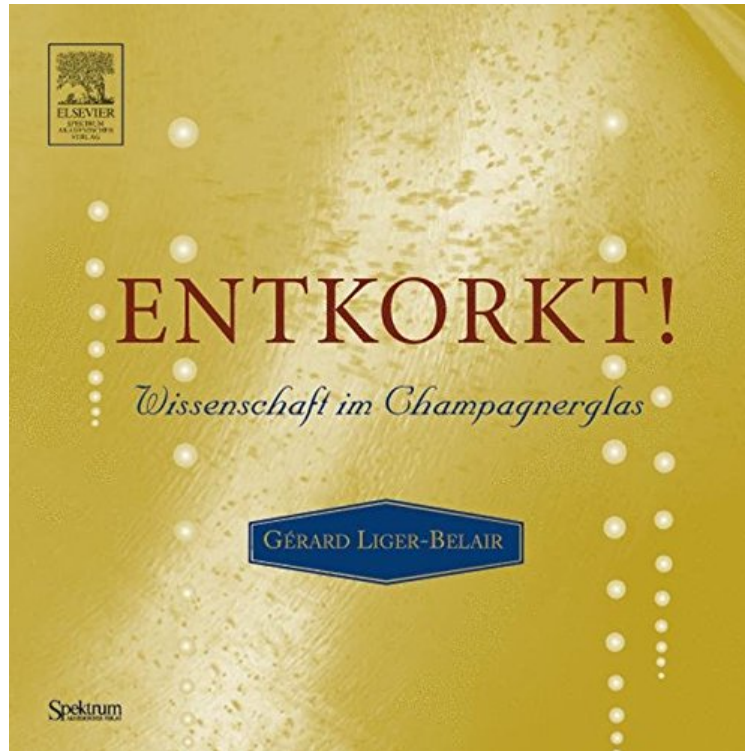


Entkorkt!: Wissenschaft im Champagnerglas

Von *Grard Liger-Belair*

*ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook*



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #699823 in BcherVerffentlicht am: 2005-10-11Abmessungen: .61 x 7.83b x 7.61l, .86 Pfund Einband: Gebundene Ausgabe156 Seiten | File size: 78.Mb

Von Grard Liger-Belair : Entkorkt!: Wissenschaft im Champagnerglas before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Entkorkt!: Wissenschaft im Champagnerglas:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Stilvolle Schrift. Edler Umschlag. Gehaltvoll. Passend.Von Andreas WiedowDer Benediktinermnch Dom Prignon sah Sterne. Grard Liger-Belair hat Blumen aus Perlen gepflegt.Auch Sie werden Ihren nchsten Champagner mit anderen Augen sehen.Frankfurt, den 13. November 2005: Ein Physikstudent - mitten im Abschlussexamen - geht auf dem Heimweg ein Bier trinken. In einem Augenblick freier Assoziation wird ihm klar, dass er die Geheimnisse kohlenurehaltiger Getrnke erforschen will."Brder, kommt schnell, ich trinke Sterne!"Dom PrignonDiese Blschensucht liess Gerard Liger-Belair nicht mehr los und zieht sich sogar durch das Inhaltsverzeichnis dieses eleganten schmalen Breviers ber ein von aller Welt hoch geschtztes Getrnk (Kapitel).Angefangen von der Entstehung des Champagners (wussten Sie, dass die Kltewelle des 15. Jahrhunderts verantwortlich war ?) bis hin zu den Wirrungen des Mnchs Dom Prignon (zuerst sollte er den Wein vom Schaum befreien, dann wieder verstrken - verantwortlich: Die Englnder !) erklrt Gerard Liger-Belair im Abschnitt auf flssige Art die genaue Herstellung des edlen Schaumweines.Die Entscheidung Kelch oder Schale und was Madame de Pompadour damit zu tun hat lesen sich genauso fliegend wie eine sonst eher trocken zu beantwortende Frage danach, wie denn die Blschen wohl in die Flasche kommen.Der passionierte Makrophotograph hat das Buch zudem mit hervorragenden Hochgeschwindigkeits- und Momentaufnahmen angereichert, die diese Fibel auch optisch zu einem Genuss machen.Andreas Wiedow1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.

