

Vierter Abschnitt.

1. Allgemeines über den Champagner.

Wie wir gesehen, wird der Champagner Mousseux auf künstliche Weise bereitet. Wird die Gährung gar nicht unterbrochen, so nennt man ihn non mousseux, geschah dieß in geringerem Maße, so ist er halbmoussirend, (Crémant), ließ man ihn noch eine Gährung auf der Flasche machen und gab man ihm die Beimischung durch Liqueur, so heißt er vollmoussirend. (Grand mousseux). Fleur de N. N. (in der Regel Sil-lery) ist ein Prädicat, das man den feinsten Gewächsen beilegt. Tisane wird von leichten nicht moussirenden Weinen gemacht und dient zum Tischwein, mehr in Frankreich als im Auslande, wo man sie nur selten findet. Vin rosé ist ein ganz blasrother Mousseux, so wie Oeil d' Perdrix ein etwas dunkler. Je edler die Traube, um so vortrefflicher der Wein.

Zu den non mousseux, Vins secs die nur feine Perlen vom Boden des Glases treiben ohne

zu brausen, wählt man die reifsten Beeren und die besten Gewächse. Dasselbe gilt von Crémants, welche beim Einschenken einen so geringen Schaum geben, daß man ihn nur als eine leichte Decke auf der Oberfläche sieht, die die aufsteigenden Perlen unterhalten; übrigens wird zwischen Non mousseux und Crémant fast kein Unterschied gemacht. Fleur ist nur etwas Ausgesuchtes unter den Champagner, denen man auch noch die Bezeichnung „Qualité Supérieure und Première Qualité“ anhängt.

Alle vorgenannten Weine, die Perlen der Champagne, werden aus den ersten Cuvée's bereitet; der ordinaire Grand Mousseux gehört den besten letzten Pressen an. Heiße Jahre liefern geistige körperliche Weine mit geringer Mousse; je leichter, grüner, geistloser, desto mehr schäumt der Wein. Hieraus geht also hervor, warum die Bergweine an sich edler und feiner, die Marne-Weine teigiger und süßer, die Avize-Weine leichter und schäumender sind.

Der edle, zarte Wein ist nicht immer von so langer schäumender Dauer als der teigige; jener wird leicht rheinweinartig, während dieser beim Abstehen lang und molkig wird; der grüne Wein wird zeitig scharf, obwohl sich bei ihm die Mousse in großen Blasen lange erhalten kann. Ersterer in seiner guten Zeit bleibt selbst, wenn das Gas wegen längeren Stehens im Glase verschwunden ist, immer noch guter

Wein, dieser zeigt sich nach kurzer Zeit schal. Den Mousseux trinkt daher der Feinschmecker stets aus Stuznie aus Kelchgläsern; er will den Wein und nicht den Schaum; er schenkt wo möglich den Wein an der schiefgehaltenen Seite des Glases hinab ein, um den kohlenfauren Stoff mit dem Weine eng verbunden in den Magen zu bringen, wo er mit sehr angenehmer Wirkung erhaltirt. Daß die kleinen Perlen den feinsten Wein bekunden, die gröberer den geringeren, will man in Frankreich wissen. Referent glaubt Ausnahmen, die er aber zur Zeit noch nicht zu erklären weiß, gefunden zu haben. Champagner muß stets kalt liegen und beim Serviren in Eis gestellt werden; dann wird sich die kleine Perle und Güte des Weins als Wein am Besten zeigen.

Die Flasche erst warm stellen, mit der Hand streichen, mit dem Messerrücken die Mousse hervorlocken, die Flasche auf den Kork stoßen, damit der Wein beim Debouchiren tüchtig knalle, ist Sache unerfahrener Trinker. Diese Kunststücke mögen den Verkostern des Schaums und solchen Gesellschaften vorbehalten bleiben, welchen daran gelegen ist, viele Gläser aus einer Flasche zu füllen. Die Vins rosés und Oeil de Perdrix sollen als Damenweine die Eigenschaft besitzen, sehr lieblich zu sein; sind sie es nicht, so haben sie ihren Zweck verfehlt, und verlieren ihren ursprünglichen Werth.

Die Erfahrung hat gelehrt, daß die Champagner-Weine rein aus einem Clos genommen, nicht immer

die besten Mousseux geben, außerdem ist auch die Liebhaberei und der Geschmack der Gourmets überall verschieden. Frankreich nebst Belgien und Holland liebt den Mousseux leicht und nicht süß, Deutschland mehr süß und sprudelnd, der Norden will insbesondere Kraft und viel Süße. Selbst die Provinzen dieser Länder unterscheiden sich im Geschmack; in Berlin möchte wohl der Beste in Deutschland vorherrschen, man bezahlt die Weine auch gut; nach Leipzig und ganz Sachsen — so hat sich manches Handelshaus gegen den Referenten ausgesprochen, wird hauptsächlich nur geringer Wein verschickt, weil man um einen halben Franken billiger kaufen will. Dem Handelshause bleibt also nichts übrig, als sich nach den Wünschen der Abnehmer bei der Mischung zu richten.

