



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Bundesamt für Bevölkerungsschutz BABS

Office fédéral de la protection de la population OFPP

Ufficio federale della protezione della popolazione UFPP

Federal Office for Civil Protection FOCP

> 31.2018

> THEMA: WEINBAU UND KULTURGÜTERSCHUTZ

> THÈME: VITICULTURE ET PROTECTION DES BIENS CULTURELS

> TEMA: VITICOLTURA E PROTEZIONE DEI BENI CULTURALI

> THEME: VITICULTURE AND THE PROTECTION OF CULTURAL PROPERTY

KGS
PBC
PBC
PCP



FORUM



WEINBAU UND KULTURGÜTERSCHUTZ

VITICULTURE ET PROTECTION DES BIENS CULTURELS
VITICOLTURA E PROTEZIONE DEI BENI CULTURALI
VITICULTURE AND THE PROTECTION OF CULTURAL PROPERTY

INHALT

CONTENU

CONTENUTO

CONTENT

TITELBILD | COUVERTURE | IMMAGINE DI COPERTINA | COVER

Aufhänger für das Thema «Wein» im KGS Forum war die «Fête des Vignerons», die vom 18. Juli bis 11. August 2019 stattfinden wird. Das Titelbild zeigt einen Ausschnitt der Veranstaltung von 1833; vgl. auch S. 39.

La Fête des Vignerons qui se tiendra du 18 juillet au 11 août 2019 a inspiré la présente édition de Forum PBC sur le thème du «vin». L'image de la première page montre la fête de 1833; voir aussi p. 39.

Il tema «Vino» cui è dedicato questo numero di Forum PBC è ispirato alla «Fête des Vignerons», la cui prossima edizione si terrà dal 18 luglio all'11 agosto 2019. L'immagine di copertina mostra un momento della manifestazione del 1833; vedi anche pag. 39.

The Fête des Vignerons, which will take place from 18 July to 11 August 2019, provided the inspiration for this issue of PCP Forum. The cover image shows a scene from the 1833 edition of the festival; cf. also p. 39.

Foto / Photo:

© Confrérie des Vignerons de Vevey.



Jeanne Berthoud

Editorial: Weinbau und Kulturgüterschutz 3

Anne-Françoise Jaccottet

Dionysos, dieu du vin... et bien plus 9

Debora Schmid

Der Weinbau in den römischen Provinzen – Spuren in Augusta Raurica 17

Heidi Lüdi Pfister

Weinbau in der Schweiz – ein kurzer Überblick 24

Peter Schumacher

Ausbildung im Schweizer Weinbau 30

Sabine Carruzzo-Frey, Isabelle Raboud-Schüle

La Fête des Vignerons de Vevey.
Une tradition vivante de la Suisse 38

Gilbert Coutaz

Quand une revue investit la Fête des Vignerons de 2019 43

David Vitali

Die Fête des Vignerons. Erstes Schweizer Element in der UNESCO-Liste des immateriellen Kulturerbes 48

Oliver Martin

«Weinbauggebiet Lavaux» – eine UNESCO-Welterbestätte 53

Marcia Haldemann

Villes, villages et hameaux viticoles à l'ISOS 58

Hanspeter Schneider

Unterwegs auf der ViaValtellina 64

Hans Schüpbach

Umnutzung der Bergtrotte von Osterfingen (SH) 70

Martín Camenisch

Der Nachlass des Johann Baptista von Tschärner (1751–1835). Baustein zur Rekonstruktion der Bündner Weinbaugeschichte 1750–1950 75

Pierre Daniel Hatz-Casparis

Der «Katz-Torkel» im Lürlibad. Ein etwas sperriges Baudenkmal 82

Alexandra Kull

Gedanken zu den Anfängen des Weinbaus. Eine archäologische Spurensuche 88

Nicolas Isoz

Le Musée de la vigne, du vin, de l'étiquette – Château d'Aigle 94

Service

Weitere Links zum Thema 98

Impressum / Adressen KGS 99

EDITORIAL

WEINBAU UND KULTURGÜTERSCHUTZ



Jeanne Berthoud.
Projektkoordinatorin für den Bereich Kultur, Schweizerische UNESCO-Kommission / Sektion UNESCO, Eidgenössisches Departement für auswärtige Angelegenheiten; Mitglied der Eidgenössischen Kommission für Kulturgüterschutz.

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Wein – die Assoziationen dazu sind mannigfaltig: Jahrtausende alte Anbaukunst, Symbol zahlreicher Mythologien und Religionen. *In vino veritas* sichert sich zweifellos einen Platz in den Top Ten der geflügelten Worte in Lateinisch. Wein als Handelsgut, Symbol für Genuss und gemütliches Beisammensein, Rauschmittel. Schon in der Antike wurde er in einem eigenen Literaturgenre, den Trinkliedern, besungen – heutige Versionen davon wären wohl Schlager mit Ohrwurmten-denzen wie Udo Jürgens' *Griechischer Wein* oder der Reggae-Song von UB40 *Red, red wine*.

Zugegeben: Wein ist nicht gerade der erste Begriff, den man mit der UNESCO, der Organisation der Vereinten Nationen für Bildung, Wissenschaft und Kultur, in Verbindung bringt. Und doch lassen sich in fünf der sechs kulturellen Konventionen der UNESCO Bezüge zum Weinbau und zur Weinkultur finden, sei dies in Form von Welterbestätten, immateriellem Kulturerbe oder zu schützendem Kulturgut.

Bislang wurden insgesamt vierzehn Weinbaugebiete in die Liste der Natur- und Kulturerbestätten aufgenommen. Darunter befinden sich so prominente Namen wie die Champagne, Saint-Émilion und das Piemont, aber auch weniger bekannte Gebiete wie die Insel Pico auf den Azoren. In der Schweiz wurde die Stätte *Lavaux – Weinberg-Terrassen* 2007

als Kulturlandschaft in die Welterbeliste eingeschrieben. Bereits im 11. Jahrhundert kultivierten Mönche an den steilen Hängen am Genfersee ihre Weinreben. Generationen von Bauern haben hier die einzigartige Terrassenlandschaft gestaltet, welche sich auf 40 Kilometern dem See entlang erstreckt und somit eine der grössten zusammenhängenden Weinbauregionen der Schweiz bildet. Mit seinen vierzehn Dörfern und kleinen Städten widerspiegelt das Lavaux auf eindrucksvolle Art die intensive Nutzung der Weinrebe sowie die Entwicklung einer lebendigen Kulturlandschaft, welche die Kontinuität und die Entwicklung spezifischer kultureller Traditionen erkennen lassen (Abb. 1).

Dem Lavaux und der Weinbautradition wird 2019 überdies eine ganz besondere Aufmerksamkeit zuteil: nächsten Sommer findet zum ersten Mal in diesem Jahrhundert die Fête des Vignerons statt. Organisiert von der Zunft der Winzer (*Confrérie des Vignerons de Vevey*) findet das Fest nur rund alle 20 Jahre statt und ist eine Ode an den Weinbau und ein riesiges Spektakel mit Tausenden von Darstellerinnen und Darstellern, erarbeitet in jahrelanger Vorbereitung. Die Fête des Vignerons wurde 2016 als erste Tradition der Schweiz in die Repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der UNESCO aufgenommen.

Neben dem materiellen und immateriellen Erbe finden sich aber



auch Bezüge zu den anderen kulturellen Konventionen der UNESCO, wie dem Übereinkommen von 2001 zum Schutz des Kulturerbes unter Wasser oder dem Übereinkommen von 1970 zum illegalen Kulturgütertransfer: Amphoren, die in der Antike als Vorrats- und Transportgefässe unter anderem für Öl, Oliven oder eben für Wein verwendet wurden, werden ausgegraben und finden im ungünstigsten Fall ihren Weg auf den Markt als Objekte des illegalen Handels. So wurden 2010 illegal aus Italien eingeführte römische Amphorenstücke, welche am Schweizer Zoll beschlagnahmt wurden, vom Bundesamt für Kultur an Italien restituiert (Abb. 2).¹ Und auch im Umfeld des Haager Abkommens für den Schutz von Kulturgut bei bewaffneten Konflikten von 1954 kommt es immer wieder zur Zerstörung oder zum Raub ganzer Sammlungen mit Töpferwaren, Kunstwerken, Gemälden, Skulpturen oder Schriften – darunter durchaus auch solche, die mit der Weinthematik zusammenhängen.

Auch die Bundesinventare aus dem Bereich des Natur- und Heimatschutzes sowie des Kulturgüterschutzes befassen sich mit dem Thema. In mehreren BLN-Objekten (Bundesinventar der Landschaften und Naturdenkmäler von nationaler Bedeutung)

¹ UNESCO-Welterbestätte Lavaux Weinberg-Terrassen: stetige Herausforderungen für den Schutz, die Weiterentwicklung und die unterschiedliche Nutzung des Gebiets (Reblandwirtschaft, Tourismus, Wohnraum). Foto: © Verein Lavaux Patrimoine mondial.

wird der Weinbau explizit erwähnt, etwa beim Mont Vully im Kanton Freiburg oder beim Schaffhauser Wangen- und Osterfingental. Im Inventar schützenswerter Ortsbilder der Schweiz (ISOS) sind mehrere Weinbaudörfer mit charakteristischen, typologischen Merkmalen verzeichnet. Das Inventar historischer Verkehrswege der Schweiz (IVS) erwähnt neben Weinstrassen und Saumpfaden oft auch Bauten, die dem Weinhandel dienten, als Wegbegleiter. Und das Schweizerische Kulturgüterschutzinventar (KGS-Inventar 2009) listet einige Torkel, Trotten sowie Museumssammlungen mit Bezug zum Weinbau auf.

Last but not least gibt es seit 2007 einen UNESCO-Lehrstuhl *Culture et traditions du vin* an der Universität de Bourgogne, den einzigen seiner Art. Der Lehrstuhl beschreibt seine Aktivitäten als «multidisziplinären und internationalen Ansatz für Wein als

„kulturelles“ Produkt schlechthin. Diese Aktivitäten sind Teil der vorrangigen Programme der UNESCO, wie die Verbreitung von Bildung und Forschung, Kultur, Chancengleichheit, Umwelt und nachhaltige Entwicklung, Frieden und Führung sowie der Schutz des Erbes».² Treffender könnte man die vielseitigen Aspekte, welche den Weinbau und die Weinkultur betreffen, kaum beschreiben.

Das vorliegende Heft lädt Sie ein, das Thema aus den verschiedensten Blickwinkeln zu entdecken.

ANMERKUNGEN

- 1 <https://www.bak.admin.ch/bak/de/home/aktuelles/nsb-news.msg-id-33292.html>
- 2 <https://chaireunesco-vinetculture.u-bourgogne.fr/>

[Letzter Stand für alle im Beitrag erwähnten Links: 28.9.2018].

VITICULTURE ET

PROTECTION DES BIENS CULTURELS

Chères lectrices, chers lecteurs,

Le vin – un mot qui résonne de maintes façons: culture millénaire, symbole mythologique et religieux sans oublier la fameuse expression latine *in vino veritas*. Le vin comme marchandise, synonyme de plaisir et de convivialité, mais aussi d'ivresse. Dans l'Antiquité déjà, le vin faisait l'objet d'un genre bien particulier: les chansons à boire. Aujourd'hui encore, des mélodies entraînantes lui sont dédiées, tel le tube *Red, red wine* de UB40.

Le vin n'est pas le premier mot que l'on rattache à l'Unesco, l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture. Il est pourtant question de viticulture et de vin dans cinq des six conventions culturelles de l'Unesco, qu'il s'agisse de sites classés au patrimoine mondial, de patrimoine culturel immatériel ou de biens culturels à protéger.

A ce jour, quatorze régions viticoles sont classées au patrimoine mondial culturel et naturel. Sur la liste, des noms prestigieux comme les vignobles de Champagne, de Saint-Émilion et du Piémont mais aussi des régions moins connues comme l'île de Pico aux Açores. En Suisse, le site *Lavaux – vignoble en terrasses* est inscrit au patrimoine mondial depuis 2007. Au 11^e siècle déjà, les moines cultivaient la vigne sur les coteaux escarpés du lac Léman. Des générations de cultivateurs ont façonné ce paysage en

terrasses unique qui s'étend sur 40 kilomètres le long du lac, ce qui en fait une des plus grandes régions viticoles continues de Suisse. Avec ses quatorze villages et petites villes, le Lavaux est un exemple remarquable de culture intensive de la vigne et d'aménagement d'un paysage vivant, marqué par la continuité de traditions culturelles spécifiques (fig. 1).

Le Lavaux et les traditions viticoles seront à l'honneur en 2019 puisque la première Fête des Vignerons du siècle aura lieu l'été prochain. Organisée tous les 20 ans environ par la *Confrérie des Vignerons de Vevey*, cette fête célèbre la viticulture et propose un grand spectacle, avec des milliers de figurants, qui nécessite des années de préparation. En 2016, la Fête des Vignerons fut la première tradition suisse à être classée au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

Outre le patrimoine matériel et immatériel, il existe aussi des liens avec d'autres conventions culturelles de l'Unesco, comme la Convention de 2001 sur la protection du patrimoine culturel subaquatique et la Convention de 1970 sur le trafic illicite de biens culturels. Des amphores qui, dans l'Antiquité, servaient de récipients pour la conservation et le transport de l'huile, des olives ou du vin, sont déterrées et, dans le pire des cas, vendues au marché noir. En 2010, l'Office fédéral de la culture a par exemple rendu à l'Italie des tessons d'amphores romaines importés illégalement

et saisis par la douane suisse (fig. 2). Dans le cadre de la Convention de La Haye de 1954 pour la protection des biens culturels en cas de conflit armé, on déplore sans cesse la destruction ou le vol de collections entières de poteries, d'œuvres d'art, de tableaux, de sculptures et de manuscrits dont certains sur le thème du vin.

Le sujet est aussi traité dans les inventaires fédéraux concernant la protection de la nature et du paysage ainsi que la protection des biens culturels. De nombreux objets de l'Inventaire fédéral des paysages, sites et monuments naturels d'importance nationale (IFP) font référence à la viticulture, par exemple le Mont Vully dans le canton de Fribourg ou la vallée de Wangen et d'Osterfingen dans le canton de Schaffhouse. L'Inventaire fédéral des sites construits d'importance nationale à protéger en Suisse (ISOS) recense différents villages viticoles présentant des caractéristiques typologiques. L'Inventaire des voies de communication historiques de la Suisse (IVS) mentionne non seulement les routes du vin et les sentiers muletiers mais aussi les bâtiments qui servaient au commerce du vin le long de ces voies. L'Inventaire suisse des biens culturels d'importance nationale et régionale (Inventaire PBC 2009) recense quant à lui des pressoirs et des collections de musées en lien avec la viticulture.

Pour finir, depuis 2007, il existe à l'Université de Bourgogne une

2 Dans le cadre d'une exposition (2010), la Suisse a restitué à l'Italie des tessons d'amphores romaines introduits illégalement dans le pays et saisis à la douane. Photo: © Office fédéral de la culture (OFC).

EDITORIALE: VITICOLTURA

E PROTEZIONE DEI BENI CULTURALI

chaire Unesco «*Culture et tradition du vin*» unique en son genre. Ses activités sont axées sur une approche pluridisciplinaire et internationale du vin en tant que produit culturel par excellence. On y trouve les programmes prioritaires de l'Unesco comme l'éducation et la recherche, la culture, l'égalité des chances, l'environnement et le développement durable, la paix et la gouvernance ainsi que la protection du patrimoine. Difficile de trouver de meilleurs mots pour décrire les aspects multiples de la viticulture et du vin.

La présente revue vous invite à découvrir le sujet sous différents angles.

Cari lettori

Il vino: arte di coltivazione millenaria, simbolo di numerose mitologie e religioni, evoca nella nostra mente innumerevoli associazioni. *In vino veritas* è sicuramente uno dei proverbi latini più famosi di sempre. Il vino come merce, simbolo di piacere e convivialità o bevanda inebriante. Già nell'antichità era esaltato da un proprio genere letterario: i canti conviviali. Una versione moderna di questo genere potrebbe essere la canzone *Red, red wine* degli UB40.

Tra le associazioni più immediate con vino non figura certamente l'UNESCO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura. Eppure, in cinque delle sei convenzioni culturali dell'UNESCO si possono trovare riferimenti alla viticoltura e alla cultura del vino, sot-

to forma di siti del Patrimonio dell'umanità, di patrimonio culturale immateriale o di beni culturali da proteggere.

Finora sono state ammesse quattordici regioni viticole nella lista dei siti del patrimonio naturale e culturale. Questa include nomi di spicco come lo Champagne, il Saint-Émilion e il Piemonte, ma anche regioni meno conosciute come l'isola di Pico nelle Azzorre. Per la Svizzera i *vigneti terrazzati del Lavaux* sono stati iscritti come paesaggio culturale nella lista del patrimonio mondiale nel 2007. I monaci coltivavano le loro viti sui ripidi pendii del lago Lemano già nell'XI secolo. Generazioni di coltivatori hanno plasmato un paesaggio terrazzato unico, che si estende per 40 chilometri lungo il lago, rendendolo una delle più grandi regioni vinicole a superficie unica della Svizzera. Con i suoi quattordici villaggi e cittadine, il Lavaux è un esempio impressionante di sfruttamento intensivo della vite e di sviluppo di un paesaggio culturale vitale, che si distingue per la continuità e l'evoluzione di tradizioni culturali specifiche (fig. 1).

Il Lavaux e la sua tradizione vinicola godranno di particolare attenzione nel 2019. La prossima estate, avrà infatti luogo, per la prima volta in questo secolo, la *Fête des Vignerons*. Organizzata dalla *Confrérie des Vignerons de Vevey*, la festa si svolge solo ogni 20 anni circa ed è un'ode alla viticoltura e un grande spettacolo con migliaia di figuranti, che ri-



² Nell'ambito di un'esposizione (2010), la Svizzera ha consegnato all'Italia questi cocci di anfora romana importati illegalmente e confiscati alla dogana. Foto: © Ufficio federale della cultura (UFC).

chiede anni di preparazione. La Fête des Vignerons è stata la prima tradizione della Svizzera ad essere inserita, nel 2016, nella lista dei beni culturali immateriali dell'UNESCO.

Oltre al patrimonio materiale e immateriale, troviamo riferimenti al vino anche in altre convenzioni culturali dell'UNESCO, come la Convenzione del 2001 sulla protezione del patrimonio culturale subacqueo e la Convenzione del 1970 sul trasferimento illegale di beni culturali: anfore, che in tempi antichi venivano utilizzate come recipienti per le scorte e i trasporti di olio, olive o appunto di vino, vengono dissotterrate abusivamente e nel peggiore dei casi finiscono sul mercato illegale. Nel 2010, l'Ufficio federale della cultura ha, per esempio, restituito all'Italia frammenti di anfore romane importati illegalmente dall'Italia e sequestrati alla dogana svizzera (fig. 2). Anche nell'ambito della Convenzione dell'Aia per la protezione dei beni culturali in caso di conflitto armato del 1954 si ripetono distruzioni o furti di intere collezioni di ceramiche, opere d'arte, dipinti, sculture e scritti, tra cui pure oggetti associati al tema del vino.

Anche gli inventari federali nel settore della protezione della natura e del paesaggio o della protezione dei beni culturali trattano questo tema. La viticoltura è menzionata esplicitamente nell'ambito di numerosi oggetti dell'inventario federale dei pae-

saggi, siti e monumenti naturali d'importanza nazionale (IFP), ad esempio del Mont Vully nel Canton Friburgo o della valle di Wangen e Osterfingen nel Canton Sciaffusa. L'inventario degli insediamenti svizzeri da proteggere d'importanza nazionale (ISOS) comprende diversi villaggi viticoli con caratteristiche tipologiche. L'inventario delle vie di comunicazione storiche della Svizzera (IVS) menziona non solo le strade del vino e le mulattiere, ma anche gli edifici che servivano al commercio del vino lungo queste vie. L'inventario svizzero dei beni culturali (Inventario PBC 2009) elenca alcuni torchi antichi e collezioni museali legate alla viticoltura.

Infine, ma non da ultimo, dal 2007 esiste presso l'Università di Borgogna la *cattedra UNESCO Culture et tradition du vin*, unica nel suo genere. Le sue attività sono incentrate su un «approccio multidisciplinare e internazionale del vino come prodotto culturale per eccellenza». Vi rientrano programmi prioritari dell'UNESCO, quali la diffusione dell'educazione e della ricerca, la cultura, le pari opportunità, l'ambiente e lo sviluppo sostenibile, la pace e la governance nonché la tutela del patrimonio». Sarebbe difficile descrivere con parole migliori i molteplici e versatili aspetti che concernono la viticoltura e la cultura del vino.

La presente rivista vi invita a scoprire la tematica da diversi punti di vista.

EDITORIAL: VITICULTURE AND THE PROTECTION OF CULTURAL PROPERTY

Wine: a word that conjures up so many associations: a millennia-old form of cultivating the soil, a symbol in countless mythologies and religions. It even features in one of the most commonly used Latin aphorisms, that is *In vino veritas*. Wine plays multiple roles: a commodity, a symbol of pleasure and cozy get-togethers, and an intoxicant. In ancient times, wine even had its own literary genre – drinking songs – which extolled its virtues. Today's equivalents would be German Schlager music like Udo Jürgens' *Griechischer Wein* [Greek wine] or *Red, Red Wine* made famous by English reggae group UB40.

