



Freiamter Weinfreunde bei Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, Reims

## **Die Freiamter Weinfreunde reisten in die Champagne.**

### **Das Erlebnis Champagne**

Champagner wird mit rauschenden Festen, Partys, Harmonie, Zärtlichkeit und besonderen Gelegenheiten in Verbindung gebracht. Beim Genuss gleiten reife, füllige, anmutige und samtige Nuancen über unsere Zungen. Wer wohl möchte bei solcher Beschreibung all dies nicht selber erleben und erfahren wollen?

Peter Schürmann, Oenologe, Gründungs- und Ehrenmitglied und Vorstandsmitglied der Freiamter Weinfreunde, hat für uns diese Kulturreise vom 15. bis 17. Juni 2014 vorbereitet, rekognosziert und als Reiseleiter durchgeführt.

Die Region Champagne umfasst eine Rebfläche von rund 34'000 Hektar, verteilt auf vier grössere Gebiete rund um Reims. Die Jahresproduktion wird mit ca. 300 Mio. Flaschen beziffert und dafür sind um die 15'000 Winzerbetriebe verantwortlich.

## **Die Qual der Wahl der zu besuchenden Produzenten**

Schüwo Trink-Kultur öffnete den 45 TeilnehmerInnen den Zugang zu den folgenden Top Champagner Häusern: Roger Coulon in Vrigny, Veuve Clicquot Ponsardin in Reims, Ruinart „Les Crayères“ in Reims und Bollinger in Ay.

Guy de Rivoire, le directeur commercial von Bollinger, lobte anlässlich seinen Ausführungen beim Mittagslunch Peter Schürmann mit den Worten: Ihre Wahl, gerade diese vier Produzenten zu besuchen, war sehr gut. Diese Wahl gibt den Teilnehmern die Möglichkeit, die Vielfalt bester Produkte mit sehr unterschiedlichen Produktionsmethoden kennen zu lernen. Anlässlich der vier Kellereibesuchen erfuhren wir in konzentrierter Form, dass jedes Champagner Haus seine Elixiere ganz persönlich prägt. Es verhält sich ähnlich wie bei der Musik. Jeder Dirigent gibt einem Musikstück seine ganz persönliche Note. Und jeder Kellermeister, der die Assemblagen zusammen stellt, versucht dabei einen einzigartigen Champagner zu entwickeln, der eine Vision verkörpert, die für den Erzeuger typisch ist und sich als Stilistik jedes Jahr reproduzieren lässt.

## **Der Champagner als feiner Essensbegleiter**

Es wurden uns feinste Gerichte in passenden Teller- und Plattenformen aufgetragen. Die köstlichen Speisen waren kunstvoll arrangiert und farblich abgestimmt. Die auf die Menüfolge abgestimmten Champagner servierte das Personal in eleganten Champagner-Flutes und in der richtigen Trinktemperatur. (Je nach Sorte zwischen 8 bis 10 Grad, feinste Assemblagen bis sogar 12 Grad!) So lernten wir diese edlen Tropfen als beste Essensbegleiter, von der Vorspeise bis zum Dessert, kennen und schätzen.

## **Kultur in Strassburg und Reims hatte Platz**

Das Programm erlaubte uns den Besuch der Kathedrale in Strassburg und eine geführte Besichtigung der äusserst geschichtsträchtigen Kathedrale von Reims mit den sehenswerten Chagall-Fenstern.

## **Und jede schöne Reise geht zu Ende**

Eine tolle Reisegruppe erlebte drei informationsreiche Tage. Wir sind einander respektvoll begegnet und hatten oft auch viel zu lachen. Trotz reich beladenen Besichtigungen und viel Information hielt die gute Stimmung an. Ein spezielles Kompliment für die große Disziplin und Pünktlichkeit beim Einhalten der vereinbarten Zeiten.

## **Dank, wem Dank gebührt**

Grosser Applaus und ein herzliches Dankeschön an unseren unermüdlichen Reiseleiter Peter Schürmann. Es waren drei erlebnisreiche und gesellschaftlich drei wunderschöne Tage.

Dank gebührt dem hilfsbereiten und fahrsicheren Chauffeur Roland Bühler von Brumann Reisen aus Jona.

Wertvoll und ein Plus für alle Teilnehmenden war die Anwesenheit des Mitgliedes Jean Claude Hofstetter. (Als Präsident der ANAV ist er der Oberweinfreund aller Schweizer Weinfreunde.) Dank seiner Zweisprachigkeit und als Weinakademiker WSET konnte er bei den Vorträgen in den Kellern und bei den Degustationen mit dem Übersetzen wichtiger Passagen das richtige Verstehen noch fördern.

18. Juni 2014 / OESp.  
[www.weinfreunde-freiamt.ch](http://www.weinfreunde-freiamt.ch)