

Im Jahr 1842 eröffnete der ursprünglich aus Stuttgart stammende Robert Schlumberger die erste Champagner-Kellerei Österreichs. Gelernt hat er sein Handwerk in Frankreich, und zwar in der ältesten Kellerei in der Champagne. Doch die Liebe wollte es, dass Robert Schlumberger das Land des Champagners verließ und sich in Wien niederließ. Das Unternehmen gedieh und Schlumberger wurde nicht nur bereits 1845 zum k & k Hoflieferant berufen (es folgte eine Erhebung in den Adelsstand), sondern er belieferte auch sämtliche Adelshäuser in Europa, darunter auch das englische Königshaus. Ein Beweis, dass der in Österreich erzeugte „Champagner“ dem französischen durchaus mehr als nur das Wasser reichen konnte.

Doch 1919 war es schließlich vorbei mit Österreichs prickelnden Champagner-Träumen. Die Franzosen konnten als Vorreiter des Markenschutzes europaweit den Anspruch geltend machen, dass nur mehr in der Region Champagne hergestellte Schaumweine sich Champagner nennen dürfen. Seit damals ist man per Gesetz dazu verpflichtet das Wort Champagner aus der Produktpalette zu streichen. In der Herstellung geändert hat sich aber nichts, lediglich, dass man jetzt von Schaumwein und „méthode traditionell“ spricht.







Vom Wein zu Schaumwein

Was die traditionelle Methode auszeichnet ist neben der Flaschengärung vor allem auch die besondere Art des Degorgierens – zu Deutsch weniger elegant das Enthefen. Beim Degorgieren wird die sich im Flaschenhals befindende Hefe, in einem Kältebad von minus 24 Grad schockgefroren und kann dann mit Druck entfernt werden. Bevor es allerdings so weit ist, wird der Wein zunächst einmal, gemeinsam mit der Hefe und der Tirage, einem speziellen Likör, in die Flaschen gefüllt. Danach wird er auf besondere Rüttelpulte gesteckt, wo er bis zu 24 Monate gären muss. Dabei wird die Flasche 32. Mal gerüttelt und um ein Achtel gedreht. Gleichzeitig wird sie immer steiler in die Rüttelpulte gesteckt, bis sie schließlich horizontal auf dem Flaschenhals zu stehen kommt und die Hefe entfernt werden kann. Nach der Entfernung des Hefe-Eis-Pfropfs bekommt die Flasche ihren Naturkorken, der abschließend mit der so genannten Agraffe, einem Drahtgestell, umschlossen wird – erst dadurch erhält der Korken

seine typische Form. Bei diesem handelt es sich im Übrigen nach wie vor um einen Naturkorken, denn während man in der Weinindustrie langsam zum Schraubverschluss wechselt, hält man in der Champagner-Herstellung nichts davon. Der Korken ist zudem das Einzige, was Schlumberger nicht aus Österreich bezieht. Sowohl Trauben als auch Flaschen stammen ausschließlich aus österreichischer Produktion. Auch die Erzeugung erfolgt nach wie vor in Wien und Bad Vöslau.

Besuch im Kellersystem

Geachtet wird auch auf die Bekömmlichkeit. So befindet sich unter anderem auch ein Schlumberger Produkt im Sortiment, das aufgrund seines niedrigen Histamin-Gehalts besonders für Allergiker geeignet ist.

Verkosten kann man die unterschiedlichen Schlumberger-Produkte im Rahmen von regelmäßig stattfindenden Führungen durch das 2,5 Kilometer lange Kellergewölbe. Einst wurde der Wein hier auch gelagert, bevor man ihn auf der benachbarten Donau verschifft hat. Verbunden wurden die unterschiedlichen Kellergänge, die Robert Schlumberger über die Jahre angekauft hatte, vor rund 150 Jahren durch den durch den Bau der Semmeringbahn zu Ruhm gekommenen Carl Ritter von Ghéga. Besonders ist auch die Bezeichnung der Keller. So ist jeder der Keller nach einem Apostel benannt. Nur Judas fehlt.





Mit der Zeit

Neu in der Schlumberger-Welt ist dieses Jahr ein Escape-Room hinzugekommen. Immer donnerstags heißt es für die Spieler*innen in das Jahr 1880, ein Jahr nach dem Tod des Firmengründers, zu reisen und die geheime, verloren gegangene Rezeptur für den Schaumwein zu finden. Für den CEO von Schlumberger, Benedikt Zacherl, war die Einrichtung eines Escape-Rooms ein logischer Schritt, der den „Innovationsgeist und die Aufgeschlossenheit gegenüber modernen Trends“ des Unternehmens spiegelt.

Dass man mit der Zeit geht, zeigt aktuell auch die Ernennung von Aurore Jeudy zur Chef-Önologin. Damit übernimmt zum ersten Mal in der 180-jährigen Unternehmensgeschichte eine Frau die Funktion der Kellermeisterin. Wie bereits der Firmengründer Robert Schlumberger erlernte Jeudy ihr Handwerk in der Champagne.

Schlumberger Kellerei

Heiligenstädter Straße 43

1190 Wien

<http://gruppe.schlumberger.at>

Schlumberger Mitglied der Vienna Products.

www.wienproducts.at

Alle Bilder: © Schlumberger

TEILEN MIT:

- Klick, um über Twitter zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klick, um auf Facebook zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klicken, um auf WhatsApp zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)