

So geht's:

## Schneiden

(Februar-März)

Gut eingepackt in warme Kleider, bei noch winterlichen Temperaturen fahren Sie zusammen mit ihrem Winzer in den Weinberg. Am Rebstock lernen Sie das alte Fruchtholz zu entfernen und nur einjährige Triebe zu belassen, denn nur diese bringen Trauben. Ohne Rebschnitt ist keine Weinqualität erreichbar. Hier bekommen Sie auch Tipps für Ihre Pergola in Ihrem Garten.

(März-April)

## Binden

Hier ist Ihr ganzes Geschick gefragt! Die einjährigen Fruchtruten müssen gebogen werden, um einen gleichmäßigen Austrieb der neuen Triebe zu erreichen. Bei der Einzelpfahlerziehung entsteht so „Das Herz des Winzers“.

## Aufbinden

(Juni-Juli)

Im Sommer auf heißen Schiefersteinen stehend rinnt des Winzers Schweiß - und beim Anbinden bzw. Heften der jungen Triebe bald auch Ihrer. Das Anbinden verhindert das Abbrechen der Triebe und lässt so in der Drahtanlage eine Laubwand zur optimalen Assimilation (Zuckerbildung) entstehen. Nach getaner Arbeit schmeckt der Wein am Abend doppelt gut.

(Oktober)

## Weinlese

In der wohl schönsten Zeit des Jahres begibt man sich im Morgennebel, der einen schönen Tag ankündigt, in die Weinberge. Nach einem Gläschen Trester wird Ihnen gleich viel wärmer und voller Tatendrang macht man sich an die Arbeit. Die Trauben werden mit einer Schere von der Rebe abgeschnitten. Hier wird geerntet, was durch das Zusammenspiel von des „Winzers Schweiß“ und Natur (genügend Regen und Sonnenschein) zu einem hervorragenden Naturprodukt herangereift ist.

Weitere Infos bei der  
Tourist-Information-Enkirch  
Tel.: 0 65 41/92 65 · Fax: 0 65 41/52 69  
oder im Internet unter: [www.enkirch.de](http://www.enkirch.de)

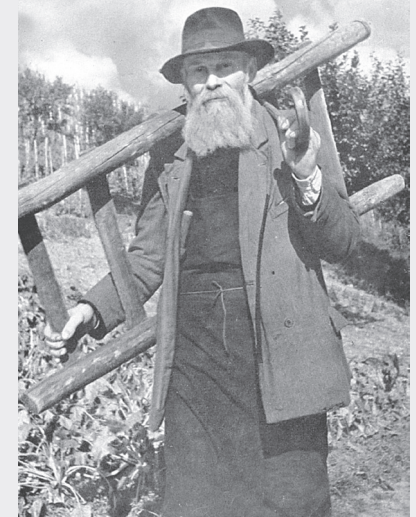
# Das Enkircher

Einmalig in  
Deutschland

# Wingert-„Diplom“



Ein original Enkircher Winzer Anno 1934 im Weinberg (Wingert)



## Einmalig...

bietet das Weindorf Enkirch den Erwerb eines Wingert-„Diploms“ an. Dabei wird der interessierte Gast den Winzer jeweils einen halben Tag lang zu verschiedenen Arbeitsgängen (schneiden-binden-aufbinden-ernten) **aktiv** im Weinberg begleiten. Innerhalb von vier Jahren sollte dieses absolviert sein. Den Termin hierfür stimmt der Gast mit einem **der Wingert-„Diplom“-Weingüter** selbst ab.

Als Entlohnung gibt es jeweils zwei Flaschen Wein unserer „Diplom-Etikettenserie“ und bei der **„Diplom“-Übergabe** ein Weinpräsent mit dem Foto des Teilnehmers auf dem Etikett. Zudem wird die Aktion im Internet mit Bildern dokumentiert.

Neugierig geworden???

# Das Wingert-„Diplom“

Teilnehmer/in: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Wunschtermin für die Diplomübergabe: \_\_\_\_\_

## WINTER



\_\_\_\_\_

Ausbildungsweingut

\_\_\_\_\_

Unterschrift/Stempel

**Schneiden**

## SOMMER



\_\_\_\_\_

Ausbildungsweingut

\_\_\_\_\_

Unterschrift/Stempel

**Aufbinden**

## FRÜHLING



\_\_\_\_\_

Ausbildungsweingut

\_\_\_\_\_

Unterschrift/Stempel

**Binden**

## HERBST



\_\_\_\_\_

Ausbildungsweingut

\_\_\_\_\_

Unterschrift/Stempel

**Weinlese**

Ja, ich bin mit der Veröffentlichung meines Namens und Bildes auf der Internetseite des Wingert-„Diplom“-Archives einverstanden.

\_\_\_\_\_

Unterschrift-Teilnehmer/in