Admittedly, wine is not exactly the first subject that one would associate with the United Nations Organisation for Education, Science and Culture (UNESCO). Yet, viticulture and viniculture feature in five of the six UNESCO Conventions, whether in the form of World Heritage Sites, intangible cultural heritage or cultural property worthy of protection.

For many years, a total of 14 wine-producing regions have featured on the UNESCO World Heritage List. They include illustrious names such as Champagne, Saint-Émilion and Piémonte, as well as less well-known wine-growing areas like Pico Island in the Azores. In Switzerland, the cultural landscape of the *Lavaux Terraced Vineyards* was officially named a UNESCO World Heritage Site in 2007.

As early as the 11th century, monks grew vines on the steep slopes overlooking Lake Geneva. Generations of farmers have created a unique terraced landscape which stretches for 40 km along the shores of the lake, making it one of the largest winemaking regions in Switzerland. With its 14 villages and small towns, Lavaux is a remarkable reflection of the intensive use of vines and the development of a living cultural landscape which displays the continuity and evolution of specific cultural traditions (fig. 1).

In summer 2019 all eyes will be on Lavaux and its winegrowing and winemaking traditions when the once-in-a-generation Fête des Vignerons is held. Organised by the *Confrérie des Vignerons de Vevey* [Vevey Brotherhood of Winegrowers] the festival takes place every 20 to 25 years and pays homage to the region's viticulture heritage with a huge open-air spectacle that has a cast of thousands and is many years in the planning. In 2016, the Fête des Vignerons became the first Swiss living tradition to make it on UNESCO's Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Wine also features in other UNESCO Conventions, including the 2001 Convention on the Protection of Underwater Heritage and the 1970 Convention on the Illicit Transfer of Cultural Assets. In 2010, for example, excavated fragments of ancient Roman amphorae, which would have once

contained oil, olives and wine, were illicitly exported from Italy and apprehended by Swiss Customs (fig. 2). The Federal Office of Culture set about returning these relics to their country of origin. As regards the 1954 Hague Convention on the Protection of Cultural Property in the Event of Armed Conflict, entire collections of earthenware, art works, paintings, sculpture and written records, including those with a connection to wine, continue to be destroyed or looted.

Switzerland's Federal Inventory of Natural and Cultural Heritage and the Federal Protection of Cultural Property Inventory also include this theme. Viticulture is explicitly mentioned in several entries on the Federal Inventory of Landscapes and Natural Monuments of National Importance (ILNM), such as Mont Vully in the canton of Fribourg and the Wangen and Osterfingen Valleys in Schaffhausen. The Inventory of Swiss Heritage Sites (ISOS) includes several villages that have the characteristic and typological features of winemaking sites. Likewise, the Inventory of Swiss

Historic Transport Routes features wine routes and mule tracks, as well as buildings associated with winemaking. The Swiss Protection of Cultural Property Inventory (2009 PCP Inventory) lists several wine cellars, wine-press houses and museum collections that have a viticulture connection.

Last but not least, the University of Burgundy in France has had a UNESCO Chair of *Wine Culture and Traditions* since 2007. According to the university, the Chair, the only one of its kind, adopts a "multidisciplinary and international approach to wine as a 'cultural' product. Its activities are part of UNESCO's priority programme, including the spread of education and research, culture, equal opportunities, the environment and sustainable development, peace and governance and heritage preservation". This is a concise and incisive description of the multifaceted world of viticulture and viniculture.

The present issue explores this subject from many different points of view.

DIONYSOS, DIEU DU VIN... ET BIEN PLUS



Anne-Françoise Jaccottet. Chargée de cours et docteur en archéologie et histoire ancienne à l'Université de Genève. Spécialiste en iconographie, religion, communication antiques.

Le vin ne laisse jamais indifférent. Il nourrit un imaginaire particulièrement riche que chacun cherchera à exprimer à sa manière. Son pouvoir incontestable demande une réponse, culturelle, divine même, dans la plupart des sociétés de l'Antiquité. En Grèce ancienne, le divin breuvage appelait un patronage à la hauteur de sa puissance, de son charme et de son mystère. Qui mieux que Dionysos pouvait représenter l'ambiguïté du suc de la vigne, tantôt doux remède aux soucis des hommes, tantôt poison ravageur et meurtrier?

Dionysos, justement, un dieu ambivalent, qui ne se laisse jamais cerner, qui échappe à toute définition simple, comme il échappe «miraculeusement» aux fers que ses ennemis, tel Penthée, roi de Thèbes, essaient vainement de lui imposer, dans l'espoir de juguler le «désordre» public que son culte semble provoquer. Le dieu du vin, ce ne pouvait être que lui.

DIONYSOS, MAÎTRE DU VIN ET DU BANQUET

C'est ainsi que Dionysos est le maître incontesté du banquet, cette institution sociale, réservée à l'élite mâle de la société grecque. Après avoir mangé, dans une pièce de la maison réservée à cet effet – au nom significatif d'*andrôn*, la pièce des hommes –, les convives poursuivent par le *symposion*, littéra-

lement le «boire ensemble». Le vin et Dionysos y sont à l'honneur. Sans être à strictement parler un culte du dieu, le banquet est dédié à Dionysos, auquel on ne manque pas de faire une libation. La vaisselle en céramique utilisée est significativement décorée très souvent de thèmes dionysiaques. Grâce aux effets inspirateurs du divin breuvage, on récite des vers, épiques ou lyriques, en s'accompagnant de la lyre, on discute philosophie ou politique; mais l'ivresse inspire aussi d'autres appétits, auxquels savent répondre les belles esclaves, danseuses ou musiciennes, ou les jeunes garçons, citoyens eux, qu'un aîné va initier à tous les aspects de la vie sociale.

Lieu du boire, le *symposion* est avant tout le lieu du bien boire, du boire juste, du boire en homme civilisé. Car le vin est dangereux, les récits de son introduction chez les hommes en témoignent; telle l'aventure d'Ikarios, habitant de l'Attique, auquel Dionysos en personne confie le premier cep de vigne et l'art de faire le vin. Les compagnons d'Ikarios, testant ce nouveau breuvage et essuyant la première «cuite» de l'humanité, tueront Ikarios en croyant que celui-ci avait cherché à les empoisonner. C'est que le vin ne se boit pas sans autre forme de procès en Grèce. Ce n'est que coupé d'eau qu'il devient supportable pour l'homme. Boire le vin est un acte de civilisation, de culture, un acte social, partagé et



1 Fig. 1–3: Satyres buvant du vin pur...
2 et en démontrant les conséquences!
3 Psykter attique à figures rouges, vers
480 av. J.-C., Londres, British
Museum 1868,0606.7 (E 768),
peintre Macron. Photos: © Trustees
of the British Museum.

Cf. également l'illustration I en
couleur au dos de la revue.

codifié. Seul Dionysos peut se permettre de boire le vin pur sans tomber dans la sauvagerie. Au *symposion*, le maître de maison fixera les proportions du mélange, qui se fera dans le cratère – littéralement vase du mélange – ce grand vase majestueux qui trône au centre de l'*andrôn*, et déterminera de ce fait les modalités de l'ambiance, culturelle, festive ou plus directement débridée de la soirée. L'ivresse n'est pas un tabou ni un préjudice à la bonne réputation, bien au contraire; elle est un hommage au dieu et un rite communautaire agréé, pour autant qu'elle découle de la socialité codifiée liée à la consommation partagée du vin.

Les satyres, ces êtres mi-hommes mi-chevaux de la suite du dieu,

qui font par essence toujours tout faux, donnant aux hommes le reflet inversé de la norme culturelle dont ils permettent *a contrario* la réaffirmation, chercheront eux à boire le vin pur, directement à l'outre (fig. 1) sans passer par le cratère. On notera que ces images de satyres «désobéissant» aux bonnes règles, ont été peintes sur un vase utilisé durant le banquet, un psykter, vase à refroidir le vin qui flottait dans le cratère rempli, signe justement du mélange du vin utilisé par les hommes, au contraire des satyres. Les cabrioles et autres «exploits» comiques des satyres (fig. 2 et 3) manifestent la transgression opérée, alors que leur ithyphallisme triomphant exprime la vigueur, la turgescence, dont Dionysos est le patron, lui qui, maître du lierre toujours

vert, avant même d'être dieu de la vigne, représente la force jailissante de la vie que rien ne peut abattre. Les satyres prennent sur eux, sur le mode humoristique, l'expression des outrances dionysiaques que le dieu ne montre jamais lui-même, en bon dieu grec, façonné par des hommes soucieux de la conformité du divin à une exemplarité esthétique bien lisse.

DIONYSOS OU L'ÉCLIPSE DU TRAVAIL DE LA VIGNE

Si le *symposion* est une manière privée et répétée sans calendrier fixe de rendre indirectement un culte au vin et au dieu, des fêtes publiques mettent aussi à l'honneur Dionysos et le vin. Mais l'on constate très vite que ces fêtes ne



suivent pas le calendrier du travail de la vigne. Les fêtes de Dionysos sont toutes en hiver ou au tout début du printemps, temps du repos pour la vigne. Les Athéniens par exemple, ainsi que tous les Ioniens, célèbrent le vin nouveau dans une fête articulée en trois jours, les Anthestéries, ou fête des fleurs, entre fin février et début mars. Le premier jour, dans un sanctuaire de Dionysos réservé à cette seule occasion, les jarres de vin nouveau sont déscellées et après avoir versé une libation au dieu, une prière et des vœux solennels et officiels sont prononcés afin que le vin ne soit pas néfaste pour les hommes, mais bienfaisant. Nous voilà rappelés à l'ambiguïté du vin, qui pour les Grecs est un *pharmakon*, terme désignant autant le remède que le poison. Boire le vin ne peut ainsi se concevoir qu'après avoir publiquement et rituellement conjuré le pouvoir néfaste de cette boisson, ambiguë comme le dieu qui la patronne. Le concours de boisson qui suivait ce premier jour de fête pouvait dès lors avoir lieu en toute quiétude et l'année se dérouler en heureuses agapes, sans crainte de la puissance négative du vin et du dieu.

Ce calendrier rituel du vin fait bien l'impasse totale sur le travail des vignerons. Si Dionysos est le dieu de la vigne, c'est à

l'effervescence de la liane que renvoie ce patronage. Pas de place pour le quotidien laborieux des vignerons et les tâches rythmées de l'année viticole. Et cela ne tient pas seulement au fait qu'une partie des travailleurs agricoles et viticoles étaient des esclaves et que le travail manuel était de toute manière majoritairement dévalorisé en Grèce, comme étant une fatalité des classes inférieures. Non, Dionysos en lui-même explique et exprime ce désintérêt de la cause viticole. Tout se passe avec lui *apo tou automatou*, comme le disent les Anciens, de son propre mouvement, de manière spontanée, sans effort et en quelque sorte «miraculeusement». Le vin est une émanation directe de la vigne, mais surtout de Dionysos. A Andros, par exemple, île des Cyclades, on célébrait chaque année une fête dionysiaque durant laquelle l'eau d'une fontaine se changeait subitement, et pour le temps de la fête, en vin. Ce thème inspirera d'ailleurs une toile célèbre du Titien¹, occasion pour le peintre de représenter, sous couvert de mythologie savante, la licence joyeuse et le nu féminin le plus osé de son époque.

Pas de «Fête des vignerons» donc en Grèce antique, sous l'égide de Dionysos. Le vin est un produit immédiat et merveilleux, ex-

pression de la puissance trouble du dieu, de cette ambiguïté qu'il faut gérer à tous les niveaux.

MAÎTRE DE L'INCONTRÔLABLE

C'est que le vin n'est pas le seul domaine que régisse Dionysos. Une autre effervescence lui est essentielle. Celle de la transe et de la course effrénée dans les bois, ces espaces liminaux qui, dans l'imaginaire grec, échappent à la culture, dans les deux sens du terme. Dionysos, sous son appellation de *Bacchos*, le Bacchant par excellence, veut être honoré par une troupe bondissante et tourbillonnante de bacchantes ou ménades. Demander aux femmes citoyennes de sortir rituellement de la cité pour aller célébrer le dieu dans les espaces «sauvages» du territoire par des danses qui deviennent transe, voilà qui tranche sur les exigences rituelles des autres dieux du panthéon, plus policés et posés dans leurs attentes de la part de la communauté qui les honore.

Ce rituel exigé par le dieu et qu'il partage lui-même, a suscité, pour le justifier *a posteriori*, des récits mettant en scène, dans le passé royal héroïque, le refus de certaines cités d'accepter ce dieu et ses rites comme à Thèbes, à

4 Ménade en transe. Médaillon de coupe attique à fond blanc, vers 490 av. J.-C., Munich, Staatliche Antikensammlungen 2645, atelier du potier Brygos. Photo: © Munich, Staatliche Antikensammlungen.

Cf. également l'illustration G en couleur au dos de la revue.

5 Cortège bachique avec Dionysos et Ariane dans un char tiré par des centaures. Sarcophage romain, en marbre, 2^{ème} siècle apr. J.-C., Londres, British Museum 1805,0703.130. Photo: © Trustees of the British Museum.

Argos ou à Orchomène. Mais la folie maligne, la *mania*, envoyée aux femmes de ces cités par le dieu, qui les fait délirer au point de déchiqueter leurs propres enfants saura vite convaincre les cités récalcitrantes d'intégrer ce dieu qui dérange et de transformer les rites sauvages punitifs en ritualité intégrée, acceptée et sans plus de danger. La transe bachique des ménades (les «délirantes») ou bacchantes est une façon d'exprimer l'acceptation au sein de la cité d'un élément perturbateur qui lui est pourtant essentiel, c'est «l'installation officielle d'une hétérodoxie au cœur même de l'orthodoxie qu'elle contredit²».

La figure de cette bacchante (fig. 4) avec son thyrsé (bâton bachique garni de lierre), sa peau de panthère, ses cheveux dé-

noués, ses mouvements de danse/transe violents, dit l'écart significatif de conduite et de tenue attendu de la femme, citoyenne, épouse ou fille de bonne famille, qui sort de la cité pour honorer le dieu. Et si, dans la pratique effective des rites bachiques, les panthères, assez peu réalistes, sont remplacées par des faons dont on porte la peau, et qu'on déchire à mains nues au plus fort de la transe (*diasparagmos*), la sauvagerie mise en scène rituellement n'en est pas moins soulignée. Portée sur une coupe, utilisée par les hommes au banquet, cette imagerie de la ménade en transe dit aussi l'unité ressentie des pouvoirs de Dionysos: le vin et la transe sont conçus comme deux manifestations complémentaires du dieu, même si le vin n'entre

jamais en jeu dans les rituels orgiastiques, malgré ce que veulent faire croire les ennemis du dieu et du «désordre» qu'il induit, comme le roi de Thèbes Penthée dans *Les Bacchantes* d'Euripide, pour dévaloriser les rites et stigmatiser les femmes comme des dévoyées³.

L'effervescence des rites bachiques a d'ailleurs fait que les Anciens ont construit Dionysos comme un étranger, un dieu revenant de Phrygie ou Lydie et apportant sur sa terre natale des rites bien étrangers aux mœurs grecques. Mais il n'en est rien, Dionysos est bel et bien grec, et le «désordre» de ses rites, qui semblent contredire le bel ordonnancement de la ritualité sage de la cité, est nécessaire à la vie de la communauté civique. Dionysos, le maître de l'effervescence, du jaillissement, de l'entre-deux qui interroge les frontières entre culture et sauvagerie, entre homme et animal (les satyres), entre dedans et dehors – dedans/dehors de la cité, de la culture, de la civilisation –, ce dieu ambigu et dérangeant est au cœur de la cité grecque. Ce n'est pas un hasard si c'est lui qui sera mis à la tête du théâtre, cet espace-temps qui redéfinit l'identité, qui joue sur les masques et jette sur le devant de la scène les questions fondamentales qui agitent l'être humain, comme sa place dans la société, dans le monde, dans le *cosmos* – en regard de celle des dieux –, la nature des lois, divines ou humaines, le destin de l'homme.





DIONYSOS UN DIEU À TOUT FAIRE ?

Il n'est dès lors pas étonnant que, dès le 3^{ème} siècle av. J.-C. et durant toute l'Antiquité, ce soit lui que des milliers de particuliers aient choisi pour patronner une association cultuelle que nous appellerions «privée», proposant un «plus» personnalisé en marge des cultes officiels de la cité. En choisissant Dionysos, ils choisissaient une façon d'exprimer la vie sous l'une ou l'autre de ses différentes facettes. Que l'on veuille profiter des plaisirs de la convivialité, du bien boire, pour oublier les soucis du quotidien, Dionysos, le *pausilupos*, celui qui fait cesser les peines, répond à l'appel; que l'on cherche à s'évader ou s'accomplir dans des états liminaux, s'imposent les rituels orgiaques proposés par le Bacchant par excellence aux hommes autant qu'aux femmes. Les mystères, dont on ne sait pas grand chose, outre qu'ils étaient fondés sur une ritualité réservée à un groupe et permettaient peut-être une relation privilégiée avec la divinité, étaient encore une autre façon de questionner le monde des vivants et l'au-delà, sous la houlette de Dionysos. Chaque association cultuelle dont nous avons la trace – et nous en connaissons plus de deux cents – est une réponse individualisée aux besoins, rituels, intimes tout comme sociaux, d'individus, à toutes les époques, dans toutes les régions du monde antique. Dionysos est un point commun

qui relie toutes les attentes, toutes les couches sociales, toutes les provenances dans ce vaste monde méditerranéen uni administrativement et culturellement dans l'Empire romain.

DIONYSOS CULTE ET CULTURE

Voir Dionysos et son cortège sur autant de sarcophages romains est encore une marque de cette réponse que le dieu peut apporter à l'homme, dans les moments les plus sensibles de son existence (fig. 5). Le cortège tourbillonnant du dieu avec ses figures exubérantes et conventionnellement exotiques exprime là encore le foisonnement de la vie, et la force jaillissante dont le lierre, le vin, la transe sont des marqueurs. Le cortège triomphal qui le ramène des Indes après sa victoire civilisatrice sur les peuples «barbares», victoire nous dit-on remportée avec des armes propres au dieu, la danse, la musique envoûtante et le vin, est un message on ne peut plus transparent sur un monument funéraire contenant la dépouille d'un défunt. Dionysos peut exprimer avec force la victoire de la vie sur la mort.

Est-ce à dire que tous les défunts qui ont choisi un thème dionysiaque pour décorer leur dernière demeure ont un rapport religieux très étroit et particulier avec ce dieu-là? Que des initiations ou des rites dionysiaques permettaient d'affronter la mort

mieux armé? Assurément dans quelques cas. Mais une dernière ambiguïté du dieu doit être évoquée. Dionysos et son monde virevoltant ont envahi massivement l'univers des images dès le 6^{ème} siècle avant notre ère avec un succès «mondial» qui ne s'est pas démenti jusqu'à la fin de l'Antiquité. Le décor des vases à boire le vin, sur lequel sa présence est naturelle et attendue, ne suffit pas à rendre compte de cet engouement généralisé sur un millénaire. Dionysos, le plus «photogénique» des dieux grecs, est devenu un marqueur culturel, sans plus de lien direct avec la ritualité. Montrer Dionysos sur une mosaïque de son *triclinium* (salle-à-manger de réception) n'est pas une marque de religiosité mais de culture. Dionysos est un langage culturel qui unit les habitants de l'Empire dans une *koinè*, une langue commune de référence, celle des images, celle du dieu que tout le monde connaît et reconnaît. Une représentation dionysiaque, même sur un support aussi sensible et chargé qu'un sarcophage, ne sera ainsi pas forcément un signe de religiosité particulière. Dionysos par ses multiples facettes est aussi devenu une «façon de parler», une façon d'exprimer, en langage métaphorique, les grandes énigmes de l'être humain, dont la mort est peut-être bien la plus insondable.

Et à y bien réfléchir, cette capacité d'expression métaphorique est déjà tout entière comprise dans le vin. Ce divin breuvage

qui est bien plus profond et énigmatique que ce que l'on croit!

Dionysos dieu du vin? Oui, mais de tout ce que le vin peut induire, métaphoriquement, quelle que soit la culture dont on provienne.

NOTES

- 1 «La Bacchanales des Andriens», huile sur toile 1523–1526, Madrid, Musée du Prado. Titien travaille sur la base du texte de Philostrate, qui, dans ses *Imagines* (ou *Eikones*) décrit 64 tableaux censés se trouver dans une collection privée, près de Naples, aux alentours de 210 apr. J.-C. Parmi ces tableaux décrits, «Les Andriens» (*Imagines* I, 25).
- 2 DARAKI Maria, 1985: *Dionysos et la déesse terre*. Paris, p. 13.
- 3 C'est cette même argumentation qui servira au pouvoir romain en 186 av. J.-C. pour stigmatiser et anéantir un immense mouvement populaire bachique qui avait pris pied à Rome et dans toute l'Italie, connu sous le nom d'«affaire des Bacchanales» romaines. Toutes les «chasses aux sorcières», antiques comme contemporaines procèdent de la même manière pour dénigrer et condamner les attitudes qui dérangent.

