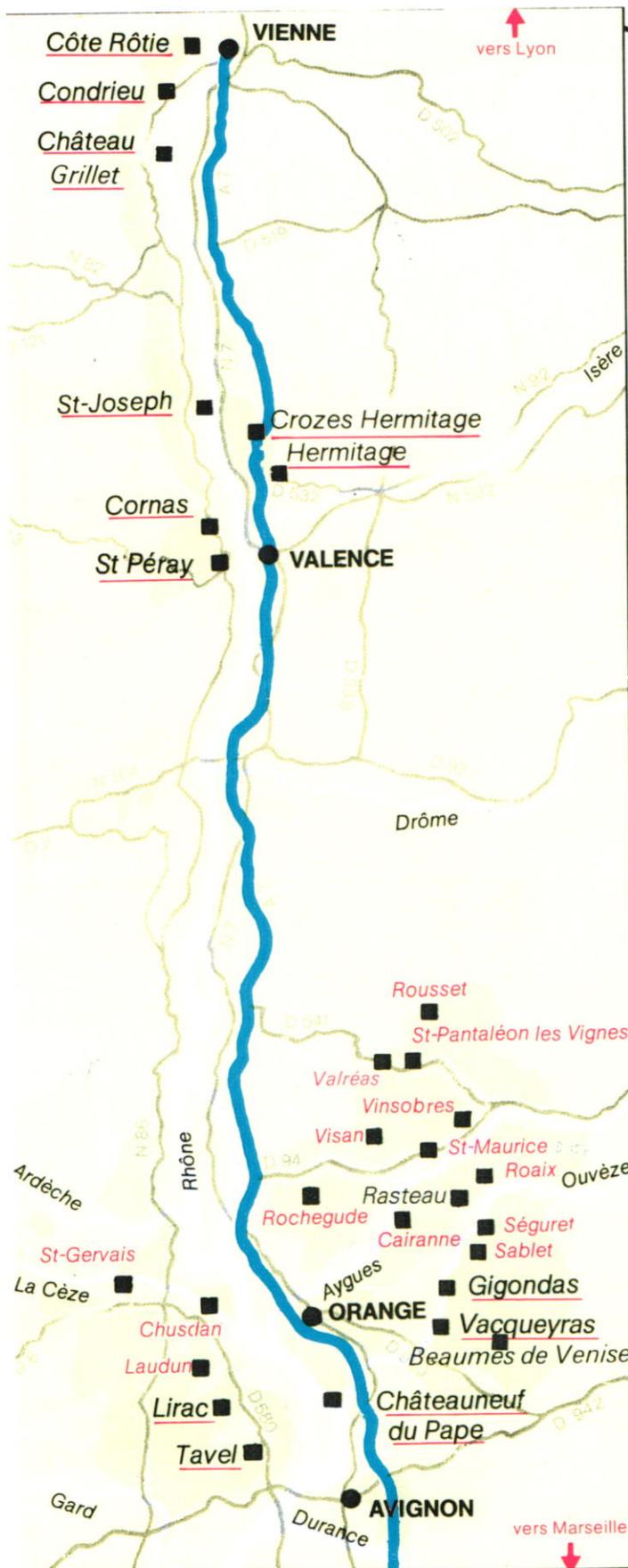


Côtes du Rhône - Reise vom 22. - 25. August 1996



Die lokalen Herkunftsbezeichnungen

Diese Bezeichnungen verdienen den Titel "edler Wein", weil sie Aushängeschilder des ganzen Standes sind, an dem man die großen Weinanbaugebiete erkennt.

Diese Bezeichnungen sind in zwei Weinberge unterteilt:

— Die Weingegend des nördlichen Côtes du Rhône, in der man 8 legendäre Weine finden kann: Château Grillet, Condrieu, Cornas, Côte Rôtie, Crozes Hermitage, Hermitage, Saint-Joseph und Saint-Péray.

— Die Weingegend des südlichen Côtes du Rhône, die 5 berühmte Bezeichnungen umfassen: Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Lirac, Tavel et Vacqueyras.

Die Bezeichnungen "Village"

Diese Bezeichnung betrifft 25 Anbaugebiete, die unter folgenden Namen vereint sind.

— 8 Gemeinden im Vaucluse: Beaumes-de-Venise, Cairanne, Rasteau, Roaix, Sablet, Séguret, Valréas, Visan.

— 3 Gemeinden im Gard: Chusclan, Laudun, Saint-Gervais.

— 5 Gemeinden in der Drôme: Rochegude, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Vinsobres.

Die regionale Herkunftsbezeichnung

Diese Weine gedeihen unter demselben Klima wie die anderen Weine aus dem selben Gebiet, die aber mit besonderer Bezeichnung versehen sind.

Die Mannigfaltigkeit des Bodens und die verschiedenen Rebsorten, die in den verschiedenen Mikroklimazonen wachsen, ermöglichen eine große Auswahl von Weißweine, Rosés und Rotweine, die entweder leicht und spritzig sind oder sehr kräftig.

Die süsslichen Naturweine

Der Gemeindegessetzgeber nennt sie "spezielle Weine".

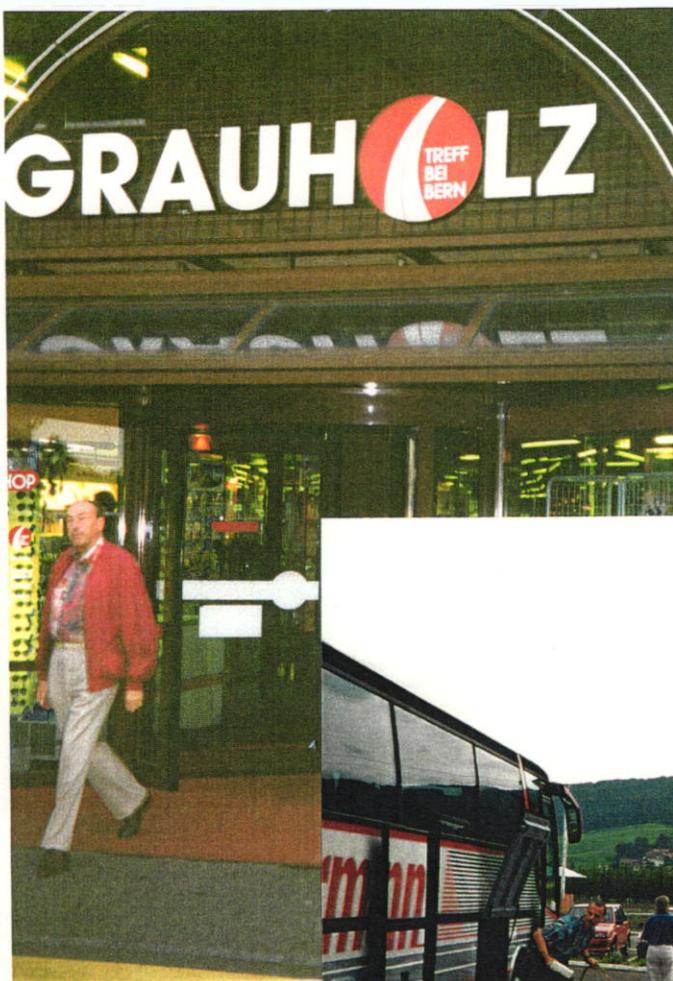
Die Muskatrebe, die vor Jahren nur auf kleinen Flächen angebaut wurde, hat sich in den letzten 40 Jahren sehr entwickelt, zum einen, um das Auslaugen des Bodens durch jahrelangen Obstanbau zu verhindern, um frostgeschädigte Olivenbäume zu entfernen und zum anderen, um der Konkurrenz ausländischer Tischweine zuvorzukommen.

Der süssliche Naturwein, Muscat de Beaumes-de-Venise, erobert Sinn und Geist durch den Charme seines blumigen Dufts und seines Geschmacks, der an Honig und Orangenblüten erinnert.

Die süsslichen goldenen und roten Naturweine aus Rasteau, die aus dem Weinberg Grenache kommen, sind als ideale Aperitifweine zu betrachten.

Teilnehmer

Allenspach Jürg
Amsler Theodor
Bader Oscar
Baltensperger Hansruedi
Biral Othmar
Della Rossa Peter
Fitzi Hans
Früh Ernst
Gschwend Fridolin
Harlacher Armin
Hermann Jürg
Imholz Franz
Jörg Felix
Keller Bruno
Kuhn Paul
Kündig Werner
Lüber Otto
Lüber Paul
Roos Robert
Steiner Theofil
Vollenweider Walter
Wullschleger Heinz
Zlauwinen Helmut



