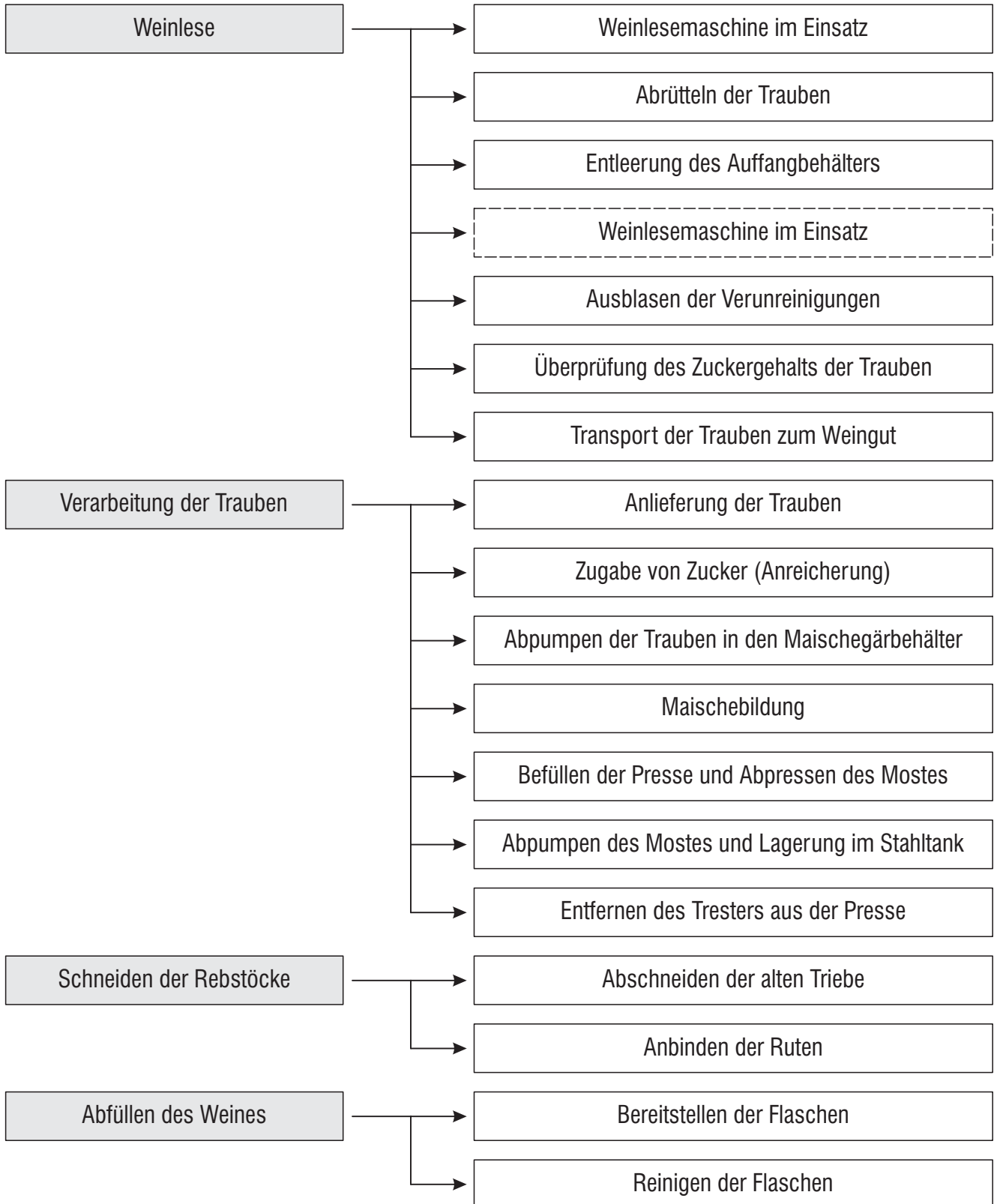


## Wein – Anbau und Verarbeitung

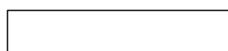
### Beobachtungen auf einem Weingut in der Pfalz



