

Sprechen Sie schon „CHAMPAGNE“

Dieses Glossarium wird die Perlen Ihres
Sprachschatzes erweitern ...



Ordre des Coteaux de Champagne
ORDRE DES COTEAUX
DE
CHAMPAGNE
Ambassade d'Autriche

Eine einzigartige Möglichkeit,
die Welt der Champagne
zu erleben und zu entdecken.

••• A

• **AIGNES**

Bezeichnung für Pressrückstände (Schalen, Stiele, Kerne etc.) oder Marc, die in der Champagne verwendet wird.

• **AGRAFFE**

Metallbügel zum Befestigen des Korkens.

• **ALKOHOLISCHE GÄRUNG**

Biochemischer Vorgang, bei dem Hefekulturen den Zucker im Traubensaft in ungefähr die gleiche Menge Ethanol und Kohlensäure sowie in verschiedene weitere Stoffe (höhere Alkohole, Ester) umwandeln, die den Geschmack und das Aroma des Weines verfeinern.

• **ANTIGRAV**

Schwerkraftneutralisator.

• **AOC**

Die kontrollierte Herkunftsbezeichnung kennzeichnet ein Produkt, das seine Echtheit und Eigenheit aus seiner geografischen Herkunft ableitet.

• **AROMEN EINGEMACHTER FRÜCHTE**

Kompott, Konfitüre, Fruchtpaste.

• **AROMEN FRISCHER FRÜCHTE**

Aromen von Zitrusfrüchten (Zitrone, Orange, Pampelmuse, Mandarine), weißen oder gelben Früchten (Aprikose, Mirabelle, Pfirsich, Birne, Apfel), exotischen Früchten (Litschi, Ananas, Passionsfrucht, Mango), roten oder dunklen Früchten (Kirsche, Erdbeere, Himbeere, schwarze Johannisbeere, Blaubeere).

• **AROMEN GETROCKNETER FRÜCHTE**

Mandel, Feige, Haselnuss, Dattel, Walnuss, Rosinen.

• **ASSEMBLAGE**

Vermählung von Weinen mit unterschiedlichen aromatischen und organoleptischen Eigenschaften zu einer Cuvée, die als Gesamtkunstwerk die Summe der Grundweine aus unterschiedlichen Jahrgängen, Lagen und Rebsorten kombinieren.

• **AUSTRIEB**

Sprießen neuer Rebknospen im Frühling.

• **AUTOLYSE**

Selbstauflösung der Hefezellen nach der Flaschengärung.

••• B

• **BALTHASAR**

Flasche mit 12 Litern Inhalt.

• **BACCHANTISCH**

Ausgelassen, ausschweifend, trunken

- **BELEMNIT**
Weichtier des Sekundärzeitalters, dessen Fossilien in der Champagne-Kreide zu finden sind.
- **BELON**
In der Champagne verwendete Bezeichnung für den Behälter, mit dem der Most nach der Pressung aufgefangen wird. Bezeichnung für 500 Liter Most, die bei der Pressung einer Marc-Ladung nach der Cuvée gewonnen werden.
- **BLANC DE BLANC**
Ausschließlich aus weißen Chardonnay Trauben hergestellt.
- **BLANC DE NOIRS**
Nur aus roten Trauben (Pinot Noir und oder Pinot Meunier) hergestellt.
- **BOTRYSBEFALL**
Schimmelpilz, der Trauben befällt.
- **BROQUELETS**
Frühere Bezeichnung von mit Hanf umwickelten Holzpropfen für den Verschluss von Champagne.
- **BROTAROMEN**
Brotkruste, frisches Brot, Feingebäck, Brioche.
- **BRUT**
Bezeichnung für einen Champagne mit weniger als 12 Gramm Zuckergehalt pro Liter.
- **BRUT NATURE**
Champagne, der keine Dosage erhalten hat; ihm wurde kein Zucker zugesetzt.
- **BRUT SANS ANNÉE**
Bezeichnung für einen Champagne, der keine Jahrgangsbezeichnung trägt.
- **BRUT ZÉRO**
Champagne, der keine Dosage erhalten hat, dem also kein Zucker zugesetzt wurde.

••• C

- **CAPSULE**
Metallplättchen zwischen Korken und Muselet.
- **CIVC**
Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (Berufsübergreifende Vereinigung der Champagne-Häuser und -Winzer). Halbstaatliche Organisation, die die gemeinsamen Interessen der Champagne-Winzer und -Häuser vertritt.
- **CHANCELIER**
Funktionsbezeichnung für den Kanzler.

