

Vinum

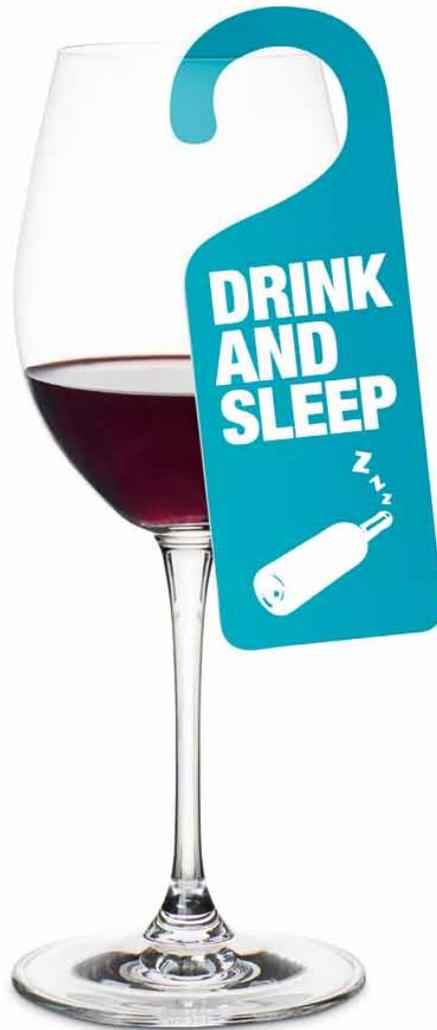
03

# Vinum

EUROPAS FÜHRENDES MAGAZIN FÜR WEINKULTUR



MÄRZ 2016  
WWW.VINUM.CH  
PREIS: 13.80 CHF



## Dein Bett im Rebberg

VINUM präsentiert die 18 besten und ungewöhnlichsten Winzerhotels der Welt

**Malans: Kleines Weindorf, starke Typen**

**Grenache-Verkostung: Gipfeltreffen der 25 Besten**



BottleTalk mit  
**DJ Antoine**

SchriII, unkonventionell und immer offen für die schönen Dinge des Lebens. DJ Antoine mag es plakativ – nicht nur in Sachen Musik. Auftakt der neuen VINUM-Interviewserie mit bekannten Schweizer Weinliebhabern.

**Text: Joël Gernet**

**DJ Antoine, warum treffen wir uns im «Grand Hotel Les Trois Rois»?**

Dieses Haus hat für mich die schönste Bar Basels. Hier herrscht ein ganz spezieller Spirit. Man fühlt sich auf Anhieb wohl – ich könnte sofort einziehen.

**Welche Weine geben in Ihrem Keller den Ton an?**

Trotz Ferienhaus im Burgund habe ich mich zum Bordeaux-Fanatiker entwickelt. Mein neuer Weinkeller in Sissach umfasst rund 4000 Flaschen. Ich mag auch alte, rauchige Weine. Heute haben ja viele Weinliebhaber gar keinen Keller mehr. Bei mir muss ein toller Bordeaux nicht nach zehn Jahren weggetrunken sein, um Platz zu schaffen.

**Was sind Ihre ersten Erinnerungen in Bezug auf Wein?**

Mein Grossvater hat gerne gute Franzosen getrunken. Auch mein Vater trank

gerne Wein. Früher hat mich das Thema aber eher genervt, weil es zu Hause oft zu Diskussionen kam, nachdem mein Vater zu eifrig Weinkisten bestellt hatte. Damals war ich fast schon allergisch auf Wein. Als DJ begann ich mich für Champagner zu interessieren. Ich startete beim ganz schlechten und landete beim ganz teuren. Den Anfang beim Wein machte die Neue Welt. Nachdem ich in einem Interview einige Lieblingsweine aufgezählt hatte, sendete mir der Bündner Winzer Martin Donatsch einige seiner Weine – mit dem Hinweis, dass es auch in der Schweiz hervorragende Weine gibt.

**Wenn Ihre Musik ein Wein wäre – welcher wäre das?**

Es gibt da diesen australischen Wein mit einem Boxer auf der Etikette, ein Shiraz von Mollydooker aus dem McLaren Vale. Dieses Produkt finde ich sensationell. Selbst die Topweine dieses Herstellers

werden mit einem Shaker verkauft. Klar, die fahren eine aggressive Marketinglinie, aber das Konzept mit den Cartoon-Etiketten, den Schraubverschlüssen und dem Shaker gefällt mir.

