

## Der Weinbau in der Champagne

Dauer : 14 min. - Klassenstufe: 7.-10. Klasse



An dieser Stelle möchten wir uns zuerst bei dem Personal der Winzervereinigung von Oger, bei der Champagnerunion (C.I.V.C.) und der Bildungsstätte Goutorbe sowie bei der Distillerie Goyard bedanken, ohne deren Mithilfe das Zustandekommen dieses Videofilms unmöglich gewesen wäre.

Dieser Film kann in den Fächern Biologie, Chemie aber auch Erdkunde gezeigt werden. Gerade dieser Film ist auch für ein Publikum geeignet, welches sich für die Weinherstellung interessiert. Interessant ist dieses Video auch, da man erkennt, dass es durchaus Unterschiede in der Weinbearbeitung gegenüber deutschen Winzern gibt. Die französische Sektherstellung, aber auch die Weinherstellung allgemein, unterscheidet sich teilweise deutlich von den deutschen Methoden.

In Frankreich sind Herkunftsgebiet, Methode und Rebsorte(n) exakt festgelegt. Der Name Champagne steht nicht nur für ein Weinbaugebiet, sondern auch für ein Verfahren, das jeder Tropfen Wein über sich ergehen lassen muss, bevor er den großen Namen führen darf. Doch die Einmaligkeit beruht - wie man oft glaubt - nicht nur in dem charakteristischen Schaum, sondern auf der Herkunft. Guter Champagner vereint in sich Frische, Fülle, Delikatesse und Rassigkeit und eine sanft anregende Kraft, wie man es in keinem anderen Wein findet.

Das Gebiet, dessen Boden und Klima für soviel eigene Art bürgt, liegt knapp 145 km nordöstlich von Paris; sein Herz wird von ein paar flachen, aus einer Kreideebene aufsteigenden Erhebungen gebildet, in die sich der Fluss Marne tief hineingeschnitten hat. Die Rebfläche der Champagne ( 27.500 ha ) verteilt sich auf 19.000 Besitzer. Nur 10 % der Anbaufläche sind Eigentum der großen Exportfirmen, denen der Champagner sein weltweites Renommee verdankt. 8.000 Einzelbesitzungen sind höchstens 1 ha groß, und über die Hälfte der 20.000 im Weinbau Beschäftigten dürfen wenigstens ein paar Weinstöcke ihre eigenen nennen.

Der Hauptunterschied zwischen den einzelnen Champagnern liegt ja in der Zusammensetzung dieser so genannten cuvée. Allgemein gilt, dass das Endergebnis umso feiner ausfällt, je unterschiedlicher die Komponenten sind. Wer ausschließlich Trauben aus einer einzigen Lage verwendet, kann nur eine schlichten Champagner hervorbringen. Das Renommee eines etablierten Hauses beruht auf seinen jahrgangslosen Champagner, bei denen durch das "Verschneiden" dafür gesorgt wird, dass von Jahr zu Jahr keine merklichen Unterschiede eintreten.

## **Ziele**

Der Weinanbau – hier in der Champagne – wird anschaulich illustriert. Es werden unterschiedliche Aspekte, die beim Weinanbau wichtig sind erwähnt und illustriert.

## **Inhalt des Films**

### **1. Abschnitt: Einleitung**

Die Champagne

Der Mensch kultiviert in der Champagne – einer Region in Ostfrankreich – Wein, der für die Produktion von Champagner genutzt wird. Der Ursprung des Champagners geht auf Dom Pérignon zurück. Dies war ein Mönch, der in der Abtei von Hauvillers gelebt hat. Die Weintrauben werden sorgsam gepflegt, um eine optimale Herstellung dieses "Schaumweines" zu gewährleisten.

### **2. Abschnitt: Das Milieu [ 2 min.+ 20 sec. ]**

Die Weinstöcke sind auf ungefähr 34.000 Hektar verteilt. Die relativ nördliche Lage dieser Weinkulturen macht es notwendig, dass der Wein nach Süden bzw. nach Südwesten ausgerichtet ist. Der Boden der Champagne ist sehr kalkhaltig. Kreide ist sehr wasserdurchlässig; außerdem reflektiert sie das Sonnenlicht ( eine in diesem Klima relativ rare Gottesgabe ) auf die Weinstöcke, muss aber ständig mit organischem Dünger beschickt werden, damit sie fruchtbar bleibt. Dom Pérignon ist die Entdeckung zu verdanken, dass hier keine einzelne Lage oder Rebsorte ideale Ergebnisse bringen kann. Ihm gebührt die Ehre für die Entwicklung der Kunst, die Weine aus verschiedenen Gegenden des Gebietes so miteinander zu mischen, dass der bestmögliche Geschmack entsteht. Ein Hektar eines Weinberges wird farblich markiert.

