

Bericht zur Studienreise des Verbandes der PraxislehrerInnen an österreichischen Hotelfach- und Tourismusschulen vom 25. Bis 29. August 2008 unter dem Motto:

## „Die Schätze der Charente und des Bordelais“

### Montag 25. August 2008

#### Anreise nach Frankreich

16 TeilnehmerInnen und ihre Reisebegleitung, Diplom Sommelier Eric Bouton, waren dem Ruf der neuen Obfrau Dipl. Päd. Andrea Krieger gefolgt, um gemeinsam am Flughafen Schwechat um 5:45 Uhr eine sehr interessante aber auch ereignisreiche Studienreise anzutreten. Bereits beim Eintreffen am Flughafen in Bordeaux wurde der Alptraum eines jeden Flugreisenden war – Obmann Stellvertreter Jürgen Kirchner hatte keinen Reisekoffer mehr! Nach den formellen Angelegenheiten wurden 3 Mietautos in Betrieb genommen und die Reise ins Cognacgebiet mit einer Stunde Verspätung fortgesetzt.

#### Die Stadt Cognac

Als erster Punkt stand die Begrüßung im BNIC – dem **Bureau National Interprofessional du Cognac** – auf dem Programm. David Boileau vermittelte mit Hilfe einer Präsentation die wichtigsten Fakten, von der Traube bis zum genußfähigen Cognac, und brachte der Gruppe die unterschiedlichen Produkte anhand einer Degustation näher.

Im Anschluß daran wurde die Firma **Hennessy** besucht, wo die charmanten Khadija durch das interessante Cognacmuseum führte. Jean-Michel Cochet begrüßte im Anschluß daran im Namen der Firma Hennessy mit 2 erfrischenden Cognac-Cocktails und Fingerfood und demonstrierte damit, daß Cognac durchaus auch als Aperitif-Cocktail gereicht werden kann.

Nach dem Einchecken und dem Abendessen im **Hotel Heritage**, wo die Teilnehmer auf Kosten des BNIC in Einzelzimmern nächtigen durften, folgte der Höhepunkt des ersten. Tages. Eric Bouton organisierte für die gesamte Gruppe einen Besuch bei **Cognac Prunier**, einem der kleinsten Betriebe der Region. Monsieur Stephan Burnez, der Besitzer von Prunier, vertritt die 12. Generation dieses Unternehmens und begrüßte die Gruppe um 21:45 in seinem Betrieb. Mit 22 Mitarbeitern stellt er die gängigen braunen Spirituosen der Region – Cognac, Armagnac, Pineau des Charentes, ... - her und exportiert diese in 50 Länder. Herr Burnez vermittelte viele interessante Details wie beispielsweise die Tatsachen, daß 1 – 3 cl Karamell pro hl Cognac beigefügt werden dürfen und es Tradition sei, 5 – 8 g/l Zuckersirup beizufügen. Unter den vielen Spezialitäten des Hauses fällt auch ein Getränk, welches aus Cognac und darin eingelegten Oolong-Teeblättern aus Taiwan, für den asiatischen Raum erzeugt wird. Getreu dem Motto des Hauses „Prunier steht für das Besondere“ durfte im Anschluß eine Auswahl der unterschiedlich ausgebauten Cognacs degustiert werden. Monsieur Brunez und Eric Bouton brachten den Teilnehmern anhand ihrer Erklärungen das Produkt Cognac von einer völlig neuen Seite näher. Viele aus der Gruppe verstanden jetzt erst, daß sich bei den hochwertigen Produkten Anteile von Jahrzehnten alten Cognacs befanden und dies erst zu einer tollen Qualität und natürlich zu einem entsprechenden Preis führt. Somit arbeitet eine Generation bei der Erzeugung der Grundcognacs oft schon für die nächste und übernächste Generation. Ein „Aha Erlebnis“ bescherte uns die Verkostung unterschiedlicher Lagen-Cognacs. Das Terroir im Cognac zu unterscheiden, war für viele eine neue Erfahrung. Kurz vor Mitternacht fand der erste Seminartag einen denkwürdigen Abschluß und nur die Tapfersten folgten beim Heimweg dem Ehrenobmann Willi Gutmayer, zu einem kleinen Abschlußgetränk in den Schanigarten.

