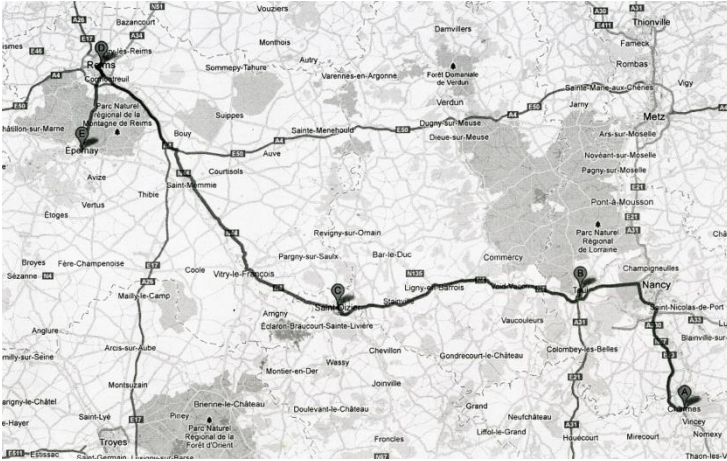
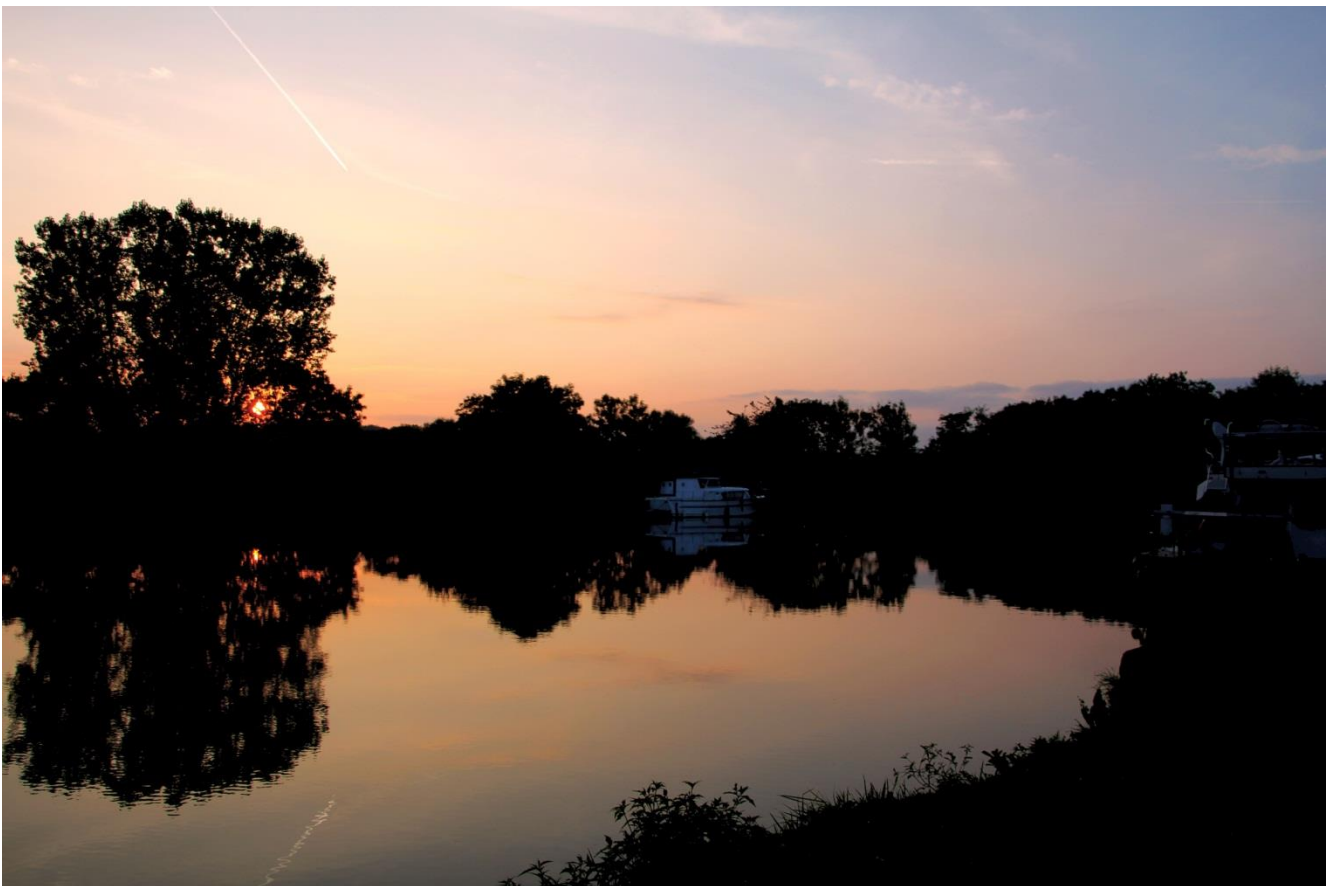
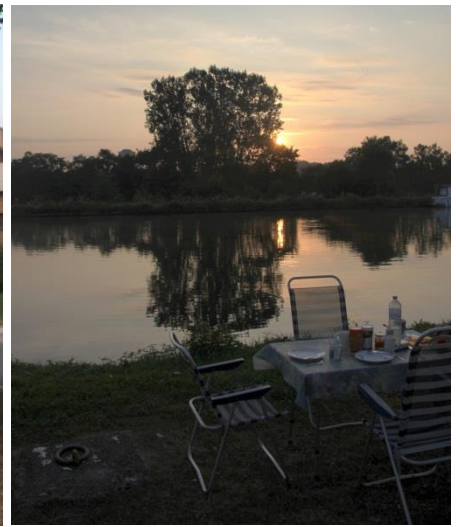


Charmes - Maily (Champagne) - Verzenay (Leuchtturm) - Hautevilles - Villas sur Chatillon am 13.August 2012 (Tag 4)



Der heutige Reisetag führt uns in die Region der Champagne und beginnt mit einem Frühstück am Stellplatz.





