

FRISCHER WIND IN DER CHAMPAGNE



Karl Lagerfeld hat einmal gesagt, wer an seiner Party über das Wetter oder Babys rede, werde nie mehr von ihm eingeladen. Ich halte es ähnlich mit Leuten, die zu meinen Dinners stets den gleichen Champagner mitbringen. Nicht nur weil ich ein leidenschaftlicher – ok, leicht besessener – Aficionado bin, der den unglaublichen Facettenreichtum der weltbesten Schaumweine zu schätzen weiss. Sondern auch, weil noch nie eine solch immense Auswahl an Champagnern erhältlich war wie heute.

Von DAN ROZNOV Fotografie OLIVER RUETHER

How come? Es weht ein frischer Wind durch die berühmte französische Region. Artisanale Winzerchampagner sind salonfähig geworden und auf den Weinkarten der Toplokale von New York bis Tokyo zu finden. In Michelin-Restaurants ebenso wie in hippen Natural Wine-Bars lassen sich Sommeliers Namen wie Egly-Ouriet, Agrapart, Chartogne-Taillet, Savart oder Doyard auf der Zunge zergehen und tragen beim Servieren immer weniger Kravatten und immer mehr Tattoos. Gepaart mit Zauberwörtern wie Organic, Terroir, Brut Nature, Eichenfass und Global Warming, das die Trauben im kalten Klima mehr reifen lässt, sodass man die Säure weniger mit Zucker ausbalancieren muss.

Natürlich reiten auch die grossen Marken auf der Welle mit, ja sind quasi die Vorreiter. Mit ihrer innovativen Strahlkraft und beinahe alchimistischen Kunstfertigkeit bringen sie den Champagner seit Jahrhunderten konstant aufs nächste Level. Maisons wie Louis Roederer, Philipponnat, Veuve-Clicquot oder Henri Giraud erkennen den Zeitgeist und lancieren neue Weine mit weniger Dosage, mehr Zeit auf der Hefe und mehr Bewusstsein fürs Terroir. Ein grosses Wort für die Franzosen: Es beschreibt die Bodenbeschaffenheit eines Fleckchens Erde, aber auch seine Seele und Geschichte. Das Terroir ist essentiell für die grossen Kellermeister, deren finessreichen Weine die Frische konservieren, so wie es die kalkreichen Böden der Region tun. Schliesslich gehört Champagner – entgegen der landläufigen Meinung – zu den langlebigsten Weinen überhaupt.

Apropos, so bewegt wie der Wein im Glas ist auch seine 300 Jahre alte Geschichte. Vom Mönchswein zum begehrten Mitbringsel der Pariser Textilhändler an ihre Kunden oder auch als Kronwein von Monarchen. Vom trüben rustikalen Stillwein zum sternklaren, kultivierten Party- und Luxuswein von Weltformat. Von der süssen Ambrosia, die man im 19. Jahrhundert auf Eis trank, zum Brut Nature, der ganze Sternemenüs begleitet. Und das, obwohl die Region gleich mehrfach ein Armageddon erlebt hat, als Schlachtfeld der Weltkriege und Opfer der Reblaus. Aber stets ist sie wie Phoenix aus der Asche auferstanden. Kein Wunder also, dass bei Festen und Siegen mit Champagner angestossen wird.

Und obwohl er am liebsten zu Feierlichkeiten kredenzt wird, wird Champagner in den Köpfen der Konsumenten endlich zu dem, was er schon lange ist: ein WEIN. Einer der vielfältigsten und raffiniertesten Weine der Welt. Ein Wein, der Glanz versprüht, ohne dass man ihn herumspritzt. Er passt zu jeder Tageszeit und jeder Mahlzeit. Er ist frisch, elegant und kalorienarmer als die meisten anderen Weine. Und er verleiht jeder noch so trivialen Lebenssituation das gewisse Etwas.

Viele sehen in ihm nur einen Apéritif, ein blosses Vorspiel, das die Zunge lockert. Leider wird er meist zu kalt und zu schnell getrunken, aus Gläsern, die zu schmal (Flûtes) oder zu weit (Coupe) sind. Oder man lässt den Korken knallen und sprüht den Wein herum, als wäre es ein Raumerfrischer. Das klingt für mich weniger nach Feier und eher nach Missbrauch des «King of

wines and wine of kings». Heute trinkt man ihn runderen Gläsern, ja gar in Weissweingläsern, und nicht bloss zum Apéritif, sondern begleitend zu ganzen Sternemenüs. Oder als erfrischenden Gaumenkitzler, der am Ende eines Dinners den schläfrigen Cognac ersetzt.