## Dienstag 26. August 2008

### Besuch bei Cognac Courvoisier und der Faßbinderei Doreau

Der zweite Seminartag begann mit einem Besuch des Cognachauses **Courvoisier** in Jarnac. Jennifer Szersnovicz begrüßte die Delegation. Im Museum des Hauses wurde die Verbindung mit Napoleon I. nähergebracht und die Erzeugung des Cognacs auf anschauliche Weise dargestellt. Die AOC-Cognac besteht seit 1909 und umfaßt 75.000 Hektar welche von 7.000 WinzerInnen in 6 Gebieten bearbeitet werden. Courvoisier bezieht dabei nur aus den 4 Topgebieten (Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies und Fins Bois) von rund 1000 WinzerInnen seit Generationen die Grundweine für die Cognac-Erzeugung. Nur französische Eiche wird bei der Reifung verwendet. Im Reifekeller wurde klar, was der Begriff „Angel's share“ – „der Engelsanteil“, bedeutet. Der Verdunstungsanteil der Cognacs lag sprichwörtlich in der Luft.

Bei der Besichtigung der hauseigenen **Küferei – Doreau** – konnten die einzelnen Schritte der Erzeugung der Fässer und die schweißtreibende Arbeit eines Küffers beobachtet werden.

Weiter ging es in den Degustationsraum von **Courvoisier**, wo in einer kommentierten Vergleichsverkostung die verschiedensten Produkte genossen wurden (VS, VSOP, Exclusiv, Napoleon, XO Imperial und Initiale Extra). Die Einladung zum Mittagslunch wurde mit einer Auswahl an Cognac-Aperitifs eröffnet und in einem exklusiven Präsentationsraum mit Fingerfood und Rotwein fortgeführt. Als Nachtisch konnten süße Happen mit Kaffee und Cognac probiert werden. Die Dankesworte der Obfrau fanden im „Paradies“, dem Lagerkeller der ältesten Cognacs des Hauses, einen würdigen Abschluß.

### Faßbinderei Sansaud und Cognac

Durch den Kontakt von Eric Bouton war die Möglichkeit gegeben, eine weitere **Faßbinderei** zu Besichtigen. Neben der normalen Erzeugung von Barriquefässern liegt die Besonderheit von **Sansaud** darin, gebrauchte Fässer nur teilweise mit neuen Fassdauben zu ersetzen. Zu diesem Zweck besitzt dieses Unternehmen einen fast unüberschaubaren Lagerplatz an Fassdauben, welche aus verschiedensten Eichenarten diverser Regionen und unterschiedlichen Jahrgängen stammen. Viele bekannte österreichische Winzer nutzen diese Möglichkeit und zählen seit vielen Jahren zu den Kunden von Sansaud.

Der Nachmittag wurde mit einem Besuch bei **Cognac Paul Bau** fortgesetzt. Der 27 jährige Juniorchef des Hauses führte mit großem Wissen durch den Betrieb und bot bei einer Degustation einen interessanten Einblick in die Arbeit des Hauses Paul Bau. Von dort ging es direkt zurück in die Stadt Bordeaux, wo im **Hotel Mercure Meriadeck** für die nächsten 3 Übernachtungen die Zimmer bezogen wurden. Ein Besuch im Bistro du Sommelier bildete für die meisten Teilnehmer den Abschlußpunkt des zweiten Tages der Studienreise.

## Mittwoch 27. August 2008

### Im Graves und im Sauternes

#### Château Guiraud

Das **Château Guiraud** in Sauternes bildete den Auftakt an diesem sonnigen Herbsttag. Dieses bereits 1855 gemeinsam mit Château Rieussec zum „Premiers Crus Classés“ klassifizierte Château besitzt 100 Hektar Rebfläche rund um das Schloßweingut. 85 Hektar Semillon und 15 Hektar Sauvignon blanc

bilden die Grundlage für diese großartigen Süßweine. Im Juli 2006 wurde das Château von vier Persönlichkeiten übernommen: Finanzier Robert Peugeot und den Winzern Oliver Bernard, Graf Stephan von Neipperg und Xavier Planty. Einer der Grundsätze von Guiraud lautet: Unser Streben nach Perfektion zeigt sich in allen Phasen der Herstellung unserer Produkte. Weiters zeichnet sich das Château seit 2001 durch die Entwicklung von Massenselektion und die Einrichtung eines Veredelungsateliers aus.