Um 8:25 Uhr verlassen wir den Stellplatz und fahren großteils über kleine Straße in die Region der Champagne.

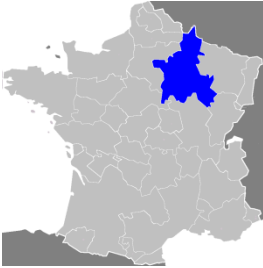






Als wir die Champagne erreichen fehlen mir zunächst die Weinberge. Tatsächlich ist der größte Teil dieser Region Ackerland.

Informationen aus Wikipedia zur Champagne:



Die Champagne ist eine historische Landschaft im nordöstlichen Frankreich. Sie gehört heute zur politischen Region Champagne-Ardenne.

Die Champagne ist berühmt für den Champagner, der seit dem 17. Jahrhundert in der heutigen Form gekeltert wird – Weinbau gibt es hier schon seit der Römerzeit. Nur Schaumwein aus der Champagne darf dem Champagnerparagrafen entsprechend Champagner genannt werden, alles andere ist Crémant bzw. auf Deutsch Schaumwein.

Obwohl Champagner das international bekannteste Erzeugnis der Region ist, machen Weinberge nur einen kleinen Teil ihrer landwirtschaftlichen Nutzfläche aus, konzentriert an Talflanken und anderen Berghängen im Westen (Marnetal, Montagne de Reims) und Südosten. Der weitaus größte Teil ist Ackerland, welches auch namengebend war (altfrz. champs [tʃɑ̃ps] = „Feld“ von lateinisch campus).

Die Champagne grenzt im Westen an die Picardie und an die Île-de-France, im Süden an Burgund und Franche-Comté und im Osten an Lothringen.

Fortsetzung Bericht:







Auch in dieser Region habe ich nicht den Eindruck, dass die Bevölkerung besonders wohlhabend ist. Immerhin sind die landwirtschaftlichen Flächen riesig, eben, zusammenhängend und vermutlich dementsprechend leicht zu bestellen.







Es ist 11:30 Uhr und wir sind mit einem Tankstopp (66 l) 172 km gefahren. Wir nehmen einen kleinen Imbiß bei einem Kiosk am Straßenrand.



Um 12:10 Uhr verlassen wir den Imbiß und erreichen kurz darauf die „Route touristique du Champagne“ wo wir endlich Weingärten zu Gesicht bekommen.

Informationen aus Wikipedia zum Champagner:



Glas einer Cuvée Réserve mit „Perlenkranz“ am Glasrand. Gute Champagnerqualitäten besitzen eine feine, lang anhaltende Perlage.

Der Champagner ist ein Schaumwein, der in dem Weinbaugebiet Champagne in Frankreich nach streng festgelegten Regeln angebaut und gekeltert wird. Er gilt in vielen Teilen der Welt als das festlichste aller Getränke. Die im Wein gelöste Kohlensäure (→ Kohlendioxid) entsteht bei einer zweiten Gärung in der Flasche („Méthode traditionnelle oder Méthode champenoise“). Champagner genießt den Status einer Appellation d’Origine Protégée, auch wenn dies nicht auf dem Etikett vermerkt wird.

Abgrenzung zu Sekt:

Die französische Bezeichnung „Champagne“ ist markenrechtlich geschützt. Andere Schaumweine müssen nach deutschem Lebensmittelrecht, je nach Herstellung und

Herkunftsland, als Sekt bezeichnet werden. Durch Flaschengärung hergestellte Schaumweine heißen in Frankreich und in Luxemburg Vin Mousseux oder Crémant, in Spanien Cava, in Italien Spumante Metodo Classico, in Deutschland Winzersekt und in Österreich Hauersekt, sofern die Grundweine aus einem einzigen Winzerbetrieb stammen und von diesem selbst oder in einer Erzeugergemeinschaft hergestellt worden sind.

Früher wurde in der Sowjetunion jeder Schaumwein als „Schampanskoe“ bezeichnet. Schon seit vielen Jahren nennt man russischen oder ukrainischen Schaumwein „Igristoje“ (igristoje wino = „Schaumwein“).

Zweifellos bezahlt der Verbraucher vor allem bei Erzeugnissen der führenden Hersteller auch die weltweite Vermarktung mit. Tatsache ist aber auch, dass Champagner den strengsten Herstellungsvorschriften aller Schaumweine unterliegt, deren Einhaltung durch unabhängige Stellen kontrolliert wird. Hierzu zählen:

streng abgegrenztes Anbaugebiet; Anbauvorschriften wie Pflanzdichte, Ertragsbeschränkung; obligatorische Handlese; schonende, sofortige Pressung; Flaschengärung; Mindestlagerzeit auf der Hefe und Verbot des Transvasierverfahrens (Filtration anstatt Abrütteln der Hefe).

Fortsetzung Bericht:





