

Ihr Heft,
meine
Herren!

Nr. 1 Januar 1991 9 DM Y 9120 E

Newmag

DAS MAGAZIN FÜR DEN MODERNEN EUROPÄER

ÜBERRASCHUNG
FÜR GENIESSER

42 Champagner im Test

SENSATION
FÜR SINGLES

Sensation der

Ergebnisse

42 Champagner vor der New mag-Jury

Die große Probe



FOTOS: ARMIN FABER

Nur in Etappen läßt sich solch eine Test-Strecke bewältigen.
Denn oberstes Gebot der New mag-Probe ist: Seriosität

Durchschnittlich
Unbefriedigend

BLANC DE BLANCS

1985 Deutz: hellgelb; feiner, dezenter Duft nach Aprikosen nebst einem Hauch Mandeln; eleganter, leichtfüßiger Körper, ausgewogen, ohne Ecken. Eine Lady unter den reinen Chardonnay-Champagnern
Ockenfels: einfach angenehm; Flügel: schön fruchtig, intensiv, lang im Abgang; Sandvoss: sehr gute Balance; Schmitt: elegant, feinfruchtiges Bukett, leichte Kategorie; Felicia Weathers: ein Champagner für den Nachmittag; Rodenstock: gibt mir zu wenig
1982 Salon: goldgelb; weiniges Bukett, feine, mineralische Würze mit nussigem Beiton; kräftiger Körper, geschmeidige Rasse, gute, temperamentvolle Säure. Ein Souverän
Rodenstock: da passiert was am Gaumen, altenglischer Stil; Schmitt: feines Bukett, wenig; Flügel: wenig, nicht jedermanns Sache, ich mag es lieber frischer; Dörfler: kraftvoll, stark; Sandvoss: Power, Länge im Abgang
1985 Ayala: hellgelb; elegantes Bukett, klar, nach Blüten und grünen Birnen; reich strukturierter Körper, kraftvoll und elegant zugleich. Ein Gentleman
Dörfler: typisch Chardonnay, möchte man immer trinken; Felicia Weathers: das ist es, wenn ich einen Chardonnay möchte; Sandvoss: nervig, frisch, stah-

1983 Ca' del Bosco: mittelgelb; dezenter, leicht süßlicher Duft nach Pfirsich und Vanille nebst Mineralien; geschmeidiger, bittermandeliger Geschmack, ohne großen Nachklang
Rodenstock: angenehmer Duft, beim Abgang hapert's, exotisch; Schmitt: fruchtig, Vanille, etwas kurz; Flügel: dezentes Bukett, gefällig; Sandvoss: viel Holz; Dörfler: nicht typisch Chardonnay
Der Ca' del Bosco von Maurizio Zanella, ein Spumante der italienischen Oberklasse, ist als sogenannter Pirat unter die Champagner geschmuggelt worden. Es spricht für die Jury, daß die Mehrzahl der Teilnehmer - Rodenstock: ein »Exote« - erkannte, daß ihnen zwar Gutes, aber kein Champagner vorgesetzt wurde.

mer; von blauen und mineralien geprägtes Bukett, zart mit leicht stahligen Einschlag; frisch, leichte Struktur, sanfte Säure, etwas bläulich am Gaumen, eher brav als finessig
Sandvoss: breite Frucht; Flügel: zu ausladend im Bukett; Rodenstock: krautig, kurz im Abgang
1982 Pol Roger: hellgelb; etwas stichiges Bukett, ge-

Sandvoss: unausgewogen; Dörfler: süßlich
Was war los mit Pol Roger? Zwar treten bei dieser Marke schon mal Schwankungen auf, aber derart schwach habe ich noch keinen Pol Roger getrunken. Es kann sein, daß bei der Dosierung ein Fehler unterlaufen ist und die Flasche eine Extraportion Zucker abbekommen hat.

1982 Taittinger Comtes de Champagne: mittelgelb; seltsames Bukett, erst verschlossen, dann immer ungestüßter werdend, wie leicht geräuchert, streng, unharmonisch; milder Körper, leichtgewichtig, ohne Tiefe, süßlich. Wie Rotlicht-Champagner
Rodenstock: limonadig, süße Suppe; Ockenfels: disharmonisch, riecht nach Medizin; Sandvoss: Bonbon-Charakter, hohe Restsüße; Felicia Weathers: damit kann ich nichts anfangen; Dörfler: hochdosiert, geht im Mund komplett durcheinander

Kommentar: Fangen wir mit der Grausamkeit an: Daß der teure Comtes de Champagne von Taittinger eindeutig auf dem letzten Platz landete, war uns peinlich, weil tags zuvor bereits der normale Standard-Brut von Taittinger deklassiert worden war. Natürlich gab es Champagner, bei denen sich die Verkoster schon mal uneins waren, aber beim Comtes de Champagne sprechen allein die Zahlen eine klare Sprache. Der schöne 1985er Deutz hat, um ein Beispiel zu nennen, 74,5 Punkte bekommen, der 1982er Comtes de Champagne matte 37!

Der Deutz begeisterte durch seine grazile Geschmeidigkeit, der Ayala durch seine weinige Eleganz. Beide sind Jahrgang 1985, und in diesem Jahr gab es eine vorzügliche Chardonnay-Ernte. Blanc de Blancs und ja zu hundert Prozent aus Chardonnay gemacht, ohne Zusatz von Pinot-Trauben. In den nördlichen Cuvées beträgt der Anteil an Chardonnay im Schnitt ein Drittel.

Die Blanc de Blancs sind grazil in der Anlage, was mit weich verwechselt werden darf. In Duft und Geschmack sind sie oft von stahliger Brillanz - wie der Intellekt. Orchestral gesehen lassen sich die Blancs mit Flöten und Klarinetten vergleichen, die normalen Cuvées mit ihren Anteilen an Pinot Meunier eher mit Trompeten und Posaunen. Mit anderen Worten: Blanc de Blancs sind die blonden Schwestern unter braunen Brüdern.

Ein Wort noch zum 1982er Salon. Das ehemals kleine und feine Privathaus, das ausschließlich Chardonnay, und das nur in guten Jahren zum Besitz des renommierten Kellermeisters. Vom 1982er sind zirka 100.000 Flaschen erzeugt worden. Der 1982er ist der letzte noch zu. Auf ihrem Höhepunkt stand der Salon-Champagner fast ausschließlich aus drei Faktoren: Auswahl bester Reben, handwerkliche Kellerarbeit und malolaktische Fermentation.

Salon, auch zweite oder biologische, tritt normalerweise wenig malolaktische Gärung auf. Sie wird harte Apfelsäure in die weinigen Säuren überführt. Die Malolaktische Fermentation, um die und trinkfertig zu bekommen (wie eben Salon, auch Krug, Heidsieck) vermeiden die Blancs ihre Champagner in der Jugend, nach entsprechender Lagerung werden die Apfelsäure konserviert sozusagen die frische Frucht und verleiht auch älteren Jahrgängen ein distinguirtes Temperament.

Salon gehört zu den hochpreisigen Champagnern, aber er ist eine Rarität und vermag durch seine große Klasse auch das Bewußtsein abgefeimter Champagneristen zu erweitern.

NANCY
STRANDBERG

Ein Eisberg taut auf