

L'histoire de la viticulture

Informations aux enseignants



1/5

Tâche	Les élèves complètent un texte à trous puis se corrigent mutuellement.
Objectif	Les élèves connaissent l'origine et l'histoire de la viticulture en Suisse en s'appuyant sur l'exemple de Hallau.
Matériel	Fiche de travail
Forme sociale	Travail individuel/travail de groupe
Durée	30 minutes

Le musée de la viticulture de Schaffhouse^[ST1] peut être une possibilité divertissante d'approfondir la matière. Pour de plus amples informations:

**Informations
supplémentaires:**

Weinkrone
Museum des Blauburgunderlandes
Bergstrasse 3
8215 Hallau
Tél.: 052 681 16 88
<https://weinkrone.ch/>

L'histoire de la viticulture

Texte à trous



2/5

Devoir:

Lis attentivement le texte sur l'histoire de la viticulture puis replace les mots au bon endroit.

Mots: Schaffhouse, qualité des raisins, travail, mécanisé, abbayes, mauvaises herbes, Moyen Âge, pépinières viticoles, viticulture, recul, marche triomphale, boisson populaire, quantité, Romains, techniques de culture, Suisse

Comment le vin est-il arrivé à Hallau?

Ce sont les _____ qui introduisent le vin dans le canton de Schaffhouse et à Hallau. En effet, la viticulture et la consommation de vin font partie de la culture romaine.

Sous l'Empire romain, il est au départ interdit de cultiver du vin au nord des Alpes, car les provinces du Sud veulent se protéger de la concurrence. Une fois cette interdiction levée, le vin trouve son chemin vers la _____. C'est principalement en Suisse romande que l'on trouve des traces d'anciens vignobles. Il se peut également que du vin ait été cultivé dans le Klettgau, mais aucune indication concrète ne permet de l'affirmer.

La première mention de la viticulture à Hallau date de 1280. Ce sont surtout les _____ et abbayes qui se chargent de diffuser le vin. Dans le canton de Schaffhouse, il s'agit principalement de l'Abbaye de Tous-les-Saints et de l'Abbaye de Rheinau.

Pour quelle raison la viticulture a-t-elle connu une expansion soudaine au _____? Une raison est sans conteste le climat favorable de cette époque. En effet, de 1280 à 1380, il a fait inhabituellement chaud. En outre, cette période correspond à la création de nombreuses villes qui entraîne un accroissement du commerce et de la circulation. Devenu une _____, le vin fait concurrence à la bière. En raison de sa popularité et de la source de revenus qu'il représente, de plus en plus d'agriculteurs locaux se mettent à produire ce breuvage, provoquant l'expansion de la viticulture.

À Hallau au XVI^e siècle, les principales activités de la population sont l'agriculture et la _____. Le vin acide de l'époque, personne ne voudrait le boire aujourd'hui. Il semble qu'à l'époque, les goûts des gens étaient différents. Au cours des siècles passés, la fabrication du vin a fortement évolué et aujourd'hui, les vins plaisent bien davantage.

Au XVII^e et au XVIII^e siècle, la viticulture devient l'un des principaux secteurs économiques de la région de _____. Il faut savoir que le vin est le principal produit d'exportation et que les droits de douane approvisionnaient généreusement les finances municipales. Parallèlement, la viticulture est soumise à une réglementation stricte. La ville de Schaffhouse tente ainsi de gonfler les recettes issues de cette branche d'activité. Ces restrictions sévères provoquent provisoirement un _____ de l'engagement des agriculteurs dans la viticulture.

Au début du XIX^e siècle, le vin entame sa _____ dans la région de Hallau. L'extension de la viticulture pousse également de nombreux agriculteurs à développer de bonnes et nouvelles idées pour améliorer la qualité des raisins.

L'histoire de la viticulture

Texte à trous



3/5

Développement de la viticulture à Hallau

Hans Jakob Fotsch est le premier à tailler court les vignes au mois de janvier et février. Certes, cette taille diminue la _____ de raisins poussant sur une vigne, mais améliore et intensifie considérablement leur goût. Il commence également à fertiliser les pieds de vigne et à mélanger différents types de sol, ce qui engendre une amélioration de la _____. Il s'attèle en outre à un nettoyage systématique des pieds de vigne bourgeonnants au printemps. Tout le feuillage inutile doit être coupé, afin que la plante concentre toutes ses forces dans les raisins. Il attache aussi beaucoup d'importance à l'arrachage des _____ et à la propreté des vignobles. Un vignoble ne doit pas être un champ de mauvaises herbes.

Jakob Rahm-Huber, quant à lui, réussit à réduire sensiblement le temps de travail dans les vignobles grâce à un nouveau système de fils de fer de palissage. Ce système de fils de fer de palissage permet un _____ de plus en plus _____ dans les vignes, surtout pour le travail du sol, le traitement et les travaux d'effeuillage. Cette innovation ramène la charge de travail de 1500 heures par hectare à 700-1000 heures par hectare.

