



Trauben und Reben

Wein- und Rebbau in der Schweiz

Geschichte des Weinbaus seit der Antike

Der Weinanbau und die Weinherstellung stammen ursprünglich aus Asien. In der syrischen Stadt Damaskus fanden Archäologen eine 8000 Jahre alte Frucht- und Traubenpresse. Auch dem ägyptischen König Tutenchamun, der über tausend Jahre vor Christus lebte, erhielt als Grabbeigabe 56 Amphoren mit Wein. Ob der damals hergestellte Wein allerdings ähnlich aussah und ähnlich schmeckte wie heutiger Wein, das ist nicht bekannt.

Göttliches Getränk bei den Griechen

Als berauschendes Getränk war Wein vor allem auch im antiken Griechenland bekannt. Dionysos, der griechische Gott des Weines, soll die Weinkultur ins Land gebracht und die Menschen den Weingenuss gelehrt haben. Aus griechischer Zeit stammen zahlreiche Darstellungen von Weinbau und Weinbereitung. Die Griechen waren es auch, die etwa 500 Jahre vor Christus den Wein und damit das Wissen über den Weinbau ins heutige Westeuropa weitertrugen.

Kelterkunst der Römer

Erst durch die römische Kultur wurde die Weinherstellung eine wirkliche Kunst. Die Ursprünge fast aller modernen Keltertechniken sind römisch. Die Weintrauben wurden mit den Füßen zerdrückt und der so erhaltene Most zur Gärung in grosse Amphoren aus gebrannter Erde gefüllt. Zu Ehren von Bacchus, dem römische Gott des Weines, feierten die Römer grosse Weinfeste, die später allerdings verboten wurden.



Bei den römischen Banketten folgte der Ausschank der Getränke einem genauen Ritual. Wein wurde unter Zugabe von Wasser, manchmal sogar Meerwasser, mit Honig und Gewürzen vermischt und so serviert.

Das Weinland Schweiz in Zahlen

Über 2'500 Winzer bebauen in der Schweiz eine Rebfläche von ca. 14'600 ha. Der Anteil der Schweizer Rebfläche an der Weltrebläche beträgt damit etwa zwei Promille. Der durchschnittliche Schweizer Ernteertrag liegt bei ungefähr 100

Millionen Litern Wein pro Jahr, wobei die Erträge je nach Witterung beträchtlichen Schwankungen unterliegen. Der Anteil biologisch bewirtschafteter Rebbauflächen ist in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen, die Biofläche beim Wein hat sich zuletzt ca. alle 3–4 Jahre verdoppelt. Unterdessen bewirtschaften rund 590 Winzer knapp 2'470 ha Rebfläche biologisch, was einem Anteil von 18.5 % der gesamten Rebfläche entspricht.

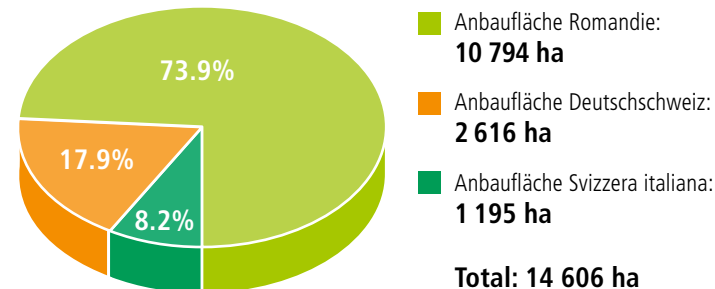


Rebfläche der zehn wichtigsten Weinbaukantone 2022

Weinbaukanton	Rebfläche	Weisswein (%)	Rotwein (%)
Wallis	4 680 ha	41	59
Waadt	3 787 ha	65	35
Genf	1 348 ha	44	56
Tessin & Mesolcina (GR)	1 195 ha	10	90
Zürich	605 ha	41	59
Neuenburg	605 ha	37	63
Schaffhausen	467 ha	30	70
Graubünden *	420 ha	27	73
Aargau	384 ha	34	66
Bern **	248 ha	52	48

