

Zeitwort

25.05.1728:

Ludwig XV. erlaubt Wein in Flaschen

Von Wolfgang Grossmann

Sendung vom: 25.05.2024

Redaktion: Susanne Schmaltz

Produktion: SWR 2018

Zeitwort können Sie auch im **Webradio** unter www.swrkultur.de und auf Mobilgeräten in der **SWR Kultur App** hören – oder als **Podcast** nachhören:

<https://www.swr.de/~podcast/swrkultur/programm/podcast-zeitwort-100.xml>

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Die SWR Kultur App für Android und iOS

Hören Sie das Programm von SWR Kultur, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR Kultur App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...

Kostenlos herunterladen: <https://www.swrkultur.de/app>

Autor:

Noch im 18. Jahrhundert wurden Weine gerne gezuckert. Weine wurden auch mit Honig und Kräutern, manchmal sogar mit Salzwasser und Alkohol versetzt. Die einfachen Zechweine waren sauer, da die Trauben häufig zu früh geerntet wurden. Der Most lagerte monatelang offen, bevor er in schmutzige und nicht ausgetrocknete Fässer abgefüllt wurde. Das ließ ihn dann auch noch rascher verderben. Außerdem waren die Fässer porös, sodass Teile der Flüssigkeit verdunsteten und Wein nachgefüllt werden musste. Auch beim Transport in Fässern verdarb der Wein sehr oft. Der einzige Ausweg waren Flaschen. Und das führte nun zu einer ganz anderen Form des reinen Weines.

Atmo: *Geräusch Entkorken einer Weinflasche***Autor:**

Ohne das Dekret Ludwig des XV. wäre dieses Geräusch eigentlich nicht denkbar. Der absolutistisch herrschende König von Frankreich gab am 25. Mai 1728 den Winzern die Erlaubnis, Wein in Flaschen abzufüllen. Damit wurde ein schonender Transport von Wein möglich. Hauptsächlich nach England, wo ebenfalls 1728 das Verbot aufgehoben wurde, Wein in Flaschen zu importieren. Da England der Hauptabnehmer französischen Weines war, trieben Ludwig XV. wohl auch handfeste finanzielle Interessen, das Flaschentransportverbot aufzuheben. Das nutzte nicht nur den Winzern, sondern auch all jenen, die mit moussierendem Wein experimentierten, der am Hofe von Versailles sehr beliebt war.

Atmo: *Geräusch Entkorken einer Sektflasche***Autor:**

Die Produktion von Schaumwein in Flaschen war bereits vor dem königlichen Erlass längst bekannt, aber noch nicht populär – vor allem weil kompliziert und mit Risiken behaftet, denn unter dem Druck der zweiten Gärung platzten die Flaschen reihenweise. Abhilfe verschaffte ein Benediktinermönch. In der Abtei Hautvillers südlich von Reims wirkte Pierre Pérignon. Als Cellerar – also Finanzchef seines Klosters entwickelte der Mönch den Korkverschluss – die sogenannte Agraffe – die damals noch mit Kordeln gehalten wurde. Angeblich soll Dom Pérignon per Zufall auf die Idee gekommen sein, als er nämlich die Korksandalen einer korpulenten Äbtissin sah, die sich unter deren Gewicht durchbogen, aber durch die Verschnürung am Fuß blieben. Um die Flaschen am Platzen zu hindern, verwendete der geschäftstüchtige Mönch außerdem dickwandigeres Glas und führte das Verschneiden der Weine ein, die sogenannte Assemblage. Damit sollte eine gleichbleibende Qualität gewährleistet werden. Das Ergebnis war ein frisches, kohlenensäurehaltiges Getränk, und Dom Pérignon wird der Ausruf zugeschrieben:

Kommentar von Dom Pérignon:

„Brüder kommt schnell! Ich trinke Sterne!“

Autor:

Zwei Frauen perfektionierten dann Dom Pérignons prickelndes Lebenswerk. Barbe-Nicole Clicquot Ponsardin – besser bekannt als „Witwe Clicquot“ erfand sowohl den Rosé als auch das Rüttelpult sowie das Degorgierungsverfahren, mit dem der

Hefesatz aus dem Flaschenhals geholt wird. Und Madame Pommery stellte den ersten Champagner Brut her.

Kommentar von Madame Pommery:

Nach beiden Damen sind auch heute noch Champagner benannt.

Autor:

Nach dem Flaschendekret Ludwig des XV. war der Siegeszug des Schaumweins nicht mehr aufzuhalten. Bereits 1729 gründete Nicolas Ruinart das erste Champagnerhaus der Welt, das noch heute besteht. Inzwischen wird auf allen fünf Kontinenten Wein auch prickelnd in Flaschen gefüllt. Der wohl berühmteste und einer der teuersten Champagner heißt heute zu Ehren seines „Erfinders“ Dom Pérignon. Champagner darf sich aber nur jener Rebensaft nennen, der tatsächlich aus der Champagne stammt. Jean Hervé Chiquet stellt in Dizy südlich von Reims hochpreisigen Champagner der Marke Jaquesson her:

O-Ton von Jean Hervé Chiquet:

„Die Leute verstehen, dass es teuer ist, dieses Produkt herzustellen. Die Produktion ist kompliziert. Man muss den Champagner mindestens 15 Monate lagern, bevor man ihn verkaufen kann. Champagner hat ein Luxusimage, aber es ist ein qualitätsvoller Luxus, kein Bling Bling Luxus.“

Autor:

Letztlich zu verdanken dem Edikt des Luxuskönigs vom 25. Mai 1728.