

# Maison Mumm startet neue Ära mit beispiellosem Zero-Gravity-Flaschendesign

VATRY, Frankreich, 13. September 2018 /PRNewswire/ --

## Der erste Zero-Gravity-Flug von Mumm Grand Cordon Stellar

*Es nahm drei Jahre Forschungsarbeit und Experimentieren in Anspruch, um Mumm Grand Cordon Stellar zu entwickeln, den ersten Champagner, der im Weltraum verkostet werden soll. Für diese Weltpremiere entschied sich Maison Mumm, symbolisch über die Weinberge von Reims zu fliegen, um seine Innovation während eines Zero-Gravity-Fluges zu präsentieren.*

Um die multimediale Pressemitteilung zu sehen, klicken Sie bitte hier: <https://www.multivu.com/players/uk/8400251-maison-mumm-new-zero-gravity-bottle-design/>

## Wissenschaft im Dienst von Champagner

Das Ziel von Maison Mumm war es, Champagner in den Weltraum zu bringen und dabei seine Integrität zu bewahren - das heißt, seine Aromen zu erhalten und das Verkostungsritual und die Spezifikationen des AOC zu respektieren. Maison Mumm war das erste Unternehmen, das sich für die wissenschaftlichen Schranken interessierte, die sich durch die Abwesenheit von Schwerkraft für kohlenstoffhaltige Flüssigkeiten ergeben könnten. Um die Möglichkeiten zu erforschen, rief Maison Mumm Octave de Gaulle - den Gründer von SPADE, einer Designagentur, die sich auf die Schaffung von Objekten für den Weltraum spezialisiert hat - zu Hilfe und versammelte ein Expertenteam (Ingenieure, Forscher, Astronauten und Önologen), die mit ihm zusammenarbeiten und ihm zur Seite stehen sollten.

Während Maison Mumm dieses außergewöhnliche wissenschaftliche Abenteuer verfolgte, arbeitete es auch eng mit Jean-François Clervoy (französischer ESA-Astronaut, Veteran von drei NASA-Weltraummissionen) und Gérard Liger-Belair (Professor an der Universität Reims, weltbekannter Forscher, der sich intensiv mit der Physio-Chemie des Champagnersprudels beschäftigt hat) zusammen. Dank ihrem Wissen über die Dynamik von Flüssigkeiten und die Kapillarwirkung konnten sie die terrestrischen Verhaltensweisen von Mumm Grand Cordon Champagne verstehen.

Sie standen vielen Herausforderungen gegenüber: Ohne die Wirkung der Schwerkraft bestanden die größten Schwierigkeiten darin, die Flüssigkeit aus der Flasche zu treiben, sie einzufangen, sobald sie herauskam, und schließlich, sie zu trinken. Um diese Fragen lösen zu helfen, stellte Professor Liger-Belair Maison Mumm Forschungsarbeiten aus 20 Jahren zur Entstehung von Blasen in Champagner zur Verfügung. Er leitete auch eine Studie zur Vorhersage des Verhaltens von Champagner in der Schwerelosigkeit.

SPADE arbeitete an einem Prototyp für die Flasche auf der Grundlage von Theorien, die von den beiden wissenschaftlichen Experten des Teams vorgelegt wurden, um mehrere Modelle zu erstellen, die unter realistischen Bedingungen bei drei Parabelflügen zwischen April 2017 und Februar 2018 getestet wurden.

Dank Maison Mumm wurden die Hypothesen auf die Probe gestellt und sie ermöglichten die Beobachtung einer Vielzahl von Phänomenen und Reaktionen, die mit Hilfe von Jean-François Clervoy analysiert wurden.

## **Ein High-Tech-Design**

Auf dieser Ebene der Innovation ist jedes Element von entscheidender Bedeutung, angefangen bei den Materialien, von denen einige den Geschmack, die Austreibung von Kohlendioxid oder gar die Bildung von Blasen im Wein beeinflussen könnten.