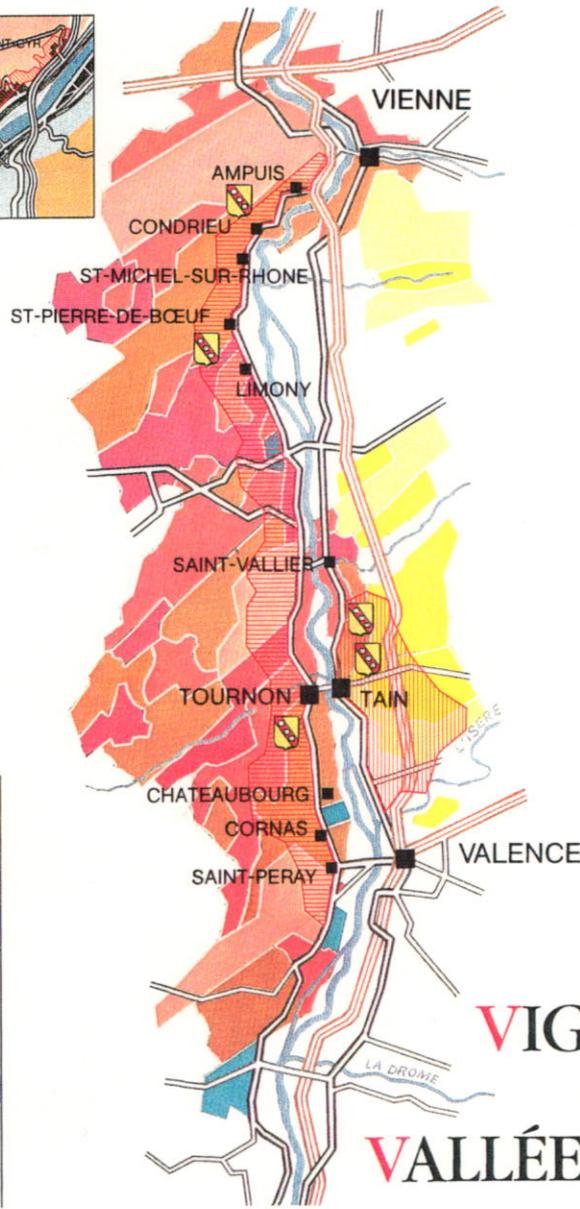
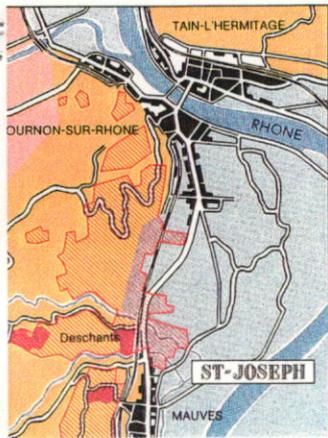
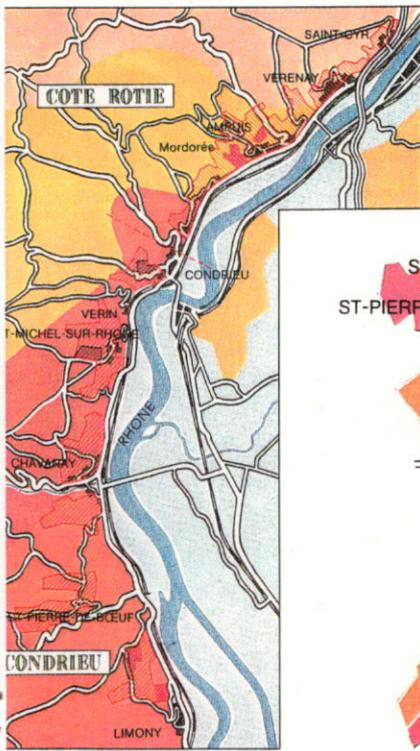
Donnerstag

06.00 Uhr Abfahrt ab Lagerhausstrasse, hinter Parkhaus Arch, beim Bahnhof. Fahrt mit modernem Reiseocar über Zürich - Bern - Vevey - Lausanne - Genf - Lyon nach Vienne. Mittagessen im Restaurant Magnard. Weiterfahrt nach Tain l'Hermitage. Besichtigung der renommierten Weinkellerei Chapoutier mit Degustation. Fahrt nach Avignon. Uebernachtung im Hotel Mercure, am Fusse des Papstpalastes gelegen, dem historischen Mittelpunkt von Avignon. Abend zur freien Verfügung.

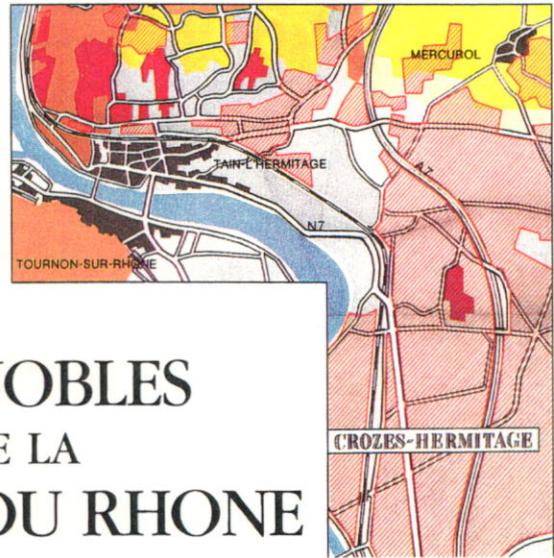
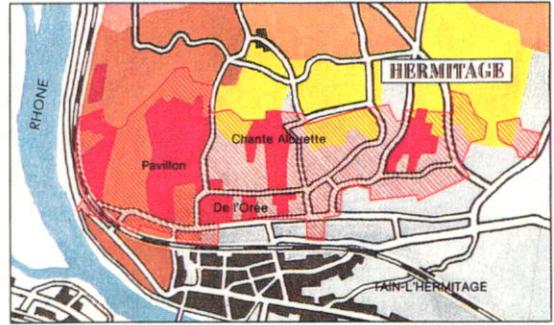


Saumon Fumé de Norvege
Filet Mignon de Porc Roti
Panasche de légumes de Saison
Plateau de Fromages
Dessert Maison






M. CHAPOUTIER



**VIGNOBLES
DE LA
VALLÉE DU RHONE**



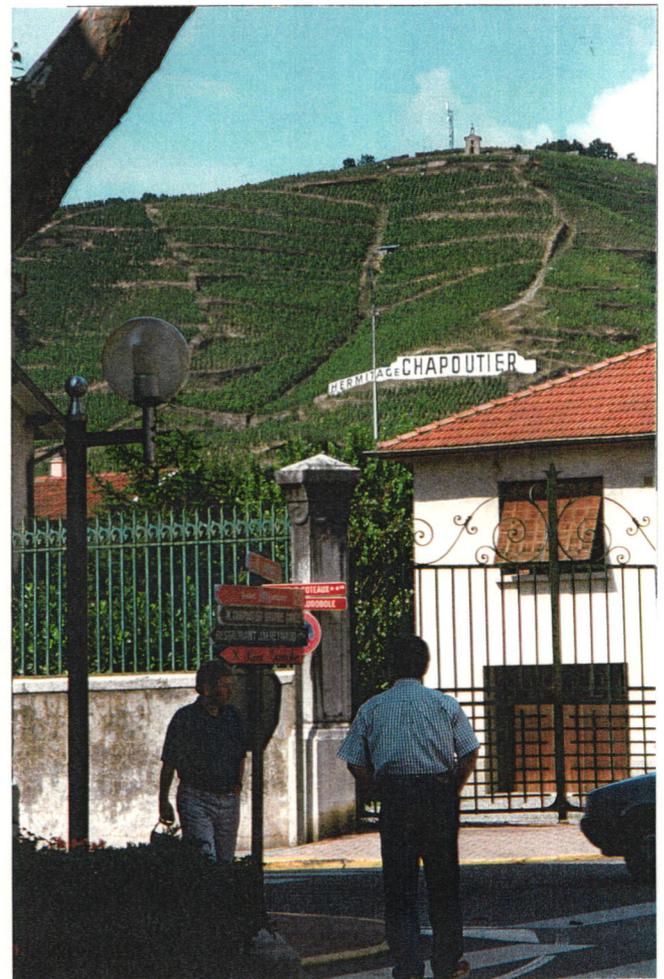


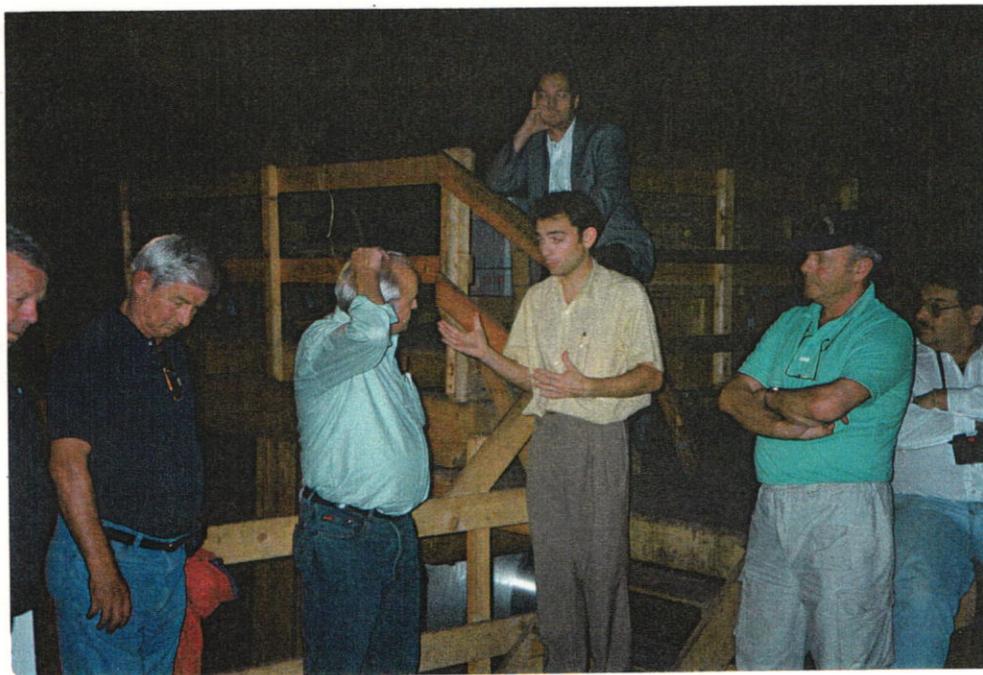
Das Rhôneetal, zwischen den Alpen und dem Zentralmassiv gelegen, ist gekennzeichnet durch seine geologische Vielfalt, seine unterschiedlichen Böden und seine abwechslungsreiche Hügellandschaft.