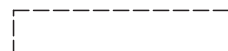
Fortsetzung



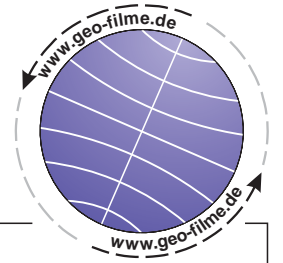
Kapitel



Szene



Wiederholung / Vertiefung



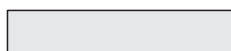
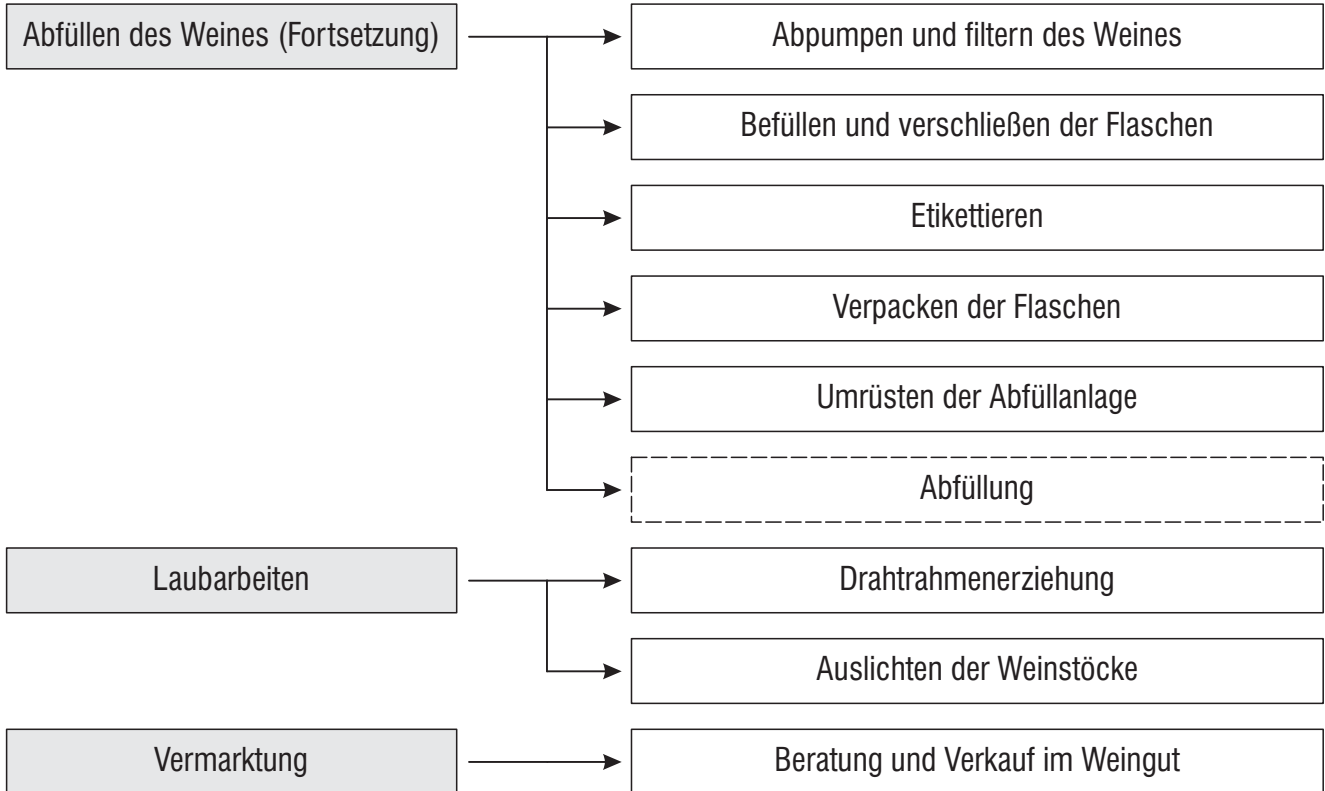
A - B



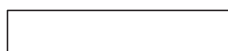
Filminhalt und -struktur:  
Wein – Anbau und Verarbeitung (2)

## Wein – Anbau und Verarbeitung

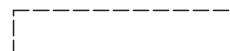
### Beobachtungen auf einem Weingut in der Pfalz