Sehr dichte Nebel und viel Sonne bilden die Voraussetzung für die Botrytis-Entwicklung. Ziel ist es, einen potenziellen Alkoholgehalt von mindestens 20% zu erreichen, der das gewünschte Gleichgewicht und das Terroir am besten zum Ausdruck bringt. Die Lese in den einzelnen Parzellen wird von rund 120 Lesehelfern manuell in mehreren Erntedurchgängen (zwei bis sechs) durchgeführt. Nur jene Trauben mit einem entsprechend starken Botrytisbefall werden geerntet, „kranke Beeren“ nach einer strengen Selektion ausgeschieden. Der Durchschnittsertrag liegt bei 12 hl/ha obwohl laut Verordnung 25 hl/ha zugelassen wären. Der Transport der Trauben erfolgt in kleinen Behältern um ein gegenseitiges zerquetschen oder aufplatzen zu vermeiden. Die spontane Gärung findet zur Hälfte in neuen und zur Hälfte in ein Jahr alten Eichenfässern statt und dauert drei Wochen bis zwei Monate. Die verschiedenen Ernteposten werden vergoren, bis jeder sein eigenes von der Selektion abhängiges Gleichgewicht gefunden hat. Chaptalisation, Kryoextraktion und andere Anreicherungs-techniken sind komplett verbannt. Der Ausbau erfolgt 18 Monate lang in Eichenfässern. Eine Besonderheit ist sicherlich, daß alle verwendeten Eichenfässer angemietet werden. Zur Degustation wurden die Jahrgänge 2002, 2001, 1998 und 1996 gereicht. Nach einem gediegenen Lunch erfolgte die Anreise zum nächsten Weingut im Gebiet Graves.

## Château Haut Brion

Einer der Höhepunkte der Bildungsreise war der Besuch des kleinsten der 5 Premiers Grands Crus Classes –**Chateau Haut Brion**. Das Gut lag früher an der Peripherie von Bordeaux; mittlerweile ist durch das Wachsen des Stadtgebietes das Weingut von der Großstadt eingeschlossen und erfreut sich deshalb eines individuellen Mikroklimas, was sich letztlich auch in dem unverwechselbaren Charakter der Weine niederschlägt. Getreu dem Motto des Hauses „Wein wird im Weingarten gemacht“! Die Rebfläche von Haut Brion beträgt 45 ha und ist zu 50 % mit Merlot und zu 50 % mit Cabernet Sauvignon mit einer Stockdichte von 8 000 Stück/ha bestockt. Das Gut fertigt von Erst- und Zweitwein ("Bahans Haut-Brion") zusammen ca. 200.000 Flaschen im Jahr. Haut-Brion erzeugt auch einen Weißwein, den Haut-Brion Blanc, mit ca. 8.000 Flaschen im Jahr jedoch eine Rarität. Haut Brion befindet sich heute im Besitz von Claren Stillen (USA) und stellt mit Prinz Robert von Luxemburg den Generaldirektor und den Präsidenten des Unternehmens.

Die Besonderheiten der Vinifizierung von Haut Brion sind einerseits eine strenge Kontrolle der Beeren (am Stock und auf Sortiertischen im Weingarten), die speziellen Gärtanks (2 Teile: oberer Teil für Gärung, der untere Teil für den Biologischen Säureabbau) und andererseits die Erstellung der Assemblage vor dem Faßausbau. Dieser findet 18 Monate in den aus der eigenen Tonnerie stammenden Fässer (Seguin Moreau) statt, welche ca. 20 Minuten ausgebrannt wurden. Alle 3 Monate findet ein Abstich der Weine statt, die Eiweißschönung erfolgt im November mit 2 Eiklar pro Fass. Die Lagerkeller sind in 2 übereinander liegenden Etagen untergebracht, wobei die jüngeren Weine im oberen und die 2 Jährigen im unteren Geschoß reifen. Zur Verkostung wurde Château Haut Brion 2004 gereicht, welcher ein Mischverhältnis von 61% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon und 19% Cabernet France aufweist und großen Anklang unter den Kollegen fand.