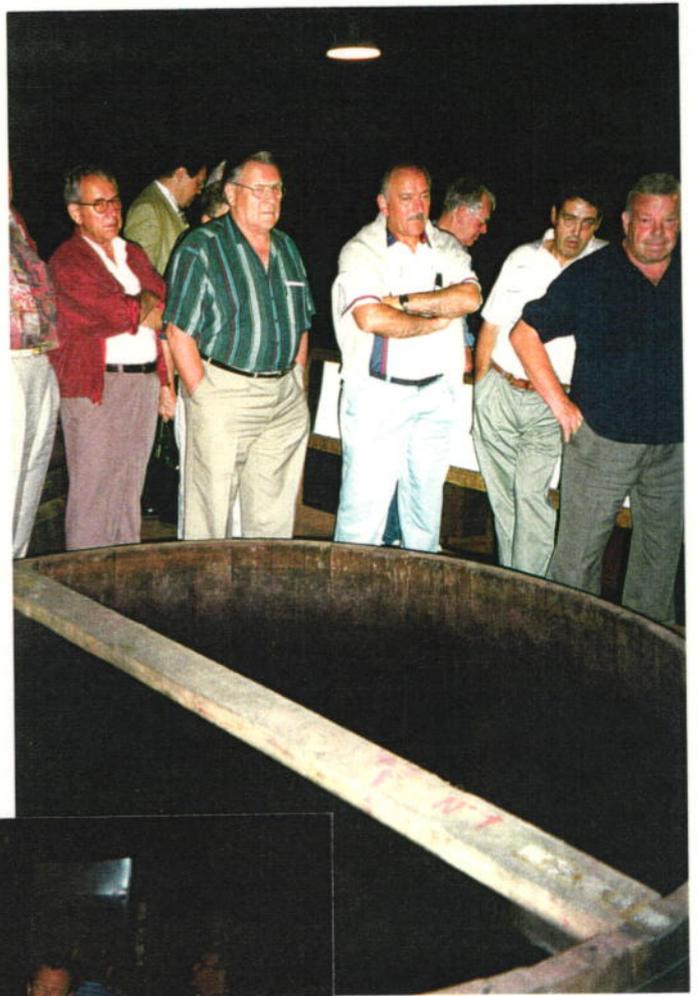
Das Haus CHAPOUTIER wurde 1808 gegründet und liegt inmitten dieser Landschaft, die geradezu für den Weinbau prädestiniert ist. Von Generation zu Generation haben sich Weingüter im Herzen der besten Böden ausgebreitet und diversifiziert, wobei es stets oberstes Ziel war, aus ihrem Schoß große Weine hervorzubringen.

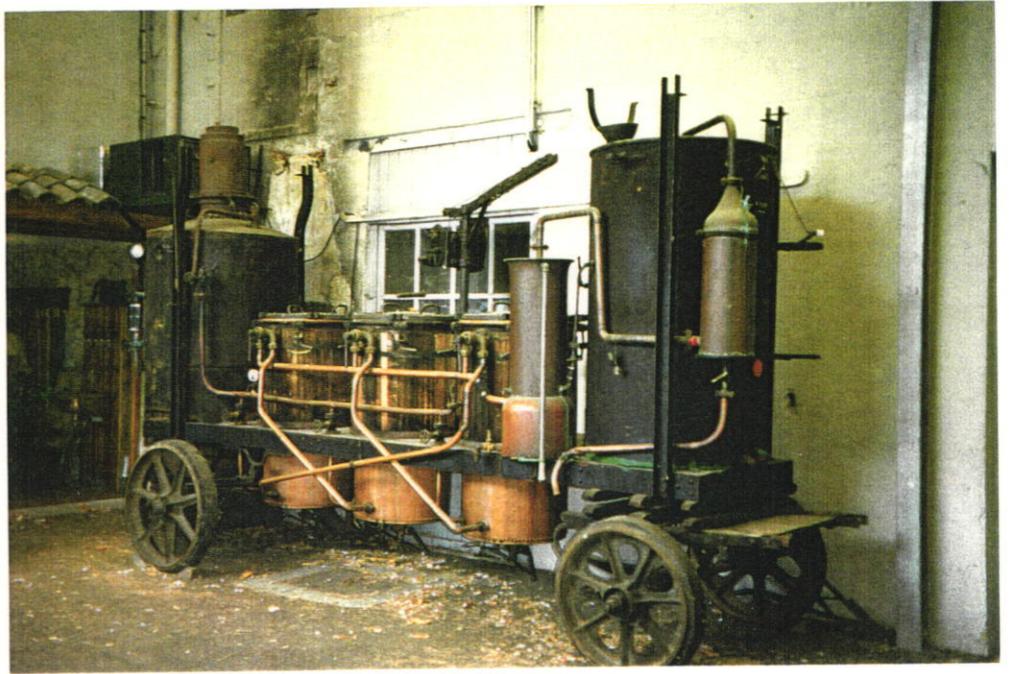
Zu den heutigen Domainen mit mehr als 80 Hektar auf beiden Seiten des Rhôneetals gehören die "Appellations" **Hermitage**, **Crozes-Hermitage** und **St-Joseph** ; im Norden **Côte Rôtie** und **Condrieu** ; im Süden **Châteauneuf-du-Pape** .

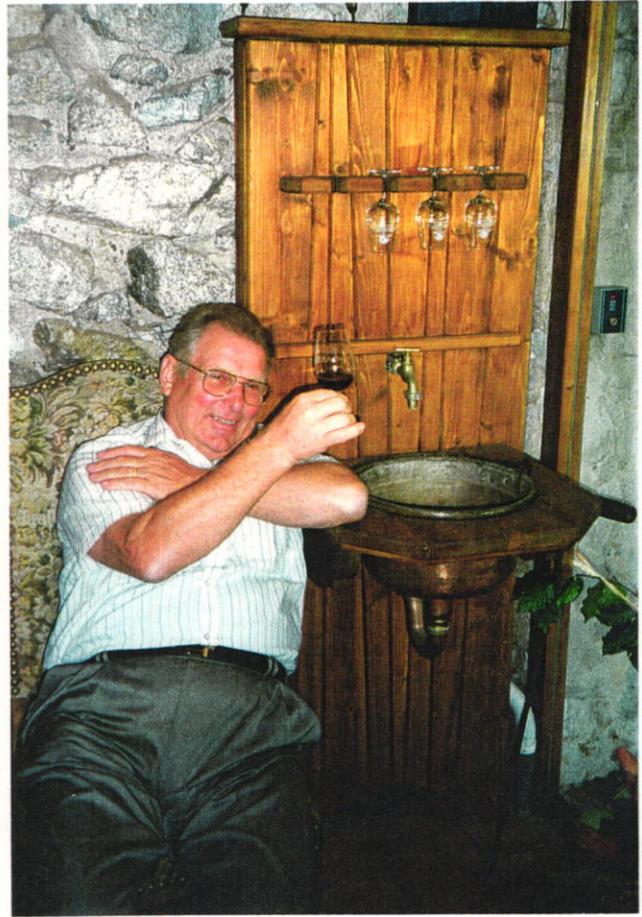
Desweiteren beaufsichtigt das Haus CHAPOUTIER die Vinifizierung und teilweise auch den Anbau der Weine, die unter den Herkunftsbezeichnungen **Cornas**, **Tavel**, **Gigondas**, **Côtes du Rhône-Villages** **Rasteau**, **Muscat Beaufort de Venise**, **Côtes du Rhône** und **Côtes du Ventoux** angeboten werden.









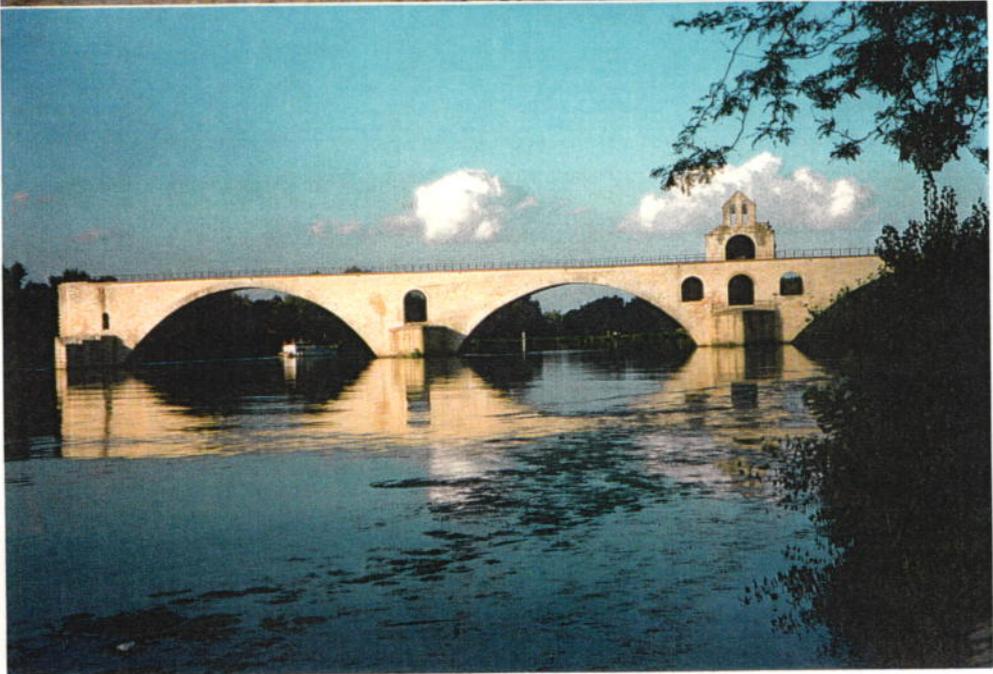
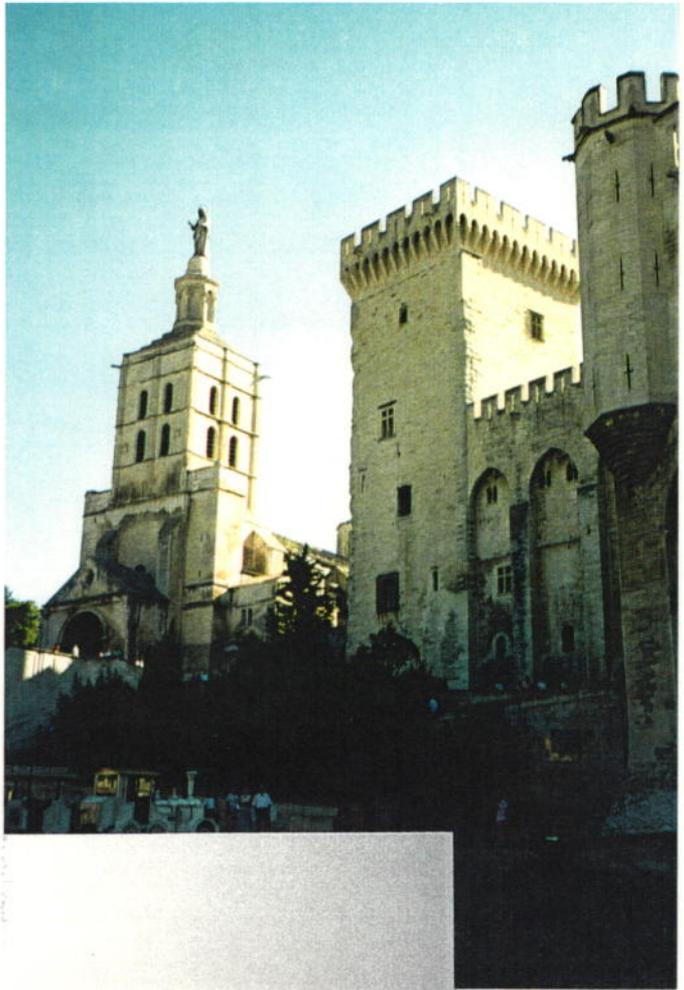