Besitz nun der Bouzy Milde und Zartheit, der Sillery und Verzenay Körperkraft und eine pikante Bitterkeit, der Ay und Mareuil eine gewisse Fettigkeit, der als Wein geringe Avize Leichtigkeit, Lebhaftigkeit und viel Mousse, so sucht man die verschiedenen Eigenschaften mit einander zu verbinden, und richtet zugleich den Liqueur darnach ein. Außerdem wird bei der Mischung Rücksicht genommen auf die ferner weiten Eigenschaften der Gewächse; das eine zeichnet sich vor dem andern aus: durch ein feines und volles Bouquet, ein zweites durch arome spiritueux, ein drittes durch Würze, ein viertes durch ein gefälliges Mundfüllen, ein fünftes durch

eine vorzügliche Frische. Diese Verschiedenheiten liegen theils in der Rebe, theils in dem Boden, theils in der Lage des Clos und besonders in der Reife der Trauben.

In letzterer Beziehung tritt der Jahrgang entscheidend auf. Das Jahr 1834 hat einen vortrefflichen Wein geliefert, 1835 ist mittelmäßig, 1836 ist schlecht, 1837 und 1838 wieder besser, 1839 gab gute Hoffnungen für die Qualität. Vieler Regen im September, dabei kalte Nächte haben die Traubenreife hinausgeschoben; die Lese konnte erst im October beginnen, daher ist die Qualität mittelmäßig, die Quantität zeigt kaum einen halben Herbst. Viele Häuser, die frühzeitig gekauft haben, dürften Fehlgriffe gemacht haben. Der köstliche 1834^{er} fand in den Jahren 1835 und 1836 bereits so außerordentlichen Absatz, daß die Lager vorräthe nur noch unbedeutend sein können; dessen ungeachtet wird stets 1834^{er} verschickt. Man mischt und liquorirt. Wie wenig 1834^{er} indeß in den noch immer so genannten 1834^{er} enthalten sein kann, ergibt sich aus dem Umstande, daß auch die Jahrgänge 1835 und 1836 nur noch in geringen Quantitäten in den Kellern sichtbar sind. Man wird letzteren doch nicht ausgegossen haben? Selbst der 1837^{er} ist bereits vielfach verschickt, ob aber wohl ein Zwölftheil 1834^{er} darin enthalten sein möchte, wollen wir dahin gestellt sein lassen. Es ist sehr zu bedauern, daß die Crescenz von 1839, welche, hätte der September noch so gut gebraten, als der August ge-

focht hat (ein Sprichwort in der Champagne) den 1834 ersetzen konnte — nicht so ganz günstig ausgefallen ist; die Handelshäuser kommen nun um einen fortgesetzten 1834^{er}, und wie die Sachen heut stehen, werden die Bergeuder des sprudelnden Nektars von der Crezzenz von 1839 keinen dem 1834^{er} ähnlichen Wein trinken.

Nur alte Häuser können zur Zeit gute Weine liefern, weil anzunehmen ist, daß sie noch einige gute 34^{er} zur Kräftigung der jüngern Weine auf Lager haben. Wer sie besitzt, hält sie zur Aufrechthaltung des Re-nommée's an sich. Dergleichen selbst zu enormen Preisen zu kaufen, liegt in der Unmöglichkeit. Man besürchtet deshalb in der Champagne, daß mehrere erst kürzlich gegründete Häuser die Versendung sogenannter 1834^{er} nicht nur einstellen, sondern auch fallen müßten, weil man ihnen die schlechten Jahrgänge, die sie nur durch den Ankauf der besten, aber auch theuren Gewächse, oder durch starkes Liquorisiren kräftigen können, nicht abkaufen wird. Wir sehen diesen Ereignissen entgegen, bei allen denjenigen Häusern, die im ersten Jahre der Gründung vortrefflich bedienten, im zweiten aber bereits das Vertrauen verloren hatten. Referent könnte mehrere Häuser dieser Art namhaft machen, läßt aber die Zeit walten. Für diese Ansicht, die nicht allein die Concurrenten in der Champagne aussprechen, sondern die selbst im Munde des dortigen Volkes ist, zeugt noch folgender Umstand. Nicht alle Häuser, die große Ge-

schäfte machen, sind reich. Das Vertrauen und die gute Bedienung sind ihre besten Capitalien. Hingegen giebt es kleine Häuser mit nicht unbedeutenden Mitteln. Mit Ausnahme einiger Häuser bereitet kein Weinbergbesitzer den edlen Mousseux; dieses Geschäft ist lediglich in den Händen der Handelshäuser zu Châlons, wo keine Rebe wächst, zu Epernay, Reims, Ay, Mareuil und Avize. Sie kaufen ihren Bedarf an noch nicht präparirten Weinen von den vigneronns und propriétaires. Reiche Häuser bezahlen baar, haben also bessere Preise und erste Auswahl; andere nehmen auf mehrjährigen Credit zu erhöhten Preisen und hohen Zinsen, in der Regel auch nur ohne sonderliche Auswahl, einmal weil eine solche in den besten Tagen nicht mehr vorhanden ist, dann auch weil sie diese nicht bezahlen mögen oder können.

