



Die Champagne leidet unter der Coronakrise: Dieses Jahr werden wohl 100 Millionen weniger Champagnerflaschen verkauft. Die Klassenbesten im Test des GastroJournals.

Welcher Champagner darf es denn sein?

TEXT RETO E. WILD

Kürzlich fand in Zürich mit «Champagne & Friends» der wohl wichtigste Champagneranlass in der Limmatstadt statt, den auch zahlreiche Gastronomen besuchten. Grund genug, dem edlen Schäumer, der ebenfalls schon bessere Zeiten gesehen hat, wieder einmal eine Bühne zu bieten. Immerhin rechnet die Vereinigung der Champagner-Häuser (UMC) damit, dass dieses Jahr als Folge der Coronakrise 100 Millionen Flaschen weniger verkauft werden, was einem Rückgang um rund ein Drittel im Vergleich zu 2019 entspräche. Der Organisator in Zürich, Dan Roznov, sagt, dass dies einem Gegenwert von über zwei Milliarden Franken gleichkommt.

«Life is too short to drink Prosecco», steht in der Broschüre zum Anlass, bei dem Champagner von bekannten Namen und Geheimtipps zu degustieren sind: etwa den **Brut Rosé von Armand de Brignac** (18/20 Punkten, Importeur Premium Trade), der eine Dosage von 9 Gramm Restzucker enthält. Er zeigt sich komplex, elegant, mit einem vollen Körper und einem reinen Bouquet von roten Früchten. Nur kostet so eine Flasche gegen 500 Franken. Elegant, aristokratisch, mit einer Hefe- und Sherynase, präsentiert sich der **Rare Brut Millésime 2006 von Piper-Heidsieck** (18 Punkte, Im-

porteur Dettling & Marmot). Kostenpunkt: gegen 200 Franken. Beim **La Grande Année Brut 2012 von Bollinger** sind 65 Prozent der Trauben Pinot Noir, 35 Prozent Chardonnay. Der vielschichtige Champagner begeistert durch seine geschmeidige Perlage, sein Bouquet von Hefen, Orangenschalen und einem Hauch von Vanille (18,5 Punkte, Weinkellereien Aarau).

Als Tagessieger bei Champagnern unter 100 Franken entpuppt sich der **Vozémieux Blanc de Blancs Grand Cru 2011** vom kleinen Weingut **Robert Moncuit**. Er zeigt sich mit seiner würzigen Note noch immer jung und betört die Nase mit einer feinen Pilzaromatik. Wer seine Gäste mit einem besonderen Champagner überraschen möchte, löst mit dieser Wahl Begeisterung aus (18,5 Punkte, Scala Vini-Scala Gusti in Leissigen BE). Praktisch in der gleichen Qualitätsliga, aber preislich noch attraktiver ist mit Gosset (Importeur Martel) das älteste Champagnerhaus (Gründungsjahr 1584). Der **Grand Millésime 2012** (60 Prozent Chardonnay, 40 Prozent Pinot) verdient ebenfalls 18,5 Punkte, kostet aber weniger als 70 Franken.

Tagessieger Les Vozémieux 2011
18,5/20 Punkte, Preis ●●●●●●

Preisskala:

●	bis 10 Franken
●●	11 bis 20 Franken
●●●	21 bis 30 Franken
●●●●	31 bis 40 Franken
●●●●●	41 bis 60 Franken
●●●●●●	61 Franken und mehr



★ **Reto E. Wild ist Chefredaktor des GastroJournals, Weinliebhaber und Ehrenmitglied des Sommelierverbands Deutschschweiz SVS.**

In dieser Rubrik stellt die Redaktion des GastroJournals regelmässig Trouvaillen zur Empfehlung auf der Weinkarte vor. Weitere Tipps auf: www.gastrojournal.ch

3

FRAGEN AN



Fotos: ZVG / www.champagnefriends.ch

DAN ROZNOV

Der freischaffende Creative Director hat als «Champagne Spy» 4500 Instagram-Follower und ist Gründer der Eventreihe www.champagnefriends.ch

1—Wie finden Kunden einen preiswerten, aber dennoch qualitativ hochstehenden Champagner?

Das beste Preis-Genuss-Verhältnis bieten die Jahrgangschampagner von Grossmarken wie Taittinger, Pol Roger, Louis Roederer, Charles Heidsieck, Moët & Chandon – am besten in der Magnum! Top sind 2008 oder 2012.

2—Was sind für Sie die Qualitätsmerkmale?

Erstens Balance: Ist der Wein harmonisch, im Hausstil des Produzenten?
Zweitens Komplexität: gradlinig oder finessenreich, nur eine Rakete oder ein Feuerwerk?
Drittens: Persönlichkeit. Hat der Wein Charakter und Charisma, die mich berühren?

3—Sie werben für Champagner zu jedem Essen. Worauf muss man achten?

Ja, seid mutiger, den Schaumwein zum Essen einzusetzen! Säure schneidet durch Fett. Cremiges und Fettiges passen super, ebenso Speisen mit Textur. Ich liebe beispielsweise Wiener Schnitzel dazu. Bitte den Champagner nicht zu kalt – bei 9 bis 11 Grad – und in einem leicht tulpenförmigen Glas oder Weissweinglas servieren.

GASTRO journal

DAS FACH- UND VERBANDSMAGAZIN VON GASTROSUISSE FÜR RESTAURATION, HOTELLERIE UND TOURISMUS

Weihnachtsfeiern

So holen Restaurants Firmen
trotz Corona in ihre Betriebe



Designhotel Home Arosa

Synergien dank einem
Einrichtungsgeschäft

Mitglied Daniela Liebi

Wieso der Landgasthof in
Schwanden BE systemrelevant ist