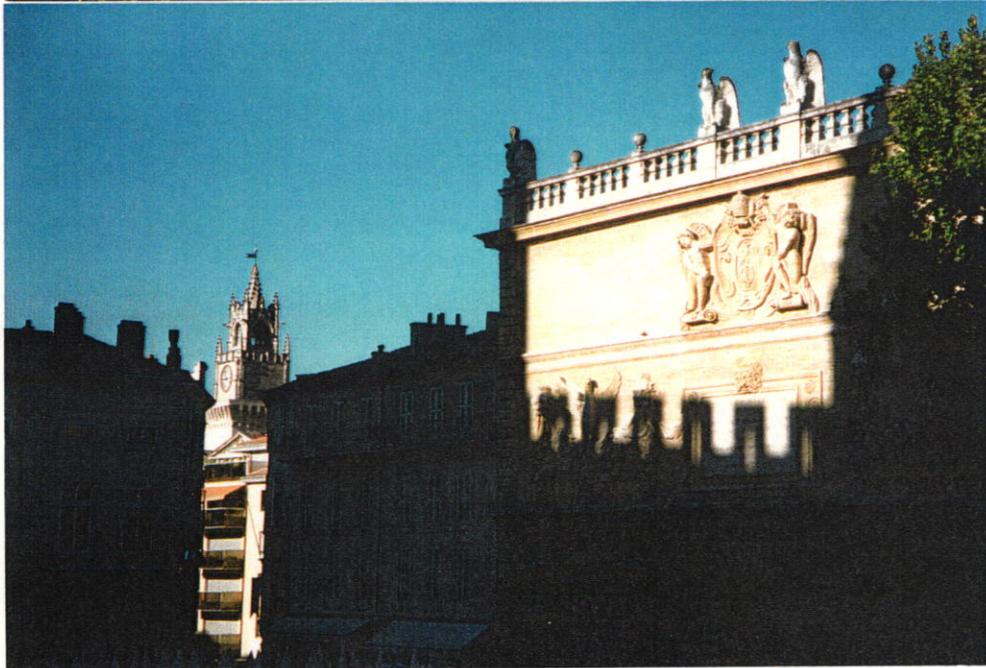
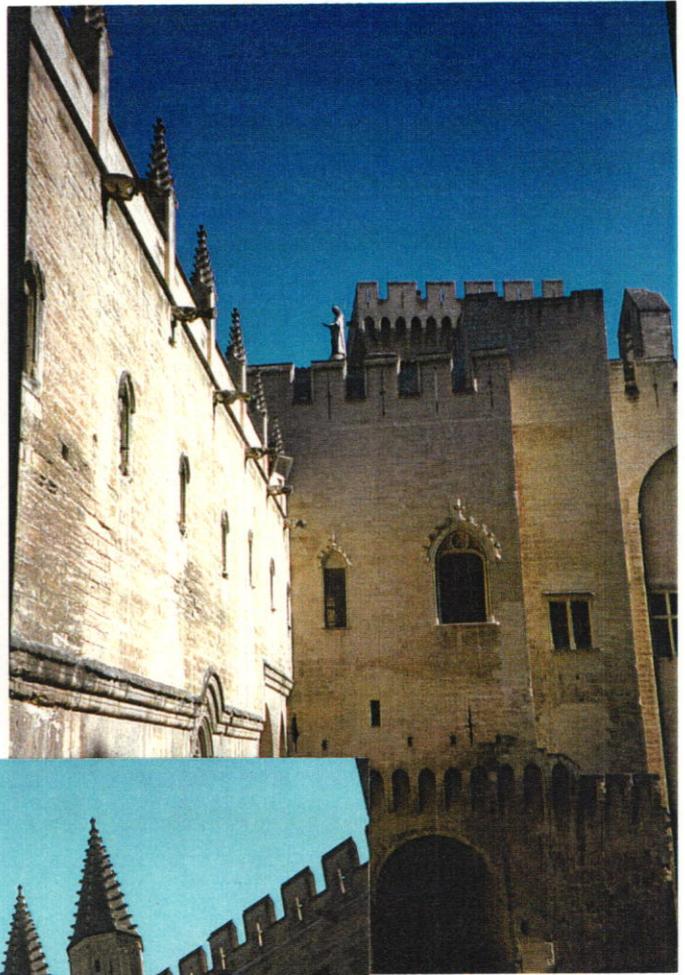
AVIGNON EN PROVENCE

