

Année vinicole et fabrication du vin



Le raisin destiné à la vinification



Janvier/février: taille de la vigne



Baguettes = branches des vignes

Mars/avril: travail du sol



La vigne pleure:



Mai/juin: travaux d'effeuillage



Inflorescences

Réduction des feuilles
et des pousses



Juillet/août: lutte contre les parasites



Source:
<https://rebschutzdienst.at/weinbauempfehlungen/pflegemassnahmen/hinweise-zur-bekaempfung-wichtiger-schaedlinge/traubenwickler/>, 17.06.2016.

Dégâts causés par le ver de la grappe



Dégâts causés par les phylloxéras

Source:
<https://rebschutzdienst.at/weinbauempfehlungen/pflegemassnahmen/hinweise-zur-bekaempfung-wichtiger-schaedlinge/reblaus/>, 17.06.2016.

Septembre/octobre: récolte



Vendange:

1. variétés de raisins blancs
2. variétés de raisins rouges

Novembre/décembre: apport de nutriments



Fabrication du vin I

fouloir – moût – pressoir



Moût

Fabrication du vin II

fermentation



Cuves de fermentation

Fabrication du vin III

filtration – maturation – mise en bouteille



Le vin repose dans des fûts, avant d'être mis en bouteille où il poursuit sa maturation.