

Presseberichte.

Aktuelle Berichterstattungen über Elisabeth Eder und ihre Arbeit.

Elisabeth Eder | Weinakademiker
Mobil +43.650.382 40 81

Gaisbergstraße 15a · 5020 Salzburg · Österreich
elisabeth.eder@weinfluesterer.at · www.weinfluesterer.at

Die professionelle Weinberatung.

Oscars. Dezember 2012



DIE SALZBURGER WEINBERATERIN UND WEINAKADEMIKERIN **ELISABETH EDER** LEGT GANZ SCHÖN WAS VOR. ERST IM SEPTEMBER WAR SIE VOM COMITÉ CHAMPAGNE IN ÉPERNAY, DEM BERUFSÜBERGREIFENDEN VERBAND DER CHAMPAGNE-HÄUSER UND CHAMPAGNE-WINZER ZUR **ÖSTERREICHISCHEN CHAMPAGNE-BOTSCHAFTERIN GEKÜRT** WORDEN. NUN LEGT SIE MIT DEM PRIX SPECIAL DES EUROPÄISCHEN WETTBEWERBS DER CHAMPAGNE-BOTSCHAFTER (CIVC) NOCH NACH. VERLIEHEN WURDE ER IHR IM RAHMEN EINES GALA-ABENDS IM CHATEAU DE LA MARQUETTERIE IN PIERRY BEI ÉPERNAY.

WIE FÜHLEN SIE SICH ALS CHAMPAGNER-BOTSCHAFTERIN UND DEN ERFOLG ÜBER DIE AUSZEICHNUNG DES „PRIX SPECIAL“?
EE: Ich bin sehr glücklich, stolz und erleichtert! Beide Titel sind Anerkennung und Auszeichnung für mein intensives Studium der Champagne

Thema. Dies reizte mich besonders, denn in der Fachliteratur sind kaum Artikel dazu zu finden. Die Wahl der Behältnisse für den Ausbau der Grund- und Reserveweine ist eine Frage des persönlich bevorzugten Stils des Champagner-Hauses. Es gibt kein

ner. Dieses Bewusstsein und Erleben erzeugt in mir meine besondere Leidenschaft des Erforschens und Kennenlernens der unzähligen Stilistiken.

CHAMPAGNER BOTSCHAFTERIN **INTERVIEW**
Elisabeth Eder

und meiner Vortragsweise. Es ist ein unglaublich schönes Gefühl, wenn ich Menschen mit meiner Leidenschaft für Champagner, Wein und Genuss begeistern kann. Dass mir dies auch auf europäischer Ebene gelungen ist, freut mich besonders.

WELCHE BESONDERE ANFORDERUNGEN WURDEN AN DIE TEILNEHMER GESTELLT?
EE: Während des Wettbewerbs werden die Teilnehmer in ihrer Gesamtheit beurteilt. Neben der fachlichen Kompetenz, ist auch die pädagogische Präsentation ein Teil der Jurwertung. Der Champagner-Botschafter muss Spontaneität und Flexibilität besitzen. Zu seinem Publikum zählen nicht immer Sommeliers, Weinhändler und Champagner-Experten sondern auch Weinfreunde und Auszubildende an verschiedenen Bildungsinstituten.

DAS THEMA INOX ODER HOLZ? IN KURZFORM IHRE MEINUNG DAZU?
EE: Inox und/oder Holz ist ein sehr technisches und stilistisches

Rezept für die unterschiedlichen Stilrichtungen, vielmehr bedarf es enormen Fingerspitzengefühl. Bereits ein % Reservewein im alten Holz ausgebaut verleiht dem Champagner ein völlig anderes Geschmacksbild

SIND CHAMPAGNER-TRENDS FÜR DAS JAHR 2013 ZU SEHEN?
EE: Trotz der Krise verzeichnet die Champagne jedes Jahr Zuwächse. Die Einzigartigkeit und die hohe Kunst der Kellermeister zeichnet die Champagne aus. Ein Trend in der Kellertechnik ist der Ausbau in Holz, wobei hier unzählige Varianten in Frage kommen: Barrique neu bis gebraucht, großes Holzfass oder ein Mix aus Inox und Holz.

SIE SAGEN SIE HABEN EINE BESONDERE LEIDENSCHAFT FÜR CHAMPAGNER, WARUM?
EE: Es ist die Vielfalt und die Komplexität, die mich an der Champagne faszinieren. Die kleinsten Veränderungen in der Kellertechnik kreieren einen neuen Champagner.

NEBEN DEN GROSSEN CHAMPAGNER-HÄUSERN – HABEN SIE EINEN GEHEIMTIPP FÜR UNS?
EE: Die Frage ist: Wozu möchten Sie Champagner trinken? Welche Stilistik bevorzugen Sie? Welches Budget steht zur Verfügung? Es gibt viele Kleinproduzenten, die allerdings nur direkt zu beziehen sind. Meine Empfehlung – reisen sie in Champagne und besuchen sie eine der vielen gut sortierten Vinotheken, um sich einen ersten Überblick zu verschaffen.

WAS IST IHRE DEFINITION VON CHAMPAGNER?
EE: Champagner ist viel mehr als nur ein Wein! Sein Ursprung wurzelt in einem Dreiklang von besonderen Bodenarten, speziellen klimatischen Voraussetzungen und ausgesuchten Rebsorten. Die Kunst der Kreation und Interpretation übernehmen die Champagner-Winzer mit ihren handwerklichen Geschicken in der Weinbereitung. Champagner zeigt ungeschminkt seine Herkunft und ist somit Einzigartig!

OSCAR'S MAGAZIN SOMMELIERMAGAZIN 3

Seminar. Weinwissen für Neueinsteiger und Fortgeschrittene | **Schulung.** Schulungen für Gastronomie- & Verkaufspersonal | **Event.** Organisation von Weinevents und -präsentationen | **Motivation.** Planung und Durchführung von Incentives | **Service.** Vertretung von Weinpersonal bei Krankheit oder Urlaub | **Reise.** Planung und Begleitung von Weinreisen | **Marketing.** Konzepte für Winzer und Händler | **Einkauf.** Vermittlung zu den richtigen Bezugsquellen | **Vertrieb.** Betreuung von Privatkunden für Großhändler | **Raritäten.** Vermittlung bei An- und Verkauf von Weinraritäten | **Weinkeller.** Beratung bei Planung und Bestückung von Weinkellern, Sichtung und Katalogisierung von Kellerbeständen | **Weinkarte.** Ausarbeitung von Weinkarten für die Gastronomie