

# Luxembourg's Wine Clubs #2



Deutsche  
Version  
Seite 57

## LuciliVines FEMMES ET VINS LUXEMBOURG

[www.lucilivines.lu](http://www.lucilivines.lu)

Dans chaque édition de PROST, nous donnons la parole à des amateurs et amatrices de vin qui se réunissent régulièrement pour en déguster (avec modération, bien sûr) et qui font partie d'un « Wäiclub » (privé) avec pour but de partager leur passion, leurs expériences et découvertes, et in fine : pour passer un bon moment. Pour cette deuxième édition, nous avons rencontré Claire Sertznig, Martine Kohll et Christiane Blum - trois femmes qui aiment passer des soirées filles, « Kippchen » à la main.

In jeder PROST-Ausgabe lassen wir Weinliebhaber zu Wort kommen, die sich regelmäßig zum Weintrinken treffen (natürlich in Maßen) und Teil eines (privaten) Weinclubs sind, um ihre Leidenschaft, ihre Erfahrungen und Entdeckungen zu teilen und vor allem: um eine gute Zeit zu haben. Für diese zweite Ausgabe haben wir uns mit Claire Sertznig, Martine Kohll und Christiane Blum getroffen - drei Frauen, die Mädelsabende mit einer „Kippchen“ in der Hand zelebrieren.



## Astuce « PROST »

Comment refroidir plus rapidement une bouteille de vin blanc ou rosé qui est à température ambiante ?

*Humidifiez une serviette en papier, enroulez-la autour de la bouteille, puis placez-la au congélateur pendant quelques minutes !*

FR

### Pouvez-vous nous présenter le club en quelques mots ?

Claire Sertznig (CS): Le club «LuciliVines - Femmes et Vins Luxembourg» a été fondé en 2012 en tant que groupement de femmes dans le milieu professionnel du vin, avec pour objectif de promouvoir la collaboration active, de créer un échange professionnel et de donner aux femmes une voix plus forte dans un secteur plutôt dominé par les hommes. L'association ne s'adresse toutefois pas uniquement aux professionnelles, mais à toute personne intéressée par le monde du vin. Aujourd'hui, nous comptons 120 membres.

### Quel type d'activités proposez-vous à vos membres ?

CS: Nous établissons notre programme d'activités chaque année, bien entendu autour du thème du vin. Nous proposons

des dégustations, des séminaires ou des programmes de formation, des voyages d'étude à l'étranger et des découvertes du monde de la gastronomie. Grâce à l'excellente collaboration avec des viticulteurs, des sommeliers, des restaurateurs et d'autres talents, nous pouvons, en tant que comité, proposer à nos membres un programme varié, centré sur l'enthousiasme commun pour les vins et mousseux.

Christiane Blum (CB): Nous nous réunissons au moins huit à neuf fois par an pour nos activités. Notre message est alors toujours le plaisir du vin et nous voulons bien sûr mettre en avant les produits luxembourgeois.

### Est-il toujours « uniquement » question de femmes dans la viticulture ?

CS: C'est toujours un plaisir de visiter un domaine viticole dirigé avec succès par des femmes et de travailler avec elles. Mais nous visitons bien sûr aussi des exploitations viticoles dirigées par des hommes.

### Le rôle de la femme dans le milieu viticole a-t-il évolué au fil des dernières années ?

CS: Autrefois, les femmes se retrouvaient plutôt en deuxième ligne et géraient l'exploitation viticole depuis le bureau ou, en forçant un peu le trait, depuis la cuisine. L'homme était certes toujours le visage officiel de l'exploitation, mais sans la femme, cela n'aurait pas fonctionné. Aujourd'hui, de plus en plus de femmes tiennent les rênes d'exploitations viticoles, et c'est une très bonne chose.

### Vous avez dit de mettre en avant les vins luxembourgeois, que pensez-vous qu'il reste encore à faire dans ce domaine ?

Martine Kohll (MK): C'est assez difficile, mais il faut avant tout rendre les produits plus visibles.

CS: Les petits clubs de vin permettent de faire bouger un peu les choses. Nos membres ne sont pas toutes mosellanes, mais viennent des quatre coins du pays et sont aussi d'âges différents. Chaque activité que nous organisons permet de rapprocher un peu plus les participantes du vin luxembourgeois. Elles découvrent de nouvelles choses et, nous l'espérons, y prennent goût. C'est un excellent moyen pour donner plus de visibilité aux produits.

CB: Sans oublier que chacune d'entre nous emporte chez elle ce qu'elle a appris lors des activités et le transmet à sa famille et ses amis, qui eux aussi en apprennent à leur tour ou s'y intéressent.

