



„Das erste Glas ist
der Beginn“ ist so
eine Weisheit von
Jahrhundertkoch
Eckart Witzigmann,
deren Wahrheits-
gehalt sich Schluck
für Schluck bewies

Die Reifeprüfung

Er ist der lachende Beweis für die belebende Wirkung des Champagners.
ECKART WITZIGMANN
 erklärt bei fünf Flaschen, was dieses Kultgetränk so einzigartig macht

Autor: Bert Gamerschlag
Fotograf: Peter Rigaud

Donnerwetter!“ Er steht vor der Wand und betrachtet sie, tritt näher und studiert die Details, lehnt sich zurück und wägt das Gesamtwerk wie ein Kunstkritiker. „Herrschaftszeiten!“ Es ist wirklich das Bild einer Landschaft, nur nicht in Öl, sondern in Champagner gemalt. Hier steht die Champagne in Flaschen. Lauter verschiedene Marken, gute hundert.

Eckart Witzigmann zeigt Nerven bei diesem Angebot, „die Brille...“, murmelt er, fingert das Gestell aus

der Jacke, balanciert es auf die Nasenspitze und legt den Kopf bei sich öffnendem Mund zum Lesen zurück. Er greift eine um die andere Flasche, studiert die Etiketten, verschiebt die Lippen vom staunenden Oh zum heiteren Ah und sagt: „Die hier!“

Champagner. Ein Kultgetränk, ein Rauschmittel, ein Luxus und Mythos. Ein Aphrodisiakum. Kann ich – das ist die Frage – mich diesem Getränk auch noch sinnvoll nähern, wenn ich mich mein Leben lang davon ferngehalten habe? Eckart Witzigmann sagt: „Ja!“, und ergänzt: „Gerade dann!“ Denn ohne Geld geht es nicht, und wer hat schon Geld, wenn er jung ist.

Auch wenn er seit Jahren kaum anderes trinkt als Champagner und nicht ungern damit schon vor Mittag beginnt – den Laden „Le Cru“ am Wiener Petersplatz kannte Witzig-

mann nicht. Es ist mehr ein „Comptoir“ denn eine Bar und führt nichts als Champagner. Dorthin hat ihn viva! geladen, auf dass er uns sage, ob und wie man Champagner auch im Alter noch lernen kann.

Der Weinkellner holt eine gekühlte Schwester der Flasche von Witzigmanns Wahl und öffnet sie mit dem Appetit, mit dem man einer Frau aus dem Mantel hilft. Rings um den Flaschenhals löst er die Folie, lockert Drehung für Drehung den Draht um den Verschluss und hebt ihn ganz ab, er umfasst den Korken und dreht ihn sanft. Und was haben wir hier? „Einen Agrapart L'Avizoise“, sagt er und verstummt kurz, denn der Korken nähert sich dem Austrittspunkt, „einen Extra Brut Blanc de Blanc Grand Cru 2004.“ Der Korken löst sich mit einem sachten Seufzer (nur so soll es sein, nie darf es knallen), gefolgt vom einem kurz wallenden Nebel aus Kohlensäure und Wein.

Der hauchdünne Kelch, den der Kellner nun reicht, enthält einen Urknall von Wein, einen Tumult, eine Schaumgeburt schöner Aromen. Witzigmann lacht mit den Augen, er weiß, was jetzt kommt, betrachtet die allerfeinst aufsteigenden Perlfäden sich lösender Kohlensäure, erschnuppert den Hefeduft, erriecht die Mineralität und tut dann das Gegenteil von dem, was man nippen nennt. Er schluckt.

„**Champagner trinkt man**“, sagt er, „ahhh! – in großen Schlucken.“ So sagt der Meister, und so tue ich es auch. Er tut es gleich wieder, und ich folge ihm nach, und am Ende des Tages sind vier Flaschen leer, nein, fünf.

So darf ich denn rückblickend sagen: Champagner ist berauschend, er ist auch ein Wein, aber zuerst einmal ist er ein Erfrischungsgetränk. Champagner hebt den Geist, löst die Stimmung und lockert die Seele. Er hat weniger mit trinken zu tun als mit Jubel, er ist eine Lebensfeier, ein Fest. Darum trinkt man ihn auch nie allein, sondern zu zweit. Oder mit vielen. Champagner macht nie müde und satt, jedes Glas reinigt den Mund und will ein Immer-noch-Mehr. ▶

