

NER... orken knallen

Der Unterhalt der Weinberge in der Champagne erfordert ständige Arbeit. Diese wird geschafft durch Winzer, die seit Jahrhunderten vom Vater auf den Sohn einander gefolgt sind, und ihren Beruf von Grund aus verstehen.

Wenn ein Terrain geackert und bepflanzt worden ist, dauert es sechs Jahre, ehe die Reben Trauben tragen.

Das Schneiden der Reben geschieht im Februar. Es sind meistens Frauen, die diese Arbeit verrichten. Danach werden die Stützen in den Boden geschlagen, an welche die Reben gebunden werden. Wenn die Blätter zum Vorschein kommen, wird der Kampf mit der Reblaus begonnen: die Pflanzen werden mit Sulfaten besprüht.

Die Ernte ist da. Zwischen den Blättern winken die dunkeln Trauben. Die Zeit, sie zu pflücken — Ende September, ist angebrochen. Männer, Frauen und Kinder beteiligen sich daran. Körbe werden vollgestapelt und nach den Kel-



6. Haupteingang der Kathedrale von Châlons-sur-Marne. Das Bauwerk wurde während der Revolution beschädigt.

7. St. Alpinuskirche zu Châlons-sur-Marne.



tern gebracht, wo der Saft aus den Trauben gepreßt wird. Nur der erste Saft wird gebraucht zum Champagnerwein. Dieser Most wird in Fässern gefaßt und nach riesengroßen Kellern gebracht, wo er später in Flaschen gezapft wird.

Aber vorher geschieht die Gärung: der süße Most verwandelt sich in Wein...

Nachdem er eine Zeit in Flaschen in den Kellern geruht hat, welche oft mehr als zehn Kilometer lang sind, wird eine neue Arbeit an dem Flaschenwein getan, um das Schäumen des Weines zu fördern. Die mittlere Produktion an Champagnerwein beträgt 450 000 Hl. pro Jahr. Jährlich werden ungefähr 30 000 000 Flaschen nach allen Teilen der Welt versandt.

Der Champagner ist der Festwein. Aber er ist mehr als das, er wirkt auch als Medizin, und sogar Sterbenden wird er eingefloßt, um ihre Lebensgeister zu wecken.