- **CHARDONNAY**
Eine der drei dominierenden Rebsorten der Champagne, davon die einzige weiße Traube.
- **CHEF DE CAVES**
Bezeichnung des Kellermeisters, Chefs der Kellermeister, der die Verantwortung für die Assemblage und Sicherung des Stils des Hauses hat.
- **COCCOLITH**
Maritimer Mikroorganismus. Kreidegestein besteht vor allem aus Kalkgranulat, das sich aus Coccolith-Skeletten zusammensetzt.
- **COLLERETTE**
Die Halskette einer Champagneflasche; die Perlen, die sich an der Oberfläche des Champagne sammeln.
- **COULURE**
Wachstumsstörung. Das Abfallen der Blüten oder Beeren, das zu Ernteeinbußen führt.
- **CRU**
In der Champagne wird ein Ort, in dem Wein angebaut wird, als Lage oder „Cru“ bezeichnet; Lage oder Weinbaugemeinde
- **CUVÉE**
In der Champagne hat die Cuvée zwei Bedeutungen:
 - Die ersten 2050 Liter Most, die bei einer Pressung von 4.000 Kilogramm Trauben entstehen.
 - Das Ergebnis einer Assemblage.

••• D

- **DANDYS**
„Junge Leute, die in auffälliger Bekleidung Kirche oder Jahrmarkt besuchen“.
- **DEGORGIEREN**
Entfernung des Depots (bestehend überwiegend aus abgestorbenen Hefezellen), das sich während der Reifung auf dem Hefebett gebildet und durch wiederholtes Rütteln im Flaschenhals abgesetzt hat. Degorgiert wird maschinell oder von Hand.
- **DEMETER**
Marke für eine Methode, nach der Champagne biodynamisch erzeugt wird.
- **DEMI SEC**
Bezeichnung für einen Champagne mit 32 bis 50 Gramm Zuckergehalt pro Liter.
- **DEPOT**
Ablagerungen, hauptsächlich aus abgestorbenen Hefen, die beim Rütteln und Degorgieren aus der Flasche entfernt werden.

- **DIGNITAIRE AMBASSADEUR D'AUTRICHE**
Amtierender Würdenträger (Botschafter) in Österreich.
- **DOSAGE**
Vor dem Einsetzen des endgültigen Korkens wird der in Wein gelöste Zucker nachgefüllt. Von dieser Dosage hängt der Geschmack des Champagne ab.
- **DOUX**
Bezeichnung für einen Champagne mit über 50 Gramm Zuckergehalt pro Liter.
- **DRY ODER SEC**
Bezeichnung für einen Champagne mit 17 bis 32 Gramm Zuckergehalt pro Liter.

• E

- **ÉBOURGEONNAGE**
Manueller Vorgang, bei dem Knospen entfernt werden, die keine Früchte tragen werden.
- **EXTRA BRUT**
Bezeichnung für einen Champagne mit unter 6 Gramm Zuckergehalt pro Liter.
- **EXTRA DRY**
Bezeichnung für einen Champagne mit 12 bis 17 Gramm Zuckergehalt pro Liter.
- **EMPYREUMATISCHE AROMEN**
Röst-, Toast- und Raucharomen (geröstetes Brot, Zwieback, Kaffee, Kakao, Karamell).
- **ESTER**
Chemischer Stoff, der aus der Reaktion einer Säure mit einem Alkohol hervorgeht. Ester tragen zur Entwicklung der Weinaromen bei.

• F

- **FILTRATION**
Entfernen der Trübstoffe aus dem Champagne.
- **FLASCHENGÄRUNG**
Bei der klassischen Flaschengärung, auch Méthode champenoise, Méthode traditionnelle oder Champagnemethode genannt, findet die zweite Gärung in der Champagneflasche statt. Dieses Verfahren ist für die Herstellung von Champagne zwingend vorgeschrieben.
- **FLASCHENFORMATE**
Champagne ist in den folgenden Flaschengrößen erhältlich:
Viertelflasche (20 cl), Halbe Flasche (37,5 cl), Normalflasche (0,75 cl),
Magnum (1,5 l), Jeroboam (3 l), Methusalem (6 l), Salmanazar (9 l),
Balthazar (12 l), Nebukadnezar (15 l), Salomon (18 l),
Souverain (26,25 l), Primat (27 l), Melchisedech oder Midas (30 l).

- **FLORALE AROMEN**

Aromen weißer Blüten (Weißdorn, Geißblatt, Linde, Akazie, Jasmin, Orangenblüte) oder Rosen- und Veilchenaromen.

