

Forthcoming events

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand**

Band (Jahr): **33 (1970)**

Heft [7]

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

carbon dioxide gas resulting from an induced secondary fermentation. There are two basic methods of making sparkling wines:

The champagne method, in which fermentation takes place in wooden casks. By careful analysis the amount of sugar remaining in the wine is measured and if necessary extra sugar added before the wine is bottled. There the second fermentation takes place and because the gas cannot escape it produces the sparkle.

In the closed vat method, secondary fermentation takes place in huge sealed tanks. Sugar and yeast are added to cause secondary fermentation. Before being bottled the liquid is chilled and filtered. The chilling ensures also that the wine retains its natural gas. This is a much cheaper way to make a sparkling wine than the Champagne method and is widely used in New Zealand.

It is best served from 45 to 50°F. Beware of leaving champagne too long in the refrigerator as it spoils the wine. About an hour is long enough. It can be enjoyed at any time and with any meal.

There are several very good red and white table wines on the market in New Zealand and all can be recommended for Swiss tastes.

And now Good Luck.

—M.M.

Forthcoming Events

Taranaki Swiss Social Club

Our **National Day Celebration** this year will be held on Saturday, August 1st, in the Kapuni Memorial Hall, commencing at 6.30 pm.. with a Social Hour, and a buffet-style Dinner at 7.30 p.m. followed by a Cabaret Evening. Admission (all inclusive): Double \$5, Gents \$3.50, Ladies \$2, Junior Gents (under 18) \$2.50.

Wellington Swiss Club

Our **National Day Celebration** will be held on Saturday, 1st August, in the Winter Show Building.

Christchurch Swiss Club

1st August Celebration: Our first-ever Social and Dance will be held on Saturday, 1st August, at the Ouruhia Hall. Tickets available NOW: \$1.75 each. Friends welcome.

Game Evenings held every first Tuesday of the month at Moser's bach.