PETITE BIBLIOGRAPHIE POUR ALLER PLUS LOIN

- DETIENNE Marcel, 1986: *Dionysos à ciel ouvert*. Paris.
- JACCOTTET Anne-Françoise, 2003: *Chosir Dionysos. Les associations dionysiaques ou la face cachée du dionysisme*. Kilchberg (Zurich).
- JACCOTTET Anne-Françoise, 2008: «Das bakchische Fest und seine Verbreitung durch Kult, Literatur und Theater». In RÜPKE J. (éd.), 2008: *Festrituale in der römischen Kaiserzeit. Studien und Texte zu Antike und Christentum* 48, S. 201–213. Tübingen.
- JACCOTTET Anne-Françoise, 2014: «Rituels, transmission et savoirs partagés à Éphèse: des associations dionysiaques aux communautés chrétiennes», en collaboration avec MASSA Francesco. *Kernos* 27, 2014, S. 285–318.
- JACCOTTET Anne-Françoise, 2016: «Les mystères dionysiaques pour penser les mystères antiques?». In: BELAYCHE Nicole / MASSA Francesco (éd.), 2016: *Les «mystères»: questionner une catégorie, dossier Mètis N.S* 14, p. 75–94.
- LISSARRAGUE François, 2013: *La cité des satyres. Une anthropologie ludique* (Athènes VI^e–V^e siècle av. J.-C.). Paris.
- PAILLER Jean-Marie 1988: *Bacchanalia. La répression de 186 av. J.-C. à Rome et en Italie: vestiges, images, tradition* (BEFAR 270). Rome.
- SCHLESIER Renate (éd.), 2011: *A Different God? Dionysos and Ancient Polytheism*. Berlin / New York.

Wein lässt niemanden unberührt; er weckt eine reiche Vorstellungskraft, die jeder auf seine Weise ausdrücken möchte. Dies erforderte in den meisten Gesellschaften der Antike eine kulturelle, ja sogar göttliche Antwort. Und wer sonst als der ambivalente Dionysos wäre prädestinierter, um die Zweideutigkeit des Rebensaftes darzustellen: manchmal süßes Mittel gegen die Sorgen der Menschen, dann wieder gefährliches und mörderisches Gift?

Der Beitrag zeigt die verschiedenen Rollen, die Dionysos im Zusammenhang mit Wein zukommen. So ist er unbestritten Herr des Banketts und des *Symposions* (wörtlich übersetzt des «zusammen Trinkens»), das den Geist der Gäste beflügelt und ein Ort des zivilisierten, guten Trinkens ist. Zuviel Wein kann durchaus auch gefährlich sein, wie die Geschichte des Ikarios zeigt, der von seinen Freunden im Rausch getötet wird. Deshalb wird im antiken Griechenland der Wein mit Wasser verdünnt, damit er für den Menschen harmloser wird. Im *Symposion* wird denn auch der Wein vom Hausherrn mit Wasser verdünnt.

Der Wein und Dionysos werden auch bei öffentlichen Feierlichkeiten, die dem Gott geweiht sind, verehrt. Diese finden im Winter oder Frühling statt, während der Ruhezeit der Rebe, und nicht während der traditionellen Winzerzeit. Das Fest des Dionysos ist demnach kein Fest der Winzer, so wie wir es heute kennen.

DIONISO – DIO DEL VINO ... E MOLTO ALTRO

Dionysos ist – unter seinem Beinamen *Bakchos* – aber auch der Gott des ausschweifenden Tanzes und der Trance. Er will von *Bacchanten* und *Mänaden* in der Wildnis mit ekstatischen Tänzen geehrt werden. Einige antike Städte lehnten deshalb im Namen der Sittlichkeit die wilde Huldigung des Gottes ab, welche die Leute in einen tranceähnlichen Zustand versetzte. Andererseits ergab sich so auch die Möglichkeit, gegensätzliche Dinge miteinander in Verbindung zu bringen: der Störenfried, der die etablierte Ordnung durcheinanderbringt und die Grenze zwischen Kultur und Wildheit zu verwischen scheint (ähnlich dem Satyr, der zugleich Mensch und Tier ist) – und Dionysos, der Wein und Trance zugleich verkörpert.

Viele Abbildungen des Dionysos und seines Gefolges auf römischen Sarkophagen mögen uns erstaunen. Sie sind jedoch als Zeichen des Lebens, der Fülle und des Überflusses zu werten. Es ist der Sieg des Lebens über den Tod. Die vielen verschiedenen Abbildungen des Gottes auf Vasen, Mosaiken und Grabmälern sind nicht primär als religiöses Zeichen zu verstehen, sondern als Zeichen einer gemeinsamen Kultur, einer kulturellen, metaphorischen Sprache der Griechen und der Römer. Jeder kennt und erkennt ihn wieder. Somit ist Dionysos nicht einfach nur Gott des Weins, sondern weit mehr.

Il vino non lascia indifferenti. Stimola una fervida immaginazione, un immaginario che varia da persona a persona. Nella maggior parte delle società antiche ciò esigeva una risposta culturale, persino divina. E chi altro se non l'ambivalente Dioniso era più predestinato a rappresentare l'ambiguità del vino: a volte dolce rimedio contro le preoccupazioni quotidiane, altre pericoloso o addirittura letale veleno?

L'articolo illustra i diversi ruoli che Dioniso assume nel contesto del vino. È l'indiscusso protagonista del banchetto o del *simposio* (che tradotto alla lettera significa «bere insieme»), che mette le ali allo spirito degli ospiti ed è un luogo del buon bere civile. Bere troppo vino può anche essere pericoloso, come testimonia la storia di Icaro, assassinato dai suoi amici in stato d'ebbrezza. Pertanto, nell'antica Grecia il vino veniva diluito con acqua affinché fosse meno nocivo. Nel *simposio*, il vino veniva quindi diluito dal padrone di casa.

Il vino e Dioniso sono venerati anche in occasione delle celebrazioni pubbliche dedicate al dio. Queste hanno luogo in inverno o in primavera, durante il periodo di riposo della vite, e non durante il periodo tradizionale della vendemmia. La festa di Dioniso non era quindi una festa della vendemmia così come la conosciamo oggi.

Con il suo soprannome *Bacco*, Dioniso era però anche il dio della danza sfrenata e della trance. Era venerato anche dalle *Baccanti* e *Menadi* con danze estatiche nella natura selvaggia. Pertanto, in nome della moralità, alcune città antiche rifiutarono la venerazione selvaggia di questo dio, che metteva i suoi seguaci in stato di trance. D'altra parte, ne conseguiva anche la possibilità di collegare aspetti opposti: l'agitatore che turba l'ordine stabilito e cancella il confine tra cultura e sfrenatezza (analogamente a Satiro, che è mezzo uomo e mezzo animale), e Dioniso, che incarna contemporaneamente il vino e la trance.

Le numerose illustrazioni di Dioniso e dei suoi seguaci sui sarcofagi romani potrebbero stupire. Tuttavia, devono essere visti come segni di vitalità e abbondanza, come la vittoria della vita sulla morte. Le diverse rappresentazioni del dio su vasi, mosaici e monumenti funebri non vanno intese primariamente come segni religiosi, ma piuttosto come segni di una cultura comune, del linguaggio culturale e metaforico dei Greci e dei Romani. Tutti lo conoscono e lo riconoscono. Dioniso non è quindi solo il dio del vino, ma rappresenta molto di più.

DIONYSIUS — THE GOD OF WINE...

AND MORE BESIDES

Wine leaves no one indifferent. It is capable of sending people on their own incredible flights of fancy. In many ancient societies, this called for a cultural, if not divine, response. Who better than the ambivalent Dionysius to embody this nectar and its double-edged power: both a sweet draught to wash away worries and a dangerous and deadly poison.

This article looks at the many roles attributed to Dionysius when it comes to wine. He is the undisputed king of banquets and *symposiums* (literally “to drink together”), lifting the spirits of the guests and offering them an opportunity to indulge in a spot of civilized and pleasurable drinking. However, too much wine can be extremely danger, as the fate of Icarius shows (he was killed by friends in a drunken frenzy). To minimise its potentially harmful effects wine was watered down in ancient Greece, also during *symposiums*.

Public ceremonies dedicated to Dionysius celebrated wine and its god. These were not held during the traditional grape harvest season but in winter and spring when the vines lay dormant. In ancient times, the Festival of Dionysius was therefore not a celebration of winemakers as it has become today.

Dionysius, under the sobriquet of Bacchus, was also the god of dance, ecstasy and trance-like states. His followers, the *Bacchan-*

tes and *Maenads*, would honour him by heading to forests and dancing themselves into a frenzy. In the name of public decency, some ancient cities objected to this unbridled homage to the god which left participants in a trance-like state. Yet, there was also the possibility of reconciling two opposites: the troublemaker who upends the established order and blurs the boundaries between culture and savagery (like the part-man, part-beast satyrs) – and Dionysius, the personification of wine and rapture.

It might seem strange that many Roman sarcophagi feature depictions of Dionysius and his acolytes. But here they are used as a symbol of life, opulence and excess. Ultimately, they reflect the victory of life over death. Many different illustrations of the god on vases, mosaics and grave-stones are not primarily religious but rather an emblem of a shared culture and the cultural, metaphorical idiom of the Ancient Greeks and Romans. Everyone has heard of and recognises him. Dionysius is far from being only the god of wine.

DER WEINBAU IN DEN RÖMISCHEN PROVINZEN

SPUREN IN AUGUSTA RAURICA



Dr. Debora Schmid.
Stellvertretende
Leiterin von Au-
gusta Raurica,
Leiterin Forschung
und Archiv. Ihre
Forschungsschwer-
punkte sind die
Archäologie der
Römischen Provin-
zen im Allgemei-
nen, im Besonde-
ren regionaler
Keramikhandel,
Mosaiken und
Privatreigion in
römischer Zeit.

«Den Wein von innen, das Öl von aussen» (PLINIUS SECUNDUS Gaius: *Naturalis historia*, XIV: 150).

Dies ist die Antwort des über hundertjährigen Romilius Pollio auf die Frage von Kaiser Augustus, wie er es gemacht habe, so alt zu werden (zit. in WEEBER 1993) – ein schönes Bild zur Bedeutung des Weins bei den Römern.



Der Weinkonsum war lange vor der römischen Eroberung der hiesigen Gebiete bekannt, wie prunkvolle Weingefässe aus Bronze aus der Späthallstattzeit in Süddeutschland anschaulich zeigen: kunstvolle Schnabelkannen, Bronzekeessel, Trinkhörner oder Mischkratere zum Beispiel in den Fürstengräbern von Hochdorf (D) oder Vix (F) oder im südlichen Hunsrück und Saargebiet (D). Seit späteltischer Zeit belegen Amphoren, Dolien und mediterrane Henkelkrüge in zunehmendem Masse den Weinkonsum in unserem Gebiet, der später auch durch Weinimporte in Holzfässern ergänzt wurde.

Infolge der Eroberung neuer Gebiete nördlich der Alpen brachte dann das römische Militär zuerst in grossem Stil den Wein und später auch den Rebbau in unsere Region (CÜPPERS 1987).

WEINGENUSS IN DER RÖMISCHEN PROVINZ

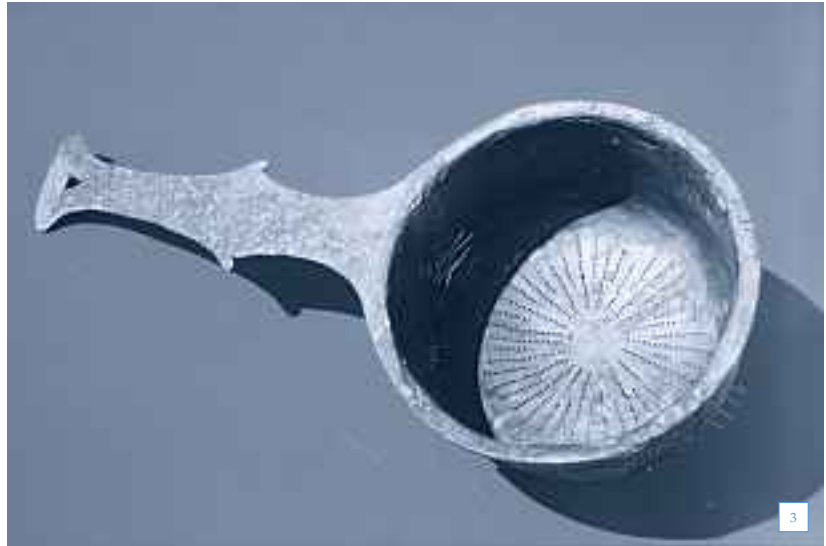
Wein wird heute in der Gegend von Augst erfolgreich angebaut, wie zahlreiche Rebberge zeigen; das Klima ist günstig und Ab-

satzgebiete sind vorhanden. Obwohl unklar ist, seit wann in der Nordwestschweiz Reben angebaut und Weine gekeltert wurden und ob man in Augusta Raurica tatsächlich Rebbau betrieb, gibt es einige Indizien, die bereits für Weinbau in römischer Zeit in unserem Gebiet sprechen.

In Augusta Raurica wurde sehr gerne Wein konsumiert; dies belegen Tausende von Scherben von Amphoren. Mit diesen Einwegverpackungen aus Ton wurde – neben Olivenöl, Südfrüchten oder Fischsauce – in grossen Mengen Wein importiert, vor allem aus Südgalien, aber auch aus Italien, Spanien, dem griechischen Osten und seit dem 3. Jahrhundert n. Chr. auch aus dem Rhein- und Moselgebiet sowie aus Nordafrika. Neben dem Weinhandel mit Amphoren wurde der grössere Teil der Weinimporte in Holzfässern in unsere Gegend gebracht. Funde von Holzfässern sind aber in Augusta Raurica nicht belegt, da das organische Material vergangen ist. Hingegen sind beispielsweise aus Vindonissa und Vitodurum viele Fässer überliefert; die auf den Fässern vorhandenen Inschriften, Brandmarken und Stempel

¹ Diese ursprünglich fast 1 m grosse Amphore wurde in Augusta Raurica hergestellt. Ob darin importierter und umgefüllter Wein, lokaler Wein oder sogar Bier aufbewahrt wurde, bleibt offen. Zeichnung: nach MARTIN-KILCHER 1994, Abb. 129, Höhe 95 cm. Zeichnung Sylvia Fünfschilling, © Augusta Raurica.

2 In Amphoren, den Transportbehältern aus Ton, kamen durch Handel Wein, Olivenöl, Südfrüchte, Fischsauce und anderes mehr aus dem ganzen Mittelmeerraum nach Augusta Raurica.
Foto: © Augusta Raurica.



3 Die Römer tranken den Wein oft gemischt mit Wasser und gewürzt mit Kräutern oder anderen Zusätzen wie Honig, die den Geschmack des Weins veredeln sollten. Alle festen Bestandteile sowie auch Rückstände vom Gärprozess wurden vor dem Trinken mit Sieben herausgefiltert. Dieses Sieb aus Bronze gehört zu einem Geschirrdepot aus Kaiser-Augst. Foto: Ursi Schild, © Augusta Raurica.

4 Bacchus, der römische Weingott, wurde gerne mit Rebstöcken und Weintrauben dargestellt. Die Bronzebüste des jugendlichen Bacchus mit Aufsatz in Form dreier Rebstöcke stammt aus der Insula 5. Sie wurde im 1. Jahrhundert n. Chr. aus Campanien importiert und gehört zum Inventar eines Hausheiligtums (Lararium). Foto: Susanne Schenker, © Augusta Raurica.

geben Auskunft über die Herkunft und die Qualität der Weine (FREI-STOLBA 2015).

Neben einfachem Tischwein gelangten auch Spitzen- und Luxusweine in unser Gebiet. Aufgrund der Form der Amphoren und durch mineralische Einschlüsse im Ton ist der Herkunftsort der Amphoren bekannt und wir können daraus folgern, woher der Wein stammte (MARTIN-KILCHER 1994; Abb. 1, 2, 10).

Metallgeschirr wie Kannen und Siebe, die beim Weintrinken verwendet wurden, sind in Augusta Raurica ebenfalls nachgewiesen (Abb. 3, 11). Bildliche Darstellungen des römischen Weingotts Bacchus unterstreichen zudem die Beliebtheit des Rebensafts in Augusta Raurica (Abb. 4). Um den Weinbau in den Nordwest-Provinzen besser zu fassen, können wir literarische, archäobotanische und archäologische Quellen heranziehen.



5 Dieser mineralisierte Kern einer Weintraube wurde in einer Latrine in Kaiseraugst gefunden. Foto: Martina Nicca, © Augusta Raurica.

6 In der Nähe des Gutshofs bei Aesch/Pfeffingen wurden ein Stück eines Rebstocks und zugespitzte Pfosten aus Eibenholz, sogenannte Rebstickel, gefunden. Datierung 5./6. Jahrhundert n. Chr. Foto: nach FISCHER 2012: 194.

LITERARISCHE INDIZIEN: KONKURRENZ AUS DER PROVINZ

Verschiedene literarische Quellen befassen sich mit dem Weinbau in den Provinzen. Beispielsweise lassen ein Edikt von Kaiser Domitian (91 n. Chr.) und die Aufhebung eines Edikts von Kaiser Probus (276 n. Chr.), die beide den Weinbau in den Provinzen limitieren sollten, vermuten, dass diese Weine eine grosse Konkurrenz für diejenigen aus der Umgebung von Rom darstellten. Schriftsteller wie etwa Plinius und Strabon loben bestimmte Rebensorten wie *vitis allobrogica* und *vitis raetica*, und ein berühmtes Gedicht von Ausonius beschreibt die Schönheit der Rebhänge im Moselgebiet (CÜPPERS 1987; WEEBER 1993).



ARCHÄOBOTANISCHE INDIZIEN: ROSINEN UND SPEISETRAUBEN...

Kultivierte Weintrauben sind in unserem Gebiet bereits in vorrömischer Zeit hie und da archäologisch belegt: Durch Pollenanalysen und durch die Auslese von botanischen Proben kennen wir mineralisierte Kerne von Trauben aus dem eisenzeitlichen Gamsen (VS) und aus dem spätkeltischen Basel (JACOMET/MERMOD 2002; FISCHER 2012).

In Schichten aus römischer Zeit sind Traubenkerne dann vermehrt anzutreffen. Traubenkerne stammen beispielsweise aus Vindonissa (FISCHER 2012; JACOMET/MERMOD 2002; HÜSTER-PLOGMANN u. a. 2003); aber auch in Augusta Raurica sind viele Belege vorhanden, die

in Siedlungsschichten, Latrinen oder Schächten gefunden wurden (Abb. 5; HÜSTER-PLOGMANN u. a. 2003).

Traubenkerne (*vitis vinifera*) allein sind keine sicheren Indizien für Weinbau, da sie auch von importierten Sultaninen oder Rosinen oder von frischen Speiserauben stammen können. Als Überreste der Weinproduktion können sie nicht interpretiert werden, wenn keine weiteren Hinweise auf Rebbau vorliegen.

Lokaler Weinanbau ist archäobotanisch nur dann sicher nachweisbar, wenn Kerne oder andere Reste wie Stielchen in grossen Mengen auftreten; beispielsweise in Kelteranlagen oder auch, wenn Holz von Rebstöcken sowie Pollen vorliegen (JACOMET/MERMOD 2002).

7 Dieses rechteckige Fundament wurde im Innern eines Gebäudes des Gutshofs von Seltisberg-Im Winkel gefunden; es ist möglicherweise als unterer Teil einer Weinpresse zu interpretieren. Foto: nach FISCHER 2012: 195 rechts.

8 Rebmesser waren aus Eisen geschmiedet und meist sichelförmig. Da sie auch ganz allgemein als Obst- oder Laubmesser verwendet wurden, sind sie kein eindeutiger Beleg für lokalen Weinbau. Das Messer wurde in Insula 17 von Augusta Raurica gefunden. Foto: Susanne Schenker, © Augusta Raurica.

... UND REBSTÖCKE

Auch der Anbau von Rebstöcken ist archäobotanisch schwer nachzuweisen. Aus dem Umland von Augusta Raurica liegen aber doch Indizien vor, die für Weinbau sprechen: Neben einer Mauer des Gutshofs in Maisprach wurde 1930 ein Rebstock gefunden, bei dem es sich um ein Spalier handeln dürfte. In Pfeffingen/Aesch wurde 1966, ebenfalls in der Nähe eines Gutshofs, ein Rebstock gefunden, der nach neusten Erkenntnissen aber erst ins 5. bis 6. Jahrhundert n. Chr. zu datieren ist. Zudem wurden zugespitzte Pfosten aus Eichenholz, sogenannte Rebstickel, gefunden (Abb. 6, S. 19; FISCHER 2012). Aus dem Schutthügel von Vindonissa stammt im Weiteren ein Zweigstück eines Rebstocks, das ebenfalls lokalen Weinbau belegen dürfte (DESCHLER-ERB/AKERET 2010: 19). An allen drei Orten wird auch heute Wein angebaut.

