



WACHSTUMSZYKLUS

Ruhephase	Austrieb	Blüte	Fruchtsatz	Färbung	Reifung	Holzreife	Rückzug
Ruhen des Weinbergs	Beginn der Entwicklung der Knospen	Erscheinen der Blütenstände und Bestäubung	Umwandlung der Blüten in Früchte	Anschwellen der Trauben und Veränderung der Beerenfarbe	Anstieg des Zuckergehaltes und Rückgang der Säure in den Beeren	Umwandlung des Zweiges zum Rebholz, das braun und fest wird.	Entfärbung, dann Laubfall

DIE ARBEITEN DES WINZERS

Schnitt	Binden	Schutz des Weinbergs	Ebourgeonnage	Hochbinden	Befestigung an Spalieren	Sommer-Rebschnitt	Beobachtung des Reifegrads	Weinlese
Überflüssiges Holz abschneiden für Ausgewogenheit zwischen Kraft und Fruchtbarkeit und für die optimale Silhouette des Weinstocks	Befestigung des Rebholzes an den Bindedrähten um die zukünftige Verteilung des Laubes und der Trauben sicherzustellen	Behandlungen gezielt und überlegt durchführen, um Parasitenbefall zu bekämpfen.	Nicht fruchttragende oder ungünstig liegende Knospen und Triebe werden entfernt.	Hochbinden der Zweige, um sie mittels der Ziehdrähte in einer vertikalen Position zu halten.	Trennen und befestigen der Zweige, für eine besser Verteilung der Blätter und eine bessere Belüftung der Trauben.	Überlange Triebe abschneiden um die Höhe und Dichte der Vegetation zu steuern.	Entnahme von Trauben oder Beeren zur Kontrolle ihrer Konzentration an Zucker, Säuren und anderen Bestandteilen, um das Lesedatum festzulegen.	Die Weintrauben von Hand lesen.

“DIE CHAMPAGNE IST EINE RAUE REGION, MIT KALTEN WINTERN, DURCHPFLÜGT VON KRIEGEN. UND DENNOCH GELANG ES IHR EINEN WEIN FÜR FESTE ZU ERFINDEN, DEN DIE GANZE WELT LIEBT.”

DANIEL RONDEAU (ACADÉMIE FRANÇAISE)

Mehr erfahren: champagne-mooc.com