

Reise für die Preisträger des Champagne-Wettbewerbs

Im September 2017 fand in traditioneller Kooperation mit dem Bureau du Champagne Deutschland und Österreich an der Hotelfachschule Berlin der 45. Champagne-Wettbewerb statt. Die Preisträger wurden mit einer Reise in die Champagnerregion vom 4. Juni – 7. Juni 2018 ausgezeichnet.

Leider konnten aus terminlichen Gründen nur die Gewinner der Hotelfachschulen aus Dortmund, Heidelberg und Berlin die Reise antreten. Fabian Leppert aus Dortmund, Susanne Schmidt aus Heidelberg und Manuel Goßner und Herr Musch (Projektverantwortlicher Champagne-Wettbewerb Hotelfachschule Berlin) aus Berlin, sowie Sandra Wurm aus Stuttgart vom Bureau du Champagne Deutschland und Österreich fanden am 4. Juni 2018 im wunderschönen Reims zusammen.

Montag, 4. Juni 2018

Nach dem Check-In gegen 16.00 Uhr im Hotel und dem Zimmerbezug wurden die Teilnehmer um 17.00 Uhr vom ABC Taxi zum Tourismusbüro Reims gefahren, um eine geführte Besichtigung der Kathedrale Reims zu erleben.

Um 19.00 Uhr war ein Tisch im Sternerestaurant „Le Millénaire“ in Reims reserviert. Dort wurde ein 3-Gang-Menü mit korrespondierenden Champagne serviert. Der Rest des Abends fand seinen Ausklang mit angeregten Gesprächen.

Dienstag, 5. Juni 2018

Nach dem Frühstück wurden die Teilnehmer um 8.50 Uhr vom Taxi abgeholt um mit Philippe Wibrotte, dem Leiter der PR-Abteilung des Comité Champagne, eine Präsentation der AOC Champagne und die Aufgaben des CIVC näher kennen zu lernen.

Anschließend folgte eine didaktische Verkostung mit Violaine de Caffarelli und Helga Barroso, den Önologinnen des Comité de Champagne.

Zur Stärkung und um eine Grundlage für die weiteren Verkostungen zu schaffen, ging es um 12.30 Uhr ins Restaurant „Le 7“ in Épernay. Phillippe Wibrotte war bei dem 3-Gänge-Mittagsmenü auch dabei und suchte für die Teilnehmer die passenden Champagneflaschen zu den Gängen aus.

Direkt nach dem Essen brachte das Taxi die fünf Teilnehmer zum Termin mit Eric Rodez in Ambonnay. Dort wurden die Weinberge besucht und Eric Rodez bot seine Philosophie seines Champagnehauses dar. Natürlich wurde auch verkostet und Eindrücke ausgetauscht. Um die erlesenen Tropfen auch zuhause genießen zu können, wurden auch einige Weine von den Teilnehmern gekauft.

Um 17.00 Uhr ging es dann schon weiter zu Alfred Gratien in Épernay. Dort gab es ebenfalls eine Kellerbesichtigung und natürlich auch eine Verkostung. Auch hier wurde der Champagnerbestand für zuhause aufgestockt.

Um den ereignisreichen Tag abzurunden, begaben sich die Teilnehmer um 19.00 Uhr zum Abendessen in das Restaurant „Au Petit Comptoir“ in Reims.

Dort wurde jeweils eine Flasche Champagne zu jedem Gang des 3-Gänge-Menüs von allen Teilnehmern gemeinsam ausgesucht. Der Rest des Abends stand frei zur Verfügung, dieser wurde für einen Verdauungsspaziergang durch Reims genutzt.

Mittwoch, 6. Juni 2018

Um 9.00 Uhr nach dem Frühstück ging die einstündige Fahrt nach Avize zu Valentine Monnier, Önologin von Union Champagne. Dort gab es eine Führung durch die umfangreichen Anlagen der Kooperation und es wurde das gesamte „De Saint Gall Champagner Angebot“ probiert und analysiert. Ein besonderes Highlight war das Degorgieren von 0,375 Liter Flaschen per Hand, das bei Interesse auch selbst ausprobiert werden konnte.

Nach einer Stärkung um 12.30 Uhr im Restaurant „Table Kobus“ wurde das 3-Gänge-Mittagsmenü wieder mit Champagne pro Gang begleitet.

Um 14.30 Uhr fand eine weitere Besichtigung statt. Jérôme Legras war persönlich für die interessierte Gruppe vor Ort und präsentierte sein Champagnerhaus „Legras & Haas“ in Chouilly. Bei der Verkostung wurden viele interessante Gesichtspunkte zur Vermählung der Grundweine und zur Philosophie des Hauses erklärt. Einige Raritäten wurden auch zur Verkostung gereicht, z.B. eine Millésime 2007, oder ein 2012er Jahrgang, von dem es nur 3000 Flaschen weltweit gibt.

Um 17.30 Uhr ging der Exkursions- und Verkostungs-marathon bei Champagne Taittinger weiter. Es wurde eine wunderbare Kellerbesichtigung und interessantes Hintergrundwissen von Céline dem Gide von Taittinger vermittelt. Im Verkostungsraum mit schweren Ledersesseln und wunderschönen Wandgemälden kam die Gruppe sich wie in einer anderen Epoche vor. Dort wurde wieder fleißig verkostet, Céline übergab jedem Teilnehmer noch eine Flasche Taittinger Brut.

Gegen 20.00 Uhr ging es ins die „Brasserie du Boulingrin“ in Reims, wo ein exzellentes 3-Gänge-Menü mit reichlich Champagne auf die hungrigen Teilnehmer wartete. Nach diesem ereignisreichen Tag lies die wohlverdiente Nachtruhe nicht lange auf sich warten.

Donnerstag, 07. Juni 2018

Das Highlight für die Reisenden, wie sich am Ende der Fahrt herausstellte, war der Besuch bei dem Gastgeber Charles Fournay im „Champagnerhaus Veuve Fournay et Fils“.

Die Teilnehmer fühlten sich während des Besuches bei Charles Fournay wie bei einem Freund. Die Führung, die kleinen Witze, die aufmerksame Fürsorglichkeit, einfach alles war ein absoluter Traum.

Nach der Verkostung auf extra angefertigten Tischsets, mit den jeweiligen Namen der Teilnehmer und der unterschiedlichen Champagne, wurde allen noch eine Flasche Champagne Veuve Fournay & Fils Extra Brut und ein Flaschenverschluss des Hauses überreicht. Leider gab es keine Möglichkeit, zusätzlich Weine zu erwerben.

Nach diesem krönenden Abschluss der Reise in die Champagne begaben sich alle Teilnehmer wieder auf den Heimweg.

Die Reise war sehr lehrreich und fantastisch. Das Fachprogramm war perfekt. Schön war, von Kultur, Politik und Geografie der Champagneregion und des Landes Frankreich mehr zu erfahren. Die Treffen mit den Gastgebern waren immer sehr herzlich und freundlich geprägt. Die Reisegruppe wird noch lange von dieser sehr gelungenen Reise schwärmen und zehren. Großes Dankeschön!