## Château Smith Haut Lafitte

Den Abschluß des dritten Tages der Studienreise bildet der Besuch von **Château Smith Haut Lafitte** welches den größten Keller der Region sein Eigen nennt. 56 Hektar umfaßt das Château, wobei 45 Hektar Rotwein (35% Merlot - 55% Cabernet Sauvignon - 9% Cabernet Franc – 1% Petit Verdot) und 11 Hektar Weißwein (90% Sauvignon Blanc - 5% Sauvignon Gris - 5% Sémillon) ausgepflanzt sind. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt 30 Jahre und die Stockdichte liegt zwischen 7 500 und 10 000 Stück pro Hektar. Die Rotweinernte dauert rund 1 Monat. Der Auswahl der Trauben fällt eine besondere Aufmerksamkeit zu. So werden die Trauben nach der Lese vorweg auf Keltertischen aussortiert, anschließend gerebelt und danach die einzelnen Beeren nochmals aussortiert. Die ganzen Beeren kommen dann in die traditionellen großen Holzbottiche für 10 Tage zum Gären. Dabei wird darauf geachtet, daß die Maische dreimal täglich untergetaucht wird. Die aus dem Tronoaisgebiet stammenden Eichenfässer sind für 3 Jahre in Verwendung und werden, so wie jene der Côtes de Provence und dem Savoie-Gebiet, nach Spanien für die Sherryerzeugung verkauft. Der 2. Abstich erfolgt während der Alterung wobei darauf geachtet wird, daß eher keine Schönungsmittel verwendet werden. Die Weine werden reinsortig ausgebaut. Der Weißwein befindet sich 12 Monate im Barrique, der Rotwein 18 bis 20 Monate. Rund 2.000 Fässer lagern im Keller des Châteaus.

Als besondere Ehre gaben sich die Besitzer von Château Smith Haut Lafitte, Florence und Daniel Cathiard, bei der Delegation des Praxislehrerverbandes Österreichs ein stell dich ein. Diese Begebenheit ermöglichte auch den Besuch des privaten Weinkellers von Familie Cathiard, welcher sich unterhalb des Degustationsraumes befand. Die Begehung dieses Kellers erfolgte durch eine sich automatisch öffnende Falltüre im Fußboden, hinab auf einer beleuchteten Treppe, begleitet von klassischer Musik. So mancher TeilnehmerIn fühlte sich für einige Augenblicke in einen James Bond Film versetzt. Zur Degustation gelangten Smith Haut Lafitte 2004 rouge sowie der ebenfalls delikate Weißwein Smith Haut Lafitte blanc 2006. Anders als in Österreich werden in Frankreich vorweg die Rotweine und im Anschluß daran die Weißweine degustiert.

Familie Cathiard zeigte sich vom Interesse der Delegation sehr begeistert und überreichte nach den Dankesworten und dem Geschenk von Obfrau Andrea Krieger den beiden Teilnehmerinnen (Elisabeth Zach und Andrea Krieger) ein Buch über das Weingut. Zurück in Bordeaux genoß die Reisegruppe den freien Abend, erkundete die Stadt und labte sich in den kleinen Restaurants der Stadt.

## Donnerstag 28. August 2008

### Das rechte Ufer

#### Cheval Blanc

Das Château befindet sich im äußersten Nordwesten des Gebietes der Appellation von Saint-Émilion, in unmittelbarer Nachbarschaft zur Gemeinde Pomerol. Neben Château Ausone ist es das einzige Weingut aus der Appellation Saint-Émilion mit der höchsten Einstufung Premier Grand Cru Classé A. Der 37 Hektar große Weinberg profitiert von einer geologischen Besonderheit: Er liegt auf bis zu sieben Meter dicken Kiesablagerungen, die der Fluss Isle in der Günz-Eiszeit aus dem Zentralmassiv herangeführt hat. Château Cheval Blanc teilt sich die Kuppe mit den benachbarten Châteaux La Tour-Figeac, Figeac und La Dominique. 10 Hektar dieses großen Weinberges gehören zum Besitz von

Cheval Blanc welches weitere 37 Hektar in Pomerol sein Eigen nennen darf. Der vom übrigen Saint-Émilion gänzlich verschiedene Bodentyp hat auch eine andere Rebsortenwahl zur Folge. Der Kiesboden eignet sich hervorragend für den Anbau von Cabernet Franc, auf den insgesamt 58 % der Rebfläche entfällt. Die restlichen 42 % entfallen auf den in Saint-Émilion allgegenwärtigen Merlot. Das Durchschnittsalter der Reben liegt bei rund 40 Jahre. Von den jüngeren Stöcken befinden sich 8 000 Stück pro Hektar, bei den Älteren liegt die Bepflanzungsdichte bei 6 000 Stück.

Als Besonderheit können die beiden seitlichen Spunde der Barriquefässer bezeichnet werden. Sie erleichtern das Umfüllen in das Nebenfass. Der **Cheval Blanc** wird 16 Monate, der Zweitwein Le Petit Cheval Blanc 12 Monate in neuen Fässern ausgebaut. Ein weiterer Wein ist der St. Émilion Generique welcher 6 bis 8 Monate im Fass reift. Der Wein von Cheval Blanc wird als einer der exotischsten und zugleich tiefendsten Bordeaux-Weine angesehen. Er ist gekennzeichnet von einer eleganten Zurückhaltung, bei voller Präsenz aller Elemente hervorragender Rotweine, Fruchtaromen, Tannine, Textur, langer Nachhall, Ausgewogenheit. Cabernet Franc verleiht dem Wein Frische und Eleganz, Merlot bringt Wärme. Zur Verkostung wurden Le Petit Cheval Blanc 2003 und Cheval Blanc 2003 gereicht und fanden großen Zuspruch.