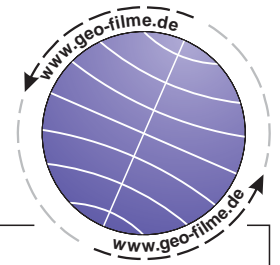
Kapitel



Szene



Wiederholung / Vertiefung



A - B



Filmtext:  
Wein – Anbau und Verarbeitung (1)

## Wein – Anbau und Verarbeitung

Länge:	ca. 30 Minuten
Aufnahmezeitraum:	2007/2008
Einsatzmöglichkeit:	Jahrgangsstufe 5–8
<b>Vorspann</b>	Wenn der Herbst gekommen ist, fahren große Maschinen durch die Weinfelder in der Pfalz. Es ist die Zeit der Weinernte oder Weinlese gekommen. Für den Winzer ist dies die wichtigste Zeit im Jahr. Er erhält den Lohn für seine Mühlen. Dieser Film berichtet von den Arbeiten eines Winzers aus Insheim in der Südpfalz, die im Laufe des Jahres zu verrichten sind.
<b>Weinernte</b>	
Traubenlesemaschine	Wo der Wein in der Ebene angebaut wird, wie in der Vorderpfalz, kommen Traubenlesemaschinen zum Einsatz. Sie übernehmen die Arbeit der Weinlese, das Einsammeln der Weintrauben.
Handlese	Früher las man die Trauben von Hand. Dieses Verfahren wird in vielen Weinanbauregionen auch heute noch angewandt, vor allem bei steilen Hanglagen.
Fahrt zum Einsatz	Die Traubenlesemaschine fährt zum Einsatz. Von oben hat man einen guten Überblick über das Weinfeld. Deutlich sind die Reihen zu erkennen, in denen der Wein wächst. Der Winzer spricht von der Erziehung des Weines. Hier ist es die Drahtrahmen-Erziehung.
Abschütteln	Die Maschine ist so konstruiert, dass sie sich über die in Reihen angepflanzten Weinstöcke hinwegbewegt. Beim Ernten werden die Pflanzen kräftig geklopft und geschüttelt. Die reifen Trauben fallen auf ein Lamellensystem und werden mit Schnecken oder über Förderbänder in einen Auffangbehälter transportiert.
Entleeren	Von Zeit zu Zeit wird dieser Auffangbehälter entleert. Bei der maschinellen Ernte ist es unvermeidbar, dass Laub, Stiele und kleine Äste mit abgerüttelt werden. Ein Gebläse drückt diese unerwünschten Rückstände nach außen. Sie fallen auf den Boden und bleiben dort als Dünger liegen.
Qualitätsprüfung	Zwischendurch überprüft der Winzer den Zuckergehalt der geernteten Trauben.
Transport	Mit einem Transportwagen werden die Trauben zur Weiterverarbeitung zum Weingut gefahren.
<b>Verarbeitung</b>	
Anliefern der Trauben	Ein Wagen mit geernteten Trauben kommt auf dem Hof des Winzers an.
Zuckerzusatz	Je nach Qualitätsstufe der Trauben darf der Alkoholgehalt durch Zugabe von Zucker erhöht werden.
Abpumpen der Trauben	Nun werden die Trauben abgepumpt.
Zugabe von Hefe	Zum Gären wird Hefe zugesetzt. Spindel und Schnecke des Transportwagens befördern die Trauben zur Pumpe. Der Wagen ist entleert und fährt zur neuen Befüllung zurück auf das Weinfeld.
Maischegärung	Bei der traditionellen Rotweinherstellung kommen die Trauben zum Gären zunächst in einen Maischegärbehälter. Sie bleiben dort bis zu zwei Wochen. In dieser Zeit wird der Traubenzucker durch die beigegebene Hefe in Alkohol umgewandelt. Es entsteht die Maische.
Füllen der Presse	Danach wird diese Maische aus dem Gärbehälter in eine Presse gefüllt. Während der langen Standzeit wurde auch die rote Farbe aus den Trauben herausgelöst, die dem Rotwein seine typische Farbe gibt.
Abpressen	Nach dem Befüllen der Presse beginnt das Abpressen des Mostes. Dabei werden Schalen, Kerne und Stängel vom Most getrennt.
Wanne mit Most	Nach ca. zwei Stunden sind 1000 Liter Most abgepresst worden.
Abpumpen	Der Most wird nun abgepumpt und zur weiteren Reifung in Stahlfässern gelagert.
Trester	Danach werden die Pressrückstände, der so genannte Trester, aus der Presse entfernt. Der Trester kommt als Dünger auf die Felder. Manchmal wird daraus Schnaps gebrannt. In Italien ist er der unter der Bezeichnung Grappa bekannt.
Reinigen der Presse	Vor der Neubefüllung wird die Presse gereinigt.