* ohne Misoix ** inkl. Bielerseeregion

Die grössten Rebbauflächen liegen in der Westschweiz



Quelle: Das Weinjahr 2022 – Weinwirtschaftliche Statistik, BLW

Die wichtigsten Schweizer Rebsorten



Jedes Schweizer Rebbaugelände beheimatet seine typischen Rebsorten und es kommen immer neue dazu, welche z.B. gegen Pilzkrankheiten resistent sind, sogenannte PIWI-Sorten. Insgesamt gibt es über 240 Rebsorten. Die sechs häufigsten sind:



Der **Pinot Noir** (Blauburgunder) ist die in der Schweiz am häufigsten angebaute Rebsorte. Sie liefert ganz besonders feine Weine. Es heisst, sie sei die herausragendste Rebsorte nördlich der Alpen. Je nach Anbaugelände und Art der Weinherstellung entstehen daraus leichte, fruchtige oder kräftige Weine.



Der **Chasselas** ist die häufigste weisse Schweizer Rebsorte. Diese Traube findet man vor allem am Neuenburger-, Bieler- und Murtensee, im Waadtland, im Kanton Genève und im Wallis. Aus Chasselas-Trauben lassen sich viele fruchtig-frische Weine keltern. Man trinkt sie gerne zum Aperitif, zu würzigem Käse oder zu frischen Seefischen. Im Wallis wird diese Traube auch Fendant genannt.



Der **Merlot** ist die Hauptrebsorte des Tessins. Weil sie sehr spät im Jahr reif wird, ist sie in den anderen Regionen der Schweiz noch kaum anzutreffen. Merlot-Weine haben einen kräftigen Geschmack und eine tiefe, dunkelrote Farbe und schmecken im Alter leicht nach Trüffel.



Der **Gamay** reift später als der Pinot Noir und wird vor allem in der Westschweiz, besonders im Genferseegebiet und im Wallis, angebaut. Gamay-Weine soll man nicht lange lagern, sondern trinken, wenn sie noch jung sind. Sie schmecken nach frisch gepflückten roten Beeren.



Der **Gamaret** ist eine noch eher junge Rebsorte, die aber in der Genfersee-Region und im Wallis schon eine grosse Verbreitung gefunden hat. Gamaret-Weine zeichnen sich durch eine besondere Würze aus. Gamaret wird dank seiner intensiven Färbung oft in Verschnitten zusammen mit Weinen anderer Rebsorten verwendet.



Müller-Thurgau (Riesling x Silvaner) ist in der Ostschweiz die wichtigste weisse Rebsorte. Weine aus Müller-Thurgau-Trauben passen zu jedem Aperitif und ganz speziell zu Spargeln, Fisch, Gemüsegratins und Käsegerichten. Sie schmecken fruchtig und leicht nach Muscat.

Der Konsum

Jedes Jahr werden in der Schweiz zirka 240 Millionen Liter Wein getrunken. Der Marktanteil des Schweizer Weins beträgt ca. 27 Prozent, wobei er beim Weisswein markant höher liegt als beim Rotwein: Beim Weisswein deckt die Produktion etwa 50 Prozent des Bedarfs. Beim Rotwein stammen über 70 Prozent des Konsums aus dem Ausland. Die Hauptimportländer sind Italien, Frankreich und Spanien.

Weinkonsum Schweiz 2022



Konsum Rotwein	1 534 939 hl
Inländischer Rotwein	443 422 hl
Ausländischer Rotwein	1 091 518 hl
Konsum Weisswein	836 654 hl
Inländischer Weisswein	433 420 hl
Ausländischer Weisswein	403 234 hl
Gesamtkonsum Rot- und Weisswein	2 360 310 hl

Quelle: Das Weinjahr 2022 – Weinwirtschaftliche Statistik, BLW



Die Weinterrassen des Lavaux (VD) gehören seit 2007 zum UNESCO-Weltkulturerbe.

Sagenumwobene Weine aus dem Wallis

Ein guter Wein braucht Zeit, heisst es. Genau so war es auch bei Rainer Zimmermann mit den Reben. Denn die Begeisterung für den Weinbau entstand erst im Verlaufe der Jahre. Als Kind musste er oft im familieneigenen Rebberg in Visperterminen helfen. Das Spezielle an diesem Rebberg ist die Höhe, auf der die Reben gedeihen. Bis auf 1150 m ü. M. wachsen die süssigen Trauben und bilden das Fundament für den weit über die Kantonsgrenze hinaus bekannten Heida-Wein.