ARCHÄOLOGISCHE INDIZIEN IM RAURIKERGEBIET

Aus dem Umland von Augusta Raurica liegen aus zwei Gutshöfen Strukturen vor, die möglicherweise als Überreste von römischen Kelteranlagen interpretiert werden können: Im Gutshof von Seltisberg-Im Winkel stiess man im Innern eines Gebäudes auf ein rechteckiges solides Fundament, das vielleicht als unterer Teil einer Weinpresse gedient hat (Abb. 7). Ein speziell



bearbeiteter Sandsteinblock aus dem Gutshof von Pratteln-Kästeli lässt ebenfalls ein Gewicht einer Weinpresse vermuten (Abb. 9). Die besten Vergleiche zu beiden Befunden sind Keltersteine, Gewichte von Traubenpressen, wie sie im Moselgebiet gut bekannt sind (FISCHER 2012; CÜPPERS 1987). Sowohl in Seltisberg als auch in Pratteln wird heute Wein angebaut.

ARCHÄOLOGISCHE INDIZIEN: SPUREN IN AUGUSTA RAURICA

Bis heute ist eine lokale Produktion von Amphoren nur gerade in einer einzigen Töpferei von Augusta Raurica nachgewiesen, obwohl bis anhin im ganzen Stadtgebiet über 50 Töpferöfen gefunden wurden (vgl. Abb. 1): Im früheren 1. Jahrhundert n. Chr. wurden in der Insula 52, im Süden der Stadt, Weinamphoren der Form Dressel 2-4 hergestellt (MARTIN-KILCHER 1994). Ob diese Herstellung von Amphoren vor Ort als Beweis für lokal produzierten Wein gelten kann oder ob damit «nur» belegt ist, dass hier in grossen Holzfässern importierter Wein in handlichere Amphoren umgefüllt wurde, bleibt offen. Es ist aber sogar mit der Möglichkeit zu rechnen, dass in diesen lokal produzierten Flüssigkeitsbehältern nicht Wein, sondern Bier aufbewahrt wurde. Denn in Walldürn (D) konnten mit Hilfe von naturwissenschaftlichen Analysen in Amphoren Rückstände von Weizen nachge-

wiesen werden, was die dortigen Amphoren eindeutig als Bierbehälter identifiziert (EHMIG 2004).

Rebmesser (*Falx vinatoria*) sind scharfe, gekrümmte, meist sichelförmige, aus Eisen geschmiedete Messer, die für den Rebschnitt und zur Weinlese verwendet wurden. Von verschiedenen Fundorten im Baseltbiet, aber auch aus dem rechtsrheinischen Gebiet, dem Triererland und dem Moselgebiet sind zahlreiche Rebmesser bekannt (CÜPPERS 1987). Auch aus Augusta Raurica kennen wir ein paar wenige Rebmesser (Abb. 8). Bei diesen Messern ist aber zu bedenken, dass sie ganz allgemein im Obstbau zum Fruchte- und Laubschneiden verwendet werden konnten und nicht nur dem Weinbau gedient haben müssen.





9 Aus dem Gutshof von Pratteln-Kästeli ist ein speziell bearbeiteter Sandsteinblock bekannt, der vielleicht als Gewicht einer Weinpresse, als Kelterstein anzusprechen ist. Foto: nach FISCHER 2012: 195 links.

VINUM RAURICUM?

Der Nachweis von Weinbau in Augusta Raurica kann durch die bis heute bekannten Funde und Strukturen nicht eindeutig erbracht werden. Die Produktion von Amphoren in einer hiesigen Töpferei und der Nachweis von Rebmessern und Traubenkernen sind allerdings starke Indizien für lokalen Rebbau. Sichere archäologische Spuren wie Kelterbecken, Keltersteine, Rebstöcke oder Rebenholz fehlen aber bis heute, deshalb bleibt die Existenz von *vinum rauricum* weiterhin hypothetisch. Es ist durchaus denkbar, dass sich Weinbau in Augusta Raurica in römischer Zeit nicht lohnte, da der Import von Wein dank einem gut ausgebauten überregionalen Handel einfacher und dadurch bestimmt auch kostengünstiger war (MARTIN-KILCHER 2012: 190).

Auch wenn der endgültige Beweis für Weinbau in Augusta Raurica selbst noch aussteht, kann davon ausgegangen werden, dass im Umland der Koloniestadt Wein gekeltert wurde, denn aus den römischen Gutshöfen von Pratteln, Seltisberg und Maisprach sind Teile von Kelteranlagen bzw. Rebstöcke gefunden worden.

LITERATUR

Zahlreiche Hinweise werden Andreas Fischer, *Archäologie Baselland*, Pirmin Koch, *Kantonsarchäologie St. Gallen*, Marcus Meyer, *Landesamt für Denkmalpflege Baden-Württemberg*, Esslingen und Patricia Vandorpe, *Integrative Prähistorische und Naturwissenschaftliche Archäologie (IPNA) Universität Basel*, verdankt.

- BRUN J.-P.; POUX M.; TCHERNIA A. (dir.), 2009: *Le vin. Nectar des Dieux – Génie des Hommes*. Gollion.
- CÜPPERS H. (Hrsg.), 1987: 2000 Jahre Weinkultur an Mosel – Saar – Ruwer. *Denkmäler und Zeugnisse zur Geschichte von Weinanbau, Weinhandel, Weingenuss*. Trier.
- DESCHLER-ERB S.; AKERET Ö., 2010: *Archäobiologische Forschungen zum römischen Legionslager von Vindonissa und seinem Umland: Status quo und Potenzial*. *Jahresbericht der Gesellschaft Pro Vindonissa* 2010, S. 13–36.
- EHMIG U., 2004: Ähnliches ist nicht dasselbe. Röntgenfluoreszenzanalysen an Amphoren des Typs Dressel 20 similis aus Walheim. In: KORTÜM K.; LAUBER J.; WALHEIM I., S. 516–525. *Das Kastell II und die nachfolgende Besiedlung*. Stuttgart.
- FISCHER A., 2012: *Vinum rauricum? Indizien für römischen Weinbau in der Nordwestschweiz*. *Archäologie Baselland. Jahresbericht 2012*, S. 194–195. *Dokumentationen und Funde*.

- FREI-STOLBA R., 2015: *Holzfässer in der römischen Welt und in der Schweiz zur römischen Zeit*. *helvetia archaeologica* 46, 2015, S. 38–102.
- HÜSTER-PLOGMANN H.; JACOMET St.; KLEE M.; MÜLLER U.; VOGEL MÜLLER V. (unter Mitarbeit von GROLIMUND L./VESZELI M.), 2003: Ein stilles Örtchen im Hinterhof. Zur Latrinengrube in Feld 6, Grabung TOP-Haus AG, Kaiseraugst (2001.01). *Jahresberichte aus Augst und Kaiseraugst* 24, 2003, S. 159–191.
- JACOMET S.; MERMOD O., 2002: Der Gutshof als wirtschaftliche Produktionseinheit. In: FLUTSCH L.; NIFFELER U.; ROSSI F. (Hrsg.), 2002: *Die Schweiz vom Paläolithikum bis zum frühen Mittelalter (SPM) V. Römische Zeit*. Basel, S. 155–164, bes. S. 157 (Rebbau).
- KAUFMANN-HEINIMANN A., 1998: *Götter und Lararien aus Augusta Raurica. Herstellung, Fundzusammenhänge und sakrale Funktion figürlicher Bronzen in einer römischen Stadt*. *Forschungen in Augst* 26. Augst.
- MARTIN-KILCHER S. (mit einem Beitr. v. SCHAUB M.), 1994: *Die römischen Amphoren aus Augst und Kaiseraugst 2: Die Amphoren für Wein, Fischsauce, Südfrüchte (Gruppen 2–24) und Gesamtauswertung*. *Forschungen in Augst* 7/2. Augst.
- MARTIN-KILCHER S., 2012: *Weit weg und doch nah dran! Ein Blick auf den römischen Gutshof von Munzach*. *Archäologie Baselland. Jahresbericht 2012*, S. 189–193. *Dokumentationen und Funde*.
- WEEBER K.W., 1993: *Die Weinkultur der Römer*. Zürich.

LA VITICULTURE À L'ÉPOQUE ROMAINE: VESTIGES D'AUGUSTA RAURICA

A Augusta Raurica, on consommait volontiers du vin, comme le prouvent les milliers de morceaux d'amphores retrouvés sur le site. Le vin était importé dans ces récipients en terre cuite du sud de la Gaule, mais aussi d'Italie, d'Espagne, de Grèce et d'Afrique du Nord. On trouve également des objets métalliques comme des passoires et des brocs qui étaient utilisés pour boire le vin. Des représentations graphiques de Bacchus, dieu du vin, soulignent l'importance de cette boisson à Augusta Raurica.

A ce jour, faute de preuves, on ignore si la vigne a été cultivée et le raisin pressé sur place. Certes on a trouvé des serpettes et des pépins de raisin minéralisés à Augusta Raurica mais les outils peuvent avoir été utilisés comme serpes ou couteaux à fruits et les

pépins peuvent quant à eux provenir de raisins secs importés. La production d'amphores dans un atelier de poterie d'Augusta Raurica constitue à première vue la preuve d'une activité viticole dans la région, mais il se peut aussi que ces amphores aient été produites uniquement pour transvaser dans de plus petits récipients le vin importé ou qu'elles aient servi, comme l'ont montré des analyses scientifiques sur d'autres sites, à stocker non pas du vin mais de la bière.

Bien que la preuve d'une activité viticole à Augusta Raurica fasse encore défaut, on part du principe que le raisin a été pressé autour de la colonie car des vestiges de pressoirs et de vignes ont été découverts dans les fermes romaines de Pratteln, Seltisberg et Maisprach.

¹⁰ Exemples d'amphores et d'autres récipients, Augst. Photo: © Augusta Raurica.



¹⁰ Anfore e altri recipienti per scorte alimentari rinvenuti a Augst. Foto: © Augusta Raurica.

LA VITICOLTURA DELL'EPOCA ROMANA NELLE PROVINCE

Ad Augusta Raurica si beveva molto volentieri il vino; lo testimoniano le migliaia di cocci di anfore rinvenute. Con queste confezioni usa e getta di argilla, il vino veniva importato soprattutto dalla Gallia meridionale, ma anche dall'Italia, dalla Spagna, dalla Grecia orientale e dal Nordafrica. Sono state inoltre rinvenute stoviglie di metallo come brocche e colini che venivano utilizzati per bere il vino. Anche le rappresentazioni pittoriche del dio romano Bacco evidenziano la popolarità di cui godeva il nettare d'uva ad Augusta Raurica.

Mancano però tuttora prove evidenti che ad Augusta Raurica si coltivasse la vite e si producesse il vino. Anche se sono stati trovati falcetti da vignaiolo e semi d'uva mineralizzati, i falcetti potevano anche essere stati utilizzati per tagliare foglie o frutta e i semi d'uva importati con l'uva passa o sultanina. La produzione artigianale di anfore ad Augusta Raurica potrebbe di primo acchito essere addotta come prova di un'antica viticoltura locale, ma si può anche supporre che queste anfore servissero solo per travasare il vino importato in recipienti più piccoli oppure che, come lo dimostrano le analisi scientifiche compiute presso altri siti, in questi recipienti non si conservasse il vino, bensì la birra.

Anche se manca la prova definitiva che ad Augusta Raurica si praticasse la viticoltura, si può presumere che il vino venisse prodotto nelle vicinanze della

— TESTIMONIANZE

AD AUGUSTA RAURICA

città coloniale poiché nei poderi romani di Pratteln, Seltisberg e Maisprach sono stati rinvenuti reperti di torchi e di viti.



¹¹ I Romani bevevano spesso il vino mescolato con acqua e speziato con erbe o altri additivi come il miele, che avevano lo scopo di raffinare il sapore del vino. Tutti i componenti solidi e i resti del processo di fermentazione venivano filtrati con colini prima di bere. Questo colino d'argento fa parte del tesoro d'argento di Kaiseraugst ed è datato intorno al 350 d.C. Foto: Ursi Schild, © Augusta Raurica.

VITICULTURE IN ANCIENT ROMAN PROVINCES

— EVIDENCE FROM AUGUSTA RAURICA

Wine-drinking was commonplace in Augusta Raurica, as evidenced by the many thousands of amphora fragments found there. These disposable clay containers would have contained wine imported mostly from Southern Gaul but also from Italy, Spain, Eastern Greece and North Africa. Metal kitchenware like pitchers and strainers were also found, as were many depictions of Bacchus, the Roman god of wine. All of these provide further indications of the presence and popularity of wine in the colonial city.

However, we have so far not found incontrovertible proof of winegrowing and wine-making in Augusta Raurica. Although billhooks and mineralised grape pips have been unearthed, these tools could also have been used

to trim trees of all kinds and the pips may be the remnants of imported raisins or sultanas. The fact that amphorae were made at the local pottery might appear, at first glance, to be evidence of wine production on site. However, it is important to remember that these vessels might have been used only to decant imported wine into smaller jars or that – as scientific analyses at other archaeological sites revealed – they contained beer not wine.

We may not have conclusive evidence of wine growing and wine production in Augusta Raurica, but it is fair to assume that this was the case in surrounding areas given the vestiges of wine presses and vines unearthed at the former Roman estates of Pratteln and Seltisberg.

¹¹ The Romans often drank wine mixed with water and seasoned with herbs or other ingredients like honey to improve its taste. All solid matter and the residues from the fermentation process were filtered out using strainers before the wine was drunk. This small silver wine strainer is part of the silver collection found at Kaiseraugst; it dates to around 350 AD. Photo: Ursi Schild, © Augusta Raurica.

WEINBAU IN DER SCHWEIZ

EIN KURZER ÜBERBLICK



Heidi Lüdi Pfister.
Lic. phil., Histori-
kerin, Kuratorin im
Rebbaumuseum am
Bielersee «Hof»,
Ligerz.

Weinbau ist in der Schweiz seit der römischen Zeit bezeugt. Das Testament des Churer Bischofs Tello von 765, in welchem dem Kloster Disentis ein herrschaftlicher Hof mit zugehörigen Weingärten in Sagogn vermacht wird sowie eine karolingische Schenkung eines Rebbergs in Eclépens aus dem Jahr 814 gelten als erste Schriftdokumente zum Thema. Im grossen Stil setzen schriftliche Quellen über den Weinbau um das Jahr 1000 ein. In dieser Zeit wird im gesamten Mittel- land vom Bodensee bis nach Genf, in den Alpentälern (Bündner Herrschaft und Wallis) sowie auf der Alpensüdseite im Tessin und Veltlin Rebbau betrieben.

Klösterliche und weltliche Grundherren fördern im Hoch- und Spätmittelalter den Weinbau. Die Rebgüter der Klöster, Adligen, Städte und Spitäler werden im Frondienst und Taglohn von Rebleuten bewirtschaftet. Ab dem Spätmittelalter verleihen die Grundherren ihr Rebland zunehmend auch an bäuerliche Pächter. In sogenannten Halbbrebenverträgen (*Métayage*) muss der Pächter bis zur Hälfte der Ernte als Pachtzins abgeben.

BESITZERWECHSEL NACH DER REFORMATION

Mit der Säkularisation der Klöster in der Reformationszeit erlangen reformierte Städte und Orte als neue Herrschaftsinhaber grossen Rebbesitz. Daneben investieren v. a. reiche Stadtbürger

und Patrizier in die Anlage neuer Reben, vorzugsweise an südexponierten Hängen der See- und Flusssufer. Einige richten sich ab dem 16. Jahrhundert Landsitze, sogenannte Campagnen oder Herbsthäuser ein, die von Gemüse-, Obst- und Weingärten umgeben sind.

HANDEL UND ANBAU

Bereits ab der Römerzeit wird Wein aus dem Mittelmeerraum importiert, ab dem Frühmittelalter auch aus dem Elsass und dem Burgund. In den Städten gewinnt der Weinhandel ab dem Spätmittelalter an Bedeutung. Abgaben aus dem Rebbau, Zinsen und Zehnten sowie Weinsteuern (Ungeld, Ohmgeld) bringen wichtige Einnahmen. Amts- und Bauleute ebenso wie Tagelöhner erhalten Wein zur Verköstigung und als festen Anteil ihrer Entlohnung. Sowohl in der städtischen als auch in der ländlichen Gesellschaft ist Wein ein Alltagsgetränk.

«Es gibt in vielen Ländern höhere und schöner ins Auge fallende Weinberge als am Bielersee, aber gewiss keine, die so sorgfältig bearbeitet werden und ihre Pfleger so reich belohnen.» So beschreibt Christoph Meiners seine Eindrücke aus dem Sommer 1782 und fährt fort: «Die Besitzer der Weinberge sind so sinnreich, und geizen so sehr mit einer jeden Handbreite, die sie dem Berge abgewinnen können, dass sie oft mehrere Fuss hohe Mauern auf-



1 «Läset» auf der St. Petersinsel.
Fotograf und Datum unbekannt.
Foto: © Rebbaumuseum «Hof».

2 Beim Setzen. Pflanzschule in den
1940er-Jahren im Moosgarten,
Twann. Foto: © Archiv der Reb-
gesellschaft Bielersee.

führen und fruchtbare Erde hinauftragen, um nur drey oder vier Stöcke hinpflanzen zu können.»

Der Rebbau verlangt viel Handarbeit. So gilt das obige Zitat nicht nur für die Rebhänge am Bielersee, sondern auch für Rebberge im Wallis oder im Waadtland, wo Zisterziensermönche während des Landausbaus im 12. Jahrhundert die Terrassen im Lavaux anlegen.

REBBAUKRISE BEEINFLUSST DIE AUSBILDUNG

Im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts häufen sich schlechte Witterungsjahre, was zu Missernten in der Landwirtschaft und besonders im Weinbau führt. Dies erhöht die Anfälligkeit der Reben auf verschiedene Schädlinge und Krankheiten. Zu diesen kommen im 19. Jahrhundert der *Echte* und der *Falsche Mehltau* neu hinzu. Aber auch die Abwanderung von Arbeitskräften aus dem Rebbau in die florierende Textil- und Maschinenindustrie sowie die Konkurrenz durch andere Getränke wie Bier, Obstmost, sogenanntem Kunstwein und ausländischen Weinen, die jetzt mit der Eisenbahn günstig transportiert werden können, führen zum Rückgang der Wein-Produktionsfläche in der Schweiz. Zudem dämpft die aufkommende Abstinenzbewegung den Weinkonsum. Die für den Weinbau weniger geeig-



neten Areale wie frostanfällige Ebenen oder Nord- und Schattenlagen, die oft einen qualitativ schlechten und sauren Wein hervorbringen, werden in Gärten, Ackerland, Wiesen oder Weiden umgewandelt. Rebparzellen in der Nähe von expandierenden Städten und Industriezentren haben dem Siedlungsdruck zu weichen.

Zur eigentlichen Rebbaukrise kommt es schliesslich durch die aus Übersee eingeschleppte Reblaus (*Phylloxera*). Erstmals taucht sie in den 1860er-Jahren im südlichen Frankreich auf und verbreitet sich über ganz Europa. Die Winzer müssen die von der Reblaus befallenen Stöcke ausreissen bzw. ersetzen. Als wirksamste

Massnahme gegen die Reblaus setzt sich die *Pfropfung* (Aufsetzen einer Sorte auf das Holz einer anderen) von europäischen Edelrebsorten auf reblausresistente Wurzelstöcke oder auf amerikanische Unterlagsreben durch. Die jahrhundertealte Methode des sogenannten *Vergrubens* (Vermehren und Verjüngen der Rebstöcke) wird verboten. Bei der Bekämpfung der *Phylloxera* werden die Weinberge bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts völlig umgestaltet. Der Bund leistet bei diesen hohen Investitionen für Neuanlagen finanzielle Unterstützung. Gemeinsam mit den Kantonen fördert er die Errichtung eidgenössischer Versuchsanstalten und kantonaler Weinbauschulen. Neben der Aus- und



3 Weinetikette der Rebgesellschaft Twann-Ligerz-Tüscherz (heute: Rebgesellschaft Bielersee) für Gutedel aus der Versuchsanstalt in Twann, um 1940. Foto: © Rebbaumuseum «Hof».

4 Plakat der Propagandazentrale für die Erzeugnisse des Schweizerischen Obst- und Rebbaues. Gestaltung: Otto Ernst, 1930er-Jahre. Foto: © Rebbaumuseum «Hof».

Vgl. auch Abbildung D in Farbe auf der Rückseite des Heftumschlags.

deckungen alter einheimischer Sorten, Kreuzungen, Verbesserungen und Neuzüchtungen – insbesondere von pilzwiderstandsfähigen Sorten –, aber auch Experimentierfreudigkeit bei der Vinifikation die Sortenvielfalt im Schweizer Weinbau.

Weiterbildung sowie der Beratung der Winzer befassen sich diese Schulen mit der Züchtung und der Verbesserung von Rebsorten. Zur regelmässigen Kontrolle der Rebparzellen werden Kommissionen gebildet. Ein Rebbaukataster zur Förderung der Qualitätsproduktion wird eingeführt, der Rebbaubau wird auf die von den Kantonen festgelegte Weinbauzone eingeschränkt. Die Entwicklung führt zur Professionalisierung der Winzer und zu regionaler Monokultur, wie sie bis dahin nicht existierte.

Der Schweizer Weinbau im 20. Jahrhundert ist geprägt von der Förderung des Weinbaus durch Professionalisierung und Ausbildung der Winzer, durch intensive Forschung, aber auch von der Regulierung durch Schutzzölle, Importkontingente, Sortenkatalog und Richtpreis von Bund und Kantonen sowie durch Subventionen. Heute stammen rund 66% des konsumierten Weins aus dem Ausland. Die inländische Produktion kann den Weinkonsum trotz leichtem Rückgang nicht decken.

