



1: Rebschnitt

Wettkampf: Reben schneiden (Samstag)

Nachdem die Kandidatinnen und Kandidaten die verschiedenen Anbausysteme erklärt haben, führen sie einen manuellen Schnitt mit der Handschere an 4 Rebstöcken am Rande unseres Rebbergs durch.



2: Raupenfahrzeug

Das Raupenfahrzeug ist ein kompaktes und wendiges Gerät, das Weinfachmänner und Weinfachfrauen bei der Arbeit in den Rebbergen – auch in Hanglagen – vielseitig einsetzen. Je nach Jahreszeit und den durchzuführenden Arbeiten (z.B. Bodenbearbeitung, Rebschnitt, Pflanzenschutz usw.) können verschiedene Werkzeuge darauf montiert werden.

Wettkampf: Mechanisierung (Samstag)

Die Kandidatinnen und Kandidaten führen eine tägliche Wartung am Raupenfahrzeug durch und heben dabei die Sicherheitspunkte hervor.



3: Veredelungstisch

Bei der Rebenveredelung werden ein Edelreis (das die gewünschte Rebsorte enthält) und eine Unterlage, die aufgrund ihrer Resistenz gegen Krankheiten und Schädlinge ausgewählt wurde, miteinander veredelt. Dieser Schritt wird auf einem Veredelungstisch wie diesem durchgeführt und ermöglicht es, Pflanzen zu züchten, die widerstandsfähiger und an die Bedingungen des Rebbergs angepasst sind.

Wettkampf: Rebenveredelung und Rebsorten erkennen (Freitag und Samstag)

Nachdem die Kandidatinnen und Kandidaten Unterlagen und Edelreiser vorbereitet haben, führen sie die Veredelung durch. Zudem versuchen sie, die Rebsorte anhand des Holzes, der Beeren und der Blätter zu erkennen.



4: Rebanlage

Wettkampf: Rebanlage erstellen (Samstag)

Hier müssen die Kandidatinnen und Kandidaten eine Rebanlage erstellen. Die Wahl des Abstands zwischen den Reihen, die Berechnung der Anzahl der benötigten Jungreben und die Pflanztechnik sind nur einige der Kriterien, die bewertet werden.



5: Rebschnitt Software

In der Schweiz ist die Weinbranche sehr innovativ. Ein Beispiel dafür ist die „Virtual Reality“-Software von WiDid, mit welcher junge Weinfachmänner und Weinfachfrauen den Rebschnitt üben können. So haben eventuelle Fehler keine negativen Auswirkungen auf echte Pflanzen.

Wettkampf: Reben schneiden und Erkennen von Krankheiten und Schädlingen (Samstag)

Die Kandidatinnen und Kandidaten tauchen in eine 3D-Realität ein und schneiden virtuell 6 Rebstöcke, die ihnen nach dem Zufallsprinzip präsentiert werden. Zudem versuchen sie, anhand von Fotos, Krankheiten, Schädlinge und andere Parasiten zu erkennen.



6: Zerstäuber

Im Rebberg dient der Zerstäuber – auch Sprühgerät genannt – dazu, Pflanzenschutzmittel zur Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen effizient zu verteilen.

Wettkampf: Bekämpfungsstrategie (Freitag)

Nachdem sie die Krankheit anhand eines Fotos erkannt haben, bereiten die Kandidatinnen und Kandidaten die richtige Behandlung mithilfe der Produkte aus dem Pflanzenschutzschrank vor.



7: Abbeermaschine

Die Abbeermaschine dient dazu, die Trauben für die Weinherstellung vorzubereiten. Sie trennt die Trauben von den Stielen und zerquetscht sie grob, um den Saft freizusetzen.

Wettkampf: Mechanisierung (Samstag)

Die Kandidatinnen und Kandidaten müssen Teile aus der Abbeermaschine entnehmen und sie warten. Zu den bewerteten Aspekten gehören unter anderem die Kontrolle der Flüssigkeiten, das Schmieren sowie das Erklären vom Notstopp und dem Fixieren der Maschine.