SPADE wählte Glas, für die Luftfahrt zugelassenes Aluminium und Edelstahl (das gleiche Metall, das in den Montagebehältern von Mumm Grand Cordon in Reims verwendet wird), da diese Materialien die Fähigkeit haben, an komplexen Spezifikationen festzuhalten. Der doppelte Hohlraum der Glasflasche, das darin enthaltene mechanisierte System, der am Kork montierte Ring und die einzigartigen Gläser mit sich verjüngendem Stiel wurden sorgfältig überdacht, um das terrestrische Verkostungsritual so getreu wie nur möglich zu reproduzieren.

## **Neue Geschmackserlebnisse**

Unter den extremen Bedingungen der Schwerelosigkeit nimmt Mumm Grand Cordon neue, überraschende Geschmacksmerkmale an und löst unerwartete Empfindungen im Mund aus. Der Wein verlässt die Flasche als Schaum, den man vielmehr einatmet als an ihm zu nippen. Diese Emulsion verwandelt sich dann in eine Flüssigkeit, die den Gaumen und die Zunge umhüllt, wenn die Kapillarwirkung greift. „Durch die Freigabe der Kraft des Pinot Noir konzentriert und intensiviert die Schwerelosigkeit den charakteristischen Stil von Mumm Grand Cordon. Der Ausdruck von Früchten ist vollkommener als auf der Erde“, erklärte Raimonds Tomsons, Bester Sommelier in Europa 2017, der auch an der ersten offiziellen Schwerelosigkeitsverkostung von Mumm Grand Cordon Stellar in Reims teilnahm.

## **Pioniergeist**

Innovation und Wagemut waren seit der Gründung des Unternehmens unverzichtbare Charakteristika von Maison Mumm. Neue Territorien wie den Weltraum zu erforschen war eine große Herausforderung, aber eine, die das Maison mit Leidenschaft aufnahm. „Maison Mumm geht gerne bis an die äußersten Grenzen und war schon seit seiner Gründung stets führend auf seinem Gebiet. So ist Maison Mumm ein natürlicher Unterstützer sowohl der Pioniere von gestern als auch derjenigen der Zukunft. Im Jahr 1904 war Maison Mumm mit Commander Jean-Baptiste Charcot an Bord, um die erste erfolgreiche französische Expedition in die Antarktis zu feiern. Morgen wird Maison Mumm die Fahrgäste auf ihrer einzigartigen Abenteuerreise in den Weltraum begleiten“, sagte Pierre Bérard, Global Marketing Director.

Dieses Projekt geht weit über die Grenzen von Maison Mumm hinaus. Es ermöglicht nicht nur, den Wein anders zu enthüllen, sondern sorgt auch dafür, dass Champagner mit dem Aufkommen des Weltraumtourismus und der ersten kommerziellen suborbitalen Flüge in die Zukunft der Weltraumforschung eingeht. Über den Champagner hinaus hat Maison Mumm einen wesentlichen Beitrag zum Verhalten und zur Verkostung von Sprudelgetränken im Weltraum geleistet und neue Horizonte eröffnet.

## **Wage, siege und feiere**

Bis an die Grenzen des Möglichen zu gehen, sich zu trauen, Herausforderungen anzunehmen und nach vorne zu blicken – genau diese beiden Eigenschaften stellt diese Innovation für Maison Mumm dar und repräsentiert damit, was das Unternehmen schon immer angetrieben hat – genau wie Usain Bolt, den C.E.O. (Chief Entertainment Officer) des Maison seit 2016. Usain Bolt war natürlich auch in Reims bei diesem bedeutenden Anlass dabei und stand dem Maison zur Seite. Während des Parabelfluges entdeckte er die Freuden des Champagners in der Schwerelosigkeit und kehrte dann auf die Erde zurück, um dies mit einer einzigartigen Party in den Mumm-Kellern zu feiern.

<start\_photo>  
(Foto: [https://mma.prnewswire.com/media/743674/Maison Mumm.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/743674/Maison_Mumm.jpg) )  
<end\_photo>

<start\_video>  
<https://www.multivu.com/players/uk/8400251-maison-mumm-new-zero-gravity-bottle-design/>  
<end\_video>

Antoine Flament, Senior International PR Manager, antoine.flament@pernod-ricard.com, +33642408205, +33-(0)1-53-23-89-65