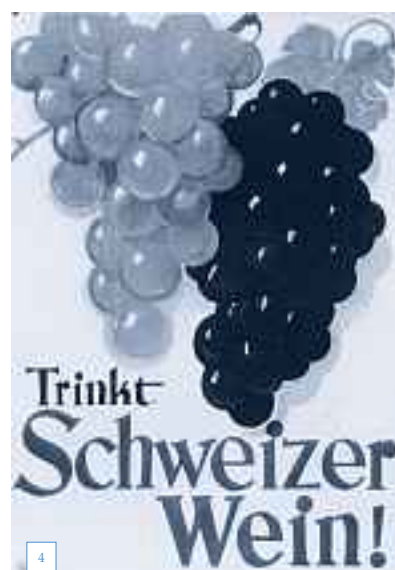
SORTEN

Der Sortenkatalog für die Rekonstitution des Rebberges anfangs des 20. Jahrhunderts ist beschränkt: Die vorgeschriebenen Rebsorten sind Merlot im Tessin, Gutedel (Chasselas) in der Westschweiz, Blauburgunder (Pinot noir) in der Deutsch- und Westschweiz sowie Müller-Thurgau (Riesling-Sylvaner) in der Nord- und Ostschweiz. In den letzten Jahrzehnten erhöhen Wiederent-

REBFLÄCHE

Die gesamtschweizerische Weinanbaufläche, die ihre maximale Ausdehnung von geschätzten 34'000 ha in den 1880er-Jahren erreicht, wird im Verlauf der Rebbaukrise bis in die 1930er-Jahre auf rund 12'000 ha reduziert. Im Mittelland und in der Inner- und Westschweiz schrumpft sie auf weniger als 10% ihrer früheren maximalen Ausdehnung, im Thurgau gar auf weniger als 5%.

Selbst im sonnenreichen Tessin sinkt die Anbaufläche der Reben zwischen 1877 und 1980 von geschätzten 8'000 ha auf nur noch 915 ha. Hier verbessert sich die Situation langsamer und später als in der Deutschschweiz. In der Westschweiz fällt der Rückgang der Rebfläche geringer aus als im gesamtschweizerischen Durchschnitt, bewegt sich aber doch zwischen 33% und 50%. Einzig das klimatisch begünstigte Wallis kann seine Rebfläche von 1880 bis 2000 mehr als verdoppeln und steigt zum führenden Weinkanton der Schweiz auf. Im Jahre 2017 beträgt sein Anteil rund 35% der gesamtschweizerischen Rebfläche. Ihm folgen die Waadt mit 15%, das Tessin mit 12% und Genf mit 10%.





DAS REBBAUMUSEUM AM BIELERSEE «HOF»

Der «Hof» zählt zu den schönsten Wohnhäusern des linken Bielerseeufers. Das Haus der Herren von Ligerz aus dem 16. Jahrhundert befindet sich am westlichen Dorfausgang von Ligerz. Einst auf fürstbischöflichem Territorium erbaut, steht das Herrenhaus auf dem heutigem Gemeindegebiet von La Neuveville (Schafis). Im 19. und 20. Jahrhundert ging es durch verschiedene private Hände. Nach umfassenden Renovationsarbeiten konnte 1970 das Rebbaumuseum eingerichtet und eröffnet werden. Winzer und langjährige Gästebetreuerinnen aus der Region gewährleisten den ganzjährigen Betrieb (www.rebbaumuseum.ch).

5 Das Rebbaumuseum am Bielersee «Hof» befindet sich im ehemaligen Herbsthaus der Herren von Ligerz. Foto: © Rebbaumuseum «Hof».

In Visperterminen (VS), auf rund 1150 m.ü.M., liegt der höchstgelegene Rebberg Europas. In der übrigen Schweiz ist der Weinbau nur noch an klimatisch gut geeigneten, sonnenreichen und trockenen Lagen bis etwa 650 m.ü.M. bedeutend, so im schaffhausischen Hallau, im Zürcher Weinland, am rechten Zürichseeufer, im Bündner Rheintal, im Misox und in der Drei-Seen-Region.

Im Kanton Bern konzentriert sich der Rebbau vor allem auf die süd-exponierten Hänge am Bieler- und am Thunersee. Hier kann der traditionelle Rebbau bestehen, während in den Dörfern des Mittellandes die Reben komplett verschwinden. Am Bielersee wird bereits in den 1930er-Jahren eine Rebenschutzzone definiert, die eine Überbauung und Zersiedelung früh verunmöglicht. Dieses mit wenigen Ausnahmen durchgehend bebaute Rebgebiet gilt als erste Schweizerische Landwirtschaftsschutzzone überhaupt. Erst in jüngster Zeit werden auch ausserhalb dieser Rebzone Parzellen neu angelegt; so ist seit kurzem auch im Gemeindegebiet der Stadt Bern ein kleiner Rebberg zu finden (<https://www.derbund.ch/bern/stadt/winzer-entdecken-die-bundesstadt-als-weinbaugebiet/story/30332963>).

WEIN- UND REBBAUMUSEEN

Weinmuseen sind über die ganze Schweiz verstreut, von Schaffhausen, über das Zürcher Weinland und über die Drei-Seen-Region bis ins Welschland, daneben gibt es eine Vielzahl von Ortsmuseen mit Teilausstellungen zum Weinbau. Die Museen als Orte des materiellen und immateriellen Kulturgutes sammeln Zeugnisse der Vergangenheit aus ihrer jeweiligen Region und bezeugen damit die ehemals weite Verbreitung des Rebbaus. Auch einige gut erhaltene Dorftrotten, Strassennamen oder alte Flurnamen in den dörflichen Adressverzeichnissen belegen die frühere Ausdehnung des Rebbaus über das ganze Mittelland.

Anhand des Rebbaus und des Weins lassen sich alle Themen aus Wirtschaft, Gesellschaft und Kultur thematisieren: Nicht nur Gerätschaften und altes Handwerk werden hier erlebbar, sondern auch die historische Entwicklung in der Landwirtschaft und im Rebbau im Besonderen, Sozialgeschichte und Alltagsleben der Rebleute, die Geschichte und die Architektur ehemaliger Klosterbesitzungen und herrschaftlicher Landsitze. Auch Verpackung und Transport des

Weins, Grafik und Entwicklung der Weinetiketten und der Weinflaschen, Bedeutung der Vinifikation, Chemie, Biologie, Biodiversität werden in diesen Museen vermittelt. Zudem finden auch Ausstellungen über Wetter und Klimageschichte, Medizin, Kultur- und Kunstgeschichte, Wein in Musik und Literatur sowie Beiträge zum Konsum, zur Geselligkeit und zum Brauchtum mit traditionsreichen Weinfesten den Weg in diese Museen.

BIBLIOGRAPHIE (KLEINE AUSWAHL)

- BUNDESAMT FÜR LANDWIRTSCHAFT BLW (Hg.), 2017: *Das Weinjahr 2017, Weinwirtschaftliche Statistik*.
- ANEX Paul et al., 1979: *Arts et métiers du vin*.
- CARRUZZO-FREY Sabine et al., 2010: *Rebe und Wein im Wallis. Die Geschichte von den Anfängen bis heute*.
- MEINERS Christoph, 1791–1792: *Briefe über die Schweiz*, 6 Bde.
- ROCHAIX Michel, 1977: *Unsere Reben – Unser Wein*.
- SCHLEGEL Walter, 1973: *Der Weinbau in der Schweiz*.

[Letzter Stand für alle im Beitrag erwähnten Links: 28.9.2018].

LA VITICULTURE EN SUISSE

La viticulture est présente en Suisse depuis l'époque romaine. Les premières mentions se trouvent dans le testament de l'évêque de Coire Tello datant de 765 et dans une donation carolingienne de 814. Les sources écrites concernant la viticulture se multiplient autour de l'an 1000. A cette époque, la vigne était cultivée sur l'ensemble du Plateau, du lac de Constance à Genève, dans les vallées alpines (Seigneurie grisonne et Valais) ainsi qu'au sud des Alpes (Tessin et Valtelline).

Au Moyen Âge, l'église et les seigneurs encouragent la viticulture. Les domaines des couvents, des nobles, des villes et des hôpitaux sont cultivés par des ouvriers viticoles soumis à la corvée ou rémunérés à la journée. A la

fin du Moyen Âge, les seigneurs louent le plus souvent leurs domaines à leurs métayers.

Jusqu'au 19^e siècle, la surface et la production augmentent pour finalement régresser drastiquement après 1880 jusqu'à la crise de la viticulture. On estime qu'après la crise, seuls 10% de la surface d'origine est encore cultivée. Le recul de la viticulture est moins marqué en Suisse romande qu'en Suisse alémanique. Le canton du Valais devient le leader du domaine. Au 20^e siècle, il double sa surface viticole jusqu'à atteindre 35% du total au plan suisse. En 2017, la viticulture s'étend sur environ 15 000 hectares en Suisse et représente environ 4% de la production agricole du pays.

VITICOLTURA IN SVIZZERA

In Svizzera la viticoltura è documentata sin dai tempi dei Romani. I primi riferimenti scritti si trovano nel testament del vescovo di Coira Tello, risalente al 765, e in una donazione carolingia dell'814. Le fonti scritte sulla viticoltura aumentano considerevolmente intorno all'anno 1000. A quell'epoca, i vigneti erano coltivati su tutto l'Altipiano dal Lago di Costanza a Ginevra, nelle valli alpine (Signoria Grigionese e Vallese) e sul versante meridionale delle Alpi in Ticino e in Valtellina.

I proprietari monastici e terrieri promuovono la viticoltura nell'alto e tardo Medioevo. I vigneti dei monasteri, dei nobili, delle città e degli ospedali sono lavorati da braccianti a corvée o pagati a giornata. Dal tardo Medioevo, i proprietari terrieri affidano sempre più vigneti ai loro mezzadri.

6 *Tableau XXI Chasselas doré de: ROZIER François, 1800: Cours complet d'agriculture [...], Paris.*

7 *Bouteilles baptismales dans une vitrine du Musée de la vigne sur le lac de Bièvre. Photo: © Rebbaumuseum «Hof».*



6 *Tavola XXI Chasselas doré tratta da: ROZIER François, 1800: Cours complet d'agriculture [...], Paris.*

7 *Bottiglie battesimali in una vetrina del museo della viticoltura sul lago di Bièvre. Foto: © Rebbaumuseum «Hof».*

VITICULTURE IN SWITZERLAND



La superficie viticola e i raccolti continuano ad aumentare fino al XIX secolo. Dopo il 1880, i vigneti diminuiscono drasticamente soprattutto a causa della crisi della viticoltura fino agli Anni '30. Secondo le stime, dopo la crisi si coltiva ancora solo il 10% della superficie viticola precedente. Nella Svizzera occidentale, il calo è meno marcato rispetto alla Svizzera tedesca. Il Vallese sta diventando il cantone leader nel settore della viticoltura. Nel XX secolo, la sua superficie coltivata a vite raddoppia fino a raggiungere circa il 35% della superficie totale svizzera. Nel 2017, la viticoltura in Svizzera copre ancora una superficie di quasi 15'000 ettari. La percentuale della viticoltura nella produzione agricola nazionale è di circa il 4%.

Winegrowing in Switzerland dates back to Roman times. The first recorded mention is in the will of Bishop Tello of Chur from 765 AD and in a Carolingian endowment from 814 AD. Extensive documentation of viticulture in Switzerland only began in 1000 AD. At that time, wine grapes were grown across the entire Swiss plateau from Lake Constance through to Geneva, in the Alpine valleys (the Bündner Herrschaft and Valais) as well as the southern side of the Alps in Ticino and Valtellina.

In the High and Late Middle Ages monastic and worldly land owners heavily promoted winegrowing. Compulsory and day labour ensured the vineyards of monasteries, noble families, cities and hospices were well-tended.

From the Late Middle Ages onwards, land owners began to rent out more of their land to tenant farmers. Vineyard acreage and yields continued to rise until the 19th century. From 1880 to the 1930^s, there was a reversal of fortunes: the surface area covered by vineyards shrunk dramatically, a situation that was exacerbated by the viticulture crisis. It is estimated that only 10% of the pre-crisis vineyard acreage survived. The decline was less pronounced in Western Switzerland than in German-speaking Switzerland. Today, the canton of Valais is Switzerland's leading viticulture and wine making region; its vineyard acreage makes up around 35% of the entire Swiss vine-growing areas. In 2017 Swiss vineyards cover a little under 15 000 hectares and viticulture accounts for around 4% of the country's agricultural production.

⁶ Folio XXI Chasselas doré from: ROZIER François, 1800: *Cours complet d'agriculture [...]*, Paris.

⁷ Traditional Taufflasche (wine decanters) on show at the Wine and Vineyard Museum. Photo: © Rebbaumuseum 'Hof'.

AUSBILDUNG IM SCHWEIZER WEINBAU

VON DER WINZERAUSBILDUNG ÜBER DEN WEINBAUTECHNIKER HF
BIS ZUM MASTER IN ÖNOLOGIE



Prof. Dr. Peter Schumacher.
Dozent für Weinbau und Pflanzenphysiologie an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften ZHAW, Präsident Weinbaumuseum am Zürichsee.

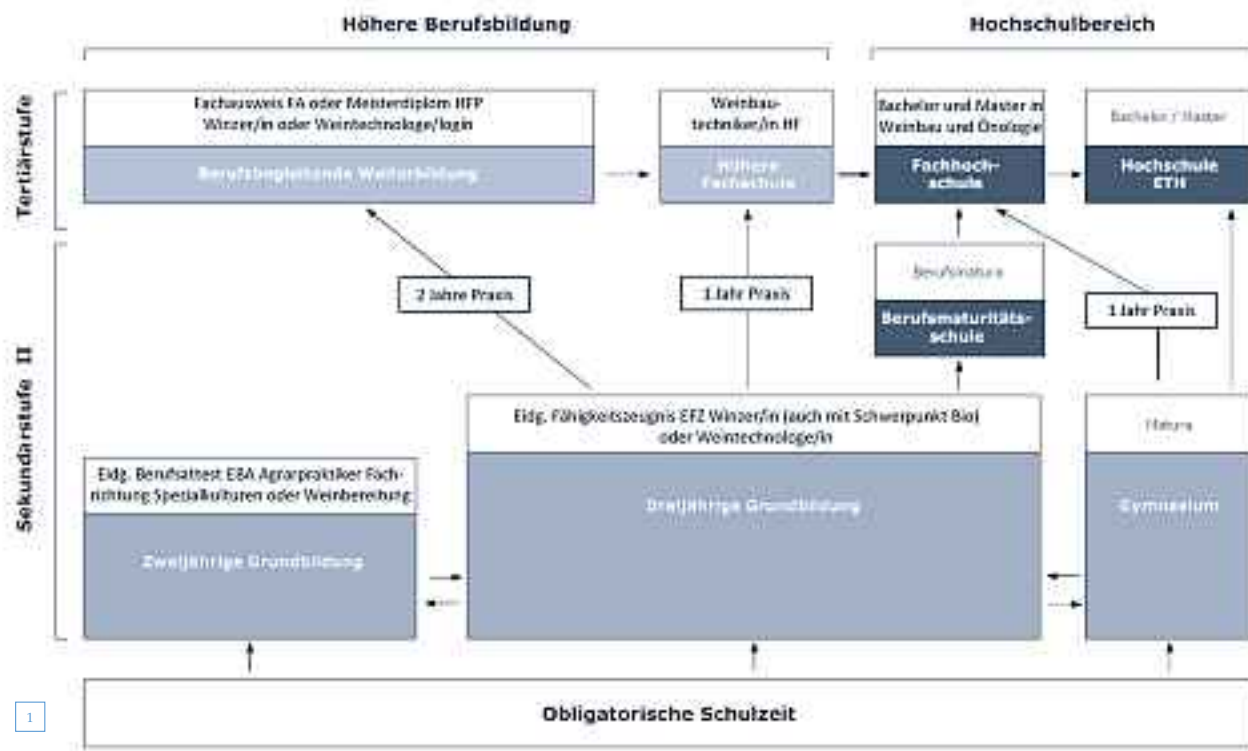
Für die Ausbildung in der Weinbranche gibt es in der Schweiz eine Vielzahl von möglichen Abschlüssen, die eidgenössisch anerkannt sind. Um die Positionierung der verschiedenen Ausbildungsstufen richtig zu verorten, wird kurz anhand einiger zentraler Punkte die Situation des Schweizer Weinbaus skizziert, um danach die verschiedenen Ausbildungsgänge vertieft zu beschreiben.

SITUATION IM SCHWEIZER WEINBAU

Die Schweizer Weinbaufläche ist über die letzten 30 Jahre gesehen recht stabil und beträgt im Schnitt knapp 15'000 Hektaren (ha). Seit 2003 nimmt die Fläche jedoch kontinuierlich ab; sie betrug 2017 noch 14'748 ha. Diese Abnahme ist mit 266 ha oder 1,8% relativ gering. Mit fast 25% hat in derselben Zeit die Weinproduktion viel stärker abgenommen. Dies ist einerseits auf geringere Hektarerträge zurückzuführen, was ein Hinweis auf vermehrte Qualitätsproduktion ist, aber auch auf die Verschiebung von weissen auf rote Sorten. Andererseits hat jedoch der Anteil Schweizer Wein am Gesamtkonsum von 40 auf 35% abgenommen – in der Schweiz wird also vermehrt ausländischer Wein getrunken. Demgegenüber ist der Export von Schweizer Wein mit etwas mehr als 1% nach wie vor verschwindend klein. Der Grossteil der Schweizer Weine wird also im eigenen Land ge-

trunken. Es ist wichtig zu bemerken, dass der Schweizer Wein dem internationalen Wettbewerb ausgesetzt ist, da der Grenzschutz innerhalb des Importkontingents von 1,7 Mio. Hektoliter minimal ist und das Kontingent in den vergangenen Jahren nie ausgeschöpft wurde. Qualitätsmässig ist der Schweizer Wein zwar konkurrenzfähig, was regelmässig durch Auszeichnungen bei internationalen Weinprämierungen wie zum Beispiel beim *Mondial des Pinots* oder an der *Expovina* belegt wird. Eine Schwäche des Schweizerischen Weinbaus sind jedoch die hohen Produktionskosten. Neben den hohen Preisen für die Produktionsfaktoren (wie etwa Infrastruktur oder Arbeitskräfte) ist dies vor allem auch auf die wirtschaftlich gesehen ungünstigen Strukturen der Betriebe und Rebflächen zurückzuführen. Viele Parzellen sind klein und befinden sich an Steillagen, die nur bedingt maschinell bewirtschaftet werden können und daher hohe Handarbeitsstunden verursachen. Die vielen Kleinbetriebe haben aber auch höhere Kosten bei der Weinbereitung und der Vermarktung. Die hohen Kosten führen dazu, dass sich der Schweizer Wein in den höheren Preissegmenten positionieren muss. Die Anforderungen an die Betriebsleiter sind daher hoch und werden weiter zunehmen. Es findet eine Professionalisierung mit grösseren Betrieben statt. Auf all diese Herausforderungen muss die Ausbildung die Berufsleute und

¹ Ausbildungsmöglichkeiten im Schweizerischen Weinbausektor. Abb.: © ZHAW (Quelle: www.agrijob.ch, abgeändert).



zukünftigen Betriebsleiter vorbereiten. Zur Auswahl stehen die üblichen eidgenössisch anerkannten Abschlüsse des Schweizerischen Bildungssystems (vgl. Abb. 1).

AUSBILDUNG ZUM WINZER ODER ZUM WEINTECHNOLOGEN EFZ

Die dreijährige Berufslehre nimmt bei der Ausbildung in der Weinbranche sicherlich eine zentrale Rolle ein. Für dieses Metier ist der duale Bildungsweg mit der Verbindung von Theorie und Praxis geradezu ideal. Die Erwartungen müssen jedoch realistisch sein. Es wird zwar eine fachlich solide Grundlage vermittelt, doch für die Führung eines Betriebs braucht es Weiterbildungen und vor allem mehrere Jahre Erfahrung, da bei der Weinbereitung nur einmal im Jahr Erfahrungen gesammelt werden können. Die Grundbildung wird von den folgenden Institutionen angeboten:

- für die ganze Deutschschweiz vom Strickhof, Standort Wädenswil;
- im Tessin vom Centro professionale del verde in Mezzana;

- im Wallis von der Ecole d'agriculture du Valais in Châteauneuf bei Sion;
- am Genfersee an der Ecole d'agriculture et de viticulture in Macelin bei Lausanne.

Mit dem *Winzer* und den *Weintechnologen* gibt es zwei Berufe auf der Stufe, die mit *Fähigkeitszeugnis* abgeschlossen wird. Die Winzer machen ihre Lehre typischerweise auf einem Selbstkelterungsbetrieb und das Schwergewicht liegt in der Pflege der Reben bis zur Weinlese. Beim Weintechnologen liegt der Schwerpunkt in der Weinbereitung – von der Traubennahme bis zur Abfüllung; die Ausbildungsorte sind oft grosse Weinhandelshäuser, zum Beispiel Coop in der Deutschschweiz oder Provins im Wallis.