Wissenschaft und Unterhaltung Von G. Allmaier Dieses kleine Buch beschreibt in witziger Art und Weise das Wesen des Champagners. Die Physik und Chemie hinter den Perlen des Champagners werden in anschaulicher und auch für den Laien verständlicher Form ausgezeichnet erläutert.

Pressestimmen Ein Leckerbissen für alle physikalisch interessierten Champagnerliebhaber! (...) Das Buch ist nicht ohne Grund von der Association of American Publishers zum Physikfachbuch des Jahres 2004 gekürt worden. Genuss + Feinsinn, Herbst 2007 Der Physiker beschreibt in dem Band Entkorkt. Wissenschaft im Champagnerglas das Schauspiel des Sprudelns mit Lust und Akribie. Fröhliche Wissenschaft für Weinfreunde. Der Feinschmecker, 1.05.2007 Der Champagner kann man eigentlich nicht genug wissen. Und schließlich sollte man den edel-spritzigen Tropfen auch richtig genießen. (...) Prchtig wie guter Champagner ist Grard Liger-Belairs Band Entkorkt! Wissenschaft im Champagnerglas. Abendzeitung Was ist das prickelnde Geheimnis von Champagner? Wie entstehen die Bläschen im Glas? Wie kann man die Qualität eines Champagners beurteilen? Warum bleibt der frische, moussierende Charakter länger erhalten, wenn man Champagner in einem schlanken, hohen Glas serviert? Das bebilderte Buch stillt auf gleichermaßen informative wie unterhaltsame Weise diesen Wissensdurst. P.M. Grard Liger-Belair veröffentlicht seine Ergebnisse in einem unterhaltsamen Buch, garniert mit faszinierenden Fotos ... Eine gelungene Mischung aus Physik und Unterhaltung. Spektrum der Wissenschaft Entkorkt! ist empfehlenswert für alle Freunde berschmender Freude und alltagsnaher Anwendung naturwissenschaftlicher Erkenntnisse. Weihnachten steht vor der Tür und dieses Buch kommt da gerade recht. Feinschmeckerblog.de Während viele neuere naturwissenschaftliche Sachbücher eine Fülle an Themen eher kurz behandeln, wird hier ein einzelnes, aber besonders interessantes Thema ausführlich dargestellt. Empfehlenswert! ekz-Informationsdienst Grard Liger-Belair enthüllt uns Schritt für Schritt die wissenschaftlichen Geheimnisse des Werdens und Vergehens der Champagnerbläschen und begleitet uns zudem auf einer weiten Reise, die von den Weinreben der Champagne über die Geschichte jenes edlen Getränks bis zur Zukunft des Weinbaus in einer Welt globaler Erwärmung führt. Was ist das prickelnde Geheimnis von Champagner? Was steckt hinter seiner feinperligen Natur? Entkorkt! ist das erste Buch, das diesen Wissensdurst stillt. (...) In lebhafter Prosa und mit einer Fülle moderner Hochgeschwindigkeitsaufnahmen öffnet dieses Buch den Zugang zu den perlenden Geheimnissen des Champagners. www. .de Der Autor hat den Lebensweg des Sprudels in akribischen und nie gesehene Momentaufnahmen eingefroren. Da der Lebensweg der sprudelnden Bläschen meist sehr kurz ist und sie schnell vergehen, sind die zahlreichen makroskopischen Hochgeschwindigkeitsaufnahmen ein Pfund, mit dem das Buch wuchert. Entstehung, Wachstum beim Aufstieg und das Platzen sind auf den schwarz-weißen Bildern ausführlich dokumentiert und