## Besichtigung von St. Emilion

Von Cheval Blanc ging es weiter in den mittelalterlichen Ort **Saint-Émilion**. Dieser, besonders auf Touristen ausgerichtete Ort, weist neben einer Vielzahl an Bistros, vor allem eine große Anzahl an Vinotheken auf. Bekannt ist Saint-Émilion für seine **Macaronen**, welche in den engen Gassen ihren herrlichen Duft verbreiten. Die sehenswerte Kirche des Ortes lud Viele ein, inne zu halten, Ruhe zu finden und an die Lieben zu Hause zu denken. Nach einer Mittagsrast ging es weiter zum Chateau Canon la Gaffelière.

## Chateau Canon la Gaffelière.

Das Gut steht seit 1971 im Eigentum der baden-württembergischen Adelsfamilie von Neipperg. Seit der Übernahme des Gutes durch **Graf Stephan von Neipperg** geht die Qualität der Weine aufwärts. In seiner Klassifikationsstufe zählt es zu den besten Gütern. Neben Canon la Gaffelière gehören auch noch La Mondotte, Clos de l'Oratoire, Château Peyreau, Château d'Aiguilhe und Clos Marsalette zum Besitz der Familie Neipperg. Gemeinsam mit 3 anderen Investoren besteht auch eine Partnerschaft mit dem in Sauternes liegenden Château Guiraud. Graf Stephan von Neipperg war 2001 einer der ersten, der zusammen mit Dr. Karl-Heinz Hauptmann, in Bulgarien, im Bessa Valley in der Weinregion Pazardjik, 135 km südöstlich von Sofia, investierte.

Die Weinberge von **Canon la Gaffelière** liegen auf Sandboden im Tal der Dordogne am Fuß des „Côte“ genannten Hanges von Saint-Émilion. Das Gut verfügt über eine Rebfläche von 19,5 Hektar welche aus 3 Parzellen besteht (die älteste stammt von 1953). Die Bepflanzungsdichte beträgt 5.500 Rebstöcke pro Hektar. Das auf die Bodenbeschaffenheit zurückzuführende fast perfekte Gleichgewicht des Sortenbestands mit 55% Merlot, 40% Cabernet Franc und 5% Cabernet Sauvignon ist eher untypisch. Der Durchschnitt in den Weinbergen von Saint-Emilion liegt bei rund 70% Merlot. Auf diesen warmen Böden sorgt der höhere Anteil an Cabernet Franc für florale und würzige Geruchsnoten. Die Rebstöcke sind im Durchschnitt 45 Jahre alt (teilweise 80 bis 90 Jahre), tief im tonhaltigen Ganggestein verwurzelt und spiegeln die Qualitäten des Terroirs wider. Die Erneuerung erfolgt im Wesentlichen durch „Complantation“ (Zusammenpflanzen); die letzte Neupflanzung geht auf das Jahr 1986 zurück. Heute findet eine Massenselektion in den Weinbergen statt, vor allem von ganz besonders wertvollen Stöcken von Cabernet Franc, mit dem Ziel, das genetische Erbgut und das

erreichte Gleichgewicht langfristig zu erhalten. Der hohe Respekt vor der Natur wird auch bei der Weingartenpflege sichtbar. So werden keine Pestizide und keine Herbizide verwendet. Als Kontaktprodukte in den Weingärten zählen beispielsweise Schachtelhalme. Biologischer Dünger wird in Form von Mist ausgebracht, der Sauerwurm durch Brennesselbrühe bekämpft. Teile der Biodynamik werden im Betrieb angewendet.

Die Lese erfolgt manuell in kleinen Behältern. Eine doppelte Aussortierung vor und nach dem Abbeeren findet statt. Die Ankunft der Ernte geschieht über ein Förderband um das Lesegut zu schonen. Je nach Jahrgang dauert die Weinbereitung 18 bis 26 Tage lang und findet in thermoregulierten Holztanks statt. Die Malolaktische Gärung und der Ausbau werden in neuen Fässern (80% bis 100%) auf feiner Hefe durchgeführt. Schönung und Filtration werden jahrgangsbedingt falls notwendig durchgeführt. Die Ausbauphase beträgt zwischen 15 bis 20 Monaten. Die Weine von Château Canon La Gaffelière, sind von beachtlicher Struktur, beständiger Eleganz und schöner Länge und zeugen mit Eloquenz von einer neuen Philosophie, unter deren Zeichen ihre Erzeugung steht.

