

# Praktikumsbericht im Weinbau

## Teil 1      BETRIEBSBESCHREIBUNG

**Beschreiben Sie in diesem Anhang bitte den Weinbaubetrieb, in dem Sie Ihr Praktikum absolviert haben. Ihr Praktikumsbericht sollte strukturiert und von guter Qualität sein. Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann dazu führen, dass in der mündlichen Prüfung Minuspunkte vergeben werden.**

Name und Vorname des Praktikanten: .....

Adresse des Praktikanten: .....

Name des Betriebs: .....

Adresse des Betriebs: .....  
.....

Anzahl der Personen, die im Betrieb arbeiten: .....

Fläche des Betriebs: ..... ha,      davon Weinbau: ..... ha

Art der Vermarktung der Ernte (Einkellerung, Kooperative, Weinhändler).....  
.....  
.....

## Teil 2 **BODENPFLEGE UND PFLANZENERNÄHRUNG**

Anzahl der Seiten Der Teil "Bodenpflege und Pflanzenernährung" darf nicht mehr als 4 Seiten umfassen (2 beidseitig bedruckte Seiten, aber ohne Pläne). Überschreitungen werden nicht berücksichtigt.  
Sie muss von den beiden anderen Teilen abtrennbar sein.

Inhalt Der Bericht muss die unten aufgeführten Fragen beantworten und die im Praktikumsbetrieb durchgeführte Praxis konkret widerspiegeln.

### Fragen

- Untersuchen Sie die Parzellen Ihres Praktikumsbetriebs ("Plan", Flächen, Ausrichtung, Neigung, Höhe, allgemeine Topografie).
- Haben Sie geologische oder bodenkundliche Informationen über die Parzellen des Praktikumsbetriebs erhalten? Wenn ja, beschreiben Sie diese.
- Beschreiben Sie das Klima während der Weinbausaison (bis zur Abgabe des Berichts), das Sie während Ihres Praktikums erlebt haben.
- Beschreiben Sie die Art(en) der Bodenpflege auf dem Praktikumsbetrieb.
- Haben Sie Herbizide angewendet? Wenn ja, beschreiben Sie die Anwendungsmethode.
- Auf welche Unkräuter zielte die Unkrautbekämpfung ab?
- Beschreiben Sie die Düngung, die auf den Böden des Praktikumsbetriebs angewendet wird.

## Teil 3 **WEINBAU**

Anzahl der Seiten Der Teil "Weinbau" darf nicht mehr als 4 Seiten umfassen (2 beidseitig bedruckte Seiten, aber ohne Pläne). Überschreitungen werden nicht berücksichtigt.  
Sie muss von den beiden anderen Teilen abtrennbar sein.

Inhalt Der Bericht muss die unten aufgeführten Fragen beantworten und die im Praktikumsbetrieb durchgeführte Praxis konkret widerspiegeln.

### Fragen

- Haben Sie auf den Parzellen des Praktikumsbetriebs Reifeüberwachungen durchgeführt? Wenn ja, wie sind Sie dabei vorgegangen?
- Wie hoch waren die Pflanzendichten und die Abstände der Kulturen?
- Welche Technik(en) zur Anpflanzung von Reben haben Sie verwendet? Beschreiben Sie sie.
- Wann und wo wurden die von Ihnen gepflanzten Wurzelreben gepfropft?
- Welche Rebsorten wurden auf dem Betrieb angebaut? Wie früh reiften sie?
- Welche Unterlagen wurden verwendet?
- Welche(s) Beschneidungssystem(e) haben Sie angewendet?
- Haben Sie bei den jungen Weinreben Erziehungsschnitte durchgeführt? Wenn ja, beschreiben Sie bitte kurz das gewählte System.
- Welche Arbeiten haben Sie selbst an den Rebstöcken durchgeführt? Wenn ja, beschreiben Sie diese bitte in chronologischer Reihenfolge.
- Haben Sie selbst Maschinen für die Pflege der Rebstöcke verwendet (Vorschneider, pneumatische Rebschere, Laubhefter, Laubschneider, ...)? Wenn ja, beschreiben Sie bitte die verwendeten Maschinen.

## Teil 4 PFLANZENSCHUTZ

Anzahl der Seiten Der Teil "Pflanzenschutz" darf nicht mehr als 4 Seiten umfassen (2 beidseitig bedruckte Seiten, aber ohne Pläne). Überschreitungen werden nicht berücksichtigt. Sie muss von den beiden anderen Teilen abtrennbar sein.

Inhalt Der Bericht muss die unten aufgeführten Fragen beantworten und die im Praktikumsbetrieb durchgeführte Praxis konkret widerspiegeln.

### Fragen

- Welche Krankheiten konnten Sie zur Zeit der Weinlese beobachten? Wie war der Gesundheitszustand der Trauben und des Laubes?
- Welche Krankheiten und/oder Insekten haben Sie während Ihres Praktikums beobachtet?
- Haben Sie Schäden beobachtet, die durch diese Krankheiten oder Insekten verursacht wurden?
- Beschreiben Sie, wann (phänologisches Stadium) und wie Sie sie beobachtet bzw. gezählt haben.
- In Ihrem Praktikum sollten Sie an Behandlungen teilnehmen. Welche Produkte haben Sie verwendet?
- Welche Art von Maschine haben Sie für diese Behandlungen verwendet (Prinzip, Liter/ha) ?
- Wie haben Sie die Dosierung der Produkte berechnet?
- Wie haben Sie die Sprühdose eingestellt?
- Wie bestand der Behandlungsplan (bis zur Abgabe des Berichts) des Weinguts (Daten, Produkte, Dosen/ha, Zielkrankheiten oder -insekten)?