### **3. Abschnitt: Der Pfropfreis [ 2 min.+ 10 sec. ]**

Eine schreckliche Plage ist die Phylloxera oder Reblaus. Dieses kleine Tier saugt den Pflanzensaft. Es lebt von den Wurzeln der Rebe und zerstört sie. Auch in der Champagne zerstörte die Reblaus fast alle Reben. Man fand jedoch bald heraus, dass die Wurzeln der in Amerika heimischen Reben ( die Reblaus kam von dort ) resistent sind. Es mussten alle

Weinstöcke herausgerissen und durch mit europäischen Reisern veredelten amerikanischen Wurzelstöcke ersetzt werden. Um zu veredeln, nimmt man eine Teil einer Rebe z.B. einen abgeschnittenen Trieb. Wichtig dabei ist, dass dieser Pfropfreiser, d.h. die Veredelungsgrundlage, resistent gegenüber der Reblaus ist. Heutzutage wird mit Hilfe einer Maschine – einer Art Stanze – der Pfropfreiser auf die Veredelungsunterlage eingebracht. Danach wird alles in ein Bad mit flüssigem Paraffin getaucht, so dass die veredelte Stelle nun besser geschützt ist. Auch die Füße der Triebe werden in Wachs getaucht. Dies soll auch die Entwicklung der Wurzeln beschleunigen. Der moderne Weinbau hat sich jedoch auch zu einem Teil in Labors verlegt. Dort werden genetische Operationen durchgeführt, um z.B. die Resistenz der Reben noch weiter zu verstärken.

#### **4. Abschnitt: Die Arbeit im Weinberg [ 2 min. + 40 sec. ]**

Am Ende des Frühjahrs tragen die Weinstöcke schon zahlreiche Blütenstände. Die Blüte findet meistens zwischen Ende Mai und Anfang Juni statt. Zu Beginn des Herbstes sind die Blüten Früchte geworden: Die Weintrauben. Man sieht hier auch die charakteristische Form der Weintraubenblätter. Wurde zu Zeiten Dom Pérignons noch ein Dutzend Rebsorten angebaut ( er gab dem Pinot Noir den Vorzug vor allen anderen ), so beherrschen heute drei Trauben das Feld. Den größten Teil an der Anbaufläche hat mit 40 % der Pinot Meunier. Er liefert den Grundwein für alle, mit Ausnahme der allerfeinsten Champagner. Auf den Pinot Noir entfällt etwa ein Drittel und auf den Chardonnay etwa ein Viertel der Anbaufläche. Große Champagner entstehen durch eine sinnvolle Vereinigung der besten Trauben. Die schwarze Pinot Noir und auch die gleichfarbige Pinot Meunier Traube müssen rasch abgepresst werden, damit weißer Most ohne die geringste Spur von roter Farbe gewonnen wird.

Die Arbeiten im Weinberg verteilen sich über das ganze Jahr hinweg. Mineraliendüngung findet in der Zeit statt, in der die Vegetation ruht, also im Winter. Eine qualitativ und quantitativ abgestimmte organische Düngung mit Baumrinden und sonstigen Pflanzenresten ergänzt diese Düngung. Die Düngung nimmt einen sehr wichtigen Teil ein. Man muss bedenken, dass seit Jahrhunderten in der Champagne Wein angebaut wird. Der Boden wäre schon längst ausgelaugt und verbraucht, wenn nicht jedes Jahr bestimmte Mineralien und Dünger hinzugefügt worden wären.

Am Ende des Winters werden die Reben geschnitten. Dies ist von großer Bedeutung, da durch den Schnitt die Traube ihre Qualität behält. Im heutigen Weinbau ( im Unterschied zur Antike ) lässt man es jedoch nicht zu, dass die Rebe ihren kostbaren Saft auf die langen Triebe vergeudet. Man schneidet sie regelmäßig bis auf wenige Augen zurück, um bessere Frucht zu erzeugen. Bestimmte geschnittene Triebe werden an Drähten befestigt, um das Wachstum besser zu kontrollieren.

Im Frühjahr haben die Knospen dann Stiele entwickelt, die es jetzt zu beschneiden gilt. Im Herbst wird der Weinberg dann entlaubt, um einen besseren Zugang zu den Trauben zu haben.

#### **5. Abschnitt: Die Feinde des Weins [ 2 min. ]**

Die Rebe steht auf dem Speiseplan vielerlei Tiere. Die Rote Spinne, der Heu- und der Sauerwurm und viele Käfer, Milben und Läuse lassen es sich weidlich schmecken, wenn man ihnen nicht mit unterschiedlichen biologischen und chemischen Mitteln zu Leibe rückt.