Auch für Rainer Zimmermann ist der Heida-Wein ein Zugpferd. Doch unterdessen sind zahlreiche weitere Traubensorten und Weine dazugekommen: Johannisberg, Pinot Noir, Merlot und Dôle gehören mittlerweile zu seinem Sortiment. Mit den Jahren stieg die Experimentierfreudigkeit. Schaumweine und Gewürztraminer runden die sicher noch nicht abgeschlossene Produktpalette ab.

Ausbildung zum Winzer

Dass er eines Tages eine eigene Kellerei haben und Chef von mehreren Mitarbeitern sein würde, hätte er sich nicht gedacht. In das Berufsleben ist Zimmermann als LKW-Mechaniker gestartet. Es folgten mehrere Weiterbildungen auf technischer Ebene. Der Bezug zu den Reben veränderte sich. Plötzlich wurde der Rebberg ein Rückzugsort. Ein Ort der Stille und des Ausgleichs zum hektischen Berufsleben. Bislang gab seine Familie – wie viele andere – die geernteten Reben der Genossenschaftskellerei ab. Der Wunsch, einen eigenen Wein zu produzieren, keimte auf. Mit der Ausbildung zum Winzer an der Forschungsanstalt Agroscope in Wädenswil holte er sich das nötige Fachwissen.

Voller Stolz füllte er die ersten eigenen Weinflaschen ab. Doch schon bald darauf folgte die Ernüchterung. Niemand wartete auf einen weiteren Wein. «Mir wurde klar, dass ich um meine Weine einen Mehrwert schaffen muss», erzählt er rückblickend. Zusammen mit einem Freund wurde gegrübelt, überlegt, verworfen und neu angedacht. Und schliesslich war sie da, die Idee der «Sagenhaft guten Weine». Allen voran, die Geschichte um Johanneli Fi, der Namensgeberin seiner Kellerei.

Die Sage von Johanneli Fi

Z'Johanneli soll die erste Wirtin auf dem Brigerberg gewesen sein. Nach Ladenschluss goss sie heimlich das Weinfass mit Wasser auf. Als eines Abends ein Gast Johanneli auf frischer Tat ertappte, wurde sie aus dem Dorf vertrieben und

nie mehr gesehen. Es hiess, sie müsse ewig als verlorene Seele in den Gletscherwassern bleiben um ihre Sünde zu büssen.

Herbst ist das Highlight

Per Zufall fand er im Dorf unterhalb von Visperterminen einen geeigneten Keller zur Weinproduktion. Die Lagerung erfolgt teils im Barrique und teils im Stahlfass. Eine speziell eingerichtete Anlage sorgt für eine geregelte Sauerstoffzufuhr. Seinen alten Beruf hat er hinter sich gelassen. «Das Faszinierende an den Reben ist der ganze Prozess», erklärt Zimmermann. Bis aus dem Setzling ein Wein gemacht werden kann, vergehen Jahre. Das richtige Know how ist dabei ebenso entscheidend wie die Erfahrung. Zimmermann schätzt sowohl die Arbeit im Rebberg wie auch das Feingefühl, das für die Herstellung des Weins benötigt wird. Highlight jedes Rebenjahrs ist die Erntezeit im Herbst. Chefsache ist und bleibt die Kellerarbeit. «Ich kann nur einmal im Jahr einen Wein ansetzen», erklärt der leidenschaftliche Winzer. «Und für diese Arbeit erhält man pro Wein und Jahr nur eine Chance».