# Praktikumsbericht in Önologie



## Teil 1 KELLERBESCHREIBUNG

**Bitte füllen Sie diesen Anhang aus, in dem Sie die Weinkellerei beschreiben, in der Sie Ihr Praktikum absolviert haben. Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann dazu führen, dass in der mündlichen Prüfung Minuspunkte vergeben werden.**

Name und Vorname des Praktikanten: .....

Adresse des Praktikanten: .....

Name des Weinkellers: .....

Adresse des Weinkellers: .....

.....

Struktur des Weinkellers                       Privatkeller                       Kooperative                       Weinhändler

Anzahl der Personen, die in diesem Keller arbeiten: .....

Einkellerungskapazität: ..... hl

Art der Vermarktung : .....

.....

.....

.....

## Teil 2 VORSTELLUNG DES KELLERMATERIALS

Anzahl der Seiten: Dieser Teil darf nicht länger als 8 Seiten sein (4 beidseitig bedruckte Blätter). Überschreitungen werden nicht berücksichtigt.

Inhalt: Der Bericht muss die unten aufgeführten Fragen beantworten und die im Praktikumsbetrieb durchgeführte Praxis konkret widerspiegeln.

Fragen:

- Beschreiben Sie die zur Verfügung stehende Kellerausrüstung - Kapazität, Hersteller.
- Geben Sie die Maschinen an, mit denen Sie besonders gearbeitet haben.

## Teil 3 KELLERARBEITEN

Anzahl der Seiten: Dieser Teil darf nicht länger als 8 Seiten sein (4 beidseitig bedruckte Blätter). Überschreitungen werden nicht berücksichtigt.

Inhalt: Der Bericht muss die unten aufgeführten Fragen beantworten und die im Praktikumsbetrieb durchgeführte Praxis konkret widerspiegeln.

Fragen:

### WEISSWEINBEREITUNG

- Welche Weinbereitungstechnik wird verwendet?
- Zustand der Trauben bei der Annahme (Reifegrad, Gesundheitszustand, Blattansatz, Fäulnis usw.)
- Methode(n) der Vorklärung
- Verwendete SO<sub>2</sub>-Dosen
- Verwendete Hefearten (inkl. Marke) und Dosen
- Methode zur Überwachung der alkoholischen Gärung
- SO<sub>2</sub>-Dosis, die für die chemische Stabilisierung verwendet wurde
- Physische Stabilisierungstechnik
- Welche Kellerarbeiten haben Sie selbst durchgeführt? Beschreiben Sie diese in chronologischer Reihenfolge.

### ROTWEINBEREITUNG

- Welche Weinbereitungstechnik wird verwendet?
- Zustand der Trauben bei der Annahme (Reifegrad, Gesundheitszustand, Blattansatz, Fäulnis usw.)
- Methode(n) der Vorklärung
- Verwendete SO<sub>2</sub>-Dosen
- Verwendete Hefearten (inkl. Marke) und Dosen
- Methode zur Überwachung der alkoholischen Gärung
- Häufigkeit und Art des Umwälzens
- SO<sub>2</sub>-Dosis, die für die chemische Stabilisierung verwendet wurde
- Physische Stabilisierungstechnik

- Welche Kellerarbeiten haben Sie selbst durchgeführt? Beschreiben Sie diese in chronologischer Reihenfolge.

#### ANDERE WEINBEREITUNG (ROSE, SÜSSWEIN, SCHAUMWEIN)

- Welche Weinbereitungstechnik wird verwendet?
- Zustand der Trauben bei der Annahme (Reifegrad, Gesundheitszustand, Blattansatz, Fäulnis usw.)
- Methode(n) der Vorklärung
- Verwendete SO<sub>2</sub>-Dosen
- Verwendete Hefearten (inkl. Marke) und Dosen
- Methode zur Überwachung der alkoholischen Gärung
- SO<sub>2</sub>-Dosis, die für die chemische Stabilisierung verwendet wurde
- Physische Stabilisierungstechnik
- Welche Kellerarbeiten haben Sie selbst durchgeführt? Beschreiben Sie diese in chronologischer Reihenfolge.

#### Teil 4 KENNTNIS DER VERWENDETEN PRODUKTE IN DER ÖNOLOGIE

Anzahl der Seiten: Dieser Teil darf nicht länger als 4 Seiten sein (2 beidseitig bedruckte Blätter). Überschreitungen werden nicht berücksichtigt.

Inhalt: Der Bericht sollte die unten aufgeführten Fragen beantworten und die auf dem Praktikumsbetrieb durchgeführte Praxis konkret widerspiegeln. Sofern Sie diese Mittel angewendet haben, geben Sie bitte den Grund für die Anwendung, die gewählte Anwendungsdosis, den Grund für die Wahl dieser Dosis und das Datum des Einsatzes an.

Fragen:

- Welche Schönungsmittel haben Sie bei Most verwendet? bei Wein?
- Welche anderen Hilfsmittel zur Klärung, Stabilisierung haben Sie verwendet?

## **BIBLIOGRAFIE**

« FICHES TECHNIQUES, ŒNOLOGIE »

Agridea, Jordils 1, Case postale 128, 1000 Lausanne 6

« FICHES TECHNIQUES, VITICULTURE »

Agridea, Jordils 1, Case postale 128, 1000 Lausanne 6