encore!

DAS MAGAZIN MIT STIL | SONNTAGSZEITUNG

BEAUTY
WAS ROTE LIPPEN UNS SAGEN

ARCHITEKTUR
STAHL KANN SO SCHÖN SEIN

MODE
Zegna mustert den klassischen Anzug aus

Preziosen

Es ist angerichtet! Schmuck, der Appetit auf mehr macht

NOVEMBER 2018
SonntagsZeitung

Der klassische Anzug habe ausgedient, sagt Alessandro Sartori **S. 18**

Uhren: Schon mal getragen – und doch hoch begehrt **S. 14**

Wellness in Slowenien ist (noch) ein Geheimtipp **S. 36**

Preziosen | November 2018

THEMEN

12 Trend
Wer hätte das gedacht? Vegan kann auch viril

15 Ikone
Endlich! Der legendäre Eames Fiberglass Chair ist zurück

22 Phänomen
Warum immer mehr Luxusboutiquen auf Lokalkolorit setzen

38 Architektur
Zehn Stahlbauten, die ebenso monumental wie originell sind

42 Beauty
Nichts schreit so sehr Frau! wie der rote Lippenstift

RUBRIKEN

6 Favoriten 13 Swiss made: Ein Cornichon namens Hugo 16 Mode: Prestic Ouiston steht für Slow-Fashion 27 Shopping: Samt, so weit das Auge reicht 34 Backstage: Champagner! 44 Sie & Er: Weisse Tage

Appetit auf Schmuck **S. 28**

Tasche Roy, ***Chloé*** (Grieder Bongénie). Halskette Soirée, Weissgold, Aquamarine, Rubellite, Zitrine und Diamanten, ***Bucherer.*** Ringe Sparks of Fire, Roségold, grüner und roter Turmalin, Aquamarin, ***Gübelin.***

COVER

Champagner Rosé Vintage 2005, ***Dom Pérignon.*** Shopper aus rotem Kalbsleder, ***Balenciaga*** (Grieder Bongénie). Uhr Big Bang Skull Calavera Catrina, Automatikuhrwerk, 39 mm, Gold, Saphire, Band aus Leder und Kautschuk, ***Hublot.*** Kette Juste un clou, Gelbgold, ***Cartier.*** Ring Peekaboo, Roségold, Morganit und Diamanten, ***Bucherer.***

FOTOS
Lionel Deriaz

STYLING
Julie Gaudio

Zeit für persönliche Geschichten

Eine teure Uhr. Was macht ihren Wert eigentlich aus? Die technische Raffinesse, die in ihr steckt, natürlich. Das Talent des Designers sicher auch. Die verwendeten Materialien, ja, klar … Was aber eben auch zählt, ist die Geschichte, die in dem kleinen Ding steckt, das man sich Tag für Tag ums Handgelenk schnallt. Ich zum Beispiel trage seit 25 Jahren ein hübsches, rechteckiges Modell, das ich zu einem runden Geburtstag geschenkt bekommen habe. Ich weiss genau, wer mir dieses Geschenk damals überreichte – und ich freue mich jeden Tag aufs Neue darüber. Der momentane Trend zu sogenannten CPO-Uhren – das steht für Certified Pre-Owned, also bereits von jemand anderem getragen, aber garantiert in einwandfreiem Zustand – spiegelt die Faszination für solche persönlichen Erlebnisse, die langlebigen Luxusobjekten jeweils innewohnen (siehe S. 14). Denn auch wenn eine Uhr vielleicht kein Erbstück vom eigenen Grossvater war, dann hat es doch seinen Reiz, sich auszumalen, wo das gute Stück schon überall gewesen sein, was es alles miterlebt haben könnte. Dasselbe gilt für andere Schmuckstücke auch. Wir zeigen Ihnen in dieser Ausgabe kleine Kostbarkeiten (ab S. 28), die nur darauf warten, mit einer individuellen Geschichte aufgeladen zu werden. Wie wärs zum Beispiel mit jenem schicken Armreif mit Löwenkopf von Chanel (S. 30)? Man kann sich gut vorstellen, wie er mit der Zeit zu einem einzigartigen Talisman wird. Zu einem Begleiter, so zeitlos wie unsere Erinnerungen.