Obwohl der Champagner mousseux kaum das Anerkennniß eines Weines zweiten Ranges in der Classificationordnung der europäischen Weine verdient, so hat er sich doch durch seine Milde, nicht minder durch seine Keckheit wie der Franzose sagt, eine vornehme Stellung an der guten Tafel in allen Ländern, wo Wohlgeschmack herrscht, zu erwerben gewußt. Er ist der erste Luxuswein beim Dessert. Ein Liebling der Damen, findet er auch seine Verehrer unter den lockern Brüdern fast aller obern Stände. Es huldigt ihm das Kunst- und Literatur-Genie, der Hof-

mann wie der Fürst. Wo Humor und Sozialität, wo frohe Laune und das freie Wort herrschen, wird dieser leichte Franzose niemals fehlen. Kein Wein kann sich rühmen, ein so angenehmer Beförderer der Geselligkeit zu sein. Er bringt das Gedicht, den Toast, den Gesang an die Tafel, er regt die Sinneslust auf, ohne, wie seine Brüder, zu erschaffen, er animirt immer mehr zum Trinken und läßt lange mit sich scherzen, ehe er Jemand den Kopf zurecht setzt. Selbst die von ihm ausgegangene Trunkenheit ist leicht; sie bewirkt nur freudreiche Träume, ohne daß man sich den andern Tag über irgend einen Jammer zu beklagen habe. Bei Nervenleiden, bei chronischen Erbrechen, bei Steinkrankheiten, bei unterdrücktem Blut wirkt er heilsam. Manche Frau, die ihren Gatten zu beschenken wünscht, braucht, wenn sie fleißig Champagner trinkt, nicht in's Bad zu reisen. Er ist also nicht bloß Arzt, sondern auch Beförderer des Eheglücks. —

Altvater Noah dürfte daher das Anerkenntniß nicht versagen, daß der Champagner sein strenges Gebot: den Menschen zu erheitern, seine Sorgen zu begraben und ihm helfend zur Seite zu stehen, vollkommen erfülle. Mit welchem Recht mag man aber wohl diesem lebenswürdigen Weine den Namen „Gift“ beigelegt haben? —

Man ist der Meinung, daß die Champagne den Bedarf an Mousseux nicht decken könne. Berechnet man indeß, daß die jährliche Erzeugung von 700,000

hectolitres über 80 Millionen Flaschen enthält, so wird man von dieser Idee zurückkommen; denn angenommen, daß nur ein Viertel davon, 20 Millionen Flaschen, zum Mouffiren gebracht wird, so ist der Bedarf übermäßig gedeckt, indem die Champagne nach den Angaben der Steuerbehörde [Referent ist im Besiz der Ausfuhrlisten aller Handelshäuser, will sie aber aus Rücksichten für einige, derselben nicht veröffentlichen] kaum 10 Millionen Flaschen ins Ausland schiebt und Frankreich sehr wenig consumirt. Die besten Weine gehen, wie schon erwähnt, nach Berlin und St. Petersburg, wo eine gute Champagner-Zunge und keine Kargheit hinsichtlich des Preißeß herrscht. Die guten Häuser lassen in Frankreich gar nicht reisen, höchstens haben sie in Paris ein Depot. Wer aber glaubt, hier, wie selbst in der Champagne — d. h. in den hôtels oder bei den Restaurants — gut zu trinken, hat sich getäuscht. Die Flaschen sind gewöhnlich etikettenlos, die Pfropfen haben entweder gar keinen Brand, oder höchstens den Namen des Weinorts, die Stempel der großen Häuser sind selten zu finden.

2. Die Preise der Champagner mousseux.

Die Flasche Grand mousseux kostet in der Champagne 3 Fr. — 3 Fr. 25; 3 Fr. 50; für diese Weine ist die Bezeichnung blanc mousseux. Dann folgen

Premières	{ Sillery Verzenay Bouzy Ay Mareuil }	} 3½ Fr. u. 4 Fr.	Qualités Supérieures	} dieselben 4 Fr. u. 5 Fr.
Qualités				

Crémant prem. qual 4 — 5 Fr.

Crémant qual. sup. 5 — 7 Fr.

Fleur de Sillery 4 — 5 Fr.

Non mousseux ou sec 6 — 8 Fr.

Oeil de Perdrix 3½ — 5 Fr.

Mousseux rosè 3½ — 4½ Fr.

Tisane 2 — 3½ Fr.

In halben Flaschen kosten die Weine gewöhnlich 25 Centimes pro Flasche mehr. Der Jahrgang entscheidet bei der Preisstellung bedeutend. Auf den Preis-Couranten von Avize findet man noch die Bezeichnung der kleinern Weine als:

Avize und Cramant, Pierry, Cumières, Hautvilliers, Monthelon, Rilly, Chigny, Ludes.