Aber ist Champagner wirklich so viel besser als anderer Wein und das viele Geld wert? „Viel besser“, versichert Witzigmann, „und wert allemal.“ Doch tut es Prosecco nicht auch, und ist Schampus nicht im Grunde zu teuer? Auf Teil zwei der Frage gibt der Jahrhundertkoch gern zu, dass man „nicht an Altersgeiz leiden“ darf, um Champagner zu genießen. Und Teil eins erwidert er gegenfragend: „Warum sollte ich immer Schweinsrippchen essen, wenn es so herrliche Sachen wie Ochsenskotelett, Bressehühner und Kobe-Beef gibt?“ Witzigmann ist der wahrscheinlich radikalste Champagnertrinker des deutschen Sprachraums. Seit er bei den Haeberlins im Elsass nicht nur das Kochen, sondern auch das Champagnertrinken lernte, war

ren: 1. Rebsorte, 2. Boden, 3. Klima und 4. Champagnermethode.

Am Verkostungstisch des Wiener Lokals entspinnt sich nun eine Lehrstunde heiterster Art, der Witzigmann vorwegschickt, dass man sich nicht nach Wien begeben muss, um sich in den Lehrstoff einzutrinken. Schon die im Supermarkt erhältlichen Qualitäten großer Häuser wie Moët & Chandon, Veuve Clicquot oder Lanson seien geeignet, die Frische und belebende Wirkung des Stoffs grundlegend zu fühlen.

Dann geht er zur Sache, den vier Champagnerkoordinaten: Der Wein wird – erstens – nur aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert, drei edlen Rebsorten, die weltweit für ihre frische Finesse bekannt sind.

Beigabe einer süßen Dosage, einer für jedes Haus eigenen Likörmischung, die notwendige Süß-Säure-Balance gegeben ist.

„Sicher, sicher“, sagt Witzigmann, der sich durch diesen Vorgriff nicht das Heft aus der Hand nehmen lässt, denn nun erläutert er – viertens – die doppelte Gärung und die lange Lagerung des Champagners in temperaturkonstanten Kreidestollen. Nach der Lese vergärt der Kellermeister den Most jeder Lage für sich, also jeden Acker im eigenen Fass. Aus diesen einzelnen, noch nicht schäumenden Weinen erstellt er im Frühjahr eine Mischung, eine Cuvée, die für jedes Champagnerhaus beständig und einzigartig ist. Anders als ein normaler Wein, der von Jahr zu Jahr

„Ich wollte Spitzenkoch werden. Damit ich mir immer Champagner leisten kann“

ihm klar: „Ich will Spitzenkoch werden. Damit ich mir immer Champagner leisten kann.“ Man beachte die Prioritäten, was hier wem dient!

Bei der Arbeit war er ihm stets mehr Inspiration als Droge, sagt er. Und wäre er beim Schaumwein geblieben und hätte er nicht „die Dummheit begangen“, wie er sagt – er nahm Kokain –, er hätte das Restaurant „Aubergine“ in München wohl noch heute.

Früher war 1982er Pol Roger sein Lieblingsgetränk, lange trank er dann Pierre Gimonet & Fils, ein Haus, das ihm sogar eine eigene Abfüllung machte. Heute bevorzugt er Ayala, die Marke aus Aÿ, südlich von Reims. Jede dieser Marken ist speziell, und doch sind sich alle ähnlich. Was macht es, dass der Champagner bei aller Unterschiedlichkeit diesen erfrischenden, unverwechselbaren Grundcharakter hat? Der Dozent setzt sich und nennt vier Fakto-

Die Anbaufläche der Champagne wird – zweitens – von der nährstoffarmen Kreide dominiert. Die Erdschicht über der Kreide ist manchmal nur wenige Zentimeter dick. Den Wurzeln wird alles abverlangt, um an Nährstoffe zu kommen. Satte Böden machen fette Weine, karge dagegen machen sie stahlig und stark.

Die Champagne liegt – drittens, und unsere erste Flasche leert sich langsam –, sehr nördlich, ihr Klima ist kühl. Zwar gibt es an kleinen Flüssen wie der Marne geschützte, auch nach Süden geneigte Hänge; trotzdem sind weder Klima noch Lage geeignet, Trauben von großer Süße zu erzeugen – es dominiert klar die erfrischende Säure.