Natur als Herausforderung

Unterdessen bewirtschaftet Zimmermann über 3 ha Reben. Rund ein Drittel davon gehören ihm selbst. Als die grösste Herausforderung beim Rebbaub bezeichnet er die Natur. Der Pflanzenschutz nimmt deshalb eine wichtige Rolle ein. «Echter und falscher Mehltau oder Schädlinge wie der Japankäfer halten uns auf Trab», erklärt Zimmermann. Wildtiere wie Dachs, Hirsche und Rehe können durch das Abfressen der jungen Triebe ebenfalls grossen Schaden anrichten. Dazu kommen die Wettereinflüsse wie Hagel oder Frost, denen die Reben ausgeliefert sind. Wie schafft man es trotzdem, einen guten Wein zu produzieren? «Das Geheimnis des Weinbaus ist es, den richtigen Setzling in den richtigen Boden in der richtigen Lage anzubauen», erklärt Zimmermann. Dass er bereits einige Auszeichnungen mit seinem Wein gewinnen durfte, macht ihn besonders stolz.

johanneli-fi.ch



Rainer Zimmermann experimentiert mit neuen Traubensorten und kreiert daraus immer mal wieder einen neuen Wein.



Sagenhafter Wein: Wer bei den Kunden ankommen will, muss eine gute Geschichte erzählen können.

Mit dem Refraktometer wird der Zuckergehalt in den Trauben bestimmt. Daraus kann der Reifegrad gemessen und somit der ideale Erntezeitpunkt bestimmt werden.



Das Jahr im Rebberg

Austrieb im Frühling

Die Frühlingssonne erwärmt den Rebberg. Die Knospen der Rebe wachsen und dann treibt die Rebe aus, die ersten Blätter erscheinen. Die Rebe reagiert in diesem Stadium sehr empfindlich auf späte Frostrüchte. Um das Wachstum der Rebe zu steuern, wählt der Winzer diejenigen Knospen und Triebe aus, die er behalten möchte und eliminiert die anderen. Ausserdem schützt und stärkt er die Reben mit Pflanzenschutzmitteln, um sie vor Krankheiten und Schädlingen zu schützen. In Neuanlagen werden in dieser Zeit die Reben gepflanzt.

Im Weinkeller

Im Frühling sind bereits etliche Weine abfüllbereit, vor allem Weissweine und Rosés sowie die ersten jungen Rotweine.

Winterarbeiten

Die Rebe hält in den Wintermonaten Winterruhe. Jene Winzer, die ihren Wein selbst keltern, arbeiten jetzt im Weinkeller und kontrollieren ihre jungen Weine. Im Februar, wenn die Tage wieder länger werden, erwacht die Rebe aus ihrer Ruhephase. Nun ist auch der Winzer wieder häufig im Rebberg anzutreffen. Er schneidet die alten Zweige ab und schafft Platz für neue Triebe. Nach und nach schiesst der Saft wieder in die Pflanze und die Rebe «weint», um ihre Schnittwunden zu desinfizieren.

Pflegearbeiten im Sommer

Der Sommer ist für den Winzer die arbeitsintensivste Zeit. Er muss neue Triebe zurückschneiden und in die richtige Form bringen, überzählige Traubenstände entfernen und die Gänge zwischen den Reben mähen. Zudem werden die Reben immer häufiger mit Netzen vor Hagel, Vögeln und Insekten geschützt. Im Laufe des Sommers wachsen die Beeren zu ihrer vollen Grösse heran und werden gegen Ende August weich und süss.