Graf Stephan von Neipperg führte höchst persönlich durch sein interessantes Weingut und lud im Anschluß daran zur Degustation in den großen Kaminsaal. Verkostet wurden Canon la Gaffelière 2007, La Mondotte 2007, Château d'Aiguilhe 2004, Clos de l'Oratoire 2004 und Canon la Gaffelière 2005. Begeistert von den Kostproben und der Präsentation der Weine, verewigte sich die Gruppe im großen Gästebuch des Hauses und stellte sich zu einem Erinnerungsfoto mit Graf Neipperg auf. Kurz vor der Abreise von Chateau Canon la Gaffelière kam für Jürgen Kirchner der erlösende Anruf des Flughafens von Bordeaux, daß sein Koffer gefunden wurde und im Laufe des Abends in das Hotel geliefert werde. Zurück in Bordeaux nutzte die Gruppe den freien Abend zum Shoppen und um sich den kulinarischen Genüssen der Stadt zu widmen.

## **Freitag 29. August 2008**

### **Die besten Weine der Welt im Medoc**

#### **Château Maucaillou**

Der letzte Tag der Studienreise begann mit dem Auschecken im Hotel Mercure und der Anreise ins Medoc-Gebiet. Der Vormittag war dem Besuch von **Château Maucaillou** gewidmet. Die Weinhändlerfamilie Petit-Laroche, welche ursprünglich ihren Sitz in Bordeaux hatte, ließ 1871 mitten im Médoc, neben dem Bahnhof von Moulis, die Keller und Lager von Moulis bauen, um von dort aus ihrem Gewerbe nachzugehen. Gleichzeitig legte J. Petit-Laroche in den Lagen „Maucaillou“ und „Caubet“, auf anderthalb Hektar einen neuen Weinberg an, dem er den Markennamen Maucaillou (=schlechte Steine) gab. Der Lagenname stammt aus dem Mittelalter, wo derart kiesige Böden für den Anbau von lebenswichtigem Getreide denkbar ungeeignet waren. Erst später stellte man fest, daß sich diese kiesigen Anhöhen besonders gut für den Weinbau eignen. Die 63 ha Wein von Château Maucaillou liegen auf Erhebungen aus Alluvionen aus dem Quartär, die zum großen Teil von den Kiesverschiebungen der Garonne aus der Günz-Eiszeit stammen. Die meisten Grands Crus Classés im Médoc gedeihen auf solchen Böden. Es sind die großen, glänzenden Kiesel dieser Böden, die das Sonnenlicht auf die Trauben zurückwerfen und dadurch dafür sorgen, daß die Trauben voll ausreifen.

Der Sortenspiegel des Hauses setzt sich aus 62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot und 6% Petit Verdot zusammen. Die Trauben werden je nach Parzelle, Zustand der Beeren und Wetterbedingungen teils mit der Hand, teils mit der Maschine gelesen. Das Traubengut wird schon

beim Ernten zum ersten Mal verlesen. Der Transport zum Gärkeller erfolgt in Bütten mit geringem Fassungsvermögen, damit die Trauben beim Transport nicht zerdrückt werden. Bevor die Beeren in die Gärtanks gelangen, werden sie in einem gesonderten Raum von 140 qm Größe auf zwei Etagen nochmals von Hand und maschinell auf einem Förderband verlesen, um sie nicht zu zerquetschen. Diese Anlage ist von Konzeption und Ausführung her einmalig. Eine weitere Besonderheit sind die 12 kleinen Pressen welche bei Maucaillou im Einsatz sind.