### Quels sont vos indispensables en matière de vin ?

CB: J'ai toujours un crémant classique au frais ; si quelqu'un vient me rendre visite, je lui sers une Kippchen.

MK: Chez moi, on trouve toujours un Riesling, je trouve qu'il se prête aussi bien aux repas qu'à l'apéritif. Mais il ne doit pas être trop frais, il doit être plutôt mûr.

CS: J'ai à peu près de tout dans mon frigo, mais personnellement, je suis plutôt une enfant du crémant. Une petite Kippchen passe toujours. ☺



DE

#### Könnt ihr uns den Verein kurz vorstellen?

Claire Sertznig (CS): Der Club „LuciliVines – Femmes et Vins Luxembourg“ wurde 2012 gegründet als Zusammenschluss von Frauen im professionellen Weinmilieu mit der Zielsetzung die aktive Zusammenarbeit zu fördern, einen berufsbedingten Austausch herzustellen und den Frauen eine stärkere Stimme in einer doch eher männerdominierter Branche zu geben. Der Verein richtet sich allerdings nicht nur an Professionelle, sondern an jede, die sich für die Welt des Weines interessiert. Heute zählen wir 120 Mitgliederinnen.

#### Welche Art von Aktivitäten bietet ihr euren Mitgliedern?

CS: Unser Aktivitätsprogramm setzen wir jährlich auf, natürlich rund um das Thema Wein. Hierzu bieten wir Verkostungen, Seminare oder Schulungsprogramme, Studienreisen ins Ausland und Einblicke in die Welt der Gastronomie an. Bedingt durch die hervorragende Zusammenarbeit mit Winzern, Sommeliers, Gastronomen und anderen Talenten können wir als Vorstand unseren Mitgliedern ein abwechslungsreiches Programm anbieten, bei dem, die gemeinsame Begeisterung für den Wein und die Schaumweine im Mittelpunkt steht.

Christiane Blum (CB): Wir treffen uns mindestens acht bis neun Mal im Jahr für unsere Aktivitäten. Unsere Message liegt dabei stets einfach in der Freude am Wein und wir wollen natürlich Luxemburger Produkte bekannter machen.

#### Geht es dabei immer „nur“ um Frauen im Weinbau?

CS: Es macht immer wieder Freude ein erfolgreiches von Frauen geführtes Weingut zu besuchen und mit diesem zusammen zu arbeiten. Allerdings besuchen wir selbstverständlich auch Winzerbetriebe mit männlicher Leitung.

#### Hat sich denn die Rolle der Frau im Winzermilieu in den vergangenen Jahren verändert?

CS: Früher standen Frauen eher in der zweiten Reihe und haben den Winzerbetrieb aus dem Büro oder, überspitzt gesagt, aus der Küche geleitet. Der Mann war zwar das offizielle Gesicht des Betriebs, aber ohne die Frau hätte es nicht funktioniert. Heute übernehmen mehr und mehr Frauen die Leitung von Winzerbetrieben und das ist auch gut so.

#### Ihr habt von der Bekanntmachung Luxemburger Weine gesprochen, was muss eurer Meinung nach diesbezüglich noch getan werden?

Martine Kohll (MK): Das Ganze ist relativ schwierig, aber vor allem müssen die Produkte visibler werden.

CS: Über kleine Weinclubs bringt man einen kleinen Stein ins Rollen. Unsere Mitglieder sind nicht alle aus der Mosel-Gegend, sondern von überall aus dem Land und auch unterschiedlicher Altersklassen. Pro Aktivität bringt man die Teilnehmerinnen ein Stück näher an Luxemburger Wein. Sie lernen Neues kennen und finden hoffentlich Gefallen daran. Das ist dann ein Zahnrad, an dem man drehen kann, um den Produkten mehr Visibilität zu geben.

CB: Es ist ja auch so, dass jede von uns das, was sie bei den Aktivitäten gelernt hat, mit nach Hause nimmt und an ihre Familie und Freunde weitergibt, die dann auch mehr über Luxemburger Weine erfahren oder sich dafür interessieren.

#### Was ist euer persönliches go to, wenn es um Wein geht?

CB: Ich habe immer einen klassischen Crémant im Kühlschrank; wenn jemand zu Besuch kommt, gibt es eine Kippchen.

MK: Bei mir findet man immer einen Riesling, ich finde der passt auch beim Essen immer oder als Aperitif. Er darf aber nicht zu frisch sein, sondern gerne etwas gereift.

CS: Ich habe so ziemlich etwas von allem kalt stehen, aber persönlich bin ich auch eher ein Crémant-Kind. Eine Kippchen geht halt wirklich immer. 🍷