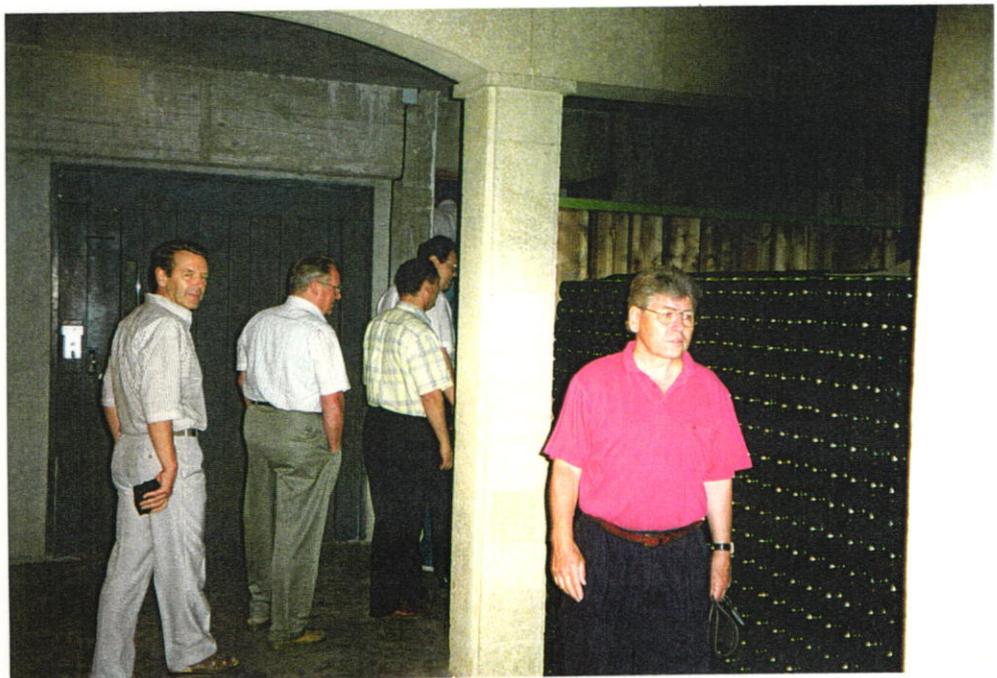


Freitag

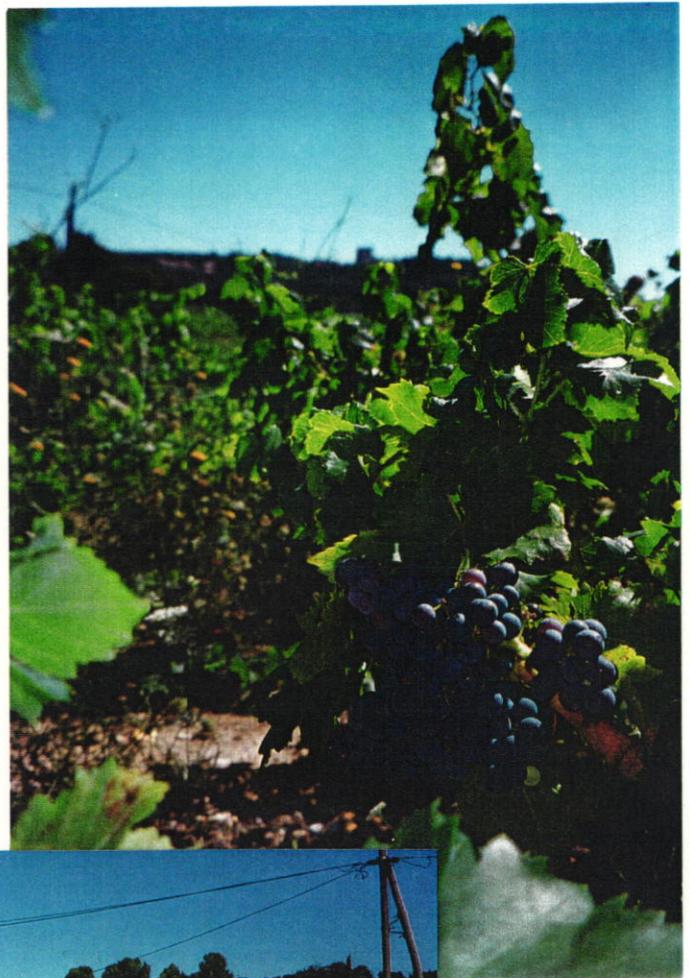
Führung durch den Papstpalast, der von 1309 bis 1411 Sitz der Päpste war. Im Weinbaugebiet Tavel machen wir auf der Domaine von Roger Maby Bekanntschaft mit den Weinen dieser Gegend. Fahrt durch die Rebberge nach Châteauneuf-du-Pape zum Mittagessen im Restaurant La Mère Germaine. Besuch der Domaine Vieux Télégraphe, einer der besten Kellereien dieser Gegend. Degustation. Besichtigung des berühmten Pont-du-Gard. Der dreistöckige, von Bogen getragene römische Aquädukt ist 2000 Jahre alt und ein touristischer Hauptanziehungspunkt. Rückfahrt zum Hotel. Abend zur freien Verfügung.