Die Weinbereitung in den zwei modernen Kellereianlagen wird von Philippe Dourthe als Önologe selbst geleitet. In den ersten Tagen wird die Gärtemperatur relativ niedrig belassen, damit die Fruchtaromen freigesetzt werden. Gegen Ende des Gärvorgangs läßt er die Temperatur in den Tanks ansteigen, damit feine Gerbsäuren und Farbe extrahiert werden. Diese Art der Bereitung wird seit dem Jahrgang 1982 durchgeführt. Der Ausbau in Eichenfässern dauert auf Château Maucaillou zwischen 18 und 20 Monaten. 50 bis 70% eines Jahrganges werden in neuen Fässern ausgebaut wobei der genaue Anteil von der Jahrgangssituation abhängig ist. Die beiden heranreifenden Jahrgänge lagern in weitläufigen, gut wärme gedämmten Faßlagerkellern, die insgesamt 3500 Fässer aufnehmen können. Während des zweijährigen Ausbaus wird der Wein regelmäßig abgestochen und mit Eiweiß geschönt. Pro Jahrgang werden durchschnittlich 27 000 Kisten (324 000 Flaschen) vom Hauptwein und 9 000 Kisten (102 000 Flaschen) vom Zweitwein (N.2 de Maucaillou) erzeugt.

Nach dem Besuch des hauseigenen Weinmuseums stand eine Blinddegustation von 4 Weinen (inklusive einem Wein, welcher nicht von Château Maucaillou stammte) auf dem Programm. Mit großem Interesse wurden die 4 Weine verkostet. Die 4 Weine waren Chateau Aigues Vives 2002, Château Maucaillou 2000, Château Maucaillou 2004 und Château Maucaillou 2003. Der 2000er Jahrgang überraschte durch seine Jugend, der 2003er hingegen zeigte bereits schöne Reifetöne.

Als Abschluß des Besuches von Château Maucaillou entschloß sich der Vorstand, die offiziellen Dankesworte bereits zur Mittagszeit auszusprechen. Obfrau Andrea Krieger bedankte sich bei Kollegen Georg Ferencsin für seine Tätigkeit als Fotograf, welcher mit über 1000 Aufnahmen die wichtigsten Momente festhielt. Weiters bedankte sie sich bei Schriftführer Helmut Deutsch für die Tätigkeit als Fahrer eines der 3 Mietautos. Ehrenobmann Willi Gutmayer wurde ebenfalls mit einem Geschenk für seine vorbereitende Tätigkeit für diese Studienreise bedankt. Zum Abschluß bedankte sich die Obfrau bei Reiseleiter Eric Bouton, welcher durch sein Engagement nicht nur eine einzigartige Reise zusammenstellte, sondern auch für jeden Einzelnen, durch seine persönlichen Kontakte zu vielen Weingütern, den Reisekostenbeitrag sehr niedrig halten konnte. Der stellvertretende Obmann Jürgen Kirchner bedankte sich im Anschluß daran bei Obfrau Krieger für die tolle Organisation der 1. Studienreise ihrer Tätigkeitsära und bezeichnete diese Studienreise als jene, die sicherlich in die Verbandsgeschichte eingehen wird. Nach einer Mittagsrast gab es die Möglichkeit bei den verschiedensten Top- Châteaux (Palmer, Margaux, Lafite Rothschild, Cos d'Estournel, Pichon Comtesse de Lalande...) einige Schnapsschüsse zu treffen.

## **Château Mouton Rothschild**

Den Abschluß und Höhepunkt der Château-Besichtigungen bildete der Besuch von Château Mouton Rothschild. Es liegt im Norden der Gemeinde Pauillac, die Teil der übergeordneten Appellation Haut-Médoc ist. Das Weingut befindet sich im Besitz des ursprünglich englischen Zweiges der Bankierdynastie Rothschild. Das heutige Gut stellt das Lebenswerk des Barons Philippe de Rothschild dar, der es am 22. Oktober 1922 als junger Mann überschrieben bekam und mit Qualitätsstreben und der Suche nach neuen Methoden zu immer besseren Leistungen brachte. Die ausschließliche

Abfüllung des Weines auf dem Weingut war seine erste revolutionäre Neuerung, um alle Stufen des Produktionsprozesses selbst zu bestimmen. Bereits 1855 wurde die Stellung von Mouton mit dem Rang eines Deuxième Cru Classé gewürdigt. 1973 wurde es aufgrund des Engagements des damaligen Landwirtschaftsminister Jacques Chirac zum fünften der Premier Cru Classés von Bordeaux ernannt. Eine Besonderheit gegenüber den anderen Châteaux leistet sich Château Mouton Rothschild jedes Jahr aufs Neue: Das Etikett der Flaschen des jeweiligen Jahrgangs wird von einem namhaften Künstler gestaltet. Pablo Picasso, Marc Chagall und Andy Warhol und viele andere stellten und stellen ihre Werke exklusiv zur Verfügung.