- **FOURRIÈRE (WEINBERGSAUM)**

Randstreifen am äußeren Ende von Rebreihen, der nicht kultiviert wird, aber begrünt werden muss.

••• **G**

- **GEWÜRZAROMEN**

Anis, Zimt, Vanille, Ingwer.

- **GOULOTTE**

Kleine Abflussrinne einer Presse, in der der Saft zum Belon (s.o.) geleitet wird.

- **GRAND CRU**

17 Dörfer in der Champagne wurden als Grand Cru klassifiziert; Trauben aus diesen Gemeinden werden mit 100% des festgelegten Traubenpreises bezahlt.

- **GYROPALETTEN**

Computergesteuert bewegbare Metallpaletten (Ersatz für das händische Rütteln).

••• **H**

- **HAPTISCH TAKTIL**

Tastsinn.

- **HAUTE CUISINE**

Ein international geläufiger Begriff für die sogenannte „gehobene“ Küche.

- **HEFEBETT**

Überwiegend abgestorbene Hefezellen, die sich nach der Schaumbildung am Boden der Fässer und Flaschen ablagern.

- **HEFEZUSATZ**

Impfung von Most oder Wein mit Hefekulturen.

••• **I**

- **INAO**

Name für das Nationale Institut der Herkunftsbezeichnung (Institut National de l'Origine et de la Qualité).

- **INDIVIDUELLE RESERVE**

Regelung in der Champagne, die vom IVC kontrolliert wird und jeden Winzer verpflichtet, eine Weinreserve anzulegen, wenn ein Ernteüberschuss erzielt wurde und dieser von besonders guter Qualität ist. Der CIVC kann später entscheiden, dass die Reserve zum Ausgleich einer schlechten Ernte verwendet wird. Die Reservehaltung ist in dreier-

lei Hinsicht vorteilhaft: Erstens ist sie notwendig, damit der Winzer gegen die Risiken des Weinbaus gewappnet ist. Zweitens dient sie der wirtschaftlichen Regulierung, um negative Auswirkungen sowohl von Überproduktion als auch von Unterversorgung zu reduzieren und einen Ausgleich zu schaffen. Drittens führt die Reservehaltung zur qualitativen Aufwertung der gelagerten Weine.

••• J

• **JAHRGANGSCHAMPAGNE**

Die Grundweine für den Champagne stammen aus einem einzigen Jahrgang; er kommt frühestens nach 3 Jahren in den Verkauf. Der Jahrgang darf dann am Etikett vermerkt sein.

• **JEROBOAM**

Flasche mit 3 Liter (auch Doppel-Magnum genannt).

••• K

• **KIESELGUR**

Mineral aus pulverisiertem Silizium, das als Weinflter verwendet wird.

• **KLONALE SELEKTION**

Komplexes Selektionsverfahren, bei dem Tausende von Referenzreben ständig wissenschaftlich analysiert werden, sodass eine gesunde und qualitativ hochwertige Auswahl von Rebsorten aufgebaut werden kann.

• **KRONENKAPSEL (KRONKORKEN)**

Kleine Metallkappe, die auf die Flaschenöffnung gepresst und mit einer Dichtung versehen wird, die durch den Kontakt zur Flasche einen dichten Verschluss gewährleistet. Wird als vorläufiger Verschluss für die Schaumbildung und Reifung zusammen mit dem „Bidule“ (Polyethylen-Vorrichtung, die unter der Kronenkapsel sitzt) verwendet.

• **KRYPTOGAME**

Sporenpflanzen. Bestimmte Krankheiten werden durch Kryptogame, z.B. parasitäre Pilze, verursacht (echter Mehltau, Peronospora oder falscher Mehltau).

••• L

• **LIQUEUR D'EXPÉDITION (AUCH: LIQUEUR DE DOSAGE)**

Die Versanddosage besteht aus Champagne-Wein und Rohrzucker und wird nach dem Degorgieren hinzugefügt. Der Zuckergehalt entscheidet über die Dosagestufe (Brut, Sec, Demi-Sec etc.).

• **LIQUEUR DE TIRAGE**

Die Fülldosage besteht traditionell aus Hefe, Zucker und Champagne-Wein und wird zur Schaumbildung zugegeben.