**SchriII, unkonventionell und mit durchdachtem Marketing – wie DJ Antoine also...**

Auch ich versuche, meine Musik laut und auffällig zu verpacken, aber am Ende muss der Inhalt überzeugen. Ich finde, beim Wein geht es auch um Branding, um Markenbildung. Man muss herausstechen. Am Ende des Tages ist doch das Label für viele Kunden wichtiger als der tatsächliche Geschmack. Klar, wenn du einen Topwein kelterst und eine einmalige Geschichte zu bieten hast, findest du immer Käufer. Aber du kannst doch auch ein solides Produkt haben und dieses laut bewerben! In der Branche herrscht oft traditionelles Denken. Ich würde den



## Der Wein Château Leoville Las Cases Clos du Marquis Saint-Julien 2009

Als Bordeaux-Fanatiker hat sich DJ Antoine für den Zweitwein des Château Léoville Las Cases aus dem hervorragenden Jahr 2009 entschieden. Ein dicht strukturierter Wein mit intensiver Aromatik nach schwarzen Beeren und Tabak sowie einer ätherischen Kräuterwürze.

Wein halt anders vermarkten. Deshalb könnte ich mir gut vorstellen, in ein Champagnerhaus zu investieren. Das ist naheliegend: Als DJ verkörpere ich das Champagner-Nachtleben.

### **Unter dem Namen AK1 verkaufen Sie auch Raumduft. Die Produktbeschreibungen lesen sich wie Degustationsnotizen. Woher kommt das Faible für feine Düfte?**

Ich habe schon immer gerne an allem gerochen. Ich mag Magazine und deren Geruch, Verpackungen, Drucksachen. Dass ich Raumdüfte produziere, hängt damit zusammen, dass ich viel Zeit in fremden Räumen verbringe. In diesen soll es gut duften. Ein Raumduft ist wie ein Parfüm. Duft beinhaltet eine Geschichte, eine Erinnerung. Deshalb liebe ich auch den Duft von Weinkellern, das Eichen- und

Zedernholz, die Feuchtigkeit... das ist ebenso spannend wie der Duft von Wein. Jeder riecht anders.

### **Ihr neues Album heisst «Provocateur». Ein treffender Name. Haben Sie schon immer gerne provoziert?**

Als Bub habe ich auf dem Velo gerne die Sirene eines Polizeiautos imitiert - bis jemand auf die Strasse kam und fragte, ob ich mit diesem Lärm aufhören könnte. Ich habe schon immer gerne verschiedene Rollen inszeniert. Gerade in der Schweiz, wo man sich für gewöhnlich zurückhält. Ich hatte nie diese Mentalität. Das mag ich an Amerika. Ich bin stolzer Schweizer, aber passe nicht ins Konzept. Ich habe gerne eine grosse Uhr und ein schönes Auto. Ich habe aber auch kein Problem damit, die schönsten und teuersten Weine zurückgezogen für mich

alleine zu trinken - ich muss das niemandem zeigen.

### **In welchen Momenten geniessen Sie am liebsten ein Glas Wein?**

Wenn ich nach einem intensiven Tag nach Hause komme und weiss, dass ich am nächsten Tag keine frühen Termine habe. Dann öffne ich gerne eine Flasche. Ich hatte heute Morgen kein Foto-Shooting und musste auch nicht ins Studio. Also habe ich am Vorabend einen Château Clarke 1981 geöffnet. Ich hatte aber das Gefühl, ihm hat die Alterung nicht so gutgetan - zu metallisch war er im Geschmack. Man muss sich Zeit nehmen. Wenn ich vor einem Auftritt essen gehe, muss ich nicht unbedingt Wein trinken. Mit dem richtigen Tropfen kann ein schöner Moment zum einmaligen Erlebnis werden.

## Das Lokal Grand Hotel Les Trois Rois, Basel

Das Fünfsternehotel ist Basels erste Gastro-Adresse. Der von Sommelier Christoph Kokemoor gepflegte Weinkeller umfasst über 800 Positionen. Das Hotelrestaurant «Cheval Blanc» um Küchenchef Peter Knogl ist mit drei Michelin-Sternen und 19 «Gault & Millau»-Punkten ausgezeichnet.

**DJ Antoine** heisst mit bürgerlichem Namen Antoine Konrad und wohnt in Sissach bei Basel. Der 40-jährige DJ, Musikproduzent und Geschäftsmann hat im Sommer 2011 mit dem Song «Welcome to St. Tropez» endgültig den internationalen Durchbruch im Bereich Dance Music geschafft. DJ Antoinettes neues Album «Provocateur» erscheint am 18. März 2016.