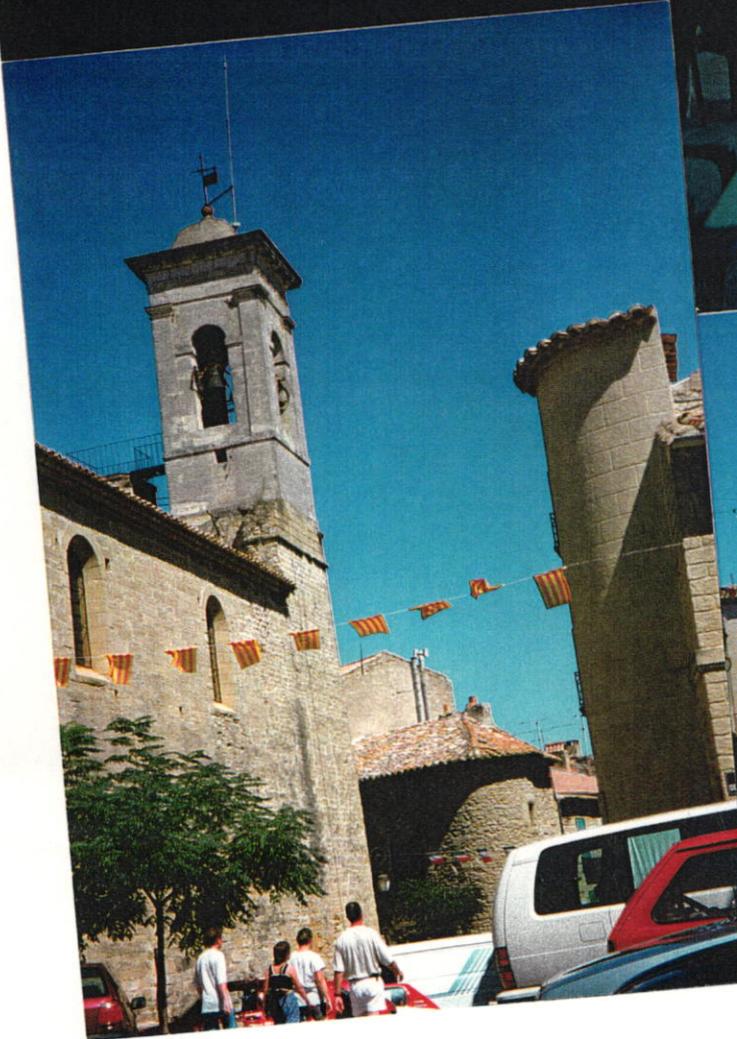








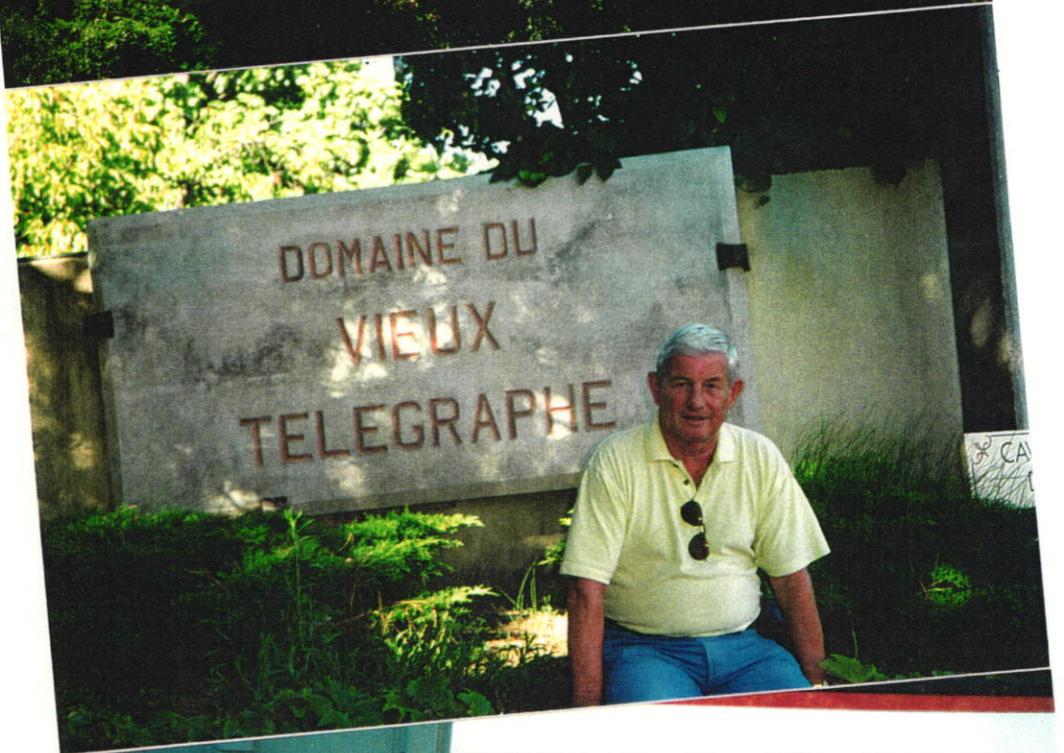
Châteauneuf-du-Pape

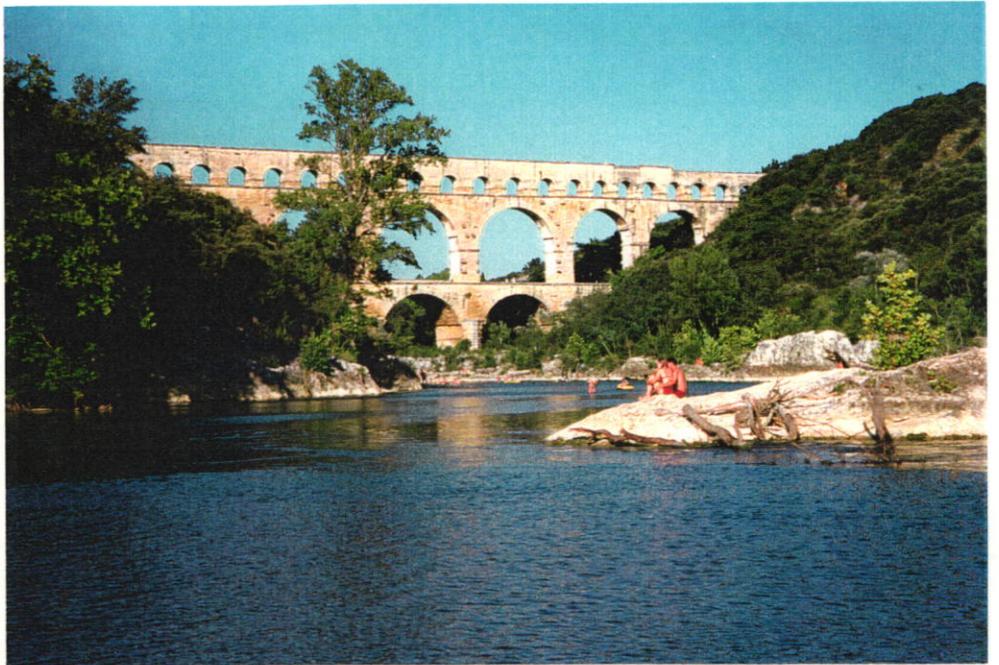




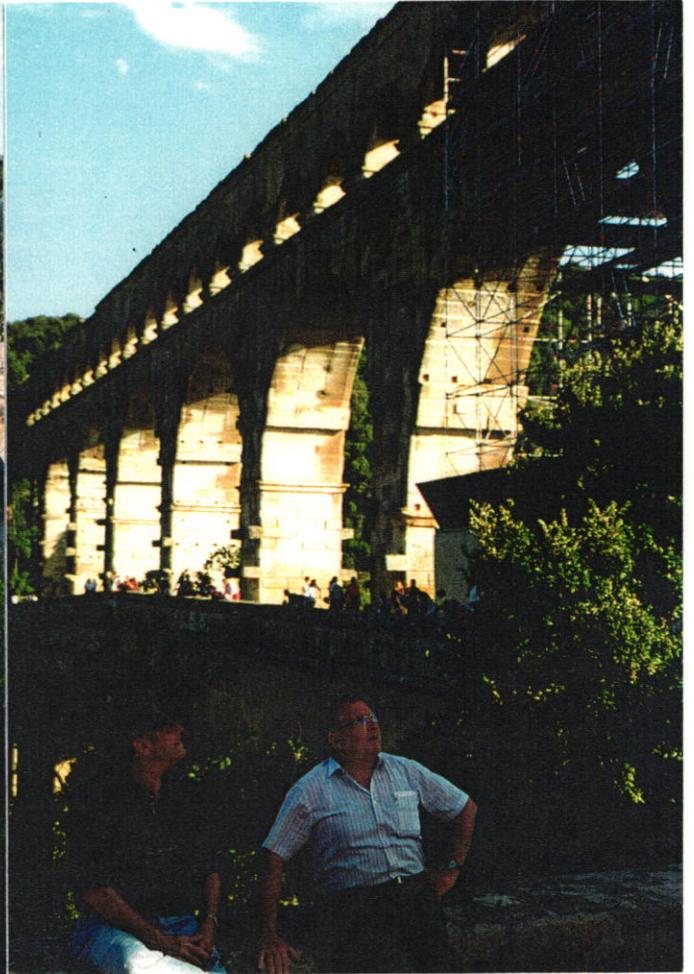
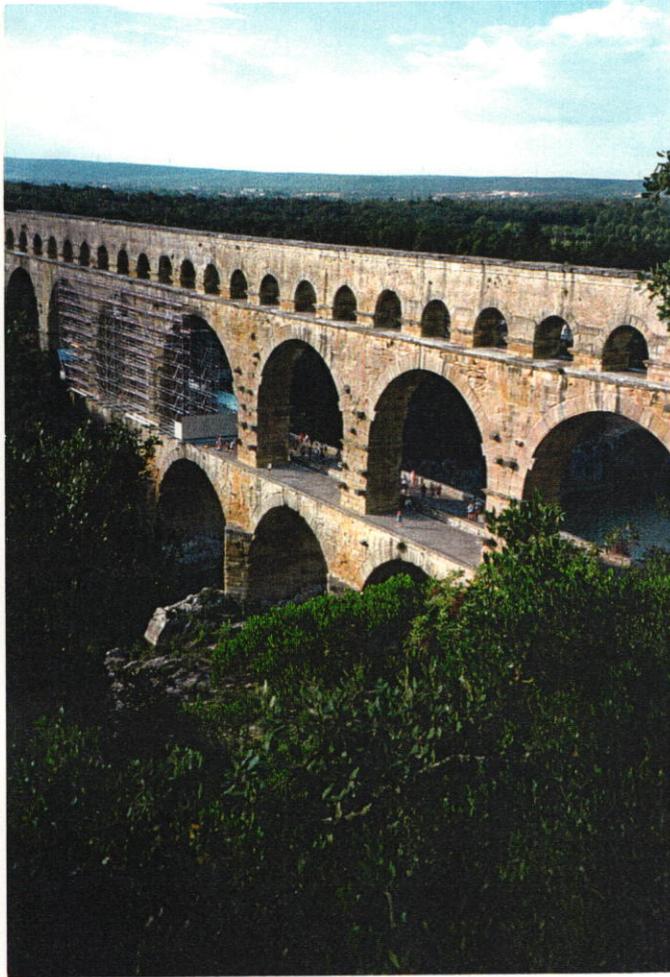
Nage de langoustines aux petits légumes
Filet de Boeuf poêlé, moelle confite
Assiette de fromages (3 sortes)
Nougat Glacé
Café et Mignardises







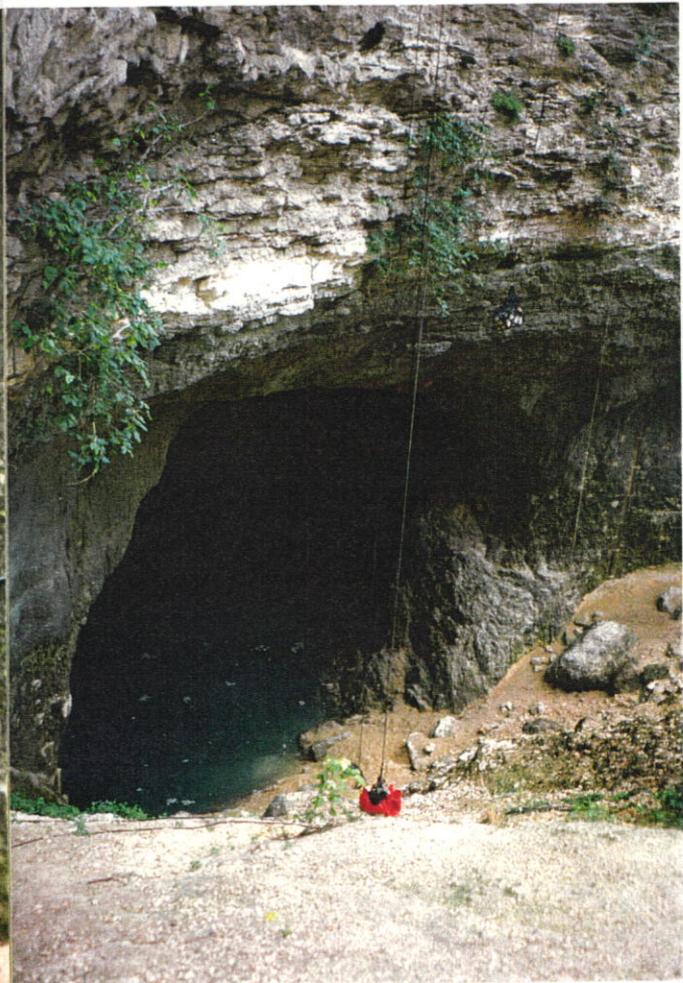
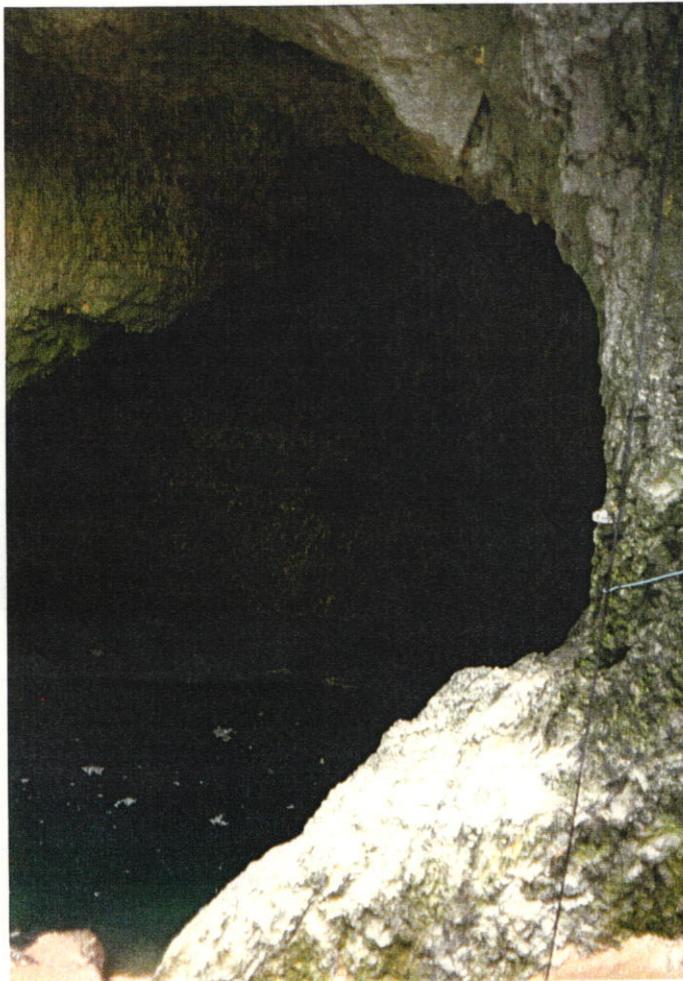