Im Spätsommer reifen die Trauben

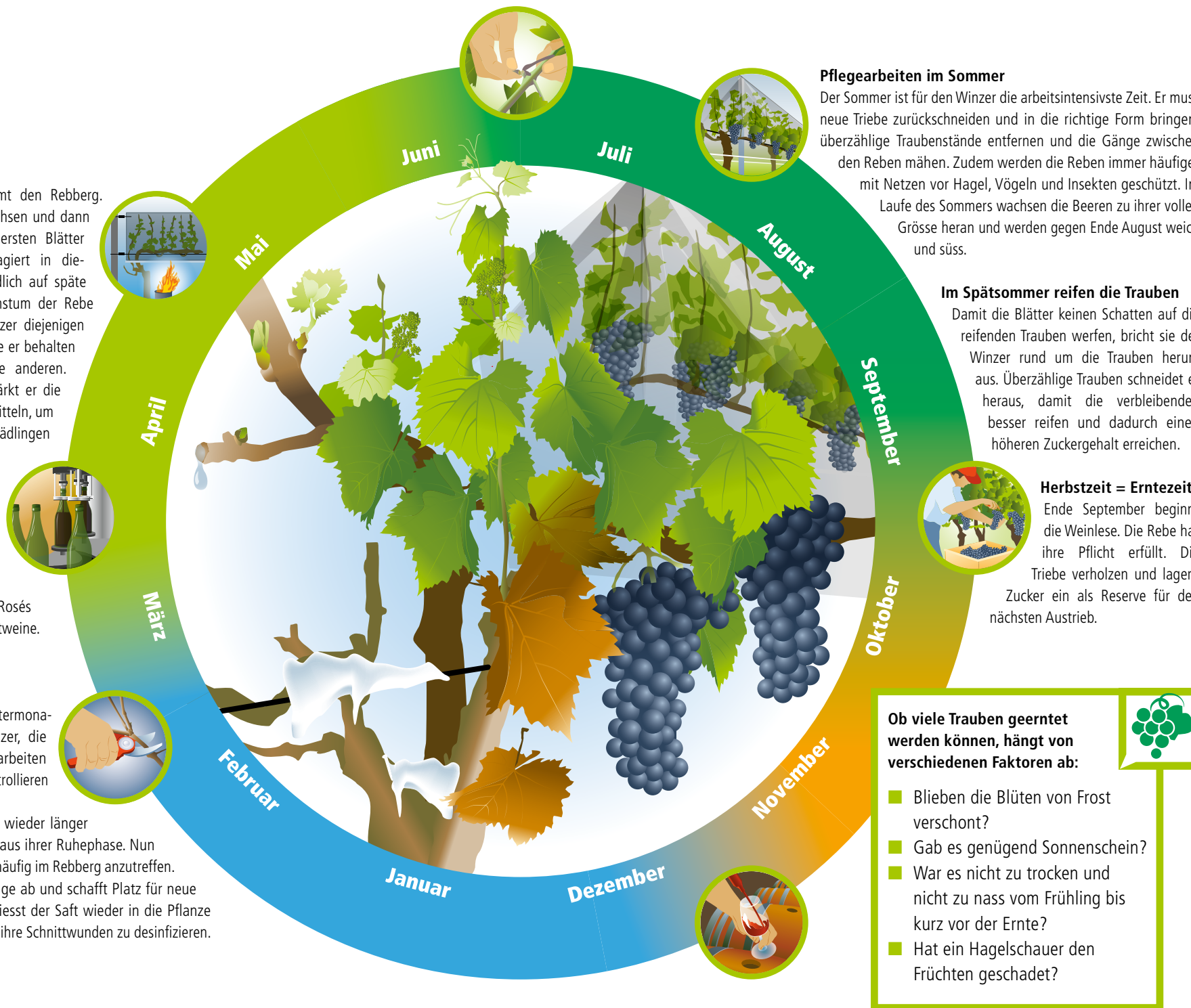
Damit die Blätter keinen Schatten auf die reifenden Trauben werfen, bricht sie der Winzer rund um die Trauben herum aus. Überzählige Trauben schneidet er heraus, damit die verbleibenden besser reifen und dadurch einen höheren Zuckergehalt erreichen.

Herbstzeit = Erntezeit

Ende September beginnt die Weinlese. Die Rebe hat ihre Pflicht erfüllt. Die Triebe verholzen und lagern Zucker ein als Reserve für den nächsten Austrieb.

Ob viele Trauben geerntet werden können, hängt von verschiedenen Faktoren ab:

- Blieben die Blüten von Frost verschont?
- Gab es genügend Sonnenschein?
- War es nicht zu trocken und nicht zu nass vom Frühling bis kurz vor der Ernte?
- Hat ein Hagelschauer den Früchten geschadet?