Fortsetzung



## Wein – Anbau und Verarbeitung

### Schneiden der Rebstöcke

O-Ton

Zum Ende des Jahres werden die Rebstöcke zurückgeschnitten. Das ist wichtig, damit sie im nächsten Jahr wieder kräftig austreiben können und den neuen Ertrag sichern.

O-Ton

### Abfüllen des Weines

Nachdem der Wein in den Stahlfässern gereift ist, kann er in Flaschen abgefüllt werden. Dazu kommt eine Firma mit einer mobilen Abfüllanlage zum Weingut.

Aufstellen der Flaschen

Beim Abfüllen werden alle Hände gebraucht und die ganze Familie hilft mit.

Flaschenreinigung

Zunächst werden die Flaschen gereinigt.

Weintank

Aus dem Stahltank wird der Wein abgepumpt ...

Filter

und durch einen Filter geleitet. In ihm werden Reste der Hefe und andere Rückstände entfernt. Dann gelangt der Wein zur Abfüllanlage.

Befüllen der Flaschen

Das Befüllen der Flaschen erfolgt automatisch.

Verschlüsse

Hier werden die Flaschenverschlüsse vorbereitet.

Verschließen der Flaschen

Jede Flasche nimmt beim Weitertransport auf dem Fließband einen Verschluss mit, der dann aufgedrückt und fest verschraubt wird.

Etikettieren

Nun erhält jede Flasche ein Etikett.

Zum Schluss verpacken die Helfer die Flaschen in Kisten.

### Umrüsten der Maschine

Wenn andere Flaschen- oder Verschlussstypen, z. B. Korken, zum Einsatz kommen, wird die Anlage zuvor umgerüstet.

### Laubarbeiten

Während der Wachstumszeit im Frühling und Sommer sind verschiedene Pflegearbeiten an den Weinpflanzen erforderlich.

Auslichten

O-Ton

Gewitter

Gewitterschauer und Unwetter können großen Schaden an den Weinstöcken anrichten und das Wachstum beeinträchtigen.

### Vermarktung

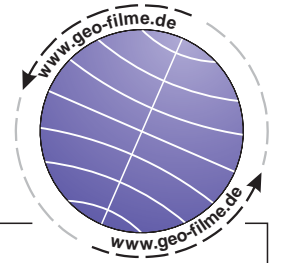
Direktverkauf

Der Wein wird auf verschiedene Weise vermarktet. Eine Möglichkeit ist der Direktverkauf.

Prädikate

Gute Weine erhalten eine Auszeichnung. Darüber freut sich der Winzer besonders.

Im Verkaufsraum wird das gesamte Sortiment angeboten. Der Winzer legt Wert auf gute Beratung und die Kunden können vor dem Kaufen verschiedene Weine verkosten.



A - B



Filmprotokoll

## Wein – Anbau und Verarbeitung

### Hinweis zur Führung des Filmprotokolls:

1. Lies dir zunächst die Fragen und Aufgaben durch. Dann kannst du den Film aufmerksamer und vor allem zielgerichtet verfolgen.
2. Schau dir nun den Film **aufmerksam** an. Mache dir dabei **kurze** Notizen (Stichpunkte!) in Spalte ①. Unmittelbar nach dem Film kannst du sie in Spalte ② ergänzen.