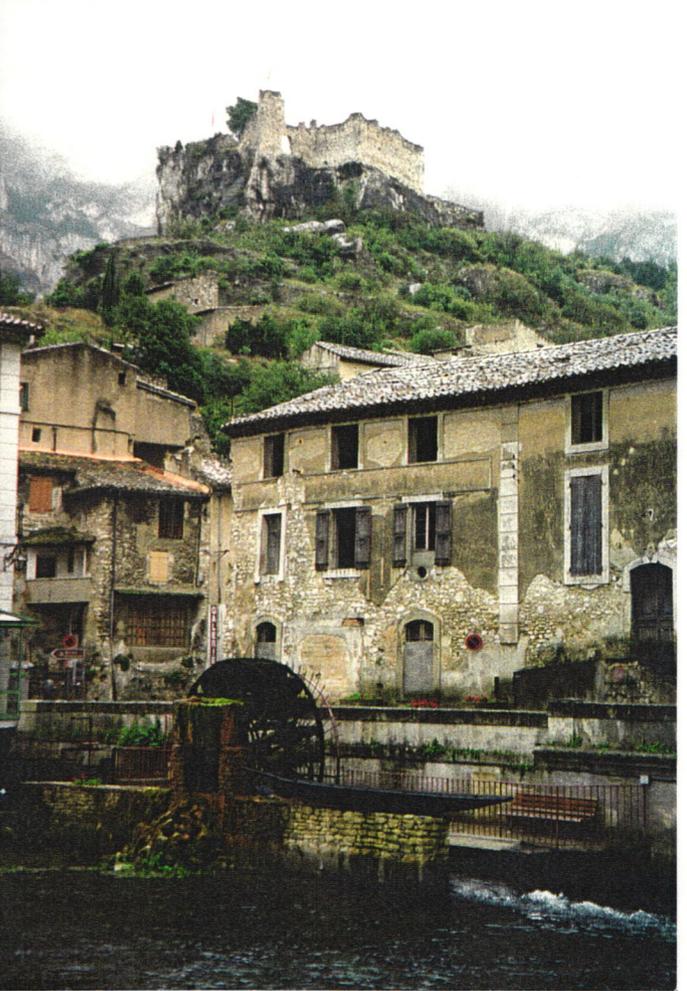
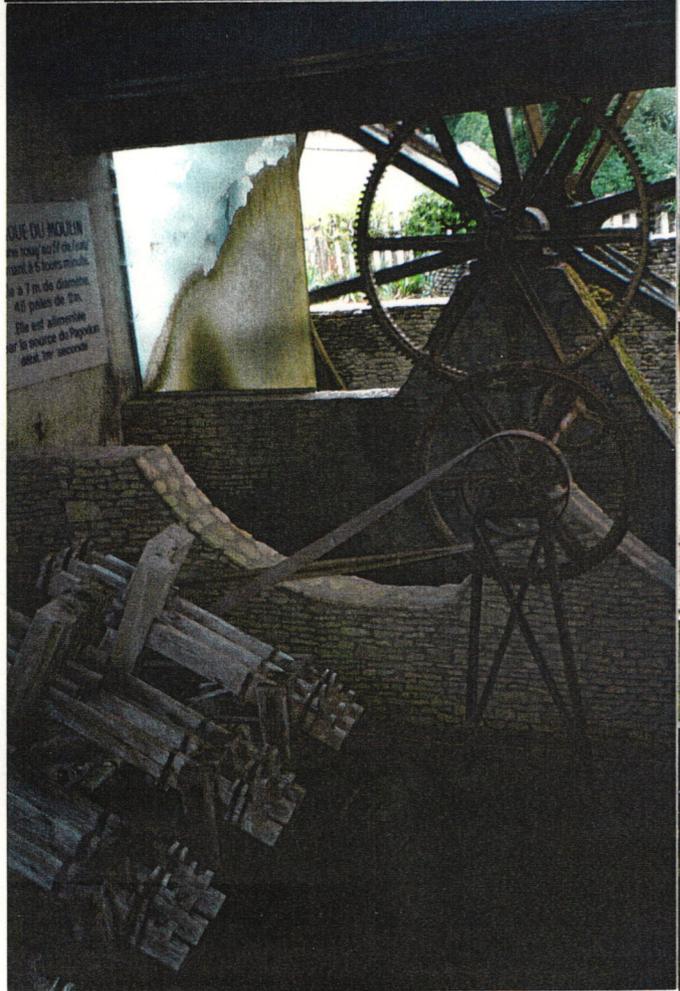
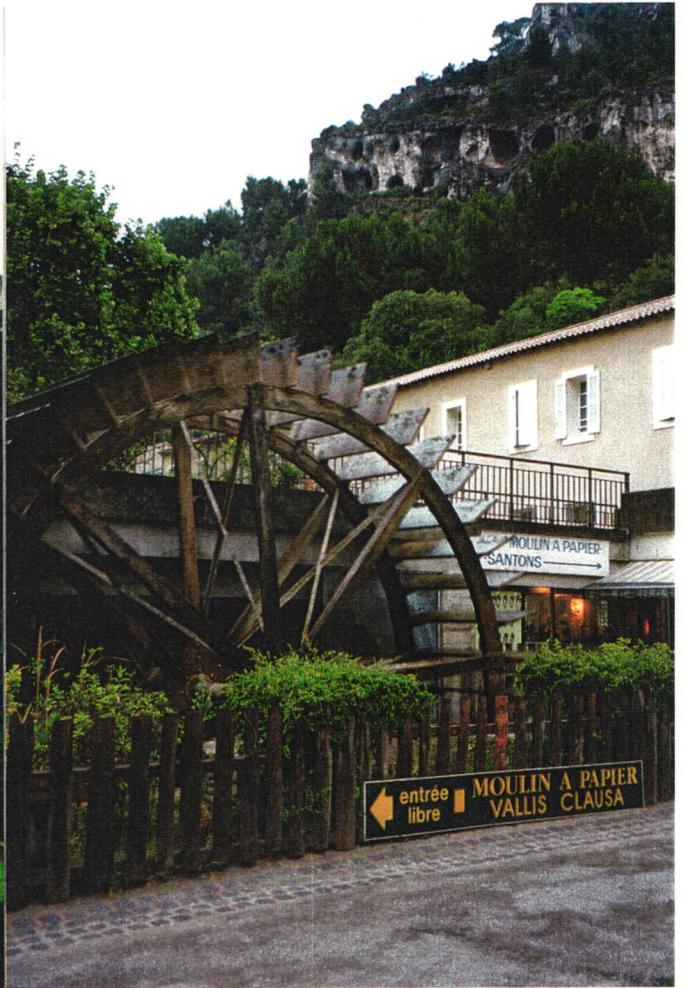




Samstag

Ausflug nach Gordes. Reizvoll ist ein Bummel durch die gepflasterten Gassen. In Fontaine de Vaucluse besuchen wir eine Papiermühle und die Quelle der Sorge. Hier tritt die Sorge in einer Grotte am Fusse eines mächtigen, kahlen Felsens zu Tage. Weiterfahrt über Carpentras durch ausgedehnte Reblagen nach Rasteau. Mittagessen im Restaurant Bellerive. Besuch der Domaine de la Présidente von Max Aubert in Ste Cécile les Vignes mit Degustation. Rückfahrt über Orange nach Avignon. Abend zur freien Verfügung.







HÔTEL
RESTAURANT

Bellerive

★ ★

RASTEAU
84110 VAISON-LA-ROMAINE





RASTEAU
Vaucluse - France



Salade de Gambas et lotte au Basilic
Ravioles de la Drome au Basilic
Carré d'Agneau Roti au Thym
Assiette de fromages affines
Gateau leger au chocolat et aux griottes