Renata Libal,
Chefredaktorin

encore! ist die monatlich erscheinende Beilage der SonntagsZeitung und von Le Matin Dimanche. Adressen: Tamedia AG, encore!, Werdstrasse 21, Postfach, 8021 Zürich; Tamedia Publications romandes, encore!, Avenue de la Gare 39, case postale 615, 1001 Lausanne **Herausgeberin:** Tamedia Publications romandes SA, 33, av. de la Gare, 1001 Lausanne **Leiter Tamedia Publications romandes:** Serge Reymond **Chefredaktion:** Renata Libal (verantwortlich) **Redaktion/Produktion:** Loyse Pahud (französischsprachige Ausgabe), Paulina Szczesniak (deutschsprachige Ausgabe) **Layout:** Géraldine Dura (Art Direction) **Bildredaktion:** Lucie Voisard **Mitarbeiter dieser Ausgabe: Text:** Silvia Aeschbach, Charles-André Aymon, Mathilde Binetruy, Laurence Desbordes, Julie Gaudio, Annik Hosmann, Claudia Schmid, Paulina Szczesniak, Pierre Thomas (www.thomasvino.ch) **Foto:** Lionel Deriaz, Lucie Voisard **Styling:** Julie Gaudio, Leonore Noz **Übersetzung:** Nadine Lea Mischler, Paulina Szczesniak, Ursula Zenger **Sekretariat:** Alessandra Ducret **Bildbearbeitung:** Photomedia **Korrektorat:** Dominique Graf **Druck:** Swissprinters AG, Zofingen **Marketing:** Florence Ruffetta **Verantwortlicher Verlagsleiter:** Karim Mahjoub **Werbung Deutschschweiz:** Tamedia AG, Tamedia Advertising, Werdstrasse 21, 8021 Zürich, Tel. +41 44 248 42 30, anzeigen@encore-mag.ch, www.advertising.tamedia.ch **Werbung Romandie:** Tamedia SA, Tamedia Advertising, av. de la Gare 33, 1001 Lausanne, tél. +41 21 349 50 50, publicite.lausanne@tamedia.ch;
Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen (nach Art. 322 STGB), Actua Immobilier SA, CIL Centre d'Impression Lausanne SA, Homegate AG, ImmoStreet.ch S.A., LC Lausanne-cités SA, Société de Publications Nouvelles SPN SA; alle Rechte vorbehalten. Gemäss den geltenden Bestimmungen des Urheberrechts sowie dem Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb ist ohne die schriftliche Genehmigung des Verfassers jegliche Art von Nachdruck, Reproduktion oder Vervielfältigung der Redaktionsteile oder der Anzeigen sowie jegliche Wiederverwendung derselben auf optischen, elektronischen oder sonstigen Datenträgern strengstens untersagt, sei es zu Teilen oder als Ganzes, in Verbindung mit anderen Werken oder Dienstleistungen oder allein. Unter dieses Verbot fällt ebenfalls die gesamthafte oder partielle Nutzung der Anzeigen durch unbefugte Dritte, insbesondere auf Onlinediensten. Une marque de Tamedia

FOTOS: MILAN VUKMIROVIC, WATCHBOX, ARNE HODALIČ, CHRISTIAN DIETRICH

Die Remuage, also das sanfte Schütteln der Flaschen, sorgt für ungetrübten Trinkgenuss.

Champagner, bitte!

MANCHMAL MUSS ES EINFACH EIN CÜPLI SEIN. ZU BESONDEREN GELEGENHEITEN AUCH GERN EINS MIT JAHRGANGSCHAMPAGNER.

TEXT DIE REDAKTION

Gläser mit Flöten- oder mit Kelchform? Oder gar Sektschalen? Es mag ein Detail sein. Aber eines, das unter Schaumweinliebhabern heftig diskutiert wird. Und was sagen die Experten? Die wissen, dass weder das eine noch das andere richtig ist. Denn am besten entfalten sich die feinen Aromen von Champagner in sogenannten Tulpengläsern, wie man sie in dem kleinen Foto rechts und auf den vorangehenden Modeseiten sieht.

Die Champagnermarke Dom Pérignon hat, wie viele Qualitätshäuser, eigene Gläser im Sortiment, die optimal gewölbt sind und vom österreichischen Glashersteller Riedel produziert werden. «Anders als ein Rotwein, der ein schönes, bauchiges Glas verlangt, das seine Farbe zur Geltung zu bringt und in das man beim Degustieren seine Nase halten kann, verlangt ein Champagner nach einem schmalen Glas», erklärt Richard Geoffroy, Chef de Cave bei Dom Pérignon. «Andernfalls gehen zu viele Aromen verloren.»

Verschiedene Reifestufen

Letzteres wäre ein herber Verlust. Vor allem, weil die verschiedenen Jahrgangschampagner von Dom Pérignon unterschiedliche Geschmacksnoten entfalten. Dabei stützt man sich auf die Erkenntnis, dass Champagner im Laufe seiner Reifung mehrere Phasen von Vollmundigkeit durchläuft. Richard Geoffroy, Chef de Cave seit 1990, war es, der bei Dom Pérignon Produktion und Verkauf so anpassen liess, dass sie diesen Aromastufen Rechnung tragen. So entspricht der Dom Pérignon P1 (Première Plénitude) der ersten Stufe der Vollmundigkeit; dieser Champagner ist im Schnitt neun Jahre alt ist. Dem Gesetz zufolge muss ein Jahrgangschampagner mindestens drei Jahre reifen; bei den meisten Qualitätshäusern sind es indes fünf.

