



LES AMBASSADEURS DU
CHAMPAGNE

11. EUROPÄISCHER WETTBEWERB DER AMBASSADEURS DU CHAMPAGNE

THEMA 2015

DIE RESERVEWEINE IN DER KUNST DER ASSEMBLAGE

Anmeldeunterlagen

Bis spätestens 01. Juli 2015 (Posteingang) einsenden



COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE

5, rue Henri-Martin, boîte postale 135

51204 Épernay Cedex, FRANCE

Tél : +33 (0)3 26 51 19 30

SIRET 78038582900012 - Code TVA FR0E780385829

www.champagne.fr - www.lesambassadeursdutchampagne.com - ambassadeurs@civc.fr

Angaben zur Person...

Name:

Vorname:

Adresse privat:

Telefon privat:

E-Mail privat:

Geburtsdatum:

Zu Ihrem Beruf...

Derzeitige Tätigkeit:

Name der Bildungseinrichtung oder Unternehmens, in der/dem Sie zur Zeit tätig sind:

Adresse beruflich:

Telefon beruflich:

E-Mail beruflich:

Fax beruflich:

Wie haben Sie von diesem Wettbewerb erfahren?

- | | |
|-----------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Facebook | <input type="checkbox"/> Persönliche Empfehlung |
| <input type="checkbox"/> Twitter | <input type="checkbox"/> Offizielle Einladung |
| <input type="checkbox"/> Medien | <input type="checkbox"/> auf anderem Wege (bitte präzisieren) |

Dieses Dokument ist Ihre Anmeldung zum Wettbewerb « Concours européen des Ambassadeurs du Champagne 2015 » und wird verwendet, um Kandidaten für die nationalen Finales auszuwählen. Weitere Einzelheiten finden Sie in den Wettbewerbsbedingungen 2015, die auf der Internetseite www.lesambassadeursdutchampagne.com zugänglich und zum Download verfügbar sind.

Diese Anmeldeunterlagen bestehen aus 3 Teilen. Bitte achten Sie darauf, dass jeder Teil der Anmeldung komplett ausgefüllt ist, bevor Sie die Unterlagen zurückschicken. Wenn von Ihnen nicht anders angegeben, wird alle Korrespondenz an Ihre private Adresse gesendet.

1- Ihre Erfahrung

Bitte legen Sie diesen Unterlagen einen **Lebenslauf** bei.

Ihre persönliche Vorstellung:

Bitte beschreiben Sie die Einrichtung, in der Sie ausbildend tätig sind (Berufsorganisation, Verein, Club usw.), Ihre Position in dieser Einrichtung, die Anzahl der Vorträge, Verkostungen oder Kursstunden, die Sie jährlich zum Thema Champagne halten.

Ihre Beweggründe für Ihre Berufswahl:

Schlagen Sie uns Ihre persönliche Definition von Champagne vor:

Welcher Champagne-Stil gefällt Ihnen?

2 - Zehn Fragen zum Thema „Die Reserveweine in der Kunst der Assemblage“

Bitte wählen Sie für jede Frage jeweils **nur eine Antwort** aus.

1. Die Ursprung der Reserveweine in der Champagne liegt in:
 - ☐ der Reblaskrise Ende des 19. Jahrhunderts
 - ☐ der Krise von 1911 in der Champagne
 - ☐ den klimatischen Bedingungen, die die Lese qualitativ und quantitativ sehr unterschiedlich machen
2. Reserveweine dürfen verwendet werden:
 - ☐ nur in der Phase der Assemblage
 - ☐ in der Phase der Assemblage und in der Versanddosage
 - ☐ nur in der Versanddosage
3. Reserveweine dürfen nur aus diesen Assemblagen entstehen:
 - ☐ Rebsorten Chardonnay und/oder Pinot Noir
 - ☐ Rebsorten Chardonnay und/oder Pinot Noir und/oder Meunier, die in der Champagne überwiegen
 - ☐ eine oder mehrere Rebsorten aller sieben zugelassenen in der Champagne
4. In der Champagne, werden Weine, die für die Reserve verwendet werden, auf diese Weise vinifiziert:
 - ☐ meist *im Holz* um Komplexität zu erreichen
 - ☐ in dem vom Erzeuger ausgewählten Behälter
 - ☐ getrennt von den Weinen, die für die Assemblagen des Jahres verwendet werden
5. Unabhängig vom Basisjahr einer bestimmten Cuvée, die Reserveweine für ihre Zusammensetzung:
 - ☐ können je nach Jahrgang in Qualität und Quantität schwanken
 - ☐ sind immer aus den gleichen Lagen (Crus)
 - ☐ werden immer mit dem gleichen Prozentanteil verwendet
6. Der erlaubte Prozentsatz an Reserveweinen in einer Cuvée:
 - ☐ darf 49% nicht überschreiten
 - ☐ darf 50% nicht überschreiten
 - ☐ ist nicht durch Reglementierung beschränkt
7. Ein Champagne aus einer einzigen Ernte:
 - ☐ ist zwangsläufig ein Jahrgangs-Champagne
 - ☐ kann ein Champagne ohne Jahrgang sein, auch wenn er mehr als 36 Monate in der Flasche reifte
 - ☐ kann ein Jahrgangs-Champagne sein, wenn er mindestens 15 Monate in der Flasche reifte
8. Reserveweine dienen vor allem:
 - ☐ der Erhaltung des Stils einer Cuvée von einem Jahr zum anderen
 - ☐ der Erhöhung der Produktionsmenge von Champagne, wenn der Erzeuger es wünscht
 - ☐ der Verkürzung der Reifezeit auf der Hefe in der Flasche
9. Reserveweine werden gelagert:
 - ☐ verpflichtend in temperaturgeregelten Edelstahltanks um maximale Frische zu bewahren
 - ☐ verpflichtend als vins clairs / stille Grundweine
 - ☐ manchmal in Flaschen oder Magnumflaschen abgefüllt
10. Reserveweine dürfen verwendet werden, erst wenn sie mindestens solange gereift sind:
 - ☐ 12 Monate
 - ☐ 15 Monate
 - ☐ 36 Monate