Wie Trauben zu Wein werden

Der Höhepunkt im Jahr des Winzers oder der Winzerin ist die Ernte der Trauben, die so genannte Weinlese. Frühe Traubensorten wie beispielsweise die Müller-Thurgau können schon Mitte September gelesen werden, die anderen Sorten wie zum Beispiel der Sauvignon blanc im Oktober. Der genaue Erntezeitpunkt richtet sich nach der Entwicklung der Trauben und deren Zuckergehalt. Dieser wird in Oechslegrad gemessen und bestimmt den späteren Alkoholgehalt des Weins mit. Dies, weil sich bei der alkoholischen Gärung der Zucker mithilfe von Hefen in Alkohol, CO₂ und Wärme umwandelt. Während der Erntezeit sind im Rebberg viele emsige Hände an der Arbeit. Sorgfältig werden die Trauben von den Reben geschnitten und in Kübel oder andere Behälter gelegt. Unreife Trauben, aber auch kranke, faule und von Wespen angefressene Beeren, werden aussortiert.

Samt Kernen in die Presse

Die geernteten Trauben werden gesammelt und zum Weinkeller transportiert. Hier werden die Beeren von den Stielen getrennt und gequetscht. Dadurch entsteht die Maische, eine Masse aus Saft, Fruchtfleisch, Traubenhaut und Kernen. Die Maische aus weissen Trauben gelangt direkt in die Presse.

Aus der Presse fliesst der frische Traubenmost in einen Weintank, wo er während 24 Stunden ruhen muss, damit sich feste Teile wie zum Beispiel die Traubenhaut und die Kerne auf dem Boden ablagern können und der Most klar wird. Nun wird der Traubensaft in Chromstahltanks oder in Fässer aus Eichenholz umgefüllt, wo die so genannte Gärung stattfindet.

Dazu gibt der Kellermeister Hefepilze in die Tanks oder Fässer, die den Zucker im Traubensaft in Alkohol und Kohlensäure umwandeln. Die Gärung des Weins dauert vier bis zehn Tage. Dann sinken die Hefepilze auf den Boden ab und der junge Wein wird klarer.

Rot- oder Weisswein aus roten Trauben

Aus Rotweintrrauben kann der Kellermeister ganz verschiedene Weine herstellen. Wird die Maische aus roten Trauben sofort gepresst, entsteht daraus Weisswein, denn die Farbstoffe aus der Traubenhaut können nicht in den Traubensaft gelangen. Wird die Maische zuerst leicht gegärt und erst dann gepresst, entstehen hellrote, so genannte Rosé-Weine. Erst wenn die Maische mehrere Tage gären kann und häufig durchmischt wird, geht die rote Farbe aus der Traubenhaut ganz in den Traubenmost über und es entsteht Rotwein.

Ausbau im Keller

Im Weinkeller wird der Wein ausgebaut. Der Oenologe, die Oenologin verleiht dem Wein seine persönliche Note, z.B. durch die Art der gewählten Behälter: Eichenfässer oder Stahltank. Auch die Dauer der Lagerung bestimmt die Aromen entscheidend mit.

Schweizer Weine werden gemäss Gesetz in drei Klassen unterteilt:

Die höchste Kategorie ist das AOC (Appellation d'origine contrôlée = Wein mit kontrollierter Herkunft) gefolgt von Landweinen und Tafelwein. Es gibt rund 700 AOC-Weine in der Schweiz. Wie in anderen Lebensmittelbereichen schon vollzogen, steht auch beim Wein ein Systemwechsel zur EU-weit gültigen AOP/IGP-Bezeichnung zur Diskussion. Das Qualitätszeichen AOP wird vergeben an Produkte mit geschützter Ursprungsgarantie und IGP schützt traditionelle regionale Spezialitäten.



In Transportbehältern werden die Trauben gesammelt und sobald als möglich in den Weinkeller gebracht.

Sobald die Trauben genügend Zucker enthalten und ihre Aromen voll entwickelt sind, kann die Weinlese beginnen. In der Schweiz ist das noch Handarbeit.



Biodiversität im Rebberg

Weinberge beherbergen eine grosse biologische Vielfalt. In der Regel in sonnigen Lagen mit mildem Klima gelegen, bieten die vielfältigen Strukturen im Rebberg und seiner Umgebung wie Hecken, einzelne Bäume oder Trockenmauern zahlreiche günstige Lebensräume für viele Pflanzen- und Tierarten.

