



1937

Cary Grant und Constance Bennett gönnen sich ein Gläschen in «Topper – Das blonde Gespenst».

Ein Cüpli, bitte!

ZUM FESTE NUR DAS BESTE: CHAMPAGNER IST DIESER TAGE IN ALLER MUNDE. WORAUS ER GETRUNKEN WIRD, ENTSCHIEDET ALLERDINGS DER GESCHMACK DER ZEIT. EINE BESCHWIPSTE REISE DURCH DIE JAHRZEHNTE.

TEXT LEONI HOF

EIN EINZIGES MAL in meinem Leben hab ich etwas mitgehen lassen. Das war, als mir an einem Event ein Dom Pérignon Rosé Vintage 1998 in einem bauchigen Weinglas serviert wurde. Mein Lieblingsgetränk schmeckte an diesem Abend wie nie zuvor. Eine Offenbarung! Auf's Glas hatte die Schweizer Künstlerin Sylvie Fleury einen roten, unabwischbaren Lippenstiftabdruck gebracht, den man sonst möglichst zu vermeiden sucht, indem man – diskret! – über den Teil des Glases leckt, an dem man beim Trinken die geschminkten Lippen ansetzt. Dieses witzige Detail brachte mich dazu, eins der Prachtstücke in meiner Handtasche verschwinden zu lassen und mit nach Hause zu nehmen. Bis heute trinke ich gern daraus, was nicht nur mit dem Beigeschmack des Verbotenen zu tun hat, sondern auch mit der Form des Glases. Doch dazu später mehr.

Es waren die Briten, die als erste Gefallen am prickelnden Wein fanden. Ein französischer Exil-Brite, der Autor Marquis de Saint-Evremond (1610-1703), soll denn auch die Champagnerschale erfunden haben. In Frankreich wurde bevorzugt stiller Wein getrunken. Was sich schlagartig änderte, als Louis XIV. den Champagner zum Versailler Hausgetränk und damit populär machte. Ein Gemälde aus dem Speisezimmer seines Urenkels Louis XV. (1710-1774) zeigt eine Szene nach der Jagd, bei der die Abgebildeten nicht nur Austern schlürfen, sondern auch Champagner. Und zwar aus Schalen. Plopp!, da fliegt sogar ein Korken durchs Bild. Oft explodierten zu dieser Zeit allerdings die Flaschen, da sie noch nicht stabil genug waren, um dem Druck des gärenden Getränks standzuhalten, was dem Champagner den Beinamen «Wein des Teufels» einbrachte.

Die Zeitgenossen von Madame Pompadour und Louis XV. genossen ihn übrigens wie einen Shot. Champagner war damals eine hefetrübe Angelegenheit, man trank ihn aus farbigen Kristallgläsern, um ihn optisch aufzuwerten. Nicole-Barbe Ponsardin (1777-1866), die junge Witwe des Champagnerkellerei-Besitzers Francois Clicquot, machte Schluss mit dem traurigen Nachgang, der durchs Getränk suppte. Mit ihrem deutschen Kellermeister entwickelte sie das Rüttelpult und damit eine bis heute gebräuchliche Methode, mit der die Hefereste aus dem Gärungsprozess entfernt werden. Die Veuve Clicquot brachte ihr Erfolgsprodukt in die ganze Welt. Russland war eine Zeit lang grösster Exportmarkt. Dass die begeisterten Zuschauer am Moskauer Bolschoi-Theater jedoch Champagner aus den Ballettschuhen ihrer Liebblingstänzerin schlürften, ist wohl eine Legende. Wahrscheinlich bevorzugten sie Vodka – was wegen der sich im Schuh tummelnden Bakterien tatsächlich gesünder gewesen wäre. Beim weniger hochprozentigen Champagner greift man indes besser zum Glas.

Erotischer Beigeschmack

Lange Zeit war das die Schale. Es heisst, dass Marie Antoinettes Brüste den frühen Coupes Modell gestanden haben sollen. Auch die von Madame de Pompadour, die von Kaiserin Joséphine und jene der US-amerikanischen Fotografin Lee Miller sollen schon Vorbild für Trinkgefässe gewesen sein. Als Kate Moss 2014 ihren Vierzigsten begoss, protesteten sich die Gäste des Supermodels mit Gläsern zu, die ihrer linken Brust nachempfunden war. Erotisches kann, wer mag, auch im Ritual des Herumspritzens von Champagner an Siegesfeiern entdecken. Tatsächlich waren Champagnerflaschen

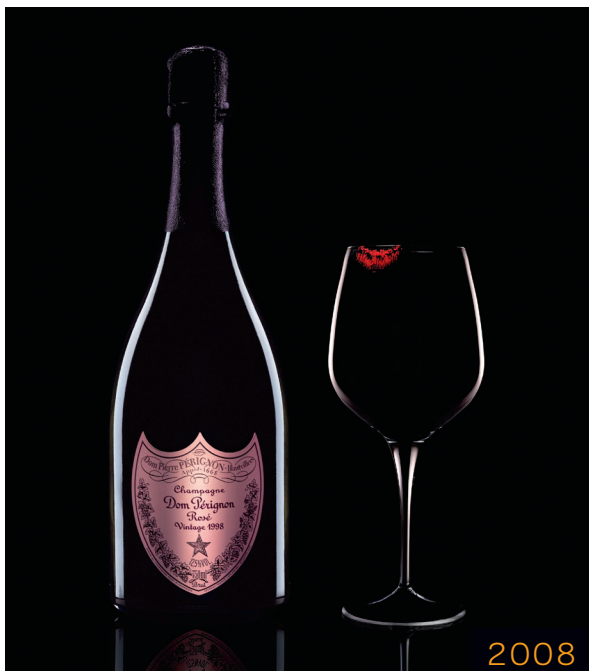


SIE ALLE...