Hier grätscht der Weinkellner hinein. Er hat einen Pierre Moncuit – Blancs de Blancs Vieille Vigne 2002 aus der Korsage befreit und versichert ihn einschenkend, dass es sich beim Champagner trotz aller Frische nie um einen Sauerling handelt, sondern um ein Getränk, dem durch die





Nicht schlecht, nicht schlecht! Es gibt nicht viele Geschäfte wie das „Le Cru“ in Wien, Petersplatz 8. Wie es auch nicht viele Champagnerkenner wie Eckart Witzigmann gibt. Er weiß zunächst kaum, wohin mit den Augen und der Nase und den Fingern. Dann aber schon

verschieden ausfallen darf, schmeckt Champagner je nach Haus immer anders, aber als Marke immer gleich. Ein Bollinger schmeckt immer nach Bollinger, ein Krug nach Krug. Dazu greift der Kellermeister auf große Reserven alter Weine zurück, die er im Keller zurückbehält, um den charakteristischen Hausgeschmack Jahr für Jahr wieder zu treffen.

Um die Perlen in den Wein zu zaubern, wird die Mischung in Flaschen gefüllt, mit einer exakt gezirkelten Menge an Zucker und Hefe versetzt, mit einem Kronkorken verschlossen – genau wie beim Bier – und in den Keller gelegt. Jetzt wiederholt sich, was zuvor schon im offenen Fass geschah: Die Hefen – lebende Einzeller – verzehren den vorhandenen Zucker und bauen ihn zu Alkohol und Kohlendioxid um. Sie tun das, bis aller Zucker verspeist ist, dann sterben sie ab und sinken an den Flaschenboden. Nur kann bei der zweiten Gä-

rung das Kohlendioxid nicht entweichen, das verwehrt der Kronkorken. Das Gas arrangiert sich notgedrungen zwischen die flüssigen Moleküle des Weins, der Flaschendruck erhöht sich auf ungeheure sechs Bar – der Druck eines Lkw-Reifens.

Kommt die Flasche zum Verkauf – „apropos, guter Mann, unsere Flasche...“ –, muss die Hefe weg. Dazu wird die Bouteille auf den Kopf gestellt und so lang in kleinen Drehungen „gerüttelt“, bis sich der Hefesatz löst und über dem Kronkorken sammelt. Es folgt das Degorgieren: Der Flaschenhals kommt in ein Eisbad, wo die Hefe gefriert. Die Flasche wird geöffnet – plopp, die sechs Bar drücken den Pfropf heraus – wusch, der Fehlstand wird mit Dosage ausgefüllt – gluck, die Flasche verkorkt und verdrahtkorsettiert – schraub. Fertig.

Zwischenfrage, warum knallt das Gas nicht mit einem Mal ganz aus der Flasche, wenn man dann einmal den Korken zieht? „Das zeig ich Ihnen“, sagt Witzigmann und verlangt einen alten Jahrgangschampagner. „Sie werden jetzt das Phänomen der Zeit sehen, riechen und schmecken – man



Eckart Witzigmann erklärt viva!-Autor Bert Gamerschlag die Welt des schönen Schaums. Schön, wenn man dabei auf so viel Lehrstoff Zugriff hat



„Man kann nicht jeden Champagner jahrelang reifen lassen. Das geht nur mit den allerbesten Lagen“

nennt es Reife.“ Schnell stehen zwei Champagner nebeneinander. Eine junge Basis-Cuvée mit der vorgeschriebenen Mindestlagerzeit von 15 Monaten und ein Brochet-Hervieux – Cuvée Spéciale HBH von 1996, der schon acht Jahre im Keller verbracht hat und seitdem weiter gereift ist. Der erste schäumt fröhlich vor sich hin, der andere perlt vornehm ver-

halten. Aus dem einen Glas duftet es grünapfelig-fruchtig, aus dem anderen steigen die Noten von Röstbrot, Brioche und reifen Früchten.

Es ist nämlich so, dass mit der Zeit und unter dem Eindruck jener sechs Bar der Einbau der Kohlensäure in den Wein immer perfekter und länger anhaltend ist und sich die Größe der Perlen mit dem Alter des Weins verkleinert. Ein junger Wein gibt die Kohlensäure brausend wieder her, weil er sie nicht nachhaltig zu verankern vermag. Dass sich der Wein geschmacklich verändert und sich die Perlen insgesamt kleiner und cremiger geben, kommt dazu.