Die nicht versiegelten Trockenmauern sind sehr nützlich für Reptilien: Schlingnattern, Smaragdeidechsen und Mauereidechsen finden dort ausgezeichnete Plätze um sich zu sonnen und zu verstecken, Eier zu legen sowie den Winter zu verbringen.

Die Vegetation besteht mehrheitlich aus gewöhnlichen Arten, aber man trifft auch seltene oder für Weinberge typische Pflanzenarten wie den Weinberg-Lauch oder den Dolden-Milchstern an. Die standorttypisch eher spärliche Flora begünstigt das Vorkommen von Insekten, die von einigen Vögeln wie dem Gartenrotschwanz und dem Wiedehopf gerne gefressen werden. Beide stehen auf der Roten Liste der gefährdeten Arten in der Schweiz.

Vogelschutz im Rebberg

Die Schweizerische Vogelwarte in Partnerschaft mit VITIVAL, der Walliser Vereinigung der IP Suisse-Winzerinnen und Winzer, möchten in einem gemeinsamen Projekt die besten Bewirtschaftungsmethoden finden, um gleichzeitig einen Qualitätswein zu produzieren und die Vogelwelt zu schützen. Die Ergebnisse bestätigen, dass Weinberge, welche begrünt sind und vielfältige natürliche Strukturen bieten, von den Vögeln bevorzugt werden.

Ökologisierung

Winzerinnen und Winzer werden, wie andere Landwirte auch, vom Bund mit Direktzahlungen unterstützt, wenn sie Massnahmen zur Förderung der Biodiversität umsetzen. Sie müssen hierfür den so genannten ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) erbringen. Die steigende Nachfrage der Konsumentinnen und Konsumenten nach naturnah hergestellten Weinen trägt zusätzlich dazu bei, ökologische Anbaumethoden in den Weinbergen zu fördern. Immer mehr Weinbauern entscheiden sich deshalb dafür, einen Schritt weiterzugehen als im ÖLN gefordert und produzieren nach den strengeren Richtlinien der Integrierten Produktion (IP) oder nach biologischen Methoden. Dies ist allerdings gar nicht so einfach. Die grösste Herausforderung ist die Regulierung von falschem und echtem Mehltau. Das sind zwei Pilze, die den Weinreben zu schaffen machen und im Biorebbau nur mit natürlichen Methoden bekämpft werden dürfen. Deshalb setzen Bio-Weinbauern vermehrt auf resistente Rebsorten.

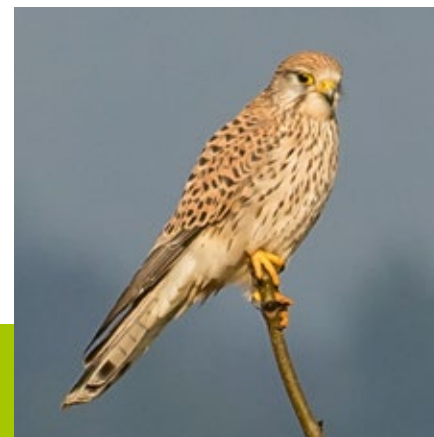
Resistente Rebsorten

Agroscope, das Kompetenzzentrum des Bundes für Agrarforschung, beschäftigt sich seit vielen Jahren mit der Züchtung von gegen klassische Rebkrankheiten wie falscher Mehltau, echter Mehltau und Fäulnis resistenten Rebsorten. Die Schaffung dieser neuen Sorten von Reben ermöglicht es, den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu reduzieren und trägt so zu einem ökologischeren Weinbau bei. Um die gewünschten Resistenzen zu erreichen, kreuzen die Forscher von Agroscope zwei verschiedene Rebsorten miteinander, die sorgfältig auf der Grundlage ihrer Widerstandsfähigkeit, Resistenz, Geschmacksqualität, Leistung und agronomischer Eigenschaften ausgewählt wurden. Bis zur Marktreife vergeht viel Zeit.

Nach fast zwei Jahrzehnten Forschung liess Agroscope 2013 die erste multiresistente rote Rebsorte mit dem Namen Divico zu, seit 2015 ist sie in den Rebschulen erhältlich. Divico entstand aus der Verbindung der Sorte Gamaret und Bronner. Sie wird 10 Jahre nach der Zulassung auf rund 42 ha angebaut.