1734
Am Hof von Louis XV. schlürfte man aus Schalen. Entdecken Sie den fliegenden Korken?

1951
US-Schauspielerin Tallulah Bankhead funktioniert ihren Schuh zum Trinkgefäss um.

1962
Marilyn zieht da ein gekühletes Glas vor.



...LIEB(T)EN CHAMPAGNER

1971
Direkt aus der Flasche? Mick und Bianca Jagger sagten dazu an ihrer Hochzeit in St.Tropez Ja.

1983
Eighties at Their Best: Champagnerkaskade am British Fashion Ball.

2008
Das ist Kunst: Sylvie Fleury's unabwaschbarer Lippenstift.

2012
Mitternachtsblau: Das Modell *Flutissimo* aus der Kollektion *Mille Nuits* des französischen Kristallglasherstellers Baccarat.

2014
Kate Moss' linke Brust war hier formgebend.

2020
Kenner trinken aus Gläsern in Tulpenform. Dieses ist von Baccarat.

in der Vergangenheit mit einem Korken und einer kreuzweisen Verschnürung gesichert: An eleganten Dinern soll es den weiblichen Gästen vorbehalten gewesen sein, die Schnüre am Flaschenhals zu öffnen und den Inhalt zum Spritzen zu bringen. Ein Schelm, wer Böses dabei denkt.

Experten setzen alle auf dieselbe Glasform

Die Coupes jedenfalls hielten sich hartnäckig, sie wurden teilweise mit einem «Champagnerbesen» gereicht, um den schwankenden Kohlensäuregehalt nachträglich zu verringern. Dabei ist die Form der Schale geradezu dafür prädestiniert, den feinen Bläschen den Garaus zu machen: Ihre grosse Oberfläche bündelt diese nicht, und weil man das Glas direkt in Händen hält, wird der Wein schneller warm und flach. Ausserdem führt die Schale den feinen Geruch des Champagners nicht in Richtung Nase. Trotzdem schlürften die Flapper der Zwanzigerjahre daraus; und auch in Schwarzweissfilmen der 30er- und 40er-Jahre tauchen die schicken Schalen auf. 1955, in «Das verflixte 7. Jahr», tunkt die göttliche Marilyn Monroe ihre Pommies Chips hinein. Ein Sakrileg? Nicht unbedingt: Selbst Wein-Experten Madelyn Meyer (von www.edvin-uncorked.com) sagt heute: «Champagner passt grossartig zu frittiertem Essen wie Chips! Die Säure und die Bubbles bringen eine schöne Leichtigkeit in die Sache.»

Ab den wirtschaftswunderbaren 50ern wurde die Schale durch die elegante Flüte ersetzt. Mit der man zeigt, was man hat: In diesem Fall eine nach oben steigende Perlage. Dazu wurde in einigen Exemplaren unten eine raue Stelle angebracht, um die Blasen gesammelt an die Oberfläche zu befördern. Das Prickeln hält sich

im schmalen Glas deutlich länger, und da man die Flöte am Stiel hält, bleibt der Wein länger kühl. Raum zum Atmen hat er hier aber nicht. Dan Roznov (alias Champagne Spy und Macher der Zürcher Eventreihe Champagne & Friends) bringt es auf den Punkt: «Champagner aus Flütes oder Coupes zu trinken ist wie einen Ferrari mit angezogener Handbremse zu fahren.» Denn heute interessieren auch seine inneren Werte, nicht nur schnödes Sprudeln.

Das Glas der Wahl, da sind sich die Experten einig, hat darum eine leicht bauchige Tulpenform. So können sich die Aromen gut entfalten, ohne sich aber gleich zu verflüchtigen. Im Restaurant ordert man im Zweifelsfall ein Weissweinglas – und ignoriert die fragende Augenbraue des Kellners.

Nach Monaten, vielleicht Jahren in der Flasche sollte man dem Champagner ein wenig Luft zum Atmen gönnen. Und ihn nicht allzu kalt servieren. Dan Roznov rät: Lagern Sie ihn im Keller, geben Sie ihn maximal 40 Minuten ins Gefrierfach und öffnen Sie die Flasche eine Stunde vorm Servieren. Für diese Zeit darf sie in den Kühlschrank, aber nicht schon Wochen vorher, das macht das Getränk bitter.

Der Champagner entwickelte sich so von einem Getränk, das man in neckischen Coupes zu sprudelnden Pyramiden auftürmte, zum sozialen Schmiermittel in der dezenten Flöte. Heute wird er ernst genommen wie ein Wein. Übrigens muss im perfekten Glas nicht immer nur Champagner prickeln, wie Madame Meyer findet: «Es gibt genug heimische Produzenten, die das gleiche Verfahren nutzen wie die Champagnerhäuser. Ich empfehle Schaumweine aus der Bündner Herrschaft: Adank und Obrecht. Guet Nacht am Sächsi, sind die gut!» ☺