„Nur“, sagt Witzigmann und hebt jetzt bedeutsam den Finger, „dass man die Weinqualität für eine Basis-Cuvée eben nicht acht Jahre weglegen kann und dasselbe Ergebnis erhält, wie wir es hier bei dem reifen Wein haben – das geht nur mit den allerbesten Lagen!“ Die Größe der Perlen ist also ein Indikator für Qualität? „Genau“, sagt Witzigmann. Und darum sind die alten Bouteillen auch so teuer? „Exakt!“

Nun ist es bei alledem so spät geworden, dass sich die Spitze des Stephansdoms bereits ins Goldene färbt. Aus der Gesamtheit haben wir zwar einiges verkostet, und doch stehen in dem Laden noch so viele Flaschen. Wie soll man da je den Überblick bekommen? „Das ist doch im Grunde recht wenig“, sagt Witzigmann. „Wein wächst weltweit und ist unüberschaubar. Champagner dagegen wächst nur in der Champagne. Es ist – wie bei den Briefmarken ein kleinen Landes – ein abgeschlossenes Sammelgebiet.“ Am besten man fährt mit dem Wagen in die Champagne und kauft direkt ein? Beim Winzer? „So ist es“, sagt Witzigmann, „und es lohnt sich auch preislich.“

Ich bin jetzt 54. Gibt mir der liebe Gott noch 20 Jährchen, kann ich es noch richtig knallen lassen. „Darauf noch eine Flasche“, sagt diesmal nicht Witzigmann. Ich sage es. Und zahle selbst.

Die wichtigsten Champagner-Fragen

Wie kalt wird Champagner serviert?

Basis-Cuvées bei 5–7 Grad, Jahrgangschampagner bei etwa 10 Grad.

Welches Glas ist geeignet?

Ein möglichst dünnwandiges. Hohe schlanke Flöten sind wie lange Beine in kurzen Röcken – hinreißend und zeigen die Perlage am besten. Tulpenförmige Gläser aber sammeln das Bouquet besser.

Warum schäumt Champagner in manchen Gläsern nicht?

Weil sie falsch abgetrocknet sind. Kohlensäureperlen können nur entstehen, wenn das Glas klar ausgespült und von Hand (!) getrocknet ist, denn sie bilden sich in den hohlen Innenräumen verbliebener Baumwollfasern.

Ist Aldi-Champagner okay?

Aldi pervertiert die Idee, mit der Marke stets den gleichen Geschmack zu kaufen. Mit Veuve Monsigny (Süd) bzw. Durand (Nord) etikettiert Aldi alles, was der Einkäufer – etwa zu Weihnachten – günstig zusammenkaufen kann, z. B. Überbestände. Aber es ist auch mal Gutes darunter.

Wird Champagner zu Hause im Keller noch besser?

Champagner kommt auf den Markt, wenn er die für seine Qualität optimale Reife hat. Die Basis-Cuvées der großen Anbieter verbessern sich im Keller nicht. Solche Weine binnen eines Jahres vertrinken. Jahrgangschampagner (1996, 2002, 2008) dagegen haben ein hohes Reifepotenzial.

Warum kostet Champagner eigentlich so vergleichsweise viel?

Allein schon die Trauben gehören zu den teuersten der Welt, ein Kilo rohe Trauben kostet 6 Euro, pro Flasche braucht man 1,3 Kilo davon. Dickwandige Flaschen, Sonderkorken, Verdrahtung und Metallplättchen, Weinbereitung, jahrelange Lagerung und das Degorgieren kommen dazu.

Sind die klitzekleinen Etikettenkürzel RM, NM, CM, MA von Bedeutung?

RM steht für kleine Winzer, die ausschließlich ihre eigenen Weine selbst vermarkten; häufig haben sie die besten Böden – und günstige Preise. Man findet diese Weine nur im Fachhandel oder beim Winzer selbst.

NM steht für große bis riesige Marken (z. B. Moët), die neben wenig eigenem viel fremdes Traubengut aufkaufen und vermarkten. Haben diese Häuser viele gute Lieferanten, ist das okay.

CM steht für Genossenschaften, die ausschließlich den Wein unselbstständiger Mitglieder verarbeiten und vermarkten. Es gibt sehr gute Genossenschaften, z. B. Mailly und De Saint Gall.

MA steht für Großabnehmer, dem ein Handelshaus das Etikett mit der eigenen Marke aufklebt. Es handelt sich in der Regel um einfache Qualitäten wie z. B. Champagner von Discounter.

Was heißt Ultra Brut, Brut Nature, Brut Intégral, non dosé, zero dosage?

Der Wein enthält keine Likör-Dosage und hat nur 0 bis 3 g/l Restzucker; es ist der ehrlichste Champagner, denn Zucker kann wie Schminke sein.

Extra Brut? Der Wein enthält eine Dosage mit 0 bis 6 g/l Restzucker.

Brut? Enthält mit 0 bis 15 g/l Restzucker die übliche Champagner-Dosage.

Wann soll man Champagner trinken? Antwort von Madame Lily Bollinger:

„Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe.“