• • M

- **MAIE**
Der Boden der Presse.
- **MANNEQUINS**
Tragekörbe aus „durchlöcherten“ Kunststoffkisten.
- **MALOLAKTISCHE GÄRUNG**
Umwandlung einer zweiwertigen Säure (Apfelsäure) in eine einwertige (Milchsäure) mit Hilfe von Milchsäurebakterien.
- **MACERATION**
Wenn man den Most auf der Maische lässt, werden Farbstoffe aus den Traubenschalen extrahiert. Bei roten Trauben wird der Most dadurch rot gefärbt.
- **MAGNUM**
Flasche mit 1,5 Liter Inhalt.
- **MARC**
In der Champagne zwei Bedeutungen: Maßeinheit; entspricht einer Pressladung von 4.000 Kilogramm Trauben und somit der Presskapazität einer traditionellen Presse; Rückstände der Pressung (Schalen, Stiele, Kerne etc.).
- **MEHLTAU (ECHTER), OIDIUM**
Erkrankung der Rebe, die durch Kryptogame hervorgerufen wird.
- **MEHLTAU (FALSCHER), MILDIOU**
Erkrankung der Rebe, die durch Kryptogame hervorgerufen wird.
- **MELCHISEDECH (ODER MIDAS)**
Flasche mit 30 Liter.
- **MESOZOIKUM**
Erdzeitalter, das vor etwa 252,2 Millionen Jahren begann und vor etwa 66 Millionen Jahren endete.
- **METHUSALEM**
Flasche mit 6 Litern Inhalt.
- **MILCHAROMEN**
Butter, Milchkaramell.



- **MINERALISCH**
Aromengruppe, die an bestimmte Gesteinsarten erinnert (Kreide, Sandstein, Tuffstein etc.).
- **MINERALISCHE AROMEN**
Kreide, Feuerstein.
- **MOST**
Unvergorener Traubensaft.
- **MOUSSIERPUNKT**
Eine winzige aufgeraute oder als Punkt hervorstehende Stelle in einem Champagneglas, an dem sich das im Champagne gelöste Kohlenstoffdioxid leichter zu einer Blase entwickeln kann und dann aufperlt oder moussiert.
- **MUSELET**
Flaschen Bügelverschluss.

••• N

- **NEBUKADNEZAR**
Flasche mit 15 Litern Inhalt.

••• O

- **OLFAKTORISCH**
Riechwahrnehmung, Geruchssinn
- **ÖNOLOGIE**
Studienbereich der Weinproduktion. Die Önologie befasst sich mit dem Keltern und dem Ausbau (Reifen) des Weines, also dem gesamten Umfang der Weinherstellung.
- **ORDRE DES COTEAUX DE CHAMPAGNE**
Der älteste Weinorden (seit 1656), der auf die Welt des Champagne und auf ihre Vielfalt schaut und untrennbar mit ihr verbunden ist.
- **ORGANOLEPTISCHES PROFIL**
Eigenschaften eines Weins, die auf seinen Bestandteilen und ihrem nachweislichen Zusammenspiel bei der Verkostung beruhen (Aussehen, Aroma, Geschmack).

••• P

- **PHOTOSYNTHESE**
Verfahren, bei dem eine chlorophyllhaltige Pflanze mithilfe der Sonneneinstrahlung organische Stoffe herstellt.
- **PINTEN**
Behälter, Fass mit ca. 55 Litern Inhalt.

- **PINOT NOIR**
Zweitwichtigste Rebsorte der Champagne, eine rote Sorte, die auch als Spät- und Blauburgunder bekannt ist.
- **PINOT MEUNIER**
Dritte Rebsorte in der Champagne. Auch als Schwarzriesling bekannt.
- **PORTEUR**
Helfer bei der Weinlese, der die Körbe trägt.
- **PREMIER CRU**
Bezeichnung der 44 Gemeinden, die zwischen 90 und 99% S klassifiziert sind; Trauben aus diesen Gemeinden werden mit 90–99% des festgelegten Traubenpreises bezahlt.
- **PRIMÄRAROMEN**
Aromen aus der Traube.
- **PRIMAT**
Flasche mit 27 Litern Inhalt.
- **PROPFREBE**
Trieb einer Weinrebe mit mindestens einer Knospe, der im Wege der Veredelung auf eine andere Pflanze gesetzt wird, die als Unterlage und Wurzelstock dient und vor Reblausbefall schützt. Rebschnitt oder manuelle Kürzung der Äste einer Weinrebe, um ein ausgeglichenes Wachstum zu erreichen und um die Qualität der Trauben zu verbessern.