① Stichpunkte	② erklärende Notizen/Skizzen

### Aufgaben:

1. Beschreibe die Arbeitsweise der Weinlesemaschine.
2. Beschreibe die Arbeitsabläufe bei der Rotweinerstellung.
3. Beschreibe die Arbeitsschritte beim Abfüllen des Weines?
4. Gib einen Überblick über die Arbeiten des Winzers im Jahreslauf.



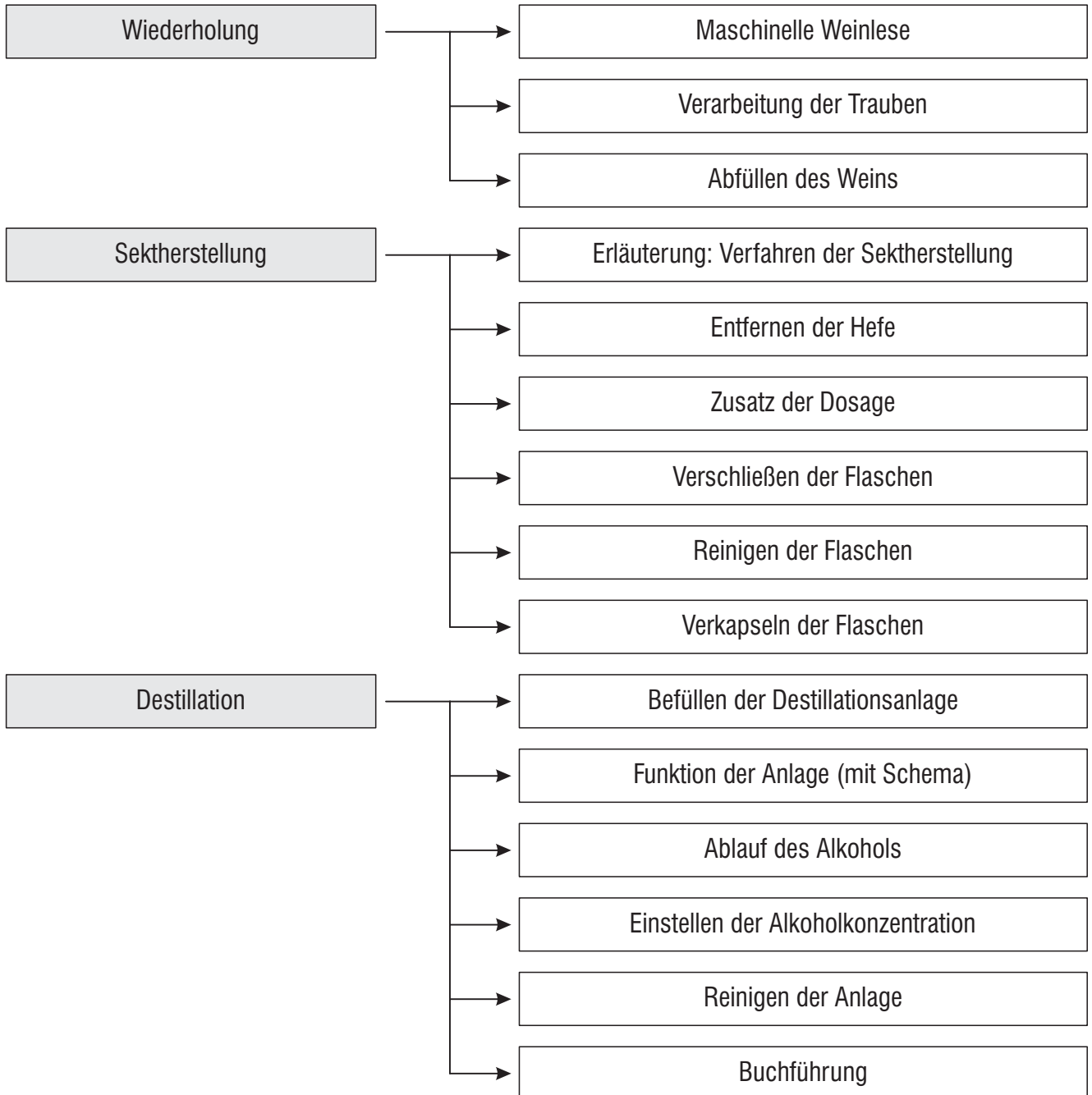
C



Filminhalt und -struktur:  
Wein: Sekt- und Spirituosenherstellung

## Wein – Verarbeitung: Sekt- und Spirituosenherstellung

### Beobachtungen auf einem Weingut in der Pfalz



  Kapitel

  Szene

  Wiederholung / Vertiefung



## Wein – Verarbeitung: Sekt- und Spirituosenherstellung

Länge: ca. 21 Minuten  
 Aufnahmezeitraum: 2007/2008  
 Einsatzmöglichkeit: Jahrgangsstufe 9/10