Unter meinen Gästen gibt es übrigens hin und wieder auch noch die anderen, die mir Cava oder Prosecco mitbringen und ihn mir als Champagner andrehen wollen. Mon dieu! Ein für alle Mal: Champagner darf nur aus der gleichnamigen Region in Frankreich stammen und muss eine endlos lange Liste an strengen Vorgaben erfüllen, die ich euch hier erspare. Aber ich versichere euch, kein anderer Wein auf der Welt hat solch streng kontrollierte, hohe Qualitätsstandards, zudem kommt er bereits trinkreif auf den Markt. Und man schmeckt den Unterschied. Ein Kellermeister sagte mir einmal, dass Champagner sich von anderen Schaumweinen durch eine substantielle Qualität abhebt: Eleganz. Auch Finesse oder Frische genannt. Auf gut Deutsch: Er hat ganz einfach mehr Sex-Appeal.

Darum hier mein Appell an alle Weinaficianados, Geniesser, Bon-Vivants, Sommeliers und Weinverkäufer: Greift nicht immer zum gleichen Champagner. Nicht umsonst heisst es: «Variety is the spice of life». Darauf stosse ich jetzt mit euch an. Mit einem Weissweinglass.

Santé! À la vie et à l'amour.

DOS UND DONT'S SO TRINKT MAN CHAMPAGNER HEUTE

GLÄSER: Weissweinglas oder tulpenförmiges Champagnerglas wie z.B. Riedel Veritas Champagne.

ÖFFNEN: Flasche schräg halten, dann weicht der Druck auf die Seite. Die Flasche drehen, nicht den Korken!

LUFT: Vor dem Einschenken 10-15 Minuten atmen lassen, im Kühlschrank oder im Eiskühler.

TRINKTEMPERATUR: Je edler der Wein, umso weniger kalt. Der «Sweet Spot» liegt bei 10 bis 12 Grad.

GENIESSEN: Nicht schwenken wie Stillwein, über die Luftbläschen strömen bereits Düfte nach oben.

FOODPAIRING: Salzig, fettig oder cremig! Meeresfrüchte, weisses Fleisch, Pilze, Charcuterie und Frittiertes. Zu Rosé auch Rind und Wild. Und Pommes Chips! Faustregel: Säure schneidet durch Fett.

MERKE: Die Grösse der Luftbläschen sagt nichts über die Qualität des Weins aus, nur über die Sauberkeit des Glases. Daher die Gläser nie mit Spülmittel waschen, sondern nur mit warmem Wasser. Schon ein Lippenstift-Abdruck am Glasrand macht die Bläschen grösser.

L'OFFICIEL

SCHWEIZ

N° 30
SOMMER 2017
CHF 8.50

DE LA COUTURE ET DE LA MODE DE PARIS



MUST-HAVE
ACCESSOIRES
DER SAISON

STELLA MAXWELL
MODEL OF THE YEAR

MEHR SOMMER!

DIE SCHÖNSTEN
DESIGNS & DESTINATIONEN

Stella Maxwell trägt DIOR.
www.lofficiel.ch

CONTRIBUTORS

ROWAN PAPIER



Mit 18 Jahren kam der Brite Rowan Papier nach New York. Dort arbeitete er gleich bei den besten Moded Fotografen. Er lernte von Bruce Weber, Steven Meisel und David LaChapelle. Nach seinem Studium war für Rowan klar, dass er sich selbständig machen möchte. Bis heute arbeitet und lebt er in New York und kreiert vielseitige Modegeschichten. Für L'OFFICIEL Schweiz setzte er das Topmodel Stella Maxwell in Szene. Sehen Sie die Geschichte auf S.68.

KARINE & OLIVER



Karine Welter und Oliver Rust haben über 10 Jahre individuell in der Mode- und Beautyfotografie in der Schweiz, Paris und London gearbeitet. Im Herbst 2012 haben sich die beiden zu einer Zusammenarbeit als Fotografen-Duo entschlossen und sogleich mit dem Aufbau ihres Portfolios begonnen. Schnell haben die beiden für hochrangige Magazine fotografiert und Video Clips produziert. Sehen sie ihre eindrucksstärke Strecke ab S.80.

SIMONE AIDA BAUR



Eine erfolgreiche Karriere in der Luxushotellerie ermöglichte es Simone Aida Baur, auf drei Kontinenten und in sieben Ländern zu leben und zu arbeiten. Mit vielen Eindrücken, Erfahrungen und sechs Sprachen im Gepäck ist sie 2010 in die Schweiz zurückgekehrt. Ihr Faible für schöne Hotels bewog sie dazu, einen Blog ins Leben zu rufen. Durch diesen hat sie ihre Freude am Schreiben aufs Neue entdeckt. Für L'OFFICIEL Schweiz schreibt sie regelmässig Reisegeschichten; in dieser Ausgabe über einen Besuch im «Trois Rois» in Basel. Lesen Sie mehr dazu auf S. 162.

DAN ROZNOV



Dan berät als freischaffender Creative Director Startups und Lifestylemarken. Seine grosse Liebe ist der Champagner. Seit drei Jahren schreibt Dan in seinem Blog über das Sprudelgetränk, gibt exklusive Masterclasses in Zürich und London, berät Toplokale bei Champagnermenüs und launcht gerade sein eigenes kleines Champagner-Festival in Zürich. Lesen Sie mehr zum Thema Champagner auf S. 134.