

## Presseinformation No. 1/2022

### Der Schlüssel zur Zukunft liegt oft genug in der Vergangenheit

De Watère steht für den ursprünglichen Geschmack des Champagners – wie vor der Industrialisierung

- ❖ „Handwerklicher“ Champagner als Gegenpol zur üblichen Massenproduktion
- ❖ Einzigartige Reifezeit von bis zu 8 Jahren
- ❖ Zahlreiche internationale Preise
- ❖ Ausschließlich Verwendung der ersten Pressung (Cuvée)
- ❖ Flaschen werden von Hand gerüttelt
- ❖ Mit Pferden bewirtschaftete Weinberge und manuelle Lese
- ❖ Nur Trauben aus eigenem Anbau von größtenteils über 50 Jahre alten Reben
- ❖ Besondere Finesse bei Zusammensetzung der Dosage

Champagner, bitte! Wer mit dem „König der Weine“ anstößt, verleiht dem jeweiligen Moment besondere Bedeutung: Egal, ob es sich nun um eine Hochzeit, den Jahreswechsel, einen Geburtstag oder einfach nur einen schönen Abend oder ein formidables Mahl handelt. Dabei ist Champagner mehr als nur eine Frage des Prestiges und der „wertvollen“ Geste, sondern vor allem ein erlesener Genuss. Wirklich erstklassige Qualität ist jedoch schon seit der Industrialisierung im 19. Jahrhundert schwer zu finden. Martin A. Konorza hat deshalb bereits 2011 die Champagner-Marke De Watère gegründet, verbunden mit einer besonderen Vision für die Zukunft, die in der Vergangenheit wurzelt. Dass die Idee ankommt, zeigen zahlreiche Awards, aber auch Partnerschaften in der Gastronomie wie mit dem exklusiven Privathotel Bornmühle, das circa eine Stunde von Berlin entfernt liegt.

„Manchmal muss man einige Schritte zurückgehen, um die Zukunft in der richtigen Perspektive zu sehen – in diesem Fall vielleicht sogar 200 Jahre“, erläutert der Geschäftsführer jovial. Die Marke mit dem Greif Theodore im Logo, eine Hommage an die französischen Vorfahren der Familie namens De Watère, hat sich von Anfang an traditionellen handwerklichen Methoden verschrieben, wie sie zur Blütezeit des Champagners im 19. Jahrhundert üblich waren. Mit dem damals neu eingeführten Rütteln und Degorgieren hatte der weltberühmte Schaumwein seinerzeit auch seine anfängliche Hefetrübung aus der zweiten Gärung verloren. Somit waren alle wesentlichen Entwicklungsschritte vollzogen und das Luxusgetränk konnte die Welt erobern. Ab diesem Zeitpunkt glitt die Champagner-Herstellung jedoch auch immer mehr in die Massenproduktion ab und manuelle Prozesse wurden immer häufiger durch Maschinenarbeit ersetzt.

#### Perfektion kommt mit der Zeit

An die „Belle Époque des Champagners“, die im 19. Jahrhundert Höhe- und Wendepunkt zugleich war, knüpft De Watère an: Die Marke steht für den handwerklichen Gegensatz zur modernen Massenproduktion. So werden die hochwertigen Erzeugnisse ausschließlich aus der Cuvée, der ersten Pressung, hergestellt. Sie reifen in Premier-Cru-Lagen im Vallée de la Marne in der Champagne und

---

Kontakt: De Watère GmbH | Robinsonstraße 7 | 81739 München  
Tel.: +49-(0)89-55923617 | E-Mail: [info@de-watere.com](mailto:info@de-watere.com)

Pressekontakt: IKmedia GmbH | Friedenstraße 33 | 90571 Schwaig bei Nürnberg  
Tel.: +49-911-570320 0 | Fax: +49-911-570320 69 | E-Mail: [info@ikmedia.de](mailto:info@ikmedia.de)

werden von Hand geerntet. Die Rebstöcke sind deutlich älter als die Marke De Watère selbst und stammen überwiegend aus den 1960er und zum kleineren Teil aus den 1990er Jahren, was die Komplexität und Tiefe des Weins steigert. Die Weinberge werden mit Hilfe von Pferden bewirtschaftet, sodass die empfindlichen Böden, das „Terroir“, geschont und giftige Emissionen vermieden werden. Auf Pestizide und Herbizide wird ebenfalls verzichtet und so eine unvergleichliche Reinheit der Trauben erreicht. Wo immer es möglich ist, wird die Arbeit im Weinberg und im Keller manuell erledigt. Das alles ist nicht nur nachhaltig, sondern ergibt vor allem einen unvergleichlichen Geschmack. Bei den angewendeten Prozessen und Methoden steht Qualität stets vor wirtschaftlicher Effizienz – so setzt De Watère unter anderem eine speziell für das Unternehmen entwickelte Weinpresse ein.

### **Kleine Einblicke in ein gut gehütetes Geheimnis**

Nach der ersten Gärung in emaillierten Stahltanks werden die Weine durch die Schwerkraft geklärt, wodurch eine mechanische Belastung vermieden und eine noch schonendere Entwicklung ermöglicht wird. Die malolaktische Gärung dient als natürlicher Prozess, um die komplexen und vielschichtigen Aromen weiter zu kombinieren. Nach dem manuellen Degorgieren wird eine niedrige Dosage von unter 7 (Prestige) bis 8 Gramm (TEN21) Fruchtzucker aus den eigenen Trauben unter Verwendung einer besonderen Methode hinzugefügt. Denn sie wird nicht in stillem Reservewein aufgelöst, sondern mit degorgiertem Champagner aus derselben Charge. „Das ergibt eine harmonischere Mischung und einen perfekt abgerundeten Champagner“, erläutert Martin A. Konorza. Die genauen Einzelheiten der Dosage sind das Geheimnis jedes Champagner-Herstellers, verleiht dieser Arbeitsschritt dem Getränk doch seine prägende Note und bestimmt die Geschmacksrichtung zwischen extrem trocken und süß.

All dieser Aufwand scheint sich zu lohnen, denn De Watère wurden bereits unzählige nationale und internationale Getränkepreise verliehen. Dazu trägt aber noch ein weiterer Faktor bei: Zeit. Dieser magische Stoff, der bei einer durchgetakteten Massenproduktion kaum noch zur Verfügung steht, wird den Champagnern von De Watère reichlich mit auf den Weg gegeben. So reifen die Spitzenprodukte des Hauses bis zu acht Jahre lang. Durch die Verbindung traditioneller Handwerkskunst mit minimalistischem Design sowie modernem, persönlichem Marketing sprechen die Produkte sowohl Champagner-Neulinge als auch erfahrene Connaissseure an. De Watère schafft einzigartige Produkte von herausragender Qualität, die eine ganz neue Gemeinschaft moderner, selbstbewusster, unabhängiger Luxuskunden ansprechen sollen, die das Beste unter dem Besonderen schätzen. Im Sortiment sind aktuell der „Prestige Brut Rosé de Saignée“, der „Prestige Brut Blanc“ sowie der „TEN21“, der als Einstiegschampagner neue Maßstäbe setzt. Der internationale Vertrieb erfolgt über die De Watère GmbH mit Sitz in München.