Wiederholung Die einzelnen Bearbeitungsschritte beim Weinanbau und der Weinherstellung wurden im ersten Film ausführlich dargestellt.  
 Hier erfolgt eine kurze Zusammenfassung.

### Sekt-Herstellung

Vorbereitung O-Ton  
 Verschlüsse O-Ton  
 Rüttelpult Ein Rüttelpult mit Sektflaschen wird zur Verarbeitung gefahren.  
 Gefrieren Die Sektflaschen werden mit dem Flaschenhals nach unten in das Gefriergerät gestellt ...  
 und bleiben dort etwa 10 Minuten bei minus 30 °C, sodass der Sekt mit der Hefe im Flaschenhals gefriert.  
 Austreiben der Hefe O-Ton  
 Dosieren O-Ton  
 Verkorkung O-Ton  
 Dosage Je nach Geschmacksrichtung des Sektes – brut, trocken, halbtrocken, mild – hat die zugesetzte Dosis einen unterschiedlich starken Süßegrad.  
 Reinigen Nach dem Verschließen werden die Flaschen von außen gereinigt und dabei eventuell ausgetretene Dosage-Reste entfernt.  
 Verkapseln Nun kommen Sektkapseln aus Aluminium oder Kunststoff auf die Flaschen, werden mit Wasser besprüht ...  
 und angedrückt.  
 Der Sekt erhält dann noch ein Etikett und ist fertig zum Verkauf.

### Destillation

In der Destillationsanlage werden Obstschnäpse gebrannt.  
 Befüllen der Anlage Zunächst wird die Anlage mit einer Obst-Maische befüllt.  
 Funktionsweise O-Ton  
 Schema Die Schemadarstellung verdeutlicht die Vorgänge in der Destillationsanlage.  
 Thermometer 1 Langsam steigt die Temperatur und die Destillation beginnt. Dabei verdampfen Teile der Maische. Sie werden später im Kühler wieder verflüssigt und verlassen die Anlage als so genannter Vorlauf. Das sind Alkohole, die nicht zum Verzehr geeignet sind.  
 Thermometer 2 Die Temperatur steigt weiter und nun wird der genießbare Alkohol gewonnen.  
 Verdünnen Da das zu verkaufende Produkt einen festgelegten Alkohol-Anteil haben muss, wird es so lange mit Wasser verdünnt, bis der genaue Prozentanteil erreicht ist.  
 Reinigen der Anlage Nach dem Brennen wird die Anlage gründlich gereinigt.  
 Buchführung Der Winzer ist verpflichtet, den Warenein- und -ausgang genau zu dokumentieren, denn die produzierten Mengen unterliegen der Alkoholsteuer.



C



Filmprotokoll

## Wein – Verarbeitung: Sekt- und Spirituosenherstellung

### Hinweis zur Führung des Filmprotokolls:

1. Lies dir zunächst die Fragen und Aufgaben durch. Dann kannst du den Film aufmerksamer und vor allem zielgerichtet verfolgen.
2. Schau dir nun den Film **aufmerksam** an. Mache dir dabei **kurze** Notizen (Stichpunkte!) in Spalte ①. Unmittelbar nach dem Film kannst du sie in Spalte ② ergänzen.

① Stichpunkte	② erklärende Notizen/Skizzen

### Aufgaben:

1. Beschreibe die Arbeitsabläufe bei der Sektherstellung.
2. Wie entstehen die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen?
3. Beschreibe die Arbeitsweise der Destillationsanlage.
4. Wie werden Vor- und Nachlauf genutzt?