

Die sensorische Wirkung des Karaffierens bei Champagnern und anderen, nach traditioneller Methode hergestellten Schaumweinen

Dekantieren oder nicht dekantieren? Diese Frage gilt für Stillweine als beantwortet, denn die Praxis des Dekantierens und ihres engen Verwandten, des Karaffierens, hat längst Einzug ins Instrumentarium des modernen Sommeliers gehalten. Das Dekantieren von Schaumweinen indes ist noch mit vielen Fragezeichen versehen. Vor nicht allzu langer Zeit vollkommen undenkbar, findet das Vorgehen zunehmend Zuspruch – doch die Meinungen zum „ob“ und zum „wie“ gehen in der Branche weit auseinander.

Die physikalischen und chemischen Grundlagen der Aromenbildung bei Schaumweinen sind bereits gut erforscht – und sie unterscheiden sich grundlegend von denen der Stillweine. Ihre tatsächliche sensorische Wirkung wurde jedoch bislang nicht systematisch und wissenschaftlich untersucht – und wird im Rahmen der vorliegenden Arbeit in einem nach wissenschaftlichen Grundsätzen strukturierten, kontrollierten Experiment ermittelt. Dieses fand als Verkostung nach mehrmonatiger Vorbereitung und breiter Unterstützung der Schaumwein-Branche im Mai 2022 statt.

Verkostet wurden die ausgewählten Schaumweine jeweils in zwei Varianten. Eine Flasche wird direkt, ohne Karaffierung in die Gläser ausgeschenkt, eine weitere Flasche wird zunächst karaffiert. Zudem wurden beide Serviervarianten in jeweils zwei unterschiedlichen Gläsern verkostet: RIEDEL Sommeliers Vintage Champagner Glass und RIEDEL Winewings Champagne Wine Glass. Die Verkostung fand als eine durchgehende, unterbrechungsfreie Veranstaltung an einem gemeinsamen physischen Ort statt. Probanden hatten keine Kenntnis der Reihenfolge der Proben (karaffiert / nicht karaffiert), diese wurde zwischen den Flights zufällig variiert. Die Schaumweine wurden bereits am Vortag auf 8°C gekühlt und bis unmittelbar vor Öffnen der Flaschen auf dieser Temperatur gehalten. Beide Flaschen der jeweiligen Schaumweine (karaffiert / nicht karaffiert) wurden gleichzeitig aus dem Kühlschrank entnommen. Die Zeitdauer der Karaffierung betrug für jeden Schaumwein exakt 10 Minuten.

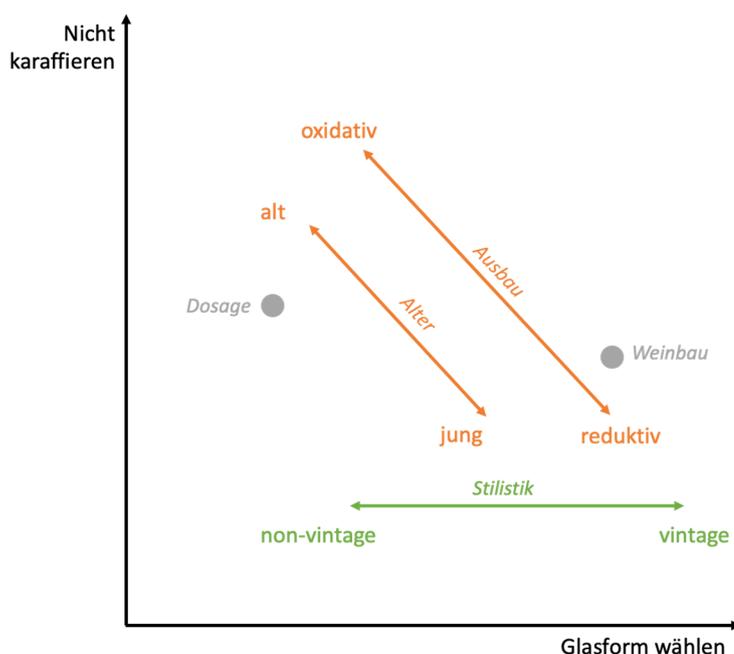
Die Liste der verkosteten Schaumweine:

Nr	Hersteller	Schaumwein	Land	Region
SW1	Krack	Krack Chardonnay Brut Nature 2018	Deutschland	Pfalz
SW2	Krack	Krack Freundeskreis Grand Cuvee Brut Nature	Deutschland	Pfalz
SW3	Raumland	Raumland Tradition Riesling Brut 2018	Deutschland	Pfalz
SW4	Raumland	Raumland Pinot Blanc de Noir 2013	Deutschland	Pfalz
SW5	Recaredo	Recaredo Terres Brut Nature 2018	Spanien	Corpinnat
SW6	Juvé y Camps	Juvé y Camps Cava Reserva de la Familia Brut	Spanien	Corpinnat
SW7	Ca' del Bosco	Ca' del Bosco Zero Dosage 2017	Italien	Franciacorta
SW8	Ferrari	Ferrari Brut NV	Italien	Trento DOC
SW9	Gusbourne	Gusbourne Brut Reserve 2018	England	Kent
SW10	Thomas Perseval	Thomas Perseval Tradition 2014	Frankreich	Champagne
SW11	Moussé Fils	Mousse Fils Les Vignes de mon Village 2014-2	Frankreich	Champagne
SW12	André Fays	André Fays Etincelles	Frankreich	Champagne
SW13	André Robert	André Robert Les Jardins du Mesnil	Frankreich	Champagne
SW14	Laurent Perrier	Laurent Perrier Blanc de Blancs Brut Nature	Frankreich	Champagne
SW15	Veuve Cliquot	Veuve Cliquot 2012	Frankreich	Champagne
SW16	Louis Roederer	Roederer Rose 2015	Frankreich	Champagne
SW17	Louis Roederer	Roederer Vintage 2014	Frankreich	Champagne
SW18	Laurent Perrier	Laurent Perrier Grand Siecle Nr 25	Frankreich	Champagne

Schaumweine karaffieren oder nicht? Unsere Studie beantwortet diese Frage mit einem statistisch signifikanten und über eine breite Stichprobe gültigen „NICHT KARAFFIEREN!“. Das Karaffieren degradiert nicht nur den Mousseaux, sondern wirkt sich in allen sensorischen Dimensionen negativ aus. Nur in wenigen Einzelfällen haben Schaumweine von einer Karaffierung überhaupt profitieren können – und welche diese Einzelfälle sein werden, kann anhand der Ergebnisse nicht vorhergesagt werden.

Ein bemerkenswertes zusätzliches Ergebnis der Untersuchung ist die gleichsam deutliche und statistisch signifikante Wirkung der Glasform auf die sensorische Wahrnehmung. Hier hat die Kelchform, repräsentiert durch das RIEDEL Winewings Glas, mit flacher Unterseite, großer Oberfläche und nicht ganz offenem Luftraum konsistent bessere Ergebnisse erzielt. Die Wahl dieser Glasform kann in vielen Fällen die negative Wirkung des Karaffierens sogar überkompensieren.

Erste Indikationen der Wirkungsweise des Karaffierens und der Glaswahl auf verschiedene Schaumweintypen wurden identifiziert: oxidative und ältere Schaumweine reagieren besonders empfindlich auf das Karaffieren, während jüngere und reduktive Weine genauso wie Vintage-Schaumweine von einem Kelchglas besonders profitieren.



Wirkungsweise der Karaffierung und der Glasform bei den wesentlichen Determinanten der Schaumweine (Illustrativ)