Champagner reift direkt in der Flasche: In einer zweiten Fermentation erfolgt die Schaumbildung. Dann ist es Zeit für die sogenannte Remuage, die dem mechanischen Klären des Schaumweins dient (siehe grosses Bild). Durch sanftes Schütteln und Schwenken der Flaschen sinkt abgestorbene Hefe als Bodensatz in den Flaschenhals, wo sie anschliessend in einem weiteren Arbeitsschritt, dem Degorgieren (Abschlämmen, franz. dégorgement), entfernt werden kann.

Der Dom Pérignon P1, der momentan im Verkauf ist, trägt den Jahrgang 2009. Das nächste Aromastadium, der P2 (derzeit im Verkauf: Jahrgang 2000), kommt nach einer durchschnittlichen Reifezeit von 16 Jahren aus dem Keller; er ist geschmacklich intensiver und markiger. Der P3 schliesslich, noch einmal komplexer, reift zwischen 25 und 40 Jahren – und ist an Auktionen ein begehrtes Jagdobjekt unter Champagnerliebhabern. Komplettiert wird die Dom-Périgon-Familie vom zehn Jahre gereiften Rosé mit seinen herrlichen bernsteinfarbenen bis kupferroten Nuancen. Der Moment, wenn ein neuer Jahrgang auf den Markt kommt, wird von der Fachpresse jeweils ungeduldig erwartet.

Dom Pierre Pérignon übrigens, jener Benediktinermönch, der im 17. Jahrhundert im nordfranzösischen Hautvillers die Flaschengärung entwickelt hat, kannte die verschiedenen Reifestadien von Champagner noch nicht. Man darf aber davon ausgehen, dass er hocherfreut wäre, wenn er wüsste, wie sorgsam sein Erbe auch 300 Jahre nach seiner Zeit noch gepflegt wird.

FEINE NUANCEN

VON LINKS NACH RECHTS

Die fruchtigen Noten des Dom Pérignon P1 Blanc Vintage 2009 harmonieren perfekt mit Meeresfrüchten.

Der Rosé 2005 passt am besten zu Fleisch und kräftigen Speisen.

Und der P2 Blanc Vintage 2000? Der schmeckt herrlich zu Fisch und Kaviar, ist aber auch zu Fleisch ein wunderbarer Begleiter.

Wie bei den Royals

Wer Lust auf einen gemütlich-gediegenen Five o'Clock Tea hat, braucht nicht nach London zu reisen: Eine Stippvisite in Genf reicht vollkommen. Das dortige Hôtel d'Angleterre hat sich auf den nachmittaglichen Schlemmerbrauch spezialisiert und serviert alles, was des Heimwehbriten Herz begehrt, stilecht auf Etageren und im geblümten Teeservice (siehe S. 34). Winzige Gurken-Sandwiches (unter anderem, natürlich, aber sie sind es, die auf keinen Fall fehlen dürfen) sowie Scones mit Greyerzer Doppelrahm und hausgemachter Konfi werden täglich von 15 bis 18 Uhr serviert (auch in veganer und glutenfreier Variante!). Eine wundervolle Art, sich was Gutes zu tun – vor allem, wenn man den Brauch um ein Glas Champagner erweitert.

FOTOS: JAMES BORT, PD

DIESE SEITE *Hand oben:* Blazer aus Wolle und Baumwolle, ***Z Zegna*** (Bongénie Grieder). Armreifen Possession, Roségold mit Diamanten und schwarzem Onyx, ***Piaget.*** *Drapierte Uhr:* Boy Friend, grosses Modell, mechanisches Uhrwerk mit Handaufzug, 37 x 28.6 mm, wasserdicht bis 30 Meter, Beigegold, Alligatorlederarmband, ***Chanel.*** *Im Algensalat:* Fingerring Happy Hearts, Roségold mit Diamant und schwarzem Onyx, ***Chopard.*** *Drapierte Halskette:* Vintage Alhambra, Roségold mit Perlmutt und Diamanten, ***Van Cleef & Arpels.*** *Untere Hand:* Blazer aus Wolle und Seide, ***Etro*** (Bongénie Grieder). Uhr Executive Tourbillon Free Wheel, mechanisches Uhrwerk mit Handaufzug, 44 mm, Roségold, Alligatorlederarmband, ***Ulysse Nardin.***

RECHTE SEITE Nagellack Yes My Condor Can-do!, ***OPI.*** Fingerring B Dimension, Roségold mit Diamanten und schwarzem Onyx, ***Bucherer.*** Uhr Panthère, mittelgrosses Modell, Quartzuhrwerk, 27 x 37 mm, Roségold mit Diamanten, ***Cartier.*** Champagner P2 2000, ***Dom Pérignon.***

FEINSTE HAPPEN

DIE FESTSAISON NAHT. ZEIT, SICH WARMZULAUFEN – MIT EDLEN BIJOUX, KLEINEN KÖSTLICHKEITEN … UND, NATÜRLICH: MIT CHAMPAGNER!