kommentiert. Deutschlandradio Kultur Neben leicht bekömmlichen physikalischen Fakten erfährt der Leser allerlei Wissenswertes rund um das kostbare Getränk. www.faz.net "Dieses Buch präsentiert Werden und Vergehen eines Champagnerbläschens mit solcher Lust und Klarheit und solchem Humor, dass Sie sich den schmackhaften Inhalt in einem Schluck einverleiben werden. ... [Der Autor] bringt nicht nur große Expertise mit, sondern auch ein feines Gespür für Ästhetik. ... Entkorkt! vermittelt gerade so viel Wissenschaft, um verlässlich und instruktiv zu sein, und wie eine gute Kriminalgeschichte schließt es den Leser von Kapitel zu Kapitel in den Bann. ... Ein ausgezeichnetes Weihnachtsgeschenk für jeden, der wissen will, wie ein Wissenschaftler die Welt sieht - oder für alle, die sich je gefragt haben, welche rätselhafte Flüssigkeit so viele Schiffe zum Stapellauf begleitet und so viele Feiern und Ansprachen verschnert hat." Nature "Kommt schnell, Bruder, ich trinke die Sterne!", sagte im 17. Jahrhundert der Mönch und Kellermeister Dom Prignon, als er erstmals jenen perlenden Wein probierte, der als Champagner bekannt werden sollte. ... Liger-Belairs einfühlsame Darstellung ist von ansprechenden Fotografien begleitet, die Bläschen an verschiedenen Positionen ihres frenetischen Kurzbeschreibung Was ist das prickelnde Geheimnis von Champagner? Was steckt hinter seiner feinperligen Natur? Entkorkt! ist das erste Buch, das diesen Wissensdurst stillt. Überall auf der Welt ist Champagner dank seiner Frische, Vitalität und Sinnlichkeit geschützt. Für den, der nicht nur das Geschmackserlebnis sucht, sondern tiefer vordringen will, sprudeln mit dem berühmten "Plopp!" des Korkens allerlei Fragen hervor. Wie entstehen und vergehen die kleinen rastlos aufsteigenden Bläschen im Glas? Welchen Weg folgen sie? Kann man die Qualität eines Champagners nach der Größe dieser Perlen beurteilen, nach ihrer Lebensdauer oder nach ihrem Verhalten? Warum eigentlich bleibt der frische, moussierende Charakter länger erhalten, wenn man Champagner in einem schlanken, hohen Glas serviert? In lebhafter Prosa und mit einer Fülle moderner Hochgeschwindigkeitsaufnahmen öffnet dieses Buch die Tür zu den perlenden Geheimnissen des Champagners. Grard Liger-Belair vermittelt einen überraschenden Blick aus der Nähe auf die Schönheit der kleinen Bläschen - Bilder, die wie liebevolle Blüten oder geometrische Muster aussehen, oder gar wie Galaxien, die sich im Glas aufwärts bewegen und an der Oberfläche ihr Ende finden. Er erklärt ausführlich, warum die Bläschen nicht an der Glaswand selbst entstehen, sondern an kleinen Fremdkörpern "geboren" werden, die dort festsitzen; er berichtet, wie sie aufsteigen und wie sie platzen - ein höchst pittoreskes Stadium im Leben einer vergänglichem Gasperle. Entkorkt! erzählt überdies eine kleine farbenfrohe Geschichte des Champagners, schildert seine Herstellung und widmet sich der Frage, inwieweit die globale Erwärmung ihn bedroht. Die feinen Perlen dieses edlen Weines mögen unsere Nasen und Zungen kitzeln, aber