Mouton besitzt 82 ha Rebfläche, die zu 80 % mit Cabernet Sauvignon, zu 10 % mit Merlot, zu 8 % mit Cabernet Franc und zu 2 % mit Petit Verdot bestockt sind. Die mittlere Bestockungsdichte liegt bei 8.500 Rebstöcken je Hektar und das durchschnittliche Alter der Reben liegt aktuell bei 48 Jahren. Hieraus werden jährlich ca. 300.000 Flaschen des Erstweines und eine unterschiedliche Zahl an Flaschen des Zweitweines „Le Petit Mouton“ gefüllt. Mouton hat auch einen kleinen Anteil Weißwein namens Aile d'Argent der 18.000 bis 24.000 Flaschen ergibt. Dieser Wein stammt von Sauvignon Blanc - Reben einer fast 4 Hektar großen Parzelle.

Im Château gelten die Qualitätsmaßstäbe der großen Bordeaux-Weingüter. Der Ertrag liegt bei 40 hl/ha. Die Trauben werden von Hand gelesen, entrappt und im Keller auf Tischen nochmals mehrfach nachsortiert. Die Gärung findet in Eichenbottichen statt. Die Maischestandzeit liegt jahrgangsabhängig bei 15 bis 25 Tagen. Der Ausbau der meist ausschließlich in neuem Holz statt findet, dauert zwischen 19 und 22 Monaten.

Zu den weiteren Besitzungen zählen die Weingüter Château Clerc Milon (30 ha) und Château d'Armailhac (50 ha). Erst im Jahre 1994 wurde der jährlich produzierte Zweitwein „Le Petit Mouton de Château Mouton Rothschild“ eingeführt. Den ersten Versuch hatte es schon 1993 gegeben, dieser hieß noch „Second Vin de Mouton-Rothschild“. Seit 1991 wird der Weißwein „Aile d'Argent“ unter der AC Bordeaux produziert. Dieser reift ein Jahr in zu 50% neuen Eichenfässern. Das Imperium wird seit 1988 von der dynamischen Tochter des Barons, der Baroness Philippine de Rothschild-Sereys (geb. 1935) als Mehrheits-Aktionärin und Aufsichtsrats-Vorsitzende der AG gemeinsam mit ihren drei Kindern geführt. In den 90er-Jahren erkannte Baroness Philippine de Rothschild das gewaltige Potential des chilenischen Weinbaus und fand 1997 mit dem Weingut Concha y Toro einen Partner, um den besten Wein Chiles zu kreieren.

Zur Verkostung gelangten folgende 4 Weine: Château d'Armailhac 2007, Château Clerc Milon 2007, Château Mouton Rothschild 2007 Faßprobe sowie der Weißwein Aile d'Argent 2006 welcher nur regional erhältlich ist. Überwältigt von den Weinen des Châteaus bedankte sich die Obfrau im Namen der Teilnehmer dieser Studienreise bei den Mitarbeitern des Hauses und überreichte, so wie bei allen anderen Besuchen auch, ein Geschenk. Als große Überraschung erhielt jeder Teilnehmer/jede Teilnehmerin ein Plakat mit den Etiketten von Mouton aus den Jahrgängen 1945 bis 2004.

## Die Heimreise

Nach einer starken Stunde Anreise zum Flughafen von Bordeaux und der Rückgabe der 3 Mietautos, ging es wieder retour nach Paris und nach einer Stunde Aufenthalt am Flughafen Paris wieder zurück nach Wien. Die bestens gelaunten Mitarbeiter der Austrian Airlines, welche den Flug von Paris nach Wien im Auftrag von Air France durchführten, umsorgten die Reisegruppe fürsorglich. Mit einigen Minuten Verspätung landete die Maschine sicher am Flughafen Schwechat, wo zum Abschluß der Reise noch eine Herausforderung für alle Teilnehmer wartete. Nach ca. 10 Minuten Wartezeit am

Förderband der Gepäcksausgabe wurde der Gruppe klar, dieses Mal war es nicht nur der Koffer von Kollegen Kirchner, der nun fehlte! Alle 17 TeilnehmerInnen begaben sich zum Schalter der Air France um die Verlustmeldung ihres Gepäckstückes zu melden! Mit den Worten „Wenn einer eine Reise tut, dann kann er was erzählen...“ endet diese wunderschöne Reise nach Frankreich.

... die Koffer wurden am nächsten und übernächsten Tag an die TeilnehmerInnen der Studienreise „Charente und Bordeaux“ sicher und unversehrt an die Wohnadressen zugestellt.

Autor: Dipl. Päd. Jürgen Kirchner – Obmann Stellvertreter des Verbandes