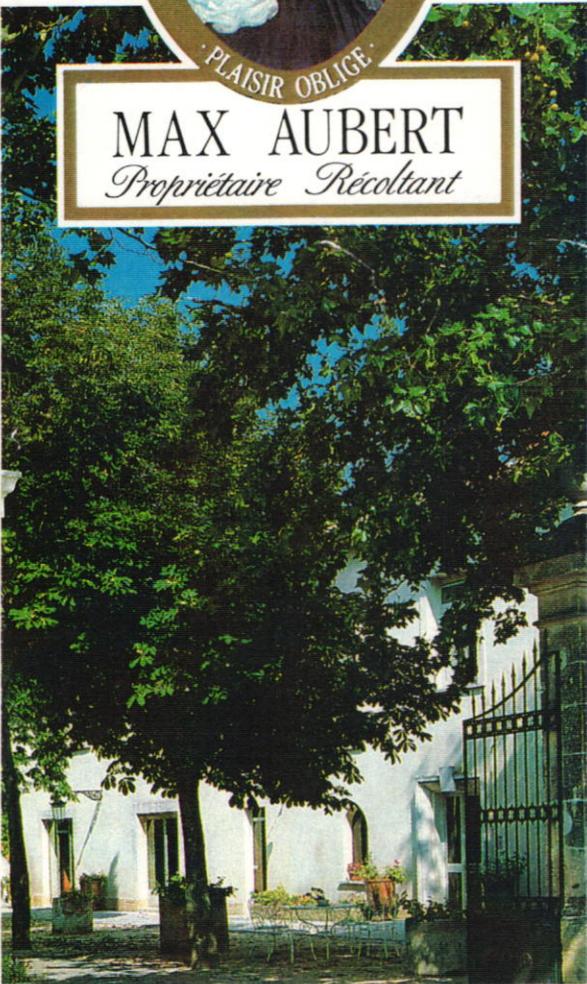




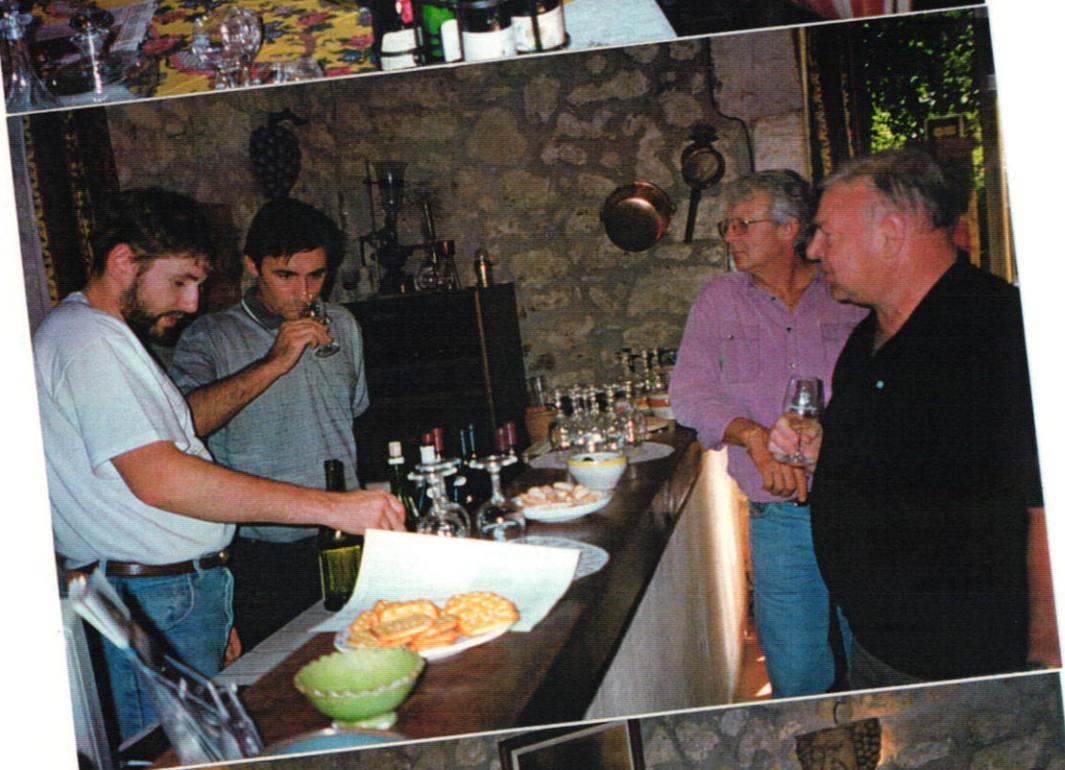


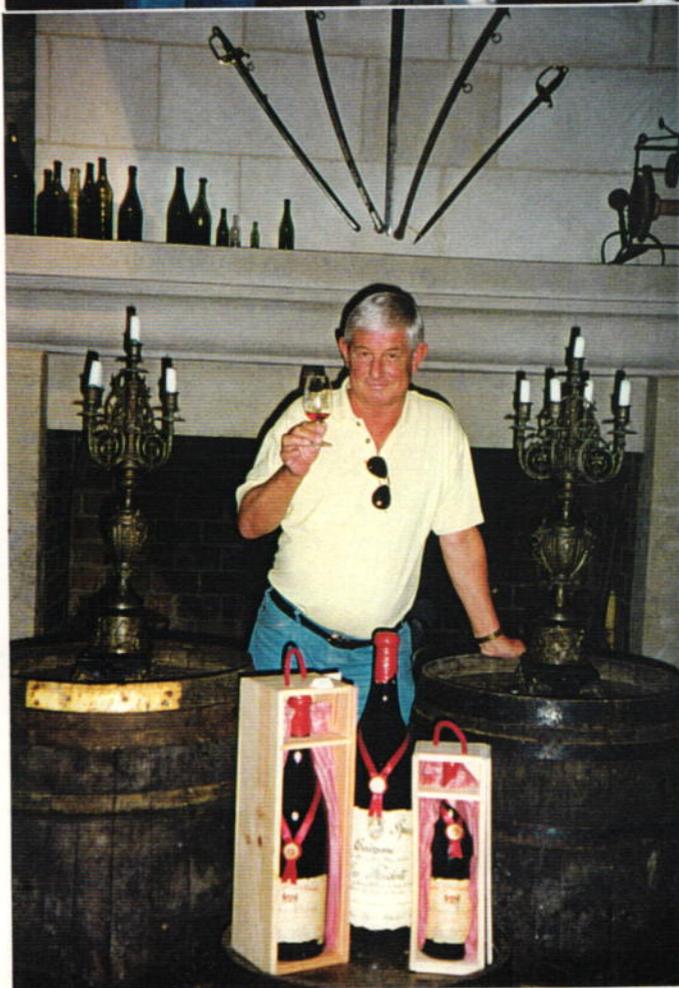
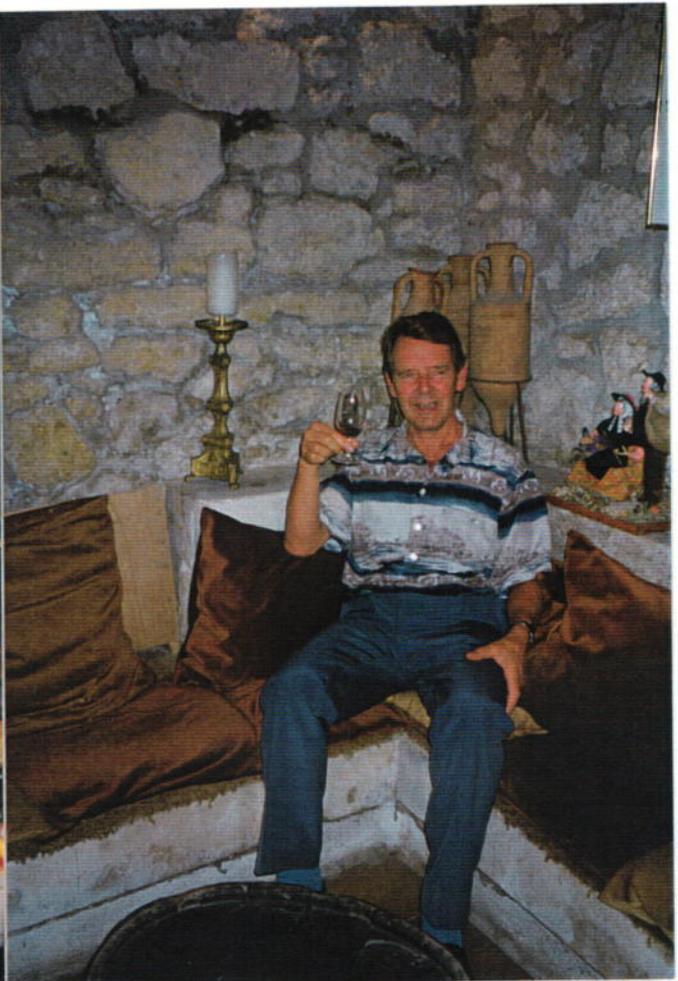


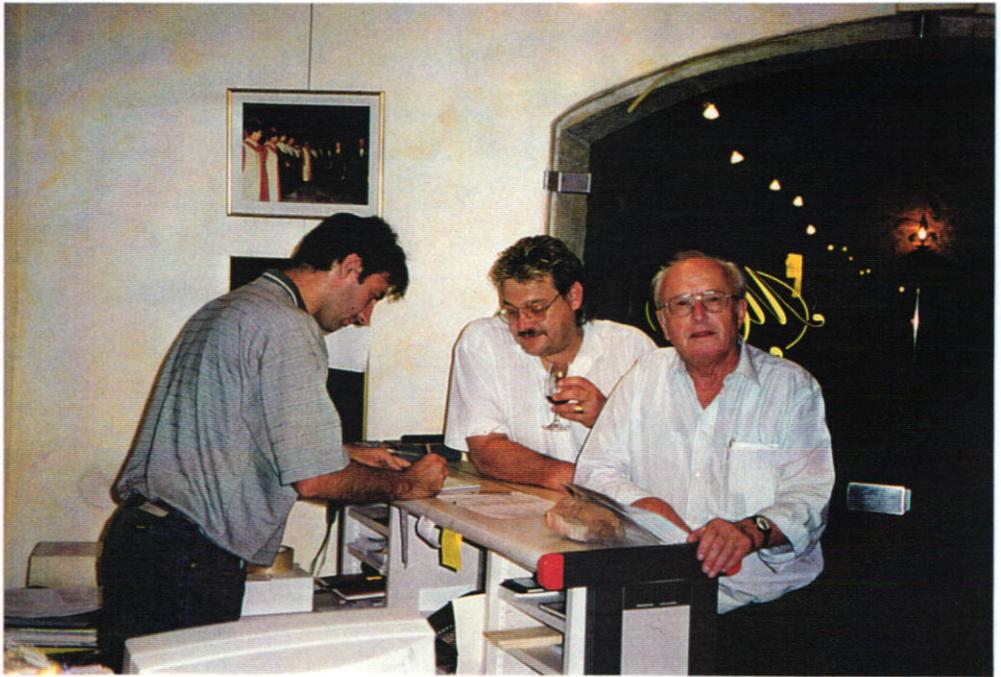
MAX AUBERT
Propriétaire Récoltant

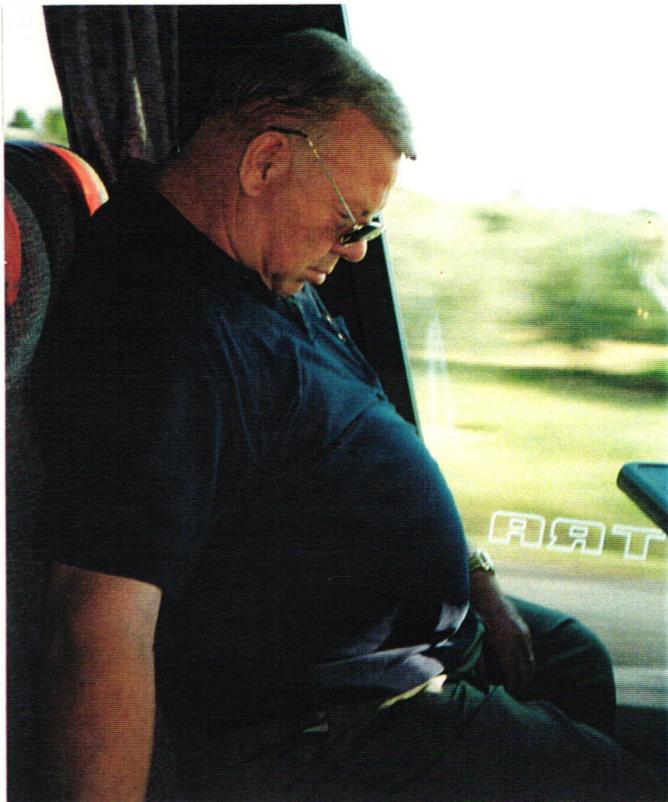












Sonntag

Frühzeitige Rückfahrt über Valence - Grenoble - Champéry nach Aix les Bains. Mittagessen im Restaurant Lille, am Hafen des Lac de Bourget. Weiterfahrt über Annecy - Genf - Lausanne - Bern - Zürich nach Winterthur.



Terrine de brochet du lac, sauce tartar
Coq de la base court au vin à l'ancienne
Gratin dauphinois
Tome de Savoie
Vacherin Glace sevine