Transformation de la vigne

Comme d'autres plantes de culture, le plant de vigne n'a cessé de subir des transformations au fil des ans. C'est ainsi que des _____ spéciales l'ont rendu plus résistant contre les parasites et ont intensifié et amélioré le goût de ses fruits. Une autre nouveauté qui s'impose dans la viticulture au milieu du siècle passé est l'introduction de ce que l'on appelle les _____. Ici, les jeunes plants de vigne sont cultivés et élevés selon les connaissances les plus récentes, jusqu'à ce qu'ils puissent être replantés dans le vignoble.

L'histoire de la viticulture

Solution



4/5

Solution: Texte à trous

Comment le vin est-il arrivé à Hallau?

Ce sont les **Romains** qui introduisent le vin dans le canton de Schaffhouse et à Hallau. En effet, la viticulture et la consommation de vin font partie de la culture romaine.

Sous l'Empire romain, il est au départ interdit de cultiver du vin au nord des Alpes, car les provinces du Sud veulent se protéger de la concurrence. Une fois cette interdiction levée, le vin trouve son chemin vers la **Suisse**. C'est principalement en Suisse romande que l'on trouve des traces d'anciens vignobles. Il se peut également que du vin ait été cultivé dans le Klettgau, mais aucune indication concrète ne permet de l'affirmer. La première mention de la viticulture à Hallau date de 1280. Ce sont surtout les **abbayes** qui se chargent de diffuser le vin. Dans le canton de Schaffhouse, il s'agit principalement de l'Abbaye de Tous-les-Saints et de l'Abbaye de Rheinau.

Pour quelle raison la viticulture a-t-elle connu une expansion soudaine au **Moyen Âge**? Une raison est sans conteste le climat favorable de cette époque. En effet, de 1280 à 1380, il a fait inhabituellement chaud. En outre, cette période correspond à la création de nombreuses villes qui entraîne un accroissement du commerce et de la circulation. Devenu une **boisson populaire**, le vin fait concurrence à la bière. En raison de sa popularité et de la source de revenus qu'il représente, de plus en plus d'agriculteurs locaux se mettent à produire ce breuvage, provoquant l'expansion de la viticulture.

À Hallau au XVI^e siècle, les principales activités de la population sont l'agriculture et la **viticulture**. Le vin acide de l'époque, personne ne voudrait le boire aujourd'hui. Il semble qu'à l'époque, les goûts des gens étaient différents. Au cours des siècles passés, la fabrication du vin a fortement évolué et aujourd'hui, les vins plaisent bien davantage.

Au XVII^e et au XVIII^e siècle, la viticulture devient l'un des principaux secteurs économiques de la région de **Schaffhouse**. Il faut savoir que le vin est le principal produit d'exportation et que les droits de douane approvisionnaient généreusement les finances municipales. Parallèlement, la viticulture est soumise à une réglementation stricte. La ville de Schaffhouse tente ainsi de gonfler les recettes issues de cette branche d'activité. Ces restrictions sévères provoquent provisoirement un **recul** de l'engagement des agriculteurs dans la viticulture.

Au début du XIX^e siècle, le vin entame sa **marche triomphale** dans la région de Hallau. L'extension de la viticulture pousse également de nombreux agriculteurs à développer de bonnes et nouvelles idées pour améliorer la qualité des raisins.

Développement de la viticulture à Hallau

Hans Jakob Fotsch est le premier à tailler court les vignes au mois de janvier et février. Certes, cette taille diminue la **quantité** de raisins poussant sur une vigne, mais améliore et intensifie considérablement leur goût. Il commence également à fertiliser les pieds de vigne et à mélanger différents types de sol, ce qui engendre une amélioration de la **qualité des raisins**. Il s'attèle en outre à un nettoyage systématique des pieds de vigne bourgeonnants au printemps. Tout le feuillage inutile doit être coupé, afin que la plante concentre toutes ses forces dans les raisins. Il attache aussi beaucoup d'importance à l'arrachage des **mauvaises herbes** et à la propreté des vignobles. Un vignoble ne doit pas être un champ de mauvaises herbes.

L'histoire de la viticulture

Solution



5/5

Jakob Rahm-Huber, quant à lui, réussit à réduire sensiblement le temps de travail dans les vignobles grâce à un nouveau système de fils de fer de palissage. Ce système de fils de fer de palissage permet un **travail** de plus en plus **mécanisé** dans les vignes, surtout pour le travail du sol, le traitement et les travaux d'effeuillage. Cette innovation ramène la charge de travail de 1500 heures par hectare à 700-1000 heures par hectare.

Transformation de la vigne

Comme d'autres plantes de culture, le plant de vigne n'a cessé de subir des transformations au fil des ans. C'est ainsi que des **techniques de culture** spéciales l'ont rendu plus résistant contre les parasites et ont intensifié et amélioré le goût de ses fruits. Une autre nouveauté qui s'impose dans la viticulture au milieu du siècle passé est l'introduction de ce que l'on appelle les **pépinières viticoles**. Ici, les jeunes plants de vigne sont cultivés et élevés selon les connaissances les plus récentes, jusqu'à ce qu'ils puissent être replantés dans le vignoble.