Beim Beruf *Winzer* gibt es jedoch regionale Unterschiede aufgrund der unterschiedlichen Betriebsstrukturen und der Tradition. In der Westschweiz, mit den grösseren Betrieben, trifft man auf eine stärkere Trennung der beiden Tätigkeiten. In der Deutschschweiz hingegen, mit dem höheren Anteil an Selbstkelterungsbetrieben, ist das Berufsbild des Winzers so, dass er entlang der ganzen Wertschöpfungskette – von der Pro-

duktion über die Weinbereitung bis zum Verkauf – tätig ist. Für die Berücksichtigung dieser regionalen Unterschiede wurde in der neuen Verordnung über die berufliche Grundbildung vom 1. Januar 2009 ein regionaler Wahlbereich eingeführt. Daher haben die Winzer der Deutschschweiz bedeutend mehr Lektionen in Weinbereitung als die Lernenden an den anderen Ausbildungsstandorten.

Im Bildungsplan sind bei beiden Berufen auch die Themen Weinmarkt, Marketing und Betriebslehre enthalten. Dieser Unterricht befähigt selbstverständlich die Lernenden nicht dazu, einen Betrieb zu führen. Es geht um die Sensibilisierung für diese Themen, die entscheidend sind für den Betriebserfolg. Die Lernenden setzen sich zum Beispiel mit den Weinpreisen auseinander. Wie hoch müssen diese sein, damit die Produktionskosten gedeckt sind?

Auf der Stufe Grundbildung wird auch die *Attestausbildung* angeboten. Sie ist für Personen gedacht, die Mühe haben dem Unterricht auf der Stufe *Fähigkeitszeugnis* zu folgen. Diese Ausbildung hat eine sehr geringe Bedeutung im Weinbau.

2 Ausbildungsmöglichkeiten im Schweizerischen Weinbausektor und die entsprechenden Tätigkeitsfelder.
Durchgezogene Linie = Haupttätigkeitsgebiete, gestrichelte Linie: Nebentätigkeitsgebiete. Abb.: © ZAHW (Quelle: Rahmenlehrplan Weinbautechniker.)

Ausbildung	Funktion	Familienbetrieb (2,5 bis 7 ha)	Mittlerer Betrieb (20 bis 50 ha)	Grosser Betrieb (z. B. Valais, Fribourg)	Beratung, Verkauf, Lehrperson	Vollzug (z. B. Kanton, Verband)	Forschung
EFZ	Mitarbeiter	←————→					
Fachausweis	Mitarbeiter						
	Bereichsleiter		←————→	----->			
Meisterdiplom	Mitarbeiter						
	Bereichsleiter		----->	----->			
	Betriebsleiter	←————→	----->	----->			
Höhere Fachschule	Mitarbeiter		----->	----->	←————→		
	Bereichsleiter		←————→	←————→			
	Betriebsleiter	←————→	----->	----->			
Bachelor	Mitarbeiter			←————→	←————→		
	Bereichsleiter			←————→	←————→		
	Betriebsleiter		←————→	←————→	←————→		
Master	Mitarbeiter				----->	----->	----->
	Bereichsleiter			----->	----->	----->	----->
	Betriebsleiter			----->	----->	----->	----->

Für die weiterführende Ausbildung in der Tertiärstufe wird mindestens 1 Jahr Praxis gefordert. Es hat sich jedoch gezeigt, dass der Nutzen der Weiterbildung für die Studierenden grösser ist, wenn mehrere Jahre Berufserfahrung gesammelt wurden, möglichst auch mit einer Saison in einer anderen Landesgegend oder im Ausland.

DER WEINBAUTECHNIKER: PRAXISORIENTIERTE AUSBILDUNG FÜR BETRIEBSLEITER

Auf der Tertiärstufe stehen mehrere Ausbildungsmöglichkeiten zur Verfügung mit dem Ziel, einen Betrieb in der Weinbranche zu führen. Welche Ausbildung ist für wen geeignet? Im Rahmenlehrplan des neuen Lehrgangs *Weinbautechniker HF* vom Jahre

2014 wurde in einem Schema aufgezeigt, welche Ausbildung für welche Funktion und welches Tätigkeitsgebiet empfohlen wird (Abb. 2).

Die erste Stufe der tertiären Weiterbildung ist der *Fachausweis Winzer* oder *Weintechnologe* mit den Schwerpunkten Fachtechnik Weinbau bzw. Weinbereitung und umfasst 340 Lektionen; dies ergibt mit dem Selbststudium und der schriftlichen Betriebsanalyse zusammen 740 Lernstunden. Diese Ausbildung befähigt dazu, die Verantwortung im Keller oder für die Reben in mittleren Betrieben zu übernehmen und ist der erste Teil für das *Meisterdiplom*. Beim zweiten Teil für das *Meisterdiplom* werden vorwiegend betriebswirtschaftliche Inhalte geschult, welche die Absolventen für die Führung eines kleineren Weinbaubetriebs befähigen.

Der Lernaufwand wird mit 660 Lernstunden veranschlagt. Beide Ausbildungen werden nur in der Westschweiz angeboten. In der Deutschschweiz ist aufgrund der geringeren Betriebszahl die Nachfrage zu klein, um auf der tertiären Stufe mit dem *Meisterdiplom* und dem *Weinbautechniker* zwei Ausbildungsgänge anzubieten. Die Branche der Deutschschweiz hat sich für den *Weinbautechniker* entschieden, da mit 3600 Lernstunden bedeutend mehr – und aus der Sicht der Branche auch notwendige – Zeit zur Verfügung steht, um die angehenden Betriebsleiter auf die künftigen Herausforderungen vorzubereiten.

Der *Weinbautechniker HF* wird in Changins und beim Strickhof am Standort Wädenswil angeboten und eignet sich für künftige Betriebsleiter von kleinen bis mitt-



3

3 Der Lehr- und Forschungsbetrieb Weinbau der ZHAW auf der Halbinsel Au am Zürichsee. Das Gebäude ganz links im Vordergrund ist das Weinbaumuseum, links davon, dem Weg entlang, der Sortengarten, rechts von der Strasse der Erziehungsgarten. Foto: M. Hägi, © ZHAW.

leren Betrieben. Die berufsbegleitende Ausbildung dauert drei Jahre. Dies ermöglicht eine intensive Verbindung von Schulstoff und Praxis. Die ersten Diplome konnte der Strickhof in Wädenswil am 25. August 2017 an 14 Absolventen vergeben. Um eine Klasse mit 15 bis 20 Studierenden führen zu können, wird die Ausbildung alle drei Jahre angeboten. Neben dem technischen Fachwissen sind Unternehmensführung, gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Französisch und auch Marketing wichtige Lernziele. Gute Fähigkeiten in Kommunikation sind enorm wichtig für einen erfolgreichen Marktauftritt. Der Weinmarkt ist ein Verdrängungsmarkt und daher wird in Zukunft das Marketing noch mehr an Bedeutung gewinnen. Unternehmensanalysen haben gezeigt, dass der wirtschaftliche Erfolg eines Weinbau-

betriebs sehr stark vom Ausverkaufungsgrad abhängt.

Während der drei Ausbildungsjahre findet ein intensiver Austausch zwischen den Teilnehmenden statt, und das geknüpfte Netzwerk wird in der Regel auch nach der Ausbildung intensiv gepflegt. Dieser Austausch zwischen den Fachleuten ist ein weiterer wichtiger Faktor für den Betriebserfolg. Während der Saison finden in kritischen Situationen Diskussionen statt, die dabei helfen, optimale Lösungen zu finden. Es bilden sich auch Arbeitsgruppen, die regelmässig die Weine gegenseitig verkosten und so die Qualität sichern bzw. verbessern. Der grösste Nachteil für die Studierenden als *Weinbautechniker HF* ist das relativ hohe Schulgeld, da im Gegensatz zur *Bachelor-Ausbildung* ein grosser Teil der Schulkosten durch die

Teilnehmenden getragen werden muss.

AUSBILDUNGEN AUF STUFE FACHHOCHSCHULE

Das Profil der *Bachelor-Ausbildung* ist im Vergleich zum *Weinbautechniker* weniger scharf. Dank der naturwissenschaftlichen Grundlagen eignet sich diese Ausbildung nicht nur für die Führung eines Betriebs, sondern auch für Aufgaben in Ausbildung, Verwaltung oder angewandter Forschung. Immer mehr Studierende kommen von der Maturität und verfügen meist nur über ein Jahr Praxis. Damit können sie den Unterrichtsstoff weniger gut mit eigenen Erfahrungen verknüpfen und es besteht die Gefahr, dass das Gelernte in der späteren Tätigkeit weniger effizient umgesetzt werden kann. Bis 2002 gab es auch in der Deutschschweiz bei der damaligen Hochschule Wädenswil eine Ausbildung in Önologie auf Fachhochschulstufe. Das damalige Bundesamt für Bildung und Technologie (BBT) entschied dann, die Ausbildung in Önolo-

4 Praktische Übung im Rebberg auf der Halbinsel Au.
Foto: © ZHAW.

5 Die Sorte «Chasselas violet» im Sortengarten der ZHAW. Es handelt sich um eine Farbvarian-
te des Gutedels. Foto: © ZHAW.

vgl. hierzu auch Farabbildung C auf der Rückseite des Heftumschlags.



gie in Changins zu konzentrieren. Dort wird der Unterricht in Französisch geführt, was wohl einige Interessierte aus der Deutschschweiz von dieser Ausbildung abhält. In der Deutschschweiz ist auf Stufe Bachelor das Thema Wein nicht vollständig verschwunden. An der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften ZHAW in Wädenswil wird Weinbereitung in der Vertiefung *Getränketechnologie* und der Weinbau in der Vertiefung *Biologische Landwirtschaft und Hortikultur* in reduzierter Form weiter gelehrt. Die ZHAW bewirtschaftet auch einen eigenen Rebberg, der für angewandte Forschungsprojekte und in der Lehre eingesetzt wird (Abb. 3). Ziel ist das Sichtbarmachen von Lerninhalten, zum Beispiel einen Sortengarten mit über 200 Sorten (Abb. 4) oder eine Demo-Anlage mit über 40 Erziehungssystemen. Diese Anlagen werden für prak-

tische Übungen in den verschiedenen Ausbildungsgängen genutzt, die am Standort Wädenswil angeboten werden. Vom Strickhof für die Winzer und die Weinbautechniker, von der ZHAW für die Studierenden, von dem am 1. Januar 2018 neu gegründeten Weinbauzentrum für Weinbaukurse im Hobby-Bereich und vom Weinbaumuseum im Rahmen von Führungen (vgl. Kasten S. 36).

In Changins wird neben dem Bachelor- auch ein Master-Studium angeboten. Der *Master Life Sciences, specialization Viticulture and Enology* wird in enger Zusammenarbeit mit Agroscope durchgeführt und ist sowohl naturwissenschaftlich wie auch international ausgerichtet. Dieser Studiengang eignet sich daher für jene, die später in der Ausbildung oder in der Forschung tätig sein wollen.

MÖGLICHKEITEN DER WEITERBILDUNG

Die kontinuierliche Weiterbildung ist für erfolgreiche Fachleute eine Selbstverständlichkeit. Dazu eignen sich die jährlich stattfindenden Fachtagungen, etwa die *Wädenswiler Weintage*, die durch die ZHAW in Kooperationen mit anderen Organisationen am Standort Wädenswil angeboten werden (Abb. 6). Vergleichbare Tage werden in der Westschweiz als *Journée viticole* an der *Vinea* und der *SwissExpo* durchgeführt. Agridea (Développement de l'agriculture et de l'espace rural) bietet Kurse im Bereich Betriebswirtschaft an, das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) organisiert den *Bioweinbautag*. Von grosser Bedeutung ist für die Fachleute im Keller und die Betriebsleiter eine kontinuierliche



Schulung der degustativen Kompetenzen. Die ZHAW hat dafür ein vielfältiges Kursangebot, z. B. die *Vorbereitungskurse für die Sensoriklizenz Wein*. Das Weinbauzentrum Wädenswil bietet neu Kurse im Bereich Unternehmensführung an. Wichtige aktuelle Informationen findet die Branche auch in den regionalen Fachzeitschriften: für die Deutschschweiz in der *Schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Weinbau* (die «Rote») und für die Westschweiz in der *Revue Suisse de Viticulture et Arboriculture*.

FAZIT

In der Schweiz steht der Weinbranche ein umfassendes Bildungsangebot zur Verfügung. Die ideale Grundlage legen die dreijährigen Grundbildungen Winzer oder Weintechnologe. Die

fachlichen und unternehmerischen Anforderungen an die Betriebsleiter sind hoch, da sie mit der Produktion, der Weinbereitung und dem Verkauf in drei Sparten tätig sind. Die Erfahrung zeigt, dass die Betriebsleiter vor allem bei der Optimierung der Weinqualität, im Marketing und in der Unternehmensentwicklung gefordert sind. Daher braucht es viel Erfahrung, eine Weiterbildung im Tertiärbereich und das Bestreben, sich stetig weiterzuentwickeln, um im kompetitiven Umfeld einen Weinbaubetrieb erfolgreich führen zu können.

⁶ Verkostung von Versuchsweinen an den Wädenswiler Weintagen. Foto: © ZHAW.



INFORMATIONEN

1. <http://mezzana.ch/aacm/> (Grundbildung für das Tessin).
2. <http://www.expovina.ch/weinpraemierung-iwpz/aktuell/> (internationale Weinprämierung).
3. <http://www.strickhof.ch> (Informationen zu den Grundbildungen und Weinbautechniker HF).
4. <http://www.weinbauzentrum.ch> (Kursangebot des Weinbauzentrums in Wädenswil).
5. <https://www.agri-job.ch> (Informationen für die Grundbildung im Berufsfeld Landwirtschaft, inklusive Winzer und Weintechnologe).
6. <https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/nachhaltige-produktion/pflanzliche-produktion/weine-und-spirituosen.html> (Broschüre «Das Weinjahr 2017» mit statistischen Daten).
7. <https://www.changins.ch/> (Ausbildungszentrum in der Westschweiz für Weinbau und Oenologie).
8. <https://www.mondial-des-pinots.com> (internationaler Weinwettbewerb für Pinot-Sorten).
9. <https://www.zhaw.ch/de/lisfm/> (Bachelor-Studiengänge mit Vertiefungen Biologische Landwirtschaft und Getränketechnologie).
10. <https://zollkontingente.douane.swiss> (Stand des Importkontingents in der Schweiz).
11. <http://www.revuevitiarbohorti.ch/> (Fachzeitschrift auf Französisch).
12. <http://www.obstundweinbau.ch> (Fachzeitschrift auf Deutsch).

[Letzter Stand für alle im Beitrag erwähnten Links: 28.9.2018].

WEINBAUMUSEUM

Ein Besuch im Weinbaumuseum auf der Halbinsel Au am Zürichsee führt Sie zurück in die Zeiten, als die Rebfläche im Kanton Zürich mit rund 6000 ha zehnmal grösser war als heute. Im Zentrum des Museums steht die 260jährige Baumtrotte, die 2018 aus Anlass des 50-Jahr-Jubiläums wieder in Betrieb genommen wurde.

Fachkundige Führer erklären die Arbeitsweise von früher, ziehen Vergleiche zu heute und diskutieren künftige Trends. Zum Abschluss gibt es den Museumswein oder einen edlen Tropfen aus der Region zu kosten.

Weitere Informationen zu den Angeboten und Veranstaltungen finden Sie unter:
www.weinbaumuseum.ch

Vgl. auch Abbildung F in Farbe auf der Rückseite des Heftumschlags.



FORMATION SUISSE EN VITICULTURE

FORMAZIONE SVIZZERA IN VITICOLTURA

PROFESSIONAL VITICULTURE AND WINEMAKING QUALIFICATIONS

La Suisse propose une offre de formation complète dans le domaine de la viticulture. La base idéale est la formation sur trois ans intitulée *Viticulteur* ou *Caviste CFC*. Les chefs d'entreprises doivent répondre à des exigences professionnelles élevées relevant de trois secteurs différents à savoir la production, la vinification et la vente, alors que la concurrence des vins étrangers ne cesse d'augmenter.

L'expérience montre que les chefs d'entreprises sont avant tout impliqués dans les domaines suivants: amélioration de la qualité du vin, marketing et développement de l'entreprise. Cela nécessite une grande expérience, une formation continue dans le domaine tertiaire et la volonté de se développer en permanence pour diriger avec succès une entreprise viticole dans un domaine compétitif.

La formation sur trois ans en cours d'emploi de *Technicien vitivinicole ES* proposée à Wädenswil et à Changins est destinée aux futurs chefs d'entreprises. Il est aussi possible d'acquérir des connaissances scientifiques plus approfondies en suivant les filières *Bachelor* et *Master en œnologie* à Changins.

In Svizzera, c'è un'offerta formativa completa per il settore vinicolo. La base ideale è la formazione di base triennale di *viticoltore* o *cantiniere AFC*. I requisiti professionali e imprenditoriali che devono soddisfare i gestori aziendali sono elevati poiché sono impegnati in ben tre settori: produzione, vinificazione e vendita, e la concorrenza dei vini stranieri aumenta.

L'esperienza dimostra che gestori aziendali si devono occupare soprattutto dell'ottimizzazione della qualità del vino, del marketing e dello sviluppo aziendale. Pertanto, ci vogliono molta esperienza, una formazione di perfezionamento nel terziario e ambizione di evolversi costantemente per riuscire a gestire con successo un'azienda vinicola in un ambiente competitivo.

Una formazione attrattiva per i futuri gestori aziendali è la formazione triennale e parallela all'attività professionale di *tecnico vitivinicolo SSS*, offerta a Wädenswil e a Changins. Per uno studio più approfondito con maggiori contenuti scientifici, è possibile frequentare i cicli di studio per il *bachelor* e il *master in enologia* a Changins.

The Swiss education system offers a wide range of programme for individuals hoping to or already working in the wine industry. An excellent foundation course is the three-year Federal Vocational Diploma (EFZ) in either *winegrowing* or in *wine technology*. Today, the technical and commercial demands on vineyard managers are particularly high.

Not only do they have to possess first-rate wine-producing, vinification and marketing skills but they also face increasing pressure from foreign wine producers. This is why it is so important that they can draw on extensive professional experience, an advanced (third-level) education and an ongoing commitment to ensure that they hone their existing skills and acquire new ones and therefore are well-equipped to run a winery successfully in an extremely competitive environment.

The colleges of Wädenswil and Changins also offer a three-year viticulture technology programme specifically designed with future winery managers in mind. Changins also offers *Bachelor* and *Master's degrees in Oenology*.

LA FÊTE DES VIGNERONS DE VEVEY

UNE TRADITION VIVANTE DE LA SUISSE



Sabine Carruzzo-Frey. Secrétaire de la Confrérie des Vignerons, historienne, conservatrice des archives et du Musée de la Confrérie des Vignerons de Vevey.



Isabelle Raboud-Schüle. Ethnologue, dirige depuis 2006 le Musée gruérien à Bulle (FR). Membre de la Commission suisse Unesco. Après avoir été choriste à la Fête de 1999, elle devient consoeur puis conseillère de la Confrérie des Vignerons de Vevey et s'est donc engagée parmi les bénévoles organisateurs pour la Fête 2019.

Sur proposition de la Confédération, l'Unesco a inscrit la Fête des Vignerons sur la liste indicative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité le 1^{er} décembre 2016. Cette tradition est le premier des huit éléments que la Suisse désire voir reconnus comme patrimoine au niveau international.

La Fête, comme l'appellent les Veveysans, est particulière du fait qu'elle ne se célèbre qu'une fois par génération – soit environ tous les vingt ans – et cela depuis 1797. La douzième édition a lieu du 18 juillet au 11 août 2019. Malgré et peut-être aussi en raison de cette temporalité atypique, la Fête des Vignerons parvient à chaque fois à mobiliser aisément des milliers de bénévoles enthousiastes, qu'ils soient acteurs-figurants sur scène, bénévoles autour et dans l'arène ou commissaires chargés de son organisation. C'est que la Fête des Vignerons est profondément ancrée dans l'histoire et la sociabilité de la région veveysanne. Son thème particulier, qui veut que ce soient les vigneron-tâcherons, donc les ouvriers de la vigne, qui se voient récompensés lors de la célébration, en fait un spectacle original et unique. Au-delà de cette particularité ancrée dans le terroir régional, la Fête des Vignerons est aussi un reflet de nombreuses traditions vivantes de la Suisse. En phase avec son époque, elle s'appuie sur des valeurs et des qualités bien helvétiques. Chaque édition est une œuvre originale qui permet aux artistes mandatés pour la créer

de se laisser inspirer tant par la région et par sa longue histoire viticole que par l'actualité.

LES ORIGINES DE LA FÊTE DES VIGNERONS

La Fête des Vignerons est issue d'une tradition pluriséculaire portée par la Confrérie des Vignerons de Vevey. Cette association, qui regroupe à l'origine des propriétaires fonciers de Vevey, est née «dans la nuit des temps» comme aiment à l'écrire ses chroniqueurs successifs depuis 1647, date inscrite dans le premier livre de mémoire de la Société. Si ses origines restent floues, les buts qu'elle poursuit sont, eux, bien définis. La Confrérie des Vignerons se donne pour tâche d'expertiser, pour le compte des propriétaires fonciers, le travail effectué dans les vignes par leurs ouvriers viticoles. Cette inspection s'effectue tout d'abord une fois par année et donne lieu, quelques jours plus tard, à une manifestation publique au cours de laquelle le travail des vignerons est commenté et, parfois, critiqué. Suite à ce rapport sur l'état du vignoble veveysan, les membres de la Confrérie, suivis des vignerons tâcherons et d'une foule de curieux, déambulaient à travers les rues de Vevey. La procession s'arrêtait devant les maisons de certains notables et sur les places où de petites danses et quelques chants étaient exécutés. Le parcours se terminait au bord du lac où un banquet, qu'on qualifiait de frugal, était partagé.