Die Traubenhyazinthe ist eine Zwiebelpflanze. Sie hat sich besonders gut an die Bedingungen im Weinberg angepasst.



Turmfalken jagen gerne in den Weinbergen. Einzelne Bäume dienen ihnen als Sitzstangen.



Die weisse Fetthenne liebt trockene und steinige Umgebungen. Verschiedenen Schmetterlingen dient sie als Raupenfutterpflanze.

Die gefährdete Smaragdeidechse ist gerne in Rebbergen anzutreffen, da diese reich an Struktur und Insekten sind, von denen sie sich ernährt.

Wein erleben – Wein geniessen

Winzerfeste

Die Schweiz ist reich an Festen, mit denen die Weinlese gefeiert wird. Ein besonders traditionsreiches und grosses Winzerfest ist die 'Fête des Vignerons' in Vevey (VD). Es findet seit 1797 bloss fünfmal im Jahrhundert statt, letztmals 2019. Dieses traditionsreiche Fest ist seit 2016 von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe der Menschheit anerkannt.

Weinmuseen und Erlebniszentren

Wer mehr rund um das Thema Wein erfahren möchte, kann dies vielerorts in der Schweiz tun. Weinmuseen und Erlebniszentren bieten den Besucherinnen und Besuchern die Möglichkeit, mehr über den Weinbau zu erfahren.



myswitzerland.ch
> Weinmuseen



myswitzerland.ch
> Reblehrpfade

Reblehrpfade

Wer es gerne etwas aktiver bevorzugt, dem bieten die Reblehrpfade und Weinbergspaziergänge eine gute Alternative.



Berufe rund um den Wein

In der Schweiz gibt es zwei Grundausbildungen, die man zum Thema Wein lernen kann. Zum einen ist das der Beruf **des Weintechnologen, der Weintechnologin**. Sie verarbeiten die geernteten Trauben zu verschiedenen Weinen, sind also zuständig für die Kelterung, die Gärung, die Pflege, die Abfüllung und die Vermarktung der Produkte.

Die Hauptaufgabe **der Winzer und Winzerinnen** hingegen ist die Pflege der Reben während des ganzen Jahres im Rebberg. Einige verarbeiten auch die Trauben im Herbst zu Wein. Oft ist auch der Verkauf Sache des Winzers.

Über diese Grundausbildungen hinaus gibt es verschiedene Möglichkeiten zur Weiterbildung.

Weitere Informationen zu den Weinberufen
auf agri-job.ch und berufsberatung.ch



14 Der Reblehrpfad in Dardagny (GE) präsentiert die Rebsorten und die Weinbaukultur in der Region Genf.



Winzer / Winzerin



Weintechnologe / Weintechnologin

Diese Broschüre ist erhältlich bei:

LID.CH

LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst
Laubeggstrasse 68 | 3006 Bern | Tel. 031 359 59 77
E-Mail: info@lid.ch | Internet: lid.ch

Inhalt

Geschichte des Weinbaus seit der Antike	2
Das Weinland Schweiz in Zahlen	3
Sagenumwobene Weine aus dem Wallis	6
Das Jahr im Rebberg	8
Wie Trauben zu Wein werden	10
Biodiversität im Rebberg	12
Wein erleben – Wein geniessen	14
Berufe rund um den Wein	15



Diese und andere Broschüren
online bestellen

shop.schweizerbauern.ch

Impressum

Konzept, Text und Herausgeber:

LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Bern
Ausgabe: 12.23.5'

Gestaltung: atelierQuer, Rena Witschi, Steffisburg

Fotos: AGIR, Christian Egger, Vincent Bailly,
johanneli-fi.ch, agri-job.ch

Druck:



Höchster Standard für Ökoeffektivität.
Cradle to Cradle Certified®-Druckprodukte
hergestellt durch die Vögeli AG.

Links

agriscuola.ch - Unterrichtsmaterial zum Bauernhof

agri-job.ch - Alles rund um grüne Berufe

swisswine.ch - Info zu Weinbau und Schweizer Weinbauregionen

schweizerbauern.ch - Informationen zur Schweizer Landwirtschaft