Der Mehltau, ein mikroskopisch kleiner Pilz. Zuerst befällt dieser Schädling die Blätter und dann die Trauben. Er kann durchaus Teile der Lese ernsthaft gefährden. Rosenstöcke, die am Anfang jeder Reihe gepflanzt werden, dienen dem Winzer als Indikator für einen noch gefährlicheren Feind: Den echten Mehltau oder auch Oidium genannt. Die Blätter verbergen oft einen weiteren Schädling: Den Springwurmwickler. Dieser ernährt sich erst von Blättern dann geht er dazu über auch die Trauben zu fressen. Um die Pestizide und Insektizide einzuschränken, geht man immer mehr dazu über, Substanzen zu entwickeln, die z.B. die Vermehrung der Schädlinge beeinträchtigen. Man versucht z.B. auch in diesem biologischen Kampf andere Insekten zu finden, die die Schädlinge bekämpfen, nicht jedoch die Reben schädigen.

#### **6. Abschnitt: Die Lese [ 1 min. + 35 sec. ]**

Ende September beginnt die Weinlese. Es zeigt sich nun bald, ob der Winzer richtig gedüngt, geschnitten und Schädlinge bekämpft hat. Das Wetter kann der Winzer jedoch noch nicht beeinflussen. Von der richtigen Sonnenscheindauer und der richtigen Niederschlagsmenge zum richtigen Zeitpunkt wird es abhängen, ob dieser Jahrgang ein guter Jahrgang wird.

#### **7. Abschnitt: Zusammenfassung [ 35 sec. ]**

Hier wird noch einmal die wichtigste Arbeit als Jahreszyklus zusammenfassend dargestellt.

#### **Unterrichtshilfen zum Film**

Wie viele Menschen, möchte auch der Winzer Einblick in die Zukunft nehmen. Um einen Blick in die Zukunft zu wagen, ist es deshalb notwendig, dass der Winzer nach den ersten Frösten einen Trieb vom Weinstock abschneidet und ihn dann in warmes Wasser legt. Nach einiger Zeit erscheinen erste Blätter und dann Blüten. Der Winzer notiert den Zeitraum, der verflissen ist, bis erste Blätter und Blüten erschienen sind. Dies ergibt für ihn wichtige Hinweise über die Qualität der Weintrauben bei der nächsten Ernte!

- Versuche, diesen Versuch nachzustellen.
- Versuche, mit Hilfe des Films wichtige Stationen in der Entwicklung der Rebe festzuhalten, notiere dir auch als Kreisdiagramm die wichtigsten Arbeiten rund um den Weinberg.
- Male ein Weintraubenblatt.

#### **Der Gebrauch des pädagogischen Videofilms**

Auch der moderne naturwissenschaftliche Unterricht hat seit einigen Jahren Bilder, Filme und Filme sowie die ganze multimediale Vielfalt für sich entdeckt. Dies ist eine Möglichkeit, Beobachtungen und "Realitäten", die die Schüler im Klassensaal kaum machen können, näher zu bringen. So ist es heute möglich, einen Unterricht gerade durch Videofilme zu bereichern und zu beleben. Oft wird der angewandten Schulpädagogik der Vorwurf gemacht, der Unterricht sei zu praxisfern und zu abstrakt. Anschaulichkeit sollte ein wichtiges Prinzip im Chemie- oder Physikunterricht sein. Gerade in diesen Fächern werden oft abstrakte Begriffe und Modelle eingeführt. Aus diesem Grund ist es von besonderer Bedeutung, gerade eine Praxisorientiertheit und auch Anschaulichkeit - dort wo es möglich ist - zu betonen.

Videofilme, wenn sie auf die Schüler abgestellt sind, sollen natürlich nicht den Lehrer ersetzen. Der Film soll nicht ein Ersatz für eine Schulstunde sein ( Nach dem Motto: Heute

weiß ich nicht, was ich machen soll, also lege ich die Kassette rein! ), sondern er bildet mit anderen gebräuchlichen Medien eine sinnvolle Ergänzung für einen guten, anschaulichen und praxisnahen Unterricht.

Mit dem Video hat man natürlich auch die Möglichkeiten, nur bestimmte Passagen in seinen Unterricht zu integrieren. Es gibt sehr viele Möglichkeiten einen 10 - 17 min. didaktisch schon vorbereiteten Film in eine Schulstunde einzubauen.

Sie können z.B. nur einzelne Passagen, die gerade in Ihren Unterricht passen, zeigen. Natürlich ist es auch möglich, den Schülern vorher Fragen zum Film zu geben. Man kann das Video genauso gut als anschauliche Wiederholung eines lang zurückliegenden Stoffes einspielen.