

SPARKLING NEWSLETTER FEBRUAR 2018

Champagner Wissen

Der „goldene Schnitt“ macht die Perlen

In der Kunst, Philosophie, Architektur oder der Biologie steht der mathematische „goldene Schnitt“¹ für das ideale Prinzip ästhetischer Proportionierung. Beim Rebbau ist es genauso. Die ideale Anzahl und die Verteilung von Zweigen und Knospen werden beim austreibenden Rebstock durch Reduktion optimiert.

Soviel zur Theorie, nun aber das Ganze nochmals von vorne und anschaulich erklärt. Der Rebschnitt ist der wichtigste Arbeitsschritt im Weinberg, denn die Qualität der gesamten Ernte hängt von seiner Genauigkeit und Finesse ab. Ein perfekter Schnitt sorgt für Kraft, Fruchtbarkeit und Reife und ermöglicht ein gesundes Wachstum. In der winterlichen Ruhephase der Pflanzen von Dezember bis Februar wird nicht geschnitten. Danach kann der zentrale Rückschnitt an einem trockenen, frostfreien Tag bis in den März hinein erfolgen.

Bevor der Winzer seine Schere ansetzt, studiert er seine Reben genau. Wie ist der Zustand des Rebstocks generell? Wie präsentiert sich die vertikale und seitliche Ausrichtung der Zweige? Müssen Überkreuzungen korrigiert werden, sodass es später im Jahr nicht zur gegenseitigen Behinderung im Wachstum kommt? Und insbesondere, wie sind Verteilung und Anzahl der Knospen? Erst nach sorgfältiger Beurteilung dieser Kriterien schreitet der Rebbauer in mühsamer Handarbeit zur Tat.

¹ Für die mathematisch interessierten Champagner-Freunde. Als „goldener Schnitt“ wird das Teilungsverhältnis einer Strecke oder anderen Größe bezeichnet, bei dem das Verhältnis des Ganzen zu seinem größeren Teil dem Verhältnis des größeren zum kleineren Teil entspricht.

Als Formel: $\frac{a+b}{a} = \frac{a}{b}$ a: grösserer Teil b: kleinerer Teil

Durch den Schnitt verbessert sich die Nährstoffzirkulation, so dass die Knospen bestmöglich versorgt sind und Wachstum und Fruchtbarkeit der Rebe optimal aufeinander abgestimmt werden. Zudem erhält die Rebe eine Form, die eine gleichmäßige Verteilung der Blätter gewährleistet und für eine optimale Photosynthese und Belüftung der Fruchtsände sorgt. Durch einen regelmässigen Verjüngungsschnitt am Stamm lässt sich zudem das Wachstum und die Verdickung des Rebstocks über seine Lebensdauer steuern.

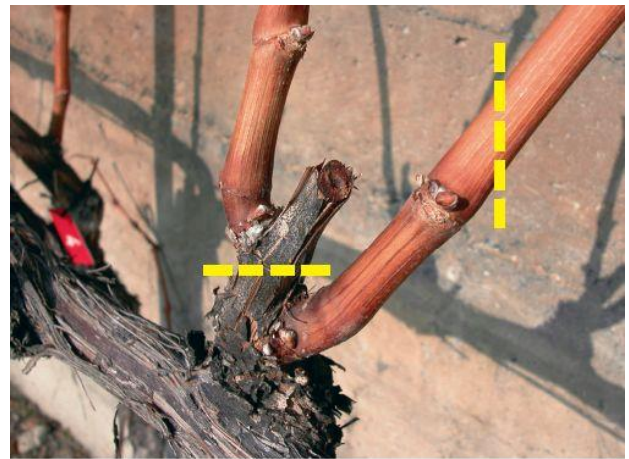


Bild oben: Beim Rebschnitt an mehrjährigen Stöcken wird der Trieb weiterverwendet, der dem alten Holz am nächsten liegt (Trieb rechts).

Bild unten: Vorher und nachher



Im Anschluss an den Rebschnitt – aber immer vor der Blüte - findet Anfang April die „Liage“ statt, bei der die Triebe an unterstützenden Binde-Vorrichtungen befestigt werden, um die Wuchsrichtung der Triebe zu steuern. Hierzu wird ein Draht verwendet, der in Papier oder in ein anderes biologisch abbaubares Material eingewickelt ist. Auch das geschieht von Hand und verlangt Präzision und Schnelligkeit. Und anders als beim Schnitt steht der Winzer bei dieser Tätigkeit am liebsten im Regen. Denn dann sind die Triebe nass und beugsam.



