasert, an dessen aufgerauter Stelle sich das C0 2 so sammelt, dass es zu einer Fontänenbildung kommt. „Champagner ist der einzige Wein, den man auch hören kann“, erklärte Christian Josephi vom Bureau du Champagne in Stuttgart. „In einem Glas finden sich über eine Millionen Bläschen.“ Die Perlage sieht aber nicht nur schön aus und prickelt auf der Zunge, sondern ist auch wichtig für den Duft und den Geschmack. Für den Physiker Gerard Liger-Belair, der auf diesem Gebiet forscht, sind die Bläschen sogar das Herzstück des Champagners. Bei einem guten Champagner entstehen viele kleine feine Bläschen. Diese platzen an der Oberfläche und geben Aromastoffe frei, die dazu beitragen das Bouquet voll zu entfalten.

In schmalen Flöten ist der Champagner eingesperrt und kann sich nicht entfalten. In Schalen geht er in die Breite und verflüchtigt sich schnell. Die richtige Glaswahl entscheidet jedenfalls über den Genuss. Die Teilnehmer erhielten vor dem Online-Tasting zwei gute Flaschen Champagner (Laurent-Perrier Brut Millesime 2008 und Nicolas Feuillatte Terroir Premier Cru) sowie drei verschiedene

Gläser der Schott Zwiesel Linie Vervino: Champagnerglas, Chardonnayglas und einen bauchigen Allrounder, alle mit Moussierpunkt. Keine mundgeblasenen filigranen Meisterstücke, sondern gute, alltagstaugliche, preiswerte Gläser, die sich beanspruchen lassen. Das Perlenspiel war in allen schön zu beobachten, doch der Geschmack entwickelte sich unterschiedlich. Jeder der Teilnehmer fand sein Lieblingsglas. Für uns war glasklar das bauchige und große Allroundglas der Favorit, weil sich darin der Champagner am besten und ausdrucksvollsten entwickelte. Die Online-Verkostung geriet ebenso unterhaltsam wie informativ. Keine leeren Luftblasen, nur feinste Champagnerbläschen.

Ludwig Fienhold

Photocredit: Barbara Fienhold