



Bildunterschrift

## PROFITIPPS FÜR DEN CHAMPAGNER-GENUSS

Susanne Fischer (32), seit Juni 2001 Sommeliere im Hummer-Stübchen (zwei Michelin-Sterne) und als solche Herrin über zig kostbare Flaschen verrät, wie man aus dem edlen Tropfen den optimalen Genuss herauskitzelt – auch und gerade Zuhause.

**Frau Fischer, wir Normalverbraucher kennen nur die ganz großen, teuren Champagnermarken, die überall angeboten werden. Wenn wir Freunde zum Abendessen einladen und ihnen Champagner als Aperitif anbieten möchten, wieviel muss dann eine gute Flasche mindestens kosten?**

Mindestens 25 Euro, darunter wird's schwierig. Zwei preiswertere, die ich gut finde:

Die Cuvée de Selection von Yves Louvet für 24,50 Euro, den gibt's in Düsseldorf bei Viniq auf der Höhe Straße. Und die Cuvée Sainte Anne von Chartogne-Taillet zu 28 Euro.

**Kann ich, wenn ich Champagner kaufe, auf dem Etikett etwas Relevantes erkennen?**

Wenn man Glück hat, ist irgendwo ein Degorgierdatum eingedruckt. Das ist bei einem Champagner, der kein Jahrgangschampagner ist, ganz hilfreich. Wenn das Degorgierdatum mehr als zwei Jahre zurückliegt, sollte man den Champagner nicht mehr trinken. Man erfährt aber nichts über die Zusammenstellung des jeweiligen Champagners, beispielsweise über die verschiedenen Traubenanteile, also wieviel Pinot Noir, Pinot Meunier und wieviel Chardonnay enthalten sind. Wobei die Anteile bei den Standard-Champagnern meistens jeweils ein Drittel sind.

**Was sagen uns Farbe und Perlage?**

Farbe und Perlage sind natürlich Teil der Philosophie des Produzenten. Ein Champagner, der etwas dunkler ist, lässt auf einen relativ hohen Pinot Noir-Anteil schließen. Die Farbe hat aber auch etwas mit dem Alter des Tropfen zu tun: Je älter ein Champagner ist, desto

„toastiger“ wird seine Farbe. Die Perlage lässt mit zunehmendem Alter nach.

**Man soll Champagner also schnell trinken, und nicht lange lagern?**

Champagner ohne Jahrgang sollte man binnen ein bis zwei Jahren trinken und stets kühl lagern. Ein Jahrgangschampagner darf aber ruhig zehn bis 20 Jahre lagern – je nachdem. Aber auch das ist Geschmackssache: Ein Champagner wird mit den Jahren immer weiniger. Wer Champagner frisch und prickelnd mag, sollte ihn frühzeitig trinken. Gereifter Champagner ist wohl eher was für Freaks und Sommeliers. Und teuer ist er auch noch. Übrigens: Champagner stirbt nicht, wenn er mal ins Eisfach kommt. Das gilt natürlich nicht für Verkostungen oder einen 82er Irgendwas, aber zu Hause ist das gar kein Problem. Man muss nur beim Öffnen etwas vorsichtiger sein, weil der Druck in der Flasche zunimmt.

**Wie kühl sollte der Champagner denn sein? Weißer Champagner sollte fünf bis sieben, Rosé-Champagner sechs bis acht Grad haben. Gereifter Champagner darf auch noch ein Grad wärmer sein.**

**Welche Gläser sind richtig für Champagner, welche falsch?**

Falsch sind Sektschalen, da fällt die Kohlensäure sofort ein. Richtig sind schmale, schlanke Flöten mit einem dünnen Bauch. Das Allerwichtigste ist aber, dass unten ein Moussierpunkt eingeritzt oder eingätzt worden ist, denn von dem geht die Perlage aus. Je perfekter dieser ist, desto schneller schießt die Kohlensäure in die Höhe.

**Täte es alternativ nicht auch ein guter deutscher Winzersekt, ein Cava oder ein Crémant?**

Wir bieten beispielsweise alternativ zum Rosé-Champagner einen deutschen Rosé-Winzersekt an, der läuft wie geschnittenes Brot, der ist leicht, unkompliziert und super für den Sommer. Aber: Champagner an sich hat schon zu Recht einen eigenen Stellenwert in der Weinwelt. Was aber nicht heißt, dass manche guten Cavas oder auch Winzersekte da nicht mithalten können – einige, wohlgemerkt. Da schmecken selbst Profis kaum einen Unterschied. Wir haben mal eine professionelle Blindverkostung mit mehr als 60 Schaumweinen aus aller Welt gemacht, inklusive Prosecco – gewonnen hat, da waren sich fast alle Teilnehmer einig, ein Cava. Der war allerdings auch genauso teuer wie ein Champagner. Champagner ist deshalb so gut, weil nur die Champagne dieses kühle Klima hat. Außerdem werden für den Cava andere Rebsorten verwendet, der Cava reift in Lehmkellern, der Champagner in Kreidekellern – all das macht den Unterschied.

**Angeblich soll es schwierig sein, im Rahmen eines Abendessens, bei dem zum Aperitif Champagner gereicht wird, für die folgenden Gänge noch Weine zu finden, die da mithalten können.**

Das kann ich so nicht bestätigen. Natürlich würde man nach einem guten Jahrgangschampagner, so einem filigranen, zerbrechlichen Ding, nicht direkt einen schweren Rotwein trinken. Nach einem Süßwein haben es trockene Weine schwer, aber nicht nach Champagner.

**Zu welchen Gelegenheiten passt Champagner noch oder gibt es bestimmte Speisen, die nach Champagner verlangen?**

Das kommt auf den Champagner an. Je weiniger sie sind, desto eher eignen sie sich auch als Essensbegleiter, die trinkt man dann auch gerne durch. Eine Speise, die ausdrücklich nach Champagner verlangt, gibt es nicht, vielleicht gerade noch ein Sorbet oder bestimmte Desserts, zu denen ein Süßwein nicht funktioniert, fruchtige Kompotte beispielsweise, da passt Champagner prima. Allerdings reiche ich gern ein Glas Rosé-Champagner zu unserer Hummersuppe.

**Gibt es Gelegenheiten, bei denen ein Rosé-einem weißen Champagner vorzuziehen ist?** Auch das ist Geschmackssache. Erfahrungsgemäß läuft alles, was Rosé ist, im Sommer sehr gut, im Winter eher nicht. Und Rosé-Champagner ist immer gleich auch teurer als weißer, weil die Produktion aufwändiger ist.

Interview: mv & kr