8: Weintanks

Das Umfüllen ist ein Prozess, bei dem der Wein von einem Behälter in einen anderen umgefüllt wird, z.B. von Tank zu Tank. In der Schweiz ist dies eine gängige Praxis, die häufig zum Absetzen von Weintrub (Ablagerung von festen Partikeln wie abgestorbenen Hefen und Pflanzenresten) oder auch zur Herstellung von Assemblage-Weinen verwendet wird.

Wettkampf: Umzug und Filtration (Freitag und Samstag)

Hier richten die Kandidatinnen und Kandidaten den Arbeitsplatz ein und führen den Umzug des Weins mit der Pumpe durch.



9: Schichtenfilter

Die Filtration verbessert unter anderem das Aussehen des Weins, indem sie ihn heller und klarer macht. Dieser Prozess macht den Wein auch stabiler, was das Risiko einer Nachgärung nach der Abfüllung verringert. Wir haben hier einen Schichtenfilter, aber es gibt auch andere Typen.

Wettkampf: Umzug und Filtration (Freitag und Samstag)

Nachdem die Kandidatinnen und Kandidaten den Schichtenfilter korrekt montiert haben, beginnen sie mit der Filtration von 800 Litern Rotwein im geschlossenen Kreislauf.



10: Abfüllanlage

Nach einem langen und komplexen Weinbereitungsprozess, der ein hohes Mass an Fachwissen erfordert, ist es an der Zeit, den letzten Schritt zu tätigen und den Wein in Flaschen abzufüllen. Dies geschieht mithilfe einer Abfüllanlage – auch Abfüllkette genannt.

Wettkampf: Abfüllung (Freitag und Samstag)

An diesem Posten füllen die Kandidatinnen und Kandidaten einen Weisswein in Flaschen ab, nachdem sie die notwendigen Kontrollen und Einstellungen der Abfüllanlage vorgenommen haben.



11: Weinprobe

Die Weinprobe vereint technisches Wissen, sensorische Sensibilität und einen persönlichen Ansatz. Beim Wein können erfahrene Verkoster/-innen die Eigenschaften wie Farbe und Aromen beschreiben, die Ausgewogenheit bewerten und die Herkunft identifizieren. **Ausserhalb der Wettkämpfe kannst du hier deine Fähigkeiten als Verkoster/-in testen, indem du versuchst, verschiedene Fruchtsäfte zu erkennen.**

Wettkampf: Weinprobe (Freitag)

In diesem Wettkampf versuchen die Kandidatinnen und Kandidaten, drei rote Rebsorten, drei weisse Rebsorten sowie drei Weinfehler (unerwünschte Noten, die den Geschmack des Weins beeinträchtigen, z. B. Korkengeschmack) zu erkennen. Anschliessend erstellen sie die genaue Beschreibung eines der sechs präsentierten Weine.



12: Marktstand

Wettkampf: Präsentation und Verkauf (Freitag)

Dieser Wettkampf findet auf der Fläche rechts von unserem Stand statt. Hier müssen die Kandidatinnen und Kandidaten einen Marktstand einrichten, einen Besucher empfangen, ihm die Produkte vorstellen, ihn einen Wein probieren lassen und über mögliche Speisenbegleitungen beraten.



13: Mostgärung

Die Mostgärung ist ein biologischer Prozess, bei dem der Zucker aus dem Saft von gepressten Früchten in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt wird, hauptsächlich durch Hefen.

Begib dich in die Nähe des Glasballons um gärenden Most zu beobachten und mehr über den Weinbereitungsprozess zu erfahren.



14: Riechspiel

Kannst du Vanille von Litschi unterscheiden oder eine rauchige Note erkennen? Um das herauszufinden, kannst du deine Verkostungsnase bei unserem Riechspiel testen, indem du versuchst, die 16 Aromen zu erkennen, die sich in den Gläsern befinden. Überraschende Ergebnisse sind garantiert!



15: Wettbewerb

Nimm an unserem Gewinnspiel teil, indem du auf den untenstehenden Link klickst und fünf Fragen beantwortest. Du hast nicht nur die Chance, einen der Hauptpreise zu gewinnen, sondern kannst dir nach Abschluss des Wettbewerbs auch ein kleines Geschenk bei unserem Standpersonal abholen.

...pssst, sag es niemandem weiter, aber du findest alle Antworten an unserem Stand ;-)

> AM WETTBEWERB TEILNEHMEN