3 - Mein Champagne-Kurs

Während Ihres Vortrags stellen Ihre Zuhörer (Studenten, Weinclubmitglieder, Kunden etc.) folgende Fragen. Bitte formulieren Sie Antworten.

Die Bewertung berücksichtigt die Wissensvermittlung, die Genauigkeit und die sachliche Richtigkeit Ihrer Antworten. Bitte erweitern Sie Ihren Vortrag um weitere Fragen, die Ihren Zuhörern ein tieferes Verständnis ermöglichen.

- Beschreiben Sie Reserveweine im Gegensatz zu den Grundweinen. Wo liegt der Unterschied zwischen Reserveweinen und der Reserve (früher qualitative, individuelle Sonderreserve genannt)?

- Wie beeinflussen Reserveweine den Stil einer Cuvée? Wie vermitteln Sie in Ihren Schulungen oder Verkostungen diesen Aspekt?

Liste und Kontaktdaten der Repräsentanten des Comité Champagne

Bitte senden Sie Ihre sorgfältig ausgefüllten Anmeldeunterlagen an das Repräsentanz des Landes, in dem Sie beruflich tätig sind. Nachstehend finden Sie die Kontaktinformationen.

■ Frankreich

Marie-Pascale DO DINH TY

Comité interprofessionnel du vin de
Champagne
5, rue Henri Martin - Boîte postale 135
51204 EPERNAY CEDEX FRANCE
Tel : (00/33/3) 26.51.19.43
E-mail : ambassadeurs@civc.fr

■ Großbritannien

Françoise PERETTI

Champagne Bureau
247-249 Cromwell Road
LONDON SW5 9GA
Tel : (00/44/20) 7244 1930
E-mail : champagneambassadors@peretti.com

■ Deutschland

Christian JOSEPHI

Bureau du Champagne, Deutschland &
Österreich
Eugensplatz 1
70184 STUTTGART
Tel. : (00/49/711) 664 75 97 20
E-mail : info@champagne.de

■ Österreich

Christian JOSEPHI

Bureau du Champagne, Deutschland &
Österreich
Eugensplatz 1
70184 STUTTGART-DEUTSCHLAND
Tel. : (00/49/711) 664 75 97 20
E-mail : info@champagne.de

■ Belgien

Grégoire van den OSTENDE

Bureau du Champagne, Benelux
Avenue Louise 367
1050 BRUXELLES
Tel. : (00/32/2) 642 00 24
E-mail : info@champagne.be

■ Niederlande

Grégoire van den OSTENDE

Bureau du Champagne, Benelux
Avenue Louise 367
1050 BRUXELLES-BELGIQUE
Tel. : (00/32/2) 642 00 24
E-mail : info@champagne.nl

■ Spanien

Nuria GENE

Bureau du Champagne en Espagne
Sabino de Arena 58, 5º 2ª
08028 BARCELONA
Tel. : (00/34) 93 222 36 67
E-Mail : champagne@enege.net

■ Italien

Domenico AVOLIO

Bureau du Champagne en Italie
Via G. Rasori, 9
20145 MILAN
Tel : (00/39/02) 4351 1671
E-Mail : champagne@h-rp.it

■ Schweiz (Nord- & Ostschweiz)

Christoph RICHTERICH

Bureau du Champagne, Schweiz
Seestrasse 25
8702 ZOLLIKON-ZURICH
Tel. : (00/41/43) 499 50 15
E-mail : champagne@richterich-partner.ch

■ Schweiz (West-Schweiz & Tessin)

Philippe EBERHARD

Bureau du Champagne en Suisse
17 Boulevard des Philosophes
Case postale 7
1211 GENEVE 12
Tel. : (00/41/22) 321 45 60
E-mail : info@champagne-civc.ch