FOTOS *LIONEL DERIAZ* ***STYLING*** *JULIE GAUDIO*

DIESE SEITE *Obere Hand:* Kleid ***Ralph Lauren*** (Bongénie Grieder). Armband Paper Flowers, Platin mit Diamanten, ***Tiffany & Co.*** Nagellack Love Is in the Bare, ***OPI.*** *Auf dem Tisch:* Armreif Coco Crush, Weissgold mit Diamanten, ***Chanel.*** *Auf der Serviette:* Uhr Phase de Lune, Automatikuhrwerk, 30 mm, Weissgold mit Diamanten und Lederarmband, ***Breguet.*** *Untere Hand, links:* Seidenkleid, ***Sonia Rykiel*** (Bongénie Grieder). Nagellack Alpaca My Bags, ***OPI.*** Uhr Constellation Manhatten Ladies Master Chronometer, Automatikuhrwerk, 29 mm, Stahl und Diamanten, ***Omega.*** *Untere Hand, rechts:* Fingerring Divas' Dream, Weissgold mit Diamanten und Aquamarin, ***Bulgari.*** Fingerring Maillon Star, Weissgold mit Diamanten, ***Dinh Van.***

RECHTE SEITE *Auf dem Messer:* Uhr Extremely Lady, Quartzuhrwerk, 27 x 22 mm, Weissgold mit Diamanten und Perlmutt, ***Piaget.*** *Hand oben:* Uhr L'Heure du Diamant, Quartzuhrwerk, 40 x 34 mm, Weissgold mit Diamanten, ***Chopard.*** Champagner Vintage 2009, ***Dom Pérignon.***

Champagne
Dom Pérignon
Vintage
ERCUIS
FRANCE

LINKE SEITE Tasche Roy, Kalbsleder, ***Chloé*** (Bongénie Grieder). *Hand oben:* Seidenbluse, ***N° 21*** (Bongénie Grieder). Armband Bucherer Classics, Weissgold mit Diamanten und Rubinen, ***Bucherer.*** Nagellack Yes My Condor Can-do!, ***OPI.*** *Auf der Schieferplatte:* Armband Allegra 25, Leder, Roségold mit Diamanten, ***De Grisogono.*** *Auf dem Tisch:* Halskette Diva's Dream, Roségold mit Malachit und Perlmutt, ***Bulgari.*** *Hand unten:* Samtblazer Marcello, ***Mes Demoiselles*** (Bongénie Grieder). Uhr DateJust 31, Automatikuhrwerk, 31 mm, Gelbgold mit Diamanten, Zifferblatt aus Malachit, ***Rolex.*** Fingerringe Sparks of Fire, Roségold mit grünem und rosa Turmalin sowie Aquamarin, ***Gübelin.*** Nagellack Love Is in the Bare, ***OPI.***

DIESE SEITE *Am Handgelenk:* Uhr Mini D de Dior, Quartzuhrwerk, 19 mm, schwarzes Perlmutt und Diamanten, Kalbslederarmband, ***Dior.*** *Auf der Glaskugel:* Collier Bouton d'Or, Roségold mit Perlmutt, Diamanten und Karneolen, ***Van Cleef & Arpels.*** *Im Aschenbecher (zu kaufen im Hotel d'Angleterre, Genf):* Uhr Arceau Casaque, Quartzuhrwerk, 36 mm, Stahl, Kalbslederarmband, ***Hermès.*** Champagner Rosé Vintage 2005, ***Dom Pérignon.***

Fotoassistenz Kendra Mantini **Maniküre** Marylin Bifrare, OPI **Handmodels** Danae, Romy und Eric von der Agentur Kaizen **Art Design** Géraldine Dura **Produktion** Lucie Voisard

DIESES FOTOSHOOTING ENTSTAND IN ZUSAMMENARBEIT MIT DOM PÉRIGNON. WIR BEDANKEN UNS BEIM HOTEL D'ANGLETERRE IN GENF UND SEINEM RESTAURANT THE WINDOWS FÜR DIE ZURVERFÜGUNGSTELLUNG DER LOKALITÄT SOWIE FÜR DIE ZUBEREITUNG DER ABGEBILDETEN KÖSTLICHKEITEN.