

Herbst 2004:

Studienreise in die Champagne



Organisation:
Obmannstellvertreter
FOL Wilhelm GUTMAYER

Themen:
„Champagner: von der
Bodenbeschaffenheit bis zur
Traube,
Traubenverarbeitung;
Champagnererzeugung:
Grundsätze der Cuvée;
Verkostung von Grundweinen
und Reserveweinen;
Erzeugungsschritte bis zum
Endprodukt; Vermarktung

Abfahrt von Krems via Salzburg nach Geislingen an der Steige.

Der erste Programmpunkt war die Besichtigung des WMF-Werkes mit dem Schwerpunkt der Geschirr- und Besteckfertigung sowie dem Besuch der Gastronomieausstellung.

- Von Geislingen ging die Fahrt weiter nach Strasbourg. Im Hotel „Villa d’Est“ gab es einen Aperitifempfang.

Der Abend wurde individuell im historischen Zentrum Strاسبourgs verbracht.

- Von Strasbourg ging die Fahrt weiter nach Reims.

Eine geleitete Stadtführung brachte uns zu den wichtigsten Kulturplätzen sowie zum Dom zu Reims.

- Am Nachmittag stand die Besichtigung des ältesten Champagnerhauses in Reims „CHAMPAGNE RUINART“.

Eine Führung durch die über 2000 Jahre alten Kreidekeller (ehemalige Kreideminen) mit ausführlicher Darstellung der ersten Teil unseres Besuches

Anschließend erfolgte eine Champagne-Jahrgangsvorkostung mit Kellermeister Jean-Philippe MOULIN und Herrn Patrick SHELLY.

- In den Repräsentationsräumen des Hauses Ruinart fand das anschließende Abendessen mit korrespondierenden Champagne-Weinen statt.

- Unser nächster Studientag begann mit der Fahrt in das Vallée de la Marne nach Épernay.

Der geplante Empfang beim Comité interprofessionnel du Vin de Champagne beinhaltete einen Vortrag

von Herrn M. Philippe WIBROTTE (zuständig für Öffentlichkeitsarbeit beim CIVC).

Die anschließende Champagne- Verkostung gab uns einen Einblick über die Strategien der Champagne- Industrie und Trends am Champagne- Markt.

- Ein kulinarischer Höhepunkt war die Einladung des CIVC zum Mittagessen in das Restaurant „Le Royal Champagne“ nach Champillon.

- Am Nachmittag stand der Besuch des Champagne-Hauses BILLECART SALMON in Mareuil-sur-Ay auf unserem Besuchsprogramm.

Dieses private, kleine, aber feine Champagne-Haus zählt Marnetal.

Bei der sehr interessanten Führung mit Mme Claudia MEIGNEUX durch die Kellerei konnten wir die einzelnen Schritte der Champagner- Erzeugung gut mitverfolgen.

- Der nächste Besuch galt UNION CHAMPAGNE in Avize.

Die Champagne- Genossenschaft zählt zu den führenden Genossenschaftsbetrieben in der gesamten Champagne

und verfügt über 200 ha Premiere-Cru- und Grand-Cru- Lagen.

Beim der anschließenden Verkostung und beim Abendessen konnten wir uns von der hohen Qualität der Champagne-Weine,

die unter der Marke „De SAINT GALL“ erhältlich sind, überzeugen.

- Am nächsten Tag ging es in den Süden der Champagne in das Département Aube nach Courteron

zu CHAMPAGNE FLEURY,
einem biologisch-dynamisch arbeitenden Betrieb.

- Mme FLEURY gab uns einen Einblick über die Champagne-Produktion nach biologisch-dynamischen Richtlinien.

Die besondere Gastfreundschaft des Hauses Fleury wurde mit einem ausgezeichneten Mittagsbuffet und ausgewählten Champagne-Weinen demonstriert.

- Unser nächstes Ziel war die Stadt Colmar im Elsass. Check-in im Grand Hotel Bristol und Abendessen in der historischen Altstadt.

- Der letzte Programmpunkt führte uns nach Blankenhornsberg bei Ihringen in das Weinbaugebiet Baden.

Dort besichtigten wir den Versuchs- und Forschungsbetrieb „Staatsweingut Freiburg-Blankenhornsberg“ in Blankenhornsberg am Kaiserstuhl.

Der Vortrag und die Führung durch die Versuchsweingärten und durch den Betrieb sowie die Weinverkostung wurde von Herrn Dr. Volker JÖRGER geleitet.

- Nach dem Mittagessen in der „Bräutigams Weinstube“ in Ihringen ging es zurück nach Österreich.