1

Au cours des 17^e et du 18^e siècle, cette parade s'étoffe, gagne en originalité et en renommée et attire un public toujours plus nombreux.

A la fin de l'Ancien Régime, la Confrérie des Vignerons, inspirée par la philosophie des Lumières, décide de mettre en avant les vignerons les plus méritants plutôt que ceux dont les travaux laissent à désirer. On cherche à promouvoir la bonne maîtrise du métier, à stimuler l'émulation et le progrès. Ainsi, après quelques années de réflexion et d'économie, le Conseil de la Confrérie est prêt à célébrer le travail exceptionnel des meilleurs ouvriers viticoles au cours d'une cérémonie de belle tenue. Afin que la population puisse assister au sacre des meilleurs vignerons-tâcherons, auxquels une médaille et une couronne sont remis, une première estrade est installée au bas de la grande place du Marché de Vevey. On structure le cortège afin de rendre le couronnement particulièrement solennel. Cette volonté associée à un premier essai de mise en scène de l'événement donne naissance, en 1797, à la Fête des Vignerons telle que l'on la connaît aujourd'hui encore.

AU CENTRE DE LA CÉLÉBRATION, L'AMOUR DU TRAVAIL BIEN FAIT

La spécificité de cette Fête, est, aujourd'hui encore, de ne pas simplement présenter un grand spectacle de plein air, une ode à la nature et à la vie, mais de le centrer sur la célébration d'une qualité toute helvétique : l'amour du travail bien fait.

Certes, la majorité des spectateurs n'est aujourd'hui pas consciente du rôle central de ce couronnement des meilleurs vignerons dans la dramaturgie. Pour les vignerons en revanche, il s'agit d'une véritable consécration publique. La Fête des Vignerons de Vevey ne saurait donc exister sans cette célébration de mérites bien réels, soigneusement évalués. En été 2019, c'est bien pour les quelque cent vignerons tâcherons, dont les parcelles ont été visitées et notées trois fois par année, plusieurs années durant, que la Confrérie des Vignerons met sur pied un spectacle d'envergure exceptionnelle. Le nom des meilleurs tâcherons couronnés ne sera donc révélé qu'au cours de la première représentation de la Fête. Et celle-ci ne sera

1 La peinture montre la Fête des Vignerons de 1833.
Ill.: © Confrérie des Vignerons.

Cf. également l'illustration en couleur de la couverture de la revue.

célébrée que tant qu'il y aura des vignerons-tâcherons. Actuellement, ils sont une centaine à travailler pour une septantaine de propriétaires dans plus de six cent parcelles réparties sur l'aire de visite de la Confrérie qui s'étend de Lausanne aux portes du Valais, soit les vignobles de Lavaux et du Chablais vaudois.

Au cours du 19^e et du 20^e siècle, le spectacle n'a cessé de grandir et de se développer. Les thèmes principaux en sont la vie et les travaux des vignerons, le cycle des saisons, la vie de la région, l'amour de ce coin de terre aussi. A chaque fois réinterprétés par les auteurs, ces thèmes sont autant de reflets de la société et d'une époque.



Née à la fin de l'Ancien Régime, la Fête des Vignerons se développe en parallèle à l'affirmation d'un sentiment national helvétique. Elle intègre à la fois les valeurs, les récits et les symboles de cette identité tout en contribuant à une mise en lumière originale et puissante. Elle se révèle ainsi être un concentré de suissitude. Pour cela, elle puise sa dynamique dans le terreau régional. Elle fait appel à de la musique exécutée par des musiciens chevronnés et des sociétés d'amateurs, de la danse chorégraphiée pour des groupes populaires, des sonneries de cor des Alpes, des pièces chorales en français ou en patois, dont le fameux chant du *ranz des vaches*. Des soldats de parade s'identifient aux Cent Suisses, alors que les gymnastes et les choristes reflètent la vivacité des pratiques associatives. Encadrées par les bannières des cantons et des communes viticoles de la région, ces troupes sont organisées suivant un scénario renouvelé à chaque édition.

Le spectacle n'explique pas le travail de la vigne de manière didac-

tique mais il le célèbre de manière poétique dans tous ses liens avec la société. Intergénérationnelle et faisant fi des distinctions sociales, la Fête met ainsi en scène les vignerons, mais aussi les notables, les propriétaires et les travailleurs, les paysans, les artisans, les financiers, des hommes et des femmes de tout âge et des enfants. Comme c'est le cas dans les sociétés locales, tous ces figurants ne pensent pas porter un déguisement de théâtre mais ils

² Vue générale de la Fête des Vignerons de 1999. Photo: © Confrérie des Vignerons.

Cf. également l'illustration E en couleur au dos de la revue.

³ Cent Suisses à la Fête des Vignerons de 1999. Photo: © Confrérie des Vignerons.



4 Vendangeuses bacchantes à la Fête des Vignerons de 1999.

Photo: © Confrérie des Vignerons.

endossent un costume pour devenir pleinement les personnages qu'ils incarnent. Ils cultivent ensuite ce lien avec leur rôle et leur troupe jusqu'à la prochaine Fête. Il n'est ainsi pas rare de reconnaître une personne par le rôle qu'elle a tenu dans la Fête précédente ou de fièrement l'entendre dire «Moi, j'étais enfant-cep».

En confiant la création du spectacle à des artistes contemporains de renom, dramaturges, librettistes, compositeurs, chorégraphes, scénographes, costumiers, aujourd'hui vidéastes aussi, la Confrérie des Vignerons permet à la Fête de cultiver sa propre dynamique. Mais elle transmet et donne de la visibilité à un nombre important de traditions vivantes du canton de Vaud et de la Suisse. Outre le chant choral et le fameux Lyoba si cher aux voisins du canton de Fribourg, la Fête met en évidence la saison d'alpage. Elle fait défiler, depuis 1819, des armaillis conduisant les troupeaux comme pour une montée vers les pâturages d'été et évoque les retrouvailles de la mi-été avec les danses et musiques traditionnelles. Le cérémonial intègre, depuis 1905, une clique de fifres et tambours de Bâle (le carnaval de Bâle est la deuxième tradition vivante présentée par la Suisse et inscrite par l'Unesco sur la liste représentative). Différents savoir-faire artisanaux sont en outre nécessaires à la préparation de la Fête, même si la scénographie fait la part belle aux technologies les plus innovantes de chaque époque. On



peut citer l'art de la fabrication du fromage, celui du forgeron et des couturières, la broderie sur cuir pour les colliers de sonnaillles et les sacoches des armaillis ou tous les savoir-faire nécessaires à la préparation des chars et des attelages. L'expression orale n'est pas en reste avec quelques couplets en patois et des régionalismes linguistiques fièrement conservés. La Foire de la Saint-Martin, qui, à Vevey comme dans de nombreuses localités, marque la fin de la bonne saison par un grand marché, se retrouve, elle aussi, au cœur de la Fête. Elle figure le temps de la rencontre, des échanges, du partage et de l'amusement.

LA FÊTE DES VIGNERONS, UNE TRADITION VIVANTE

Chaque Fête des Vignerons recrée donc la tradition et des traditions. Des éléments, motifs, personnages, mélodies ou costumes, se voient précieusement transmis et revivifiés dans et par la création contemporaine. De nouveaux thèmes plus signifiants apparaissent, d'autres s'oublient temporairement, parfois définitivement. Le spectacle gagne ainsi en intensité par le subtil équilibre entre la matière connue et recon-

nue par le public et les créations nouvelles qui le surprennent et l'enchantent.

Si le spectacle est une création d'auteurs, la Fête des Vignerons est, surtout, un moment intense de sociabilité dans et pour la région de Vevey. Chaque génération veut vivre sa Fête et s'en empare. Dès la première représentation, elle échappe à ses créateurs. Les figurants et les bénévoles, les spectateurs aussi, s'approprient la tradition et font de la nouvelle édition l'objet culturel si particulier qu'est toute Fête des Vignerons.

En raison de son dynamisme, de l'élan collectif qu'elle suscite et de sa liberté d'interprétation, la Fête des Vignerons s'entretient comme une tradition bien vivante.

DIE FÊTE DES
VIGNERONS, EINE
LEBENDIGE TRADITION
DER SCHWEIZ

LA FÊTE
DES VIGNERONS —
UNA VIVA TRADIZIONE
DELLA SVIZZERA

THE FÊTE
DES VIGNERONS —
A SWISS
LIVING TRADITION

Die Fête des Vignerons in Vevey, 2016 von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe der Menschheit anerkannt, wird einmal pro Generation organisiert, um die im Weinbau Arbeitenden zu belohnen. Sie bewirtschaften die Weinberge, die ihnen die Landbesitzer des Lavaux und des Waadtländer Chablais anvertrauen. Seit Jahrhunderten setzt sich die *Confrérie des Vignerons von Vevey* zum Ziel, die Weinberge zu besuchen und die Qualität der Arbeiten zu bewerten. Die besten Winzer werden jeweils im Rahmen der Fête des Vignerons gekrönt.

Mit Konzentration auf die Arbeiten im Weinbau, die Jahreszeiten sowie den Bezug zur Erde wird dieses Spektakel in jeder Ausgabe durch bekannte Künstler auf moderne und zeitgenössische Art wieder neu in Szene gesetzt. Es umfasst ein wandelbares Ganzes an lebendigen Traditionen der Schweiz, darunter den berühmten *Ranz des vaches* («Kuhreihen», Lyoba), der seit 1819 immer in der Arena gesungen wird. Das Fest mobilisiert jeweils Tausende Statisten und freiwillige Organisatoren, die alle mit grosser Motivation ans Werk gehen. Zusammen mit dem Publikum machen sie sich das neue Fest zu eigen und durchleben eine Zeit intensiver Geselligkeit. Dieses kulturelle Ereignis ist ein beispielhaftes Erbe für die Region Vevey, eine äusserst lebendige Tradition.

La Fête des Vignerons di Vevey, riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio culturale immateriale dell'umanità nel 2016, si organizza, una volta per generazione, per premiare i viticoltori dipendenti. Questi gestiscono i vigneti a loro affidati dai proprietari terrieri del Lavaux e del Chablais vodese. Da secoli, la *Confrérie des Vignerons di Vevey* persegue l'obiettivo di visitare i vigneti per valutare la qualità del lavoro. I migliori viticoltori vengono incoronati durante la Fête des Vignerons.

Incentrato sul lavoro della vigna, le stagioni e il rapporto con la terra, lo spettacolo viene interamente rimesso in scena ad ogni edizione da artisti di fama. Comprende un insieme variabile di vive tradizioni della Svizzera, tra cui il famoso *Ranz des Vaches* (Lyoba), cantato nell'arena dal lontano 1819. La festa mobilita migliaia di figuranti e organizzatori volontari, che collaborano con grande motivazione. Insieme al pubblico, essi fanno propria la nuova festa e vivono un momento di intensa socializzazione. Questo evento culturale è un patrimonio emblematico per la regione di Vevey, una tradizione estremamente viva.

In 2016 UNESCO added Vevey's Fête des Vignerons to its Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. It is a once-in-a-generation festival that celebrates the diligence and industry of winegrowers and winemakers who tend to the vineyards entrusted to them by the landowners of Lavaux and the Chablais Vaudois region. For hundreds of years the *Confrérie des Vignerons de Vevey* [Vevey Brotherhood of Winegrowers] have visited the wineries to inspect the quality of their work. The best winegrowers are crowned during the Fête des Vignerons.

Every edition of this huge spectacle, which honours the toiling winegrowers, the seasons and the relationship between humankind and the earth, is entirely new and is performed by a star-studded cast. It showcases many of Switzerland's living traditions, including the famous *Ranz des vaches* (or Lyoba, an age-old cowherders' song), which has been sung in the arena since 1819. Thousands of highly motivated extras and volunteer organisations take part in the festival. Together with the public, they make the new festival their own and enjoy a convivial and unforgettable experience. This cultural event is one of the finest examples of Vevey's rich cultural heritage and a tradition that is well and truly alive.

QUAND UNE REVUE INVESTIT LA FÊTE DES VIGNERONS DE 2019

LA DÉMARCHE EXEMPLAIRE

DE LA SOCIÉTÉ VAUDOISE D'HISTOIRE ET D'ARCHÉOLOGIE



Gilbert Coutaz, directeur des Archives cantonales vaudoises; archivist de la Ville de Lausanne, 1981–1995, président de l'Association suisse des archivistes, 1997–2001, collaborateur scientifique du Dictionnaire historique de la Suisse, 1991–2014, fondateur et président de Réseau Patrimoine S. Association pour le patrimoine naturel et culturel du canton de Vaud, 1998–2014, et du Groupe Mnemo-Pôle, depuis 2012, sur le campus lausannois; fondateur du Consortium de sauvetage du patrimoine documentaire en cas de catastrophe, en 2004, responsable de modules du MAS ALIS, Universités Berne et de Lausanne, 2006–2014, membre de la Commission fédérale de la protection des biens culturels, depuis 2012.

On peut parler d'un «assemblage» exceptionnel entre la Société vaudoise d'histoire et d'archéologie (ci-après SVHA) et la Confrérie des Vignerons. Jusqu'à une date récente, la première n'avait guère consacré d'articles au thème du vin, à peine deux contributions à la Fête des Vignerons; la seconde n'avait pas recouru à une revue d'histoire pour porter le thème des acteurs du vin dont la défense et la promotion du travail de la vigne sont relatées depuis 1647.

A l'invitation de la SVHA, une première rencontre a eu lieu le 23 juin 2015, aux Archives cantonales vaudoises, entre François Margot, abbé-président de la Confrérie des Vignerons, et Gilbert Coutaz, membre du comité, pour esquisser un projet commun de collaboration. Le 30 mars 2015, les autorités fédérales avaient déposé le dossier de candidature de la Fête des Vignerons auprès de l'Unesco pour une inscription sur la *Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité*. Dans ce contexte, il a paru opportun au comité de la SVHA de proposer à la Confrérie des Vignerons une publication en coédition sur le thème «Les ouvriers de la vigne: entre histoire et actualité», en y apportant son autorité scientifique et son réseau d'acteurs.

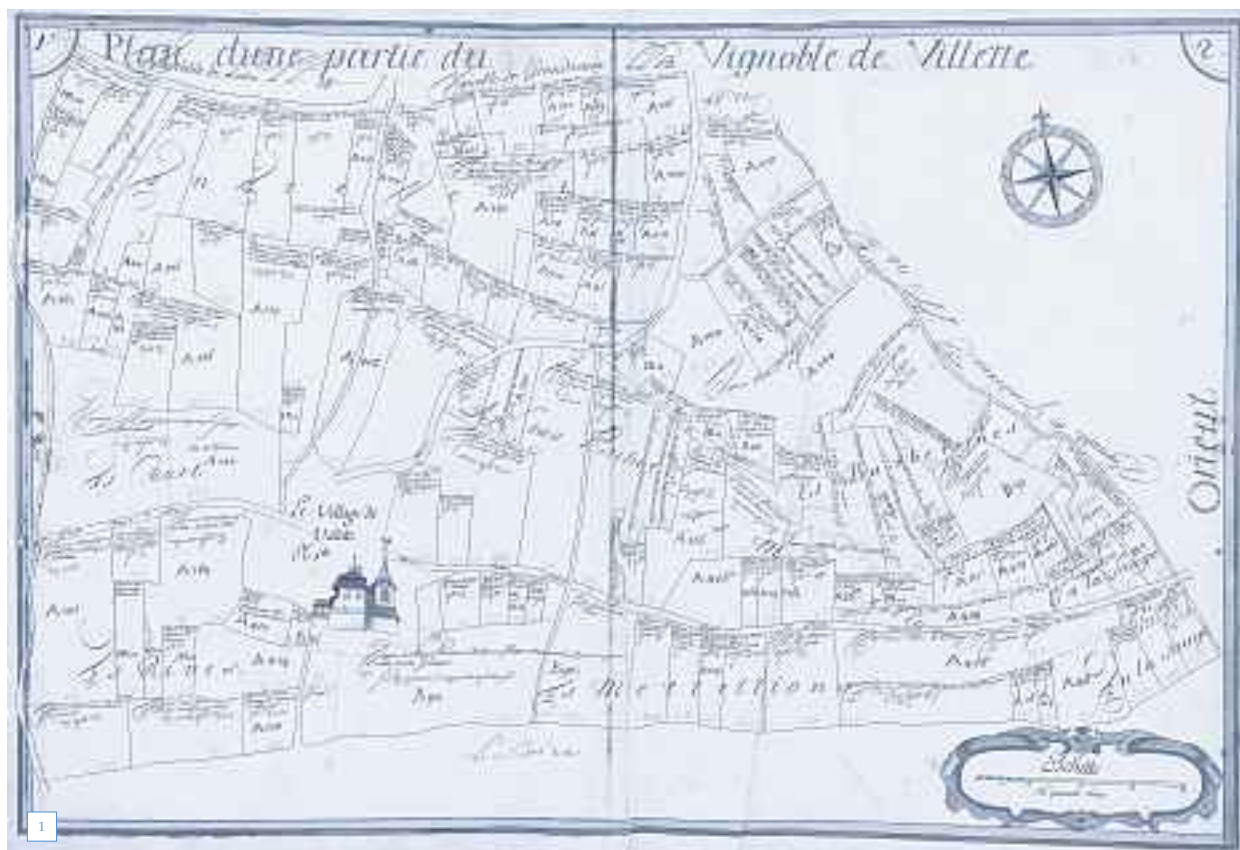
La SVHA occupe une position prééminente parmi les sociétés d'histoire. Elle est la seule à avoir un niveau cantonal.

PUBLICATION DES DOSSIERS THÉMATIQUES

Fondée le 3 décembre 1902, elle a pour vocation de rassembler les personnes intéressées par l'histoire du canton, à des titres différents et aux profils divers. Elle se veut apolitique, mais participe au débat sur l'identité vaudoise et soutient la recherche. Elle compte aujourd'hui un peu plus de 750 membres. Elle publie depuis 1893 la *Revue historique vaudoise* (désormais RHV), consultable en ligne hormis les dernières années, dont l'essentiel de la ligne éditoriale est assuré depuis 2003 par des dossiers thématiques: ainsi, le tourisme, le cinéma, le sport, l'éducation, la justice et la criminalité, les histoires locales, la culture des musées, l'histoire de la mode, l'énergie et le dernier en date, l'immigration.

VIN — UN SUJET PLUTÔT NÉGLIGÉ PAR LA RHV

Le thème du vin et de la vigne n'a curieusement pour un canton viticole aucune tradition dans la RHV qui atteste une douzaine de contributions au propos très circonscrit et une soixantaine d'occurrences pour 125 numéros publiés. Le comité éditorial, chapeauté par un comité scientifique, mis en place pour la circonstance, avait à relever les défis suivants: répondre aux attentes de la Confrérie des Vignerons, à savoir promouvoir la bonne culture de la vigne et honorer le travail du vigneron, dans le contexte actuel de



remise en cause sérieuse du statut de vigneron-tâcheron; dépasser les acquis; construire un sommaire autour de l'histoire, de l'économie, des représentations du travail viticole (littérature, fêtes, musique...) et des arts visuels, ainsi que sur ses médiatisations (presse, film, expositions...); trouver des auteurs spécialisés, parmi lesquels plusieurs seraient en contact avec le monde viti-vinicole; enfin renouveler l'iconographie, en commandant un travail photographique à l'École cantonale d'art de Lausanne.

UNE PUBLICATION DÉDIÉE À LA GRANDE FÊTE

Une convention de collaboration a été signée entre les deux parties en mai 2016, sur la base du devis des *Editions Antipodes*, en charge de l'impression de la RHV, et d'un sommaire animé par 39 auteurs différents, placés sous l'enseigne: «Acteurs de la vigne. Lavaux et Chablais vaudois». Le numéro occupe 479 pages.

L'accord s'est fait sur un tirage commercial de 3000 exemplaires dont 2600 exemplaires commercialisés par les *Editions Antipodes*,

250 exemplaires d'usage pour la Confrérie des Vignerons et 150 exemplaires pour le service de presse. Une édition de 900 exemplaires paraissant sous la même couverture, mais avec les annexes administratives est réservée spécifiquement aux membres de la SVHA.

Le vernissage de la publication a eu lieu le samedi 29 septembre 2018, au Musée de la Confrérie des Vignerons. Elle a l'insigne honneur de paraître avant le début de la Fête des Vignerons, avant tous les autres projets éditoriaux. Sa diffusion bénéficiera du déroulement de la fête et du fait que depuis le 1^{er} décembre 2016, la Fête des Vignerons est la première tradition vivante de Suisse à être inscrite sur la *Liste du patrimoine culturel immatériel* de l'Unesco.