• R

- **REBHUHNAUGE**
Der geschützte Name bedeutet „Rebhuhnauge“, weil der lachs- bis bronzefarbene Champagne / Wein der Augenfarbe eines Rebhuhns gleicht. Der Rosé-Wein wird aus der Rebsorte Pinot Noir (Spätburgunder) hell gekeltert.
- **REHOBOAM**
Flasche mit 4,5 Litern Inhalt.
- **REMUAGE**
Das regelmäßige Rütteln der Champagneflaschen während der zweiten Gärung.
- **RESERVEWEINE**
Stillweine, die in Tanks oder Fässern aufbewahrt und für die Zusammenstellung von Assemblagen verwendet werden.
- **RETROUSSE**
Zwischen zwei Pressgängen werden die Trauben entweder manuell (traditionelle Presse) oder mechanisch (horizontale Presse) umgewälzt, damit der Saft besser austreten kann.
- **ROSÉ**
Champagne mit Rottönung, entweder erzeugt durch kurze Maceration oder durch Zugabe von Rotwein zu einem weißen Grundwein.

- **RÜTTELN**

Im Laufe des Rüttelverfahrens setzt sich das Depot, das sich während der Reifung auf dem Hefebett gebildet hat, im Flaschenhals ab. Das Rütteln erfolgt maschinell oder von Hand.

- **S**

- **SABRAGE**

Das Abschlagen des Flaschenhalses mit einem Champagnesäbel. Wegen des hohen Flascheninnendrucks kann der Flaschenkopf mitsamt des Korkens mehrere Meter durch die Luft fliegen. Daher sollten nur diejenigen, die die Methode beherrschen, auf diese Weise Champagneflaschen öffnen.

- **SAIGNÉE**

Bezeichnet eine Methode zur Bereitung von Roséwein.

- **SALMANAZAR**

Flasche mit 9 Litern Inhalt.

- **SALOMON**

Flasche mit 18 Litern Inhalt.

- **SANS DOSAGE**

Champagner, bei denen die Zuckerzugabe gegen 0 g/l tendiert (auch Zero Dosage genannt)

- **SCHAUMBILDUNG**

Bei der Flaschengärung bildet der Wein Schaum. Die Hefekulturen zersetzen den Zucker und produzieren Alkohol, Kohlensäure, Ester und höhere Alkohole, die den Wein geschmacklich entwickeln.

- **SCHÖNUNG**

Verfahren zur Klärung des Weins durch Zusatz eines Adjuvans, das die Schwebstoffe bindet und auf den Boden des Fasses absinken lässt.

- **SEC**

Bezeichnung für einen Champagne mit 17 bis 32 Gramm Zuckergehalt pro Liter.

- **SÉNÉCHAL**

Offizier im Dienst eines Königs, oder eines Fürsten.

- **SEKUNDÄRAROMEN**

Aromen des Weins, die sich im Laufe der Gärungsprozesse entwickeln.

- **SPRUDELN / PERLAGE**

Entsteht durch Freisetzung des Kohlendioxids (CO₂), das bei der Flaschengärung entstanden ist (Schaumbildung). Sobald die Flasche geöffnet wird, entweicht das im Wein gebundene Kohlendioxid.

- **SOUVERAIN**

Flasche mit 26,25 Litern Inhalt.

••• T

- **TERROIR**

Kombination klimatischer und geologischer Faktoren, bestimmter Rebsorten und spezifischer Anbaumethoden, die einer Region ihren besonderen Charakter verleihen.

- **TERTIÄRAROMEN (TERTIÄRE AROMEN)**

Aromen des Weins, die nach den Gärungen bei der Reifung und Alterung entstehen.

- **TIRAGE**

Alle Arbeitsschritte im Zusammenhang mit der Flaschenabfüllung.

- **TIRAGEVERSCHLUSS**

Provisorischer Verschluss nach dem Flaschenabzug. Meist wird eine Kronenkapsel und manchmal ein Verschluss aus Naturkork verwendet. Beim Degorgieren wird der Tirageverschluss entfernt.

- **TRANSVERSAGE**

Das Umfüllen fertiger Champagne.

- **TRAUBENREIFUNG**

Einfärbung der Beeren im Laufe der Reifung (in der Champagne gewöhnlich im August).

••• V

- **VERRIESELN**

Wachstumsstörung in Form unterentwickelter Trauben.

- **VIELLES VIGNES**

Bezeichnung für alte Reben; darf auf dem Etikett vermerkt werden.

- **VINTAGE**

Bezeichnung für Jahrgangschampagne (im Export oft auch als Millésime bezeichnet).

••• Z

- **ZWEITE GÄRUNG**

Bei der Tirage (Flaschenabfüllung) wird mit Zucker und ausgewählten Hefen die zweite Gärung in der Flasche und das Entstehen der Perlen bewirkt.