dieses Buch liefert etwas, das weder die Nase noch das bloe Auge zu ergrnden vermgen - nmlich die spektakulre Wissenschaft der Phnomene, die Champagner seinen ganz besonderen Charme verleihen und uns das ganz besondere Vergngen bereiten. Buchrckseite "Ein wunderbar verstndliches kleines Buch." Times Online "Eine wahre Freude." Chemistry World "Geheimnisvoll und vertraut zugleich - Champagnerperlen faszinieren uns. Gewhnlich begleiten sie die freudigen Ereignisse unseres Lebens. Dichter und Literaten haben sie Jahrhunderte lang besungen. Dennoch, so erstaunlich es erscheinen mag, es hat sie noch nie jemand richtig studiert und aus der Nhe - sozusagen in ihrer Intimsphre - beobachtet. Dies war die Aufgabe, der ich mich in den letzten Jahren gewidmet habe, und meine Berraschung war riesengro ...! Das Schauspiel des Sprudeln auf der mikroskopischen Skala ist einfach bezaubernd." Aus dem Vorwort von Grard Liger-Belair Entkorken Sie eine Champagnerflasche, schenken Sie sich ein hohes, schlankes Glas ein und beobachten Sie, was passiert. - Mit diesen Worten beginnt eine der ungewhnlichsten Exkursionen, die man unter der Fhrung eines Physikers antreten kann: eine Erkundungsreise in das Innere eines frisch gefllten Champagnerglases, wo feine Perlenketten aufsteigen, um kurz darauf unsere Sinne zu kitzeln. Grard Liger-Belair enthllt uns Schritt fr Schritt die wissenschaftlichen Geheimnisse des Werdens und Vergehens der Champagnerblschen und begleitet uns zudem auf einer weiten Reise, die von den Weinreben der Champagne ber die Geschichte jenes edlen Getrnks bis zur Zukunft des Weinbaus in einer Welt globaler Erwrmung fhrt. Was ist das prickelnde Geheimnis von Champagner? Was steckt hinter seiner feinperligen Natur? Entkorkt! ist das erste Buch, das diesen Wissensdurst stillt. berall auf der Welt wird Champagner wegen seiner vitalen Frische und sinnlichen Eleganz geschzt. Fr den, der nicht nur das Geschmackserlebnis sucht, sondern tiefer vordringen will, sprudeln mit dem berhmten "Plopp!" des Korkens allerlei Fragen hervor. Wie entstehen und vergehen die kleinen rastlos aufsteigenden Blschen im Glas? Welchen Wegen folgen sie? Kann man die Qualitt eines Champagners nach der Gre seiner Perlen beurteilen, nach ihrer Lebensdauer oder nach ihrem Verhalten? Warum eigentlich bleibt der frische, moussierende Charakter lnger erhalten, wenn man Champagner in einem schlanken, hohen Glas serviert? In lebhafter Prosa und mit einer Flle moderner Hochgeschwindigkeitsaufnahmen ffnet dieses Buch den Zugang zu den perlenden Geheimnissen des Champagners. Grard Liger-Belair vermittelt einen berraschenden Blick aus nchster Nhe auf die Schnheit der kleinen Blschen - Bilder, die wie liebliche Blten oder geometrische Muster aussehen, oder gar wie Galaxien, die sich im Glas aufwrts bewegen und an der Oberflche ihr Ende finden. Er erklrt ausfhrlich, warum die Blschen nicht an der Glaswand selbst entstehen, sondern an kleinen Fremdkrpern "geboren" werden, die dort festsitzen; er berichtet, wie sie aufsteigen und wie sie schlielich platzen - ein hchst pittoreskes Stadium im Leben einer vergnglichen Gasperle. Entkorkt! erzht berdies eine kleine farbenfrohe Geschichte des Champagners, schildert seine Herstellung und widmet sich der Frage, inwieweit die globale Erwrmung ihn bedroht. Die feinen Perlen dieses edlen Weines mgen unsere Nasen und Zungen kitzeln, aber dieses Buch liefert etwas, das weder die Nase noch das bloe Auge zu ergrnden vermgen - nmlich die spektakulre Wissenschaft der Phnomene, die Champagner seinen ganz besonderen Charme verleihen und uns das ganz besondere Vergngen bereiten.