Bild oben: Nach dem Rebschnitt werden die Triebe mit einem Draht in der gewünschten Wuchsrichtung befestigt. Zum Schutz der Pflanzen ist der Draht mit einem weichen, biologisch abbaubaren Material umwickelt.



Mit den Entscheidungen beim Rebschnitt beeinflusst der Winzer also ganz direkt, ob er ein önologisches Leichtgewicht oder ein Spitzenprodukt erzielen will. Die Gleichung ist einfach. Je mehr Ertrag dem Rebstock abverlangt wird, desto schlechter wird die Qualität des Traubengutes. Das Comité Champagne legt jährlich die erlaubten Maximalerträge pro Hektar fest und sichert dadurch eine gewisse Grundqualität. Im 2017 zum Beispiel waren lediglich 10'300 kg Traubengut pro Hektar erlaubt. Dies aufgrund der heftigen Nachtfröste während der sensiblen Austriebs-Phase im Frühling, die zwischen 20% bis 40% der Knospen erfrieren liessen.

Jeder Winzer bestimmt bewusst das Qualitätsniveau seiner Ernte, indem er den Ertrag freiwillig - und teils deutlich - unter der erlaubten Menge ansetzt, oder eben nicht.

Regelmässige Leser unseres Newsletters wissen, dass im Sortiment von Champagner House Switzerland nur Produzenten vertreten sind, die sich höchster Qualität und entsprechend geringer Ernte-Erträge verschrieben haben.

Und das führt uns nahtlos zu den Perlen im Glas. Und darum geht es beim ganzen Aufwand ja letztlich.

„Was gibt es Neues?“

Wir haben den neuen „Quattuor“ von Champagne Drappier bekommen. Eine Rarität aus den vier weissen Traubensorten Arbane, Petit Meslier, Blanc Vrai und Chardonnay, welche je mit 25% vertreten sind. Aromen von frischen Südfrüchten entwickeln sich zu Noten von Feigenkonfitüre und einem Strauß weisser Blumen. Am Gaumen große Frische, mineralisch und sehr klar, mit langem Abgang.



CHF 79.00 pro 75 cl Flasche

Bei Bestellung bis 28. Februar 2018 CHF 75.00 pro 75 cl Flasche

„Und was ist immer noch aktuell?“

Edle Geschenkbox von **Champagne Henriot** mit einer 75 cl Flasche **Brut Soverain** und zwei **Champagner-Flûtes**



CHF 87.50 pro Box



Es ist noch immer Winter und die Zeit der währschaften Speisen. Was könnte besser dazu passen als ein Blanc de Noirs.

Zum Beispiel der **Blanc de Noirs Grand Cru** von **Champagne Paul Déthune**. 100% Pinot Noir eines einzelnen Jahrganges, gereift in 205-Liter Eichenfässern. Eine Offenbarung des gesamten Spektrums des Pinot Noirs von Mandel, Nougat und Trocken-Früchte bis hin zu Honig und Minze. Die Steigerung des Brut Grand Cru hinsichtlich facettenreicher Tiefe. Perfekt als Begleitung zum Essen oder für die Umrahmung philosophischer Höhenflüge.



CHF 53.50 pro 75 cl Flasche

Bei Bestellung bis 28. Februar 2018 **CHF 50.50 pro 75 cl Flasche**



*Am Mittwoch, 14. Februar 2018 ist Valentinstag.
Verwöhnen Sie Ihre Liebste oder Ihren Liebsten statt mit*



mit einem romantischen Rosé-Champagner. Oder mit beidem!

Champagne Henriot Brut Rosé.



Sinnlich-eleganter Rosé mit zarter Rosafärbung. In der Nase dominiert intensive Fruchtigkeit, während sich der Gaumen an der feinen Perlage und einer delikaten, ausgewogenen Aromen-Vielfalt von Erdbeere, Himbeere, wenig pink Pfeffer und feinen Röstaromen erfreut. Keine Spur von "Weinigkeit", sondern einfach, wie ein wunderbarer Rosé sein soll. Nämlich pure Romantik im Glas.

CHF 59.80 pro 75 cl Flasche

Für Mittwoch und allfällige Nachfeiern
bis und mit Freitag, 16. Februar 2018 **CHF 54.30 pro 75 cl Flasche**



Bestellung ab sofort und solange Vorrat
unter der E-Mail-Adresse

info@champagnerhouse.ch

oder Telefon +41 44 400 05 05

Wir bedanken uns herzlich für Ihr Interesse und Ihre Kundentreue.



A votre santé!
Sabine Schurr

Champagner House of Switzerland AG
Steinackerstrasse 19 8700 Küsnacht T +41(0)44 400 95 05
info@champagnerhouse.ch www.champagnerhouse.ch