



# Winzer/in für 1 Jahr

## Im Rhythmus der Jahreszeiten durch Weinberg und Keller

### Beschreibung

- Für eine Saison Hobby-Winzer/in sein - im Weinberg sämtliche Arbeiten am Rebstock erlernen, im Herbst Trauben ernten und den Most zum eigenen Wein vergären.
- Als Winzer/in für ein Jahr erleben Sie die Arbeit des Winzers im Jahresverlauf.
- Nach einer Einweisung dürfen Sie selbst die Rebstöcke mit allen notwendigen Arbeitsschritten bearbeiten und pflegen.
- Es begleitet Sie das Team von Winzer und Verein der Kultur- und Weinbotschafter e.V. durch die Aktionstage.
- Zum Abschluss erhalten die Teilnehmer ein Zertifikat und persönliche Erinnerungsbilder aus dem Aktionsjahr.

### Inhalte/ Leistungen

- Es sind 4 Aktionstage jeweils samstags von 09:30 – 16:00 Uhr im Weinberg/Weingut und eine Abschlussveranstaltung vorgesehen:
- **1. Winter Februar März: DER REBSCHNITT**
  - Grundinformation zu den Aktionstagen
  - Spaziergang zum Wingert
  - Rebschnitt im Weinberg unter fachlicher Anleitung
  - Entfernen von altem Rebenholz
  - Anbinden der Reben
  - Betriebsbegehung mit Weinprobe inkl. Winzervesper
- **2. Frühling Ende Mai: DIE WEINBERGPFLEGE**
  - Beispiele für Bodenbearbeitung und Düngung
  - Information zur Rebenveredlung
  - Besichtigung eines neu angelegten Weinbergs 1Jahr alt
  - Erforderliche Arbeiten: ausbrechen auf einen Trieb, anbinden, hacken
  - Laubarbeiten im mehrjährigen Wingert
  - Anwendung von Pheromonen, Schädlingsbekämpfung, Pflanzenschutz
  - Weinberggrundfahrt, Winzervesper und Pfälzer Weinhistorie
- **3. Sommer Ende Juli: DIE VEGETATION**
  - Traubenzone mit Hand entblättern
  - Grüne Ernte, Erklärung der Traubenselektion
  - Rebsorten am Weinstock erkennen
  - Im Keller: Theorie über Ernte, Mostbehandlung und alkoholische Gärung



- 
- Kreation einer Cuvée rot oder weiß
  - Kleine Weinprobe mit Käsevariationen

- **4. Herbst Ende September: DIE WEINLESE**

- Gemeinsame Lese von Hand
- Bedeutung des richtigen Erntezeitraums (phenolische Reife)
- Besichtigung einer Vollernterlese in der Gemarkung
- Erklärung der Abläufe im Kelterhaus
- Was passiert im Keller: Fassarten, Kellermaschinen, Gärkontrolle
- Höhepunkt: Sie machen zuhause Ihren eigenen Wein
- Hierzu erhalten Sie 5 Liter Most im Glasballon, inkl. Hefe und Traubensaft mit einer ausführlichen Anleitung.
- Winzervesper

- **Abschluss: Im Winter Dezember/Januar: DIE VERKOSTUNG**

- Im Winter sehen wir uns wieder und das erfolgreiche Weinjahr wird gemeinsam gefeiert.
- Wir verkosten den zuhause selbst gemachten Wein aus dem Glasballon und vergleichen ihn mit dem Wein des Winzers vom selben Most.
- Weinprobe mit Fingerfood

---

Termine

- Die Termine werden vor Ausbildungsbeginn mit den Winzern durch den Koordinator des Vereins vereinbart.
- Änderungen sind witterungsbedingt möglich

---

Organisation

- Mindestalter: 18 Jahre
- Eigene An- und Abreise zum Weingut
- Festes Schuhwerk und wetterfeste Kleidung
- Abstimmung mit Winzer und Kommunikation mit den Teilnehmern erfolgt über den Verein der Kultur- und Weinbotschafter Pfalz e.V.
- Seitens des Vereins Kultur- und Weinbotschafter Pfalz e.V. wird keine Haftung übernommen.

---

Teilnehmer

- Max. 8 Teilnehmer
- Mind. 4 Teilnehmer

---

Anmeldung durch den Teilnehmer und Info

- Die Teilnehmer melden sich direkt bei Fred Hahn, [aghahn@t-online.de](mailto:aghahn@t-online.de), an.



---

Kosten

- 390 € für Nichtmitglieder
- 360 € für Mitglieder
- Fällig vor Ausbildungsbeginn

---

Ansprechpartner

- Verein der Kultur- und Weinbotschafter Pfalz e.V.
  - Koordination: Fred Hahn, [aghahn@t-online.de](mailto:aghahn@t-online.de)
-