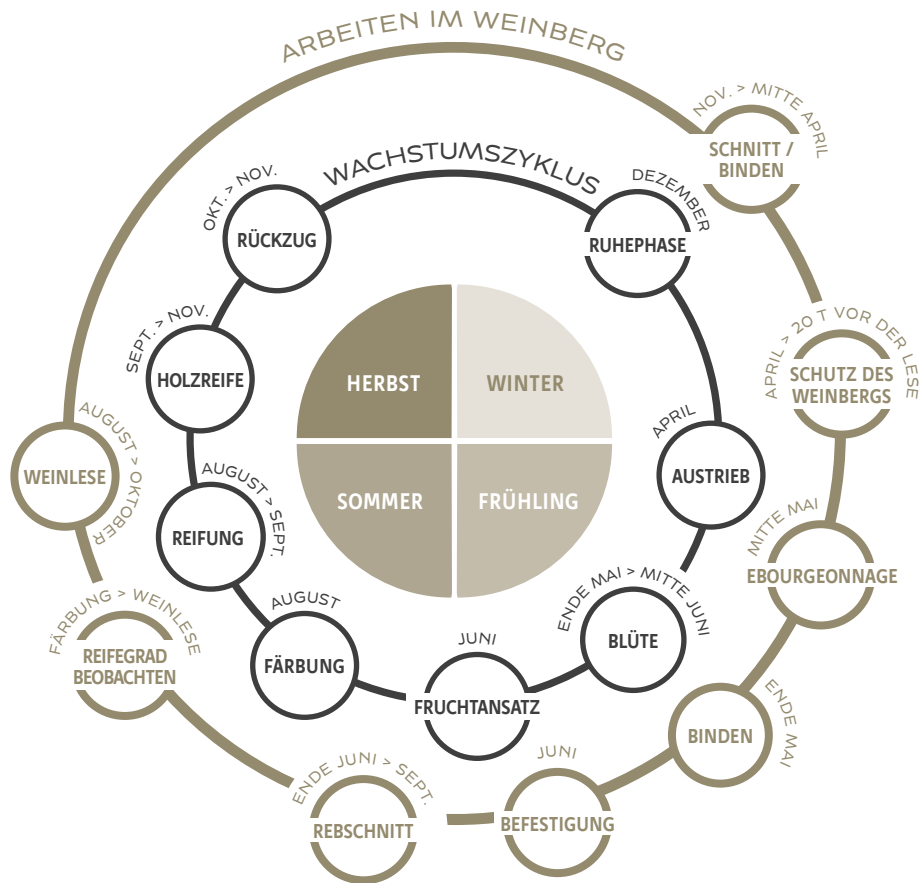




DER WACHSTUMSZYKLUS UND DIE ARBEITEN IM WEINBERG



“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)

WACHSTUMSZYKLUS

Ruhephase	Austrieb	Blüte	Fruchtausatz
Ruhen des Weinbergs	Beginn der Entwicklung der Knospen	Erscheinen der Blütenstände und Bestäubung	Umwandlung der Blüten in Früchte

Färbung	Reifung	Holzreife	Rückzug
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 (Entknospung)	Hochbinden
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 Zieh- drähte in einer vertikalen Position zu halten

Befestigung an Spalieren	Sommer-Rebschnitt	Beobachtung des Reifegrads	Weinlese
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