Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

Band: 101 (1975)

Heft: 47

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

rank

Wein: ein Produkt der Natur-vom Menschen veredelt

Reben und Weine gibt es auf allen fünf Kontinenten, aber die Weine aus Frankreich gehören zu den besten der Welt. Die Qualität des Weines wird durch die Beschaffenheit der Erde und durch die klimatischen Bedingungen entscheidend beeinflusst. Frankreich sind in einzigartiger Harmonie die Voraussetzungen gegeben, vorzügliche Qualitätsweine zu bereiten. Dies umso mehr, als Wein ein lebendi-ges Naturprodukt ist, das sorgfältige Beobachtung der Naturgesetze und traditionelles Wissen um Weinbereitung und Alterung verlangt, bis ein Wein durch die Vielfalt seiner Eigenschaften den Konsumenten begeistert.

Tradition vereint mit Wissen um modernen Rebbau und Weinbereitung bewirken, dass französische Weinbauern Weine gleichbleibender hoher Qualität erzeugen.(1. Wahr-

ur strenge Gesetze garantieren bessere Weine

Frankreich kennt eine sehr strenge Gesetzgebung für den Rebbau und den Wein. Sei es der zulässige Ertrag pro Hektar und der minimale Alkoholgehalt, sei es die Rot-und Weissweinbereitung, die Klassifikation der Lage oder die Handelsbezeichnung - dies alles ist seit Jahrzehnten durch klare Gesetze zum Wohle des Konsumenten geregelt. Die über 300 verschiedenen Weine mit der Bezeichnung «Appellation d'Origine Contrôlée» (A.O.C.) und die über 60 Weine der Qualität «Vin Délimité de Qualité Supérieure» (V.D.Q.S.) sowie die «Vins de Pays» unterstehen alle dem Gesetz. Jährlich werden sogar die Jahrgänge der Spitzenweine neu degustiert, um die Alterung zu überwachen und die Richtwerte ihrer Qualität zu veröffentlichen.

Dank strengen und lückenlosen Gesetzesbestimmungen verdienen die Weine aus Frankreich Ihr volles Vertrauen. (2. Wahrheit.)

Französische Weine sind nicht schwierig zu lagern

Früher gehörte zu jedem gutbürgerlichen Haus ein Keller. Bei den modernen, funktionellen Bauten ist dies nicht mehr selbstverständlich. Muss man deshalb auf einen kleinen Vorrat von vorzüglichen französischen Weinen verzichten? Nein! Sowohl im Kellerabteil eines Miethauses wie auch in der Wohnung selbst kann eine persönliche Ecke für französische Weine gestaltet werden. Man beachte jedoch folgende Punkte:

– Flaschen immer liegend lagern, damit der Korken befeuchtet bleibt.

- Flaschen in einem kühlen Raum lagern, wo weder im Sommer noch im Winter grosse Temperaturschwankungen auftreten. Flaschen so lagern, dass sie nicht direktem Sonnenlicht ausgesetzt sind.
- Wenn Sie diese drei Grundregeln berücksichtigen, lassen sich französische Weine ohne weiteres mehrere Monate in der Wohnung selbst gut lagern.

Man braucht nicht unbedingt einen alten Weinkeller, um einige gute Flaschen Wein aus Frankreich aufzubewahren. (3. Wahrheit.)

dede Flasche Wein hat ihren Preis

Französische Weine sind nicht teuer. Natürlich, die besten Dinge dieser Welt richten ihren Preis nach Angebot und Nachfrage. Will man zum Beispiel nur Spitzenjahrgänge von Spitzenlagen trinken, so muss man schon seinen Preis dafür auslegen. Heute kann man aber in jedem Geschäft der Schweiz gute Weine aus Frankreich, rote oder weisse, alte oder junge, zu günstigen Preisen kaufen.

Wer sich auskennt und sich Zeit und Mühe nimmt, seine Wahl zu treffen, findet viele vorzügliche fran-zösische Weine zu sehr günstigen Preisen. (4.Wahr-

Wer mehr weiss, hat mehr vom Leben

Weine aus Frankreich sind keine anonyme Han-delsware. Zwar werden in guten Jahren 10 Millionen hl Weine mit «Appellation d'Origine Contrôlée», 3 Millionen hl V.D.Q.S.-Weine und 5 Millionen hl «Vins de Pays» erzeugt. Aber jeder dieser Weine hat seine Eigenschaften, seine Vorzüge, eine unterschiedliche Lagerfähigkeit und eine eigene ideale Trinktemperatur. Wenn sich der eine für ein kleines Familiennachtessen eignet, so sollte der andere für festliche Mahlzeiten reserviert bleiben.

> Es gibt immer einen guten Wein aus Frankreich, um einen glücklichen Augenblick im Leben zu vervoll-kommnen.(5. Wahrheit.)

Jernen Sie Frankreichs Weine besser kennen

Wir bieten Ihnen die Chance, einiges mehr über Weine aus Frankreich zu erfahren. Eine Broschüre, die bisher nur Fachleuten aus dem Weinhandel und dem Gastgewerbe vorbehalten war, können Sie gegen einen Unkostenbeitrag von Fr. 5.- pro Exemplar mit dem untenstehenden Coupon bestellen. Die zweisprachige Broschüre umfasst 56 Seiten, 14 vierfarbige Abbildungen der Weinbaugebiete Frankreichs, Tabellen der wichtigsten Appellations Contrôlées, etc.

Senden Sie untenstehenden Coupon ein und bestellen Sie den Kurs «Kurzer Lehrgang über französische Weine» noch heute. (Kein Geld senden.)

	Mo	Talon
36		Ich bestelleEx. des zweisprachigen Kurses «Kurzer Lehrgang über französische Weine» verde den Unkostenbeitrag von Fr. 5.– pro Exemplar mittels hlungsscheines, welcher der Broschüre beigelegt ist, überweisen.
	Name:	Vorname:
6	Strasse: _	PLZ/Ort:
	ha	Bitte einsenden an: Centre d'Information de la Gastronomie Française NS Sulgeneckstrasse 37, 3007 Bern