Et que penser d'un tel partenariat qui ne peut se produire qu'une fois chaque 25 ans? Une parution exceptionnelle, dans un environnement exceptionnel, au prix... exceptionnel de CHF 44.–

Table des matières et commande: <http://www.antipodes.ch/librairie/acteurs-de-la-vigne-detail>

ADRESSES UTILES

- SVHA, <http://www.svha-vd.ch/>
- Confrérie des Vignerons, <https://www.confreriesdesvignerons.ch/>
- Editions Antipodes, <https://www.antipodes.ch/>

BIBLIOGRAPHIE DE RÉFÉRENCE

- BUOB-ALLEMAN Babette, 1987: *Vignerons et paysans de Lavaux à l'aube de la transition démographique, 1830–1860. Etude de démographie historique de trois paroisses vaudoises: Savigny, Lutry et Saint-Saphorin*, 2 vol. (Mémoire licence Faculté de l'Université de Lausanne, dactyl.).
- CARRUZZO-FREY Sabine; FERRARI-DUPONT Patricia, 1998: *Du labeur aux honneurs: quatre siècles d'histoire de la Confrérie des vignerons et de ses fêtes. Confrérie des Vignerons, Vevey*, 269 p. Impr. Corbaz, Montreux.
- CHEVALLAZ Georges-André, 1950: *Le vignoble vaudois au temps de LL. EE.* Dans: *Revue d'histoire suisse*, 30, pp. 411–436.
- CHUARD Ernest; PORCHET Ferdinand; FAES Henri, 1936: *Cinquante ans de la station viticole de Lausanne, 1886–1936. Les origines,*

Dans les Archives cantonales vaudoises (ACV) on trouve également assez de documents concernant la viticulture:

1 Extrait du plan cadastral du vignoble de Riex, dans la paroisse de Villette, 1710–1711: la mosaïque des parcelles et des propriétaires. CH-ACV-RN_Gb 143-a_folios 1–2. Photo: © Archives cantonales vaudoises (ACV).

2 Maîtres du Pays de Vaud durant 262 ans, LL.EE. de Berne exercèrent leur pouvoir économique par le contrôle et l'écoulement des produits des vignobles de Lavaux. Frontispice de la collection des plans susmentionnée, 1710–1711. CH-ACV-RN_Gb 143-a_frontispice. Photo: © Archives cantonales vaudoises (ACV).

3 La paroisse, l'aire de référence de Lavaux, selon la carte générale de la paroisse de Villette, environ 1740. CH-ACV-RN_Gc 2153-A_Recto. Photo: © Archives cantonales vaudoises (ACV).

les artisans de l'œuvre, l'œuvre, 83 p. (Publications de la Station fédérale d'essais viticoles et arboricoles à Lausanne). Imprimerie La Concorde, Lausanne.

- COURTIEU-CAPT Anne-Marie, 1959: *Recherches sur l'histoire du vignoble au Moyen Age dans la partie méridionale de l'ancien diocèse de Lausanne*. Ecole nationale des chartes, 307 p. (Thèse dactylographiée). Paris.
- COUTAZ Gilbert (avec la collaboration de Danielle Anex-Cabanis, Régine Pache-Cuagnier, Anne Radeff, René Badan, Pierre Chessex, Edoaurd Graf, Yves Jault, Pierre Sauter), 1987: *Les 450 vendanges des vignobles de la ville de Lausanne*, 322 p. Musée historique de l'Ancien-Evêché, Denges. Editions du Verdeau, Lausanne.
- DUBOIS Jacques, 1996: *Les vignobles vaudois: étude de géographie viticole: regards sur le passé et leur présent, prévisions quant à*



LA RHV ET LE THÈME DE LA VIGNE ET DU VIN

Nous avons relevé 65 références d'articles qui mentionnent le vin. Le thème du vin apparaît le plus souvent au détour d'un article dont il n'est pas l'objet principal. Autrement dit, peu d'articles lui sont consacrés expressément, ils vont d'une page à une vingtaine de pages.

- ANET Daniel, 1951: Un vigneron du XVIII^e siècle. Le mémoire de Gabriel Anet. Dans: 1951, pp. 89–97.
- A propos de bans de vendanges, 1916. Dans: 1916, p. 216.
- CHABLOZ Fritz, 1897, 1922: Les vendanges à La Côte en 1763. Dans: 1897, p. 90 et 1922, pp. 87–88.
- CHUARD E., 1930: Origine de la distillerie en Suisse. Dans: 1930, pp. 167–174.
- KÜPFLER Emile, 1957: Notes sur la vigne et le vin dans le passé morgien. Dans: 1957, pp. 65–76.
- MONSELESAN Cynthia, 1991: Les vignes de l'Hôpital de Vevey au XV^e siècle: rentabilité d'une exploitation. Dans: 1991, pp. 67–78.
- MOREL Ch., 1895: Alcoolisme et protectionnisme à la fin du siècle dernier. Dans: 1895, pp. 118–121.
- MOTTAZ Eugène, 1900: La levée de la dîme du vignoble de Champagne. Dans: 1900, pp. 16–21.
- NICOLAS-OBADIA Georges, 1969: Contribution à l'étude de la formation des prix agricoles à la production, dans le canton de Vaud (1886–1920). Dans: 1969, pp. 173–204.
- Note sur la vente des vins du Dézaley en 1804. Dans: 1894, p. 384.
- ROCHAIX Michel et BOVEY René, 1977: Le domaine de Changins propriété de la Confédération. Dans: 1977, pp. 103–110.
- ROBERT Olivier, 1989: Les vins falsifiés du XIX^e siècle: image d'un certain quotidien? Dans: 1989, pp. 69–105.
- TRITTEN Aymon, 1977: Changins: histoire du domaine de Changins jusqu'à son acquisition par la Confédération. Dans: 1977, pp. 61–102.

Deux seuls articles dédiés à la Fête des Vignerons

- A propos d'un vieille gravure de la Fête des Vignerons (Avec planche), 1927, pp. 93–95.
- M(OTTAZ) Eug(ène), 1930: L'Abbaye des vigneron, pp. 219–223.

leur avenir, 331 p. (Archives vivantes romandes) Ed. Cabédita, Yens s./Morges.

- FAVROD Guillaume, 2017: Viti-culture et pluriactivité à Vevey à la fin de l'Ancien Régime. Faculté des Lettres (mémoire de licence), 2 volumes. Lausanne.
- JAULT Yves (textes); MURISSET Yoan (photographies); ANEXE Paul (préface), 1991: Les châteaux viticoles du pays de Vaud, 383 p. (Arts et paysages suisses), Ed. 24 Heures, Lausanne.
- LAVAUX, 2007: Lavaux: vignobles en terrasses. AILU Association pour l'inscription de Lavaux au patrimoine mondial de l'Unesco, 247 p. Ed. Favre, 24 Heures, Lausanne.
- NICOLE Alix, 1986: Les recettes en vin de LL.EE. de Berne dans les bailliages de Lausanne et de Vevey

au XVIII^e siècle, 2 vol. (Université de Lausanne. Mémoire de licence et d'histoire suisse moderne). Lausanne.

- SAUTER Pierre, 1979 (mis en pages): Arts et métiers du vin. Préface de Jean Gabus, 143 p. Avec les textes de Paul Anex, André Champ, Michel Logoz, Louis Ormond, Jean-Louis Schopfer et Jean-Louis Simon. Editions du Verseau, Denges-Lausanne.
- SOCIÉTÉ VAUDOISE D'AGRICULTURE, DE VITICULTURE ET AGRICOLE, 1968: 90 ans d'activité: 1868–1958. [S.l.], [s.n.], (Imprimerie vaudoise, Lausanne), [16], f., fig. (La Terre vaudoise, numéro spécial, 47 b).
- TOUR DE SUISSE DES VINS, vol.7, 1986: Vaud, avec des textes de Paul Anex, Georges-André Chevallaz, Maurice Dubois, etc., 200 p.

Editions Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, Concise.

- VASSAUX Frédéric, 1998: Le vignoble de la paroisse de Villette. Structure et évolution au 18^e siècle. Faculté des lettres (mémoire de licence), Lausanne.
- VOUILLAMOZ José, 2017: Cépages suisses: histoires et origines, 159 p. Favre, Lausanne.

[Etat pour tous les liens mentionnés dans l'article: 28.9.2018].

WENN EINE
ZEITSCHRIFT
SICH DER FÊTE DES
VIGNERONS WIDMET

Die Fête des Vignerons hat zu einer aussergewöhnlichen Zusammenarbeit zwischen der *Société vaudoise d'histoire et d'archéologie* (SVHA) und der *Confrérie des Vignerons* geführt; sie gaben gemeinsam eine Publikation mit dem Thema «*Acteurs de la vigne. Lavaux et Chablais vaudois*» heraus.

Während der erstgenannte Partner sein Know-how im Zusammenhang mit thematischen Dossiers sowie die wissenschaftliche Kompetenz einbrachte, war die zweite Institution primär bestrebt, die Wertschätzung des Weinbaus und all jener, die ihm dienen, hervorzuheben. Resultate dieser Partnerschaft sind: eine Zeitschrift mit einer Auflage von 3000 Stück, zusätzlich 900 für die Mitglieder der SVHA reservierte Exemplare, 37 verschiedene Autorinnen und Autoren, eine Zusammenfassung über die Geschichte, die Wirtschaft, die Darstellungen des Weinbaus (Literatur, Feste, Musik...) sowie die bildenden Künste und deren Mediatisierung (Presse, Film, Ausstellungen...).

Ein Werk von mehr als 480 Seiten Inhalt zu einem günstigen Preis, das nun sein Publikum sucht. Die Phasen dieser Zusammenarbeit, von ihrem Beginn im Juni 2015 bis zum Abschluss im September 2018, zeigen sich hier in einer Partnerschaft, die nur alle 25 Jahre zustande kommen kann! Sie reiht sich ein in einen Prozess, der am 1. Dezember 2016 mit der Aufnahme der Fête des Vignerons als *immaterielles Welterbe der UNESCO* seinen Höhepunkt erreicht hat.

UNA PUBBLICAZIONE
DEDICATA ALLA
FÊTE DES VIGNERONS

La Fête des Vignerons ha dato luogo a un'eccezionale collaborazione tra la *Société vaudoise d'histoire et d'archéologie* (SVHA) e la *Confrérie des Vignerons*, sfociata in una pubblicazione dal titolo «*Acteurs de la vigne. Lavaux et Chablais vaudois*».

Mentre la prima ha contribuito alla stesura con le sue conoscenze di dossier tematici e le sue competenze scientifiche, la seconda si è occupata soprattutto di valorizzare la viticoltura e tutti coloro che si dedicano a tale settore. I risultati di questo partenariato sono: una tiratura di 3000 copie oltre alle 900 destinate ai membri della SVHA, 37 autori diversi, un sommario incentrato sulla storia, sull'economia, sulle rappresentazioni della viticoltura (letteratura, feste, musica ecc.), sulle arti visive e sulla loro divulgazione mediatica (stampa, film, esposizioni ecc.).

Si tratta di un'opera di oltre 480 pagine, venduta a un prezzo ragionevole, che punta alla conquista di un pubblico di appassionati. Espone le tappe percorse da giugno 2015 a settembre 2018 di una collaborazione che si ripete solo ogni 25 anni! Queste si iscrivono nel processo che il 1° dicembre 2016 è culminato con l'iscrizione della Fête des Vignerons al *patrimonio mondiale dell'UNESCO*.

THE FÊTE DES
VIGNERONS BECOMES
A WORK OF LITERATURE

The Fête des Vignerons has given rise to an exceptional alliance between the *Société vaudoise d'histoire et d'archéologie* (SVHA) and the *Confrérie des Vignerons*. This partnership has itself given rise to a co-publication '*Acteurs de la vigne. Lavaux et Chablais vaudois*' that celebrates the work of winegrowers and winemakers in these two regions of Western Switzerland.

The SVHA contributed its expertise and scholarly insights to the thematic dossiers, while the *Confrérie des Vignerons* focused on showcasing the art of winegrowing and its best practitioners. The book features the work of 37 authors, a summary of the history, economy and depictions of viticulture and viniculture (in literature, music, the visual arts and festivals, and its mediatisation (press, film, exhibitions). Some 3900 copies have been printed, 900 of which are reserved for SVHA members.

At over 480 pages long, this moderately priced book hopes to win over the public. This article looks back at this once-in-a-generation partnership which began in June 2015 and ended in September 2018. The collaborative process reached its zenith on 1 December 2016 with the inclusion of the Fête des Vignerons on the *UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity*.

DIE FÊTE DES VIGNERONS

ERSTES SCHWEIZER ELEMENT

IN DER UNESCO-LISTE DES IMMATERIELLEN KULTURERBES



*Dr. David Vitali.
Leiter der Sektion
Kultur und Gesellschaft des Bundes-
amtes für Kultur
(BAK). Die Sek-
tion ist u.a. für
den Bereich des
immateriellen
Kulturerbes
verantwortlich.*

Am 1. Dezember 2016 wurde die Fête des Vignerons als erstes Schweizer Element überhaupt in die UNESCO-Liste des immateriellen Kulturerbes aufgenommen. Der vorliegende Beitrag erläutert, wie es dazu kam, und zeichnet die Schritte nach, welche auf diesem Weg notwendig waren.

Immaterielles Kulturerbe bezeichnet lebendige, über Generationen weitergegebene Traditionen und Praktiken, die einer Gemeinschaft ein Gefühl der Identität und der Kontinuität vermitteln. Es handelt sich um traditionelles Wissen und erfahrungsbasiertes Können, wie es sich in mündlich überlieferten Ausdrucksweisen, darstellenden Künsten, Ritualen und Festen, Wissen und Praktiken im Umgang mit der Natur oder im Fachwissen über traditionelle Handwerkstechniken zeigt.

UNESCO-KONVENTION ÜBER DAS IMMATERIELLE KULTURERBE

Mit der Konvention zur Bewahrung des Immateriellen Kulturerbes verabschiedete die UNESCO 2003 ein wegweisendes Instrument zur Würdigung dieses lebendigen kulturellen Erbes sowie zur Bewusstseinsbildung für dessen lokale, regionale und internationale Bedeutung. Die Konvention will ausserdem die internationale Zusammenarbeit durch den Austausch von Informationen und Erfahrungen sowie durch gemeinsame, grenzüberschreitende Initiativen fördern.

Die Konvention schliesst damit an die seit Jahrzehnten von der UNESCO verfolgte Kulturpolitik an. Sie ist als Ergänzung zu den Übereinkommen zum Welterbe (1972), zum Kulturgütertransfer (1970) sowie zum Schutz von Kulturgut bei bewaffneten Konflikten (1954) zu sehen, welche das materielle Kulturerbe zum Gegenstand haben. Komplementär ist sie auch zu dem 2005 verabschiedeten UNESCO-Übereinkommen zum Schutz und zur Förderung der Vielfalt kultureller Ausdrucksformen. Bis heute [Stand: September 2018] sind 178 Staaten der Konvention beigetreten, die damit fast universale Geltung erlangt hat.

DIE FÊTE DES VIGNERONS IN DER LISTE DER LEBENDIGEN TRADITION- EN IN DER SCHWEIZ

Mit der Ratifizierung der UNESCO-Konvention über das immaterielle Kulturerbe im Jahr 2008 hat sich die Schweiz zu einer umfassenden Politik zugunsten der Bewahrung, der Förderung und der Erforschung von traditionellen kulturellen Ausdrucksformen bekannt. Brennpunkt der Umsetzung der Konvention ist die Erstellung und periodische Aktualisierung eines Inventars des immateriellen Kulturerbes durch die Vertragsstaaten. Die Inventarisierung soll die Aufwertung und die öffentliche Anerkennung des immateriellen Kulturerbes fördern und unterstützen.



1 Fête des Vignerons: Alt und Jung
2 begehen gemeinsam dieses grosse Generationenfest, das nur alle 20–25 Jahre einmal stattfindet. Diese Bilder waren auch Bestandteil des Kandidaturdossiers zuhanden der UNESCO.
Fotos: © Confrérie des Vignerons / Bundesamt für Kultur (BAK).

Ein erstes Inventar mit 165 Eintragungen veröffentlichte das Bundesamt für Kultur (BAK) im Herbst 2012 unter dem Titel «Liste der lebendigen Traditionen in der Schweiz» (www.lebendige-traditionen.ch). Im Rahmen einer ersten Aktualisierung 2017 wurden die bestehenden Einträge überprüft, ergänzt und wo nötig angepasst. Die aktualisierte Liste umfasst nun 199 Einträge und wurde im Sommer 2018 veröffentlicht.

Die Inventarisierungsarbeiten werden von Bund, Kantonen sowie Fachexperten gemeinsam geleistet. Die Liste ist nicht als Ergebnis einer exakten wissenschaftlichen Definitionsleistung oder als staatliche Setzung zu verstehen, sondern vielmehr als Zwischenergebnis einer Diskussion über die (Selbst-)Wahrnehmung und Wertschätzung von lebendigen Traditionen in unserer Gesellschaft.

Die Fête des Vignerons figurierte bereits in der ersten Ausgabe der Liste von 2012. Der Vorschlag für die Aufnahme war vom Kanton Waadt eingebracht worden, der seinen Antrag mit der künstlerischen und gesellschaftlichen Bedeutung des Fests begründet hatte: «Pensée depuis le XIX^e siècle comme un véritable spectacle auquel travaillent poètes, musiciens et chorégraphes, elle [la Fête des Vignerons] occupe une place tout à fait particulière dans le cœur des Vaudois qui la préparent pendant dix ans avant de s'en souvenir pendant dix ans.»



DIE FÊTE DES VIGNERONS IN DER VORSCHLAGS-LISTE FÜR DIE UNESCO

Auf internationaler Ebene sind die UNESCO-Listen des immateriellen Kulturerbes der Menschheit das wichtigste Instrument zur Förderung. Im März 2013 setzte das Eidgenössische Departement des Innern (EDI) eine Expertengruppe zur Erarbeitung einer Vorschlagsliste (*Liste indicative*) ein. Dieses Vorgehen orientierte sich am Beispiel der Welt-erbekonvention und sollte die nötige Transparenz im Auswahlverfahren gewährleisten.

Die Expertengruppe legte im Juni 2014 einen Bericht mit Empfehlungen für die Kandidaturen vor. Auf dieser Grundlage genehmigte der Bundesrat im Oktober 2014 eine Vorschlagsliste mit acht Schweizer Traditionen, die sukzessive für die Aufnahme in das

immaterielle Kulturerbe der Menschheit kandidieren. Ausgewählt wurden: die Fête des Vignerons, die Basler Fasnacht, die Osterprozessionen von Mendrisio, der Umgang mit der Lawinengefahr, das Uhrmacherhandwerk, das Jodeln, die Schweizer Alpsaison sowie Schweizer Grafikdesign und Typografie.

Die Vorschläge der Expertengruppe basieren auf der «Liste der lebendigen Traditionen in der Schweiz» und berücksichtigen die formalen Bedingungen der UNESCO-Konvention. Für die Auswahl waren folgende Kriterien bestimmend: Sinn- und Identitätsstiftung; Anpassungsfähigkeit, Nachhaltigkeit und Problemlösung; Beispielhaftigkeit; Potenzial zur internationalen Zusammenarbeit.

Die Auswahl der Fête des Vignerons wurde von den Experten

3 Bild aus der Sitzung des UNESCO-Komitees, welches über die definitive Aufnahme der Kandidatur in die Liste des immateriellen Kulturerbes entschied. Foto: © David Vitali, Bundesamt für Kultur (BAK).

4 Das «Weinbaugebiet Lavaux» ist bereits seit 2007 Welterbestätte der UNESCO. Der Bezug zwischen materiellem und immateriellem Kulturerbe wurde in der Kandidatur betont. Foto: © Verein Lavaux Patrimoine mondial.

damit begründet, dass sie «nicht nur für die Westschweiz ein bedeutendes traditionelles Fest ist, sondern eine Strahlkraft weit über die Sprachgrenzen hinaus besitzt. [...] In die Vorbereitungen sind verschiedene Kunstschaffende einbezogen, für die Durchführung werden Tausende von freiwilligen Darstellern mobilisiert. Jede Ausgabe wird neu erdacht, und so illustriert das Winzerfest von Vevey auf eindrückliche Weise, wie eine Tradition dynamisch und im Einklang mit dem Zeitgeist weiterentwickelt werden kann. Die Kandidatur zeigt auch die Verbindung zwischen materiellem und immateriellem Kulturerbe auf (2007 wurde das angrenzende *Weinbaugebiet Lavaux* in das Welterbe der UNESCO aufgenommen).»

DIE KANDIDATUR DER FÊTE DES VIGNERONS FÜR DIE UNESCO

Die Schweizer Kandidaturen werden in enger Zusammenarbeit von und mit den betreffenden Traditionsträgerinnen und Traditionsträgern ausgearbeitet. Mit der *Confrérie des Vignerons* stand eine gut organisierte Trägerschaft bereit, die über reich ausgestattete Archive verfügt und in der Lage war, innert kurzer Frist die nötigen Ressourcen für die Erstellung eines Bewerbungsdossiers aufzubringen. Darum wurde entschieden, die Fête des Vignerons als erste Schweizer Kandidatur bereits per 31. März 2015 zur Einreichung vorzubereiten.

Das Bewerbungsdossier musste nicht nur eine Beschreibung des Elements in Wort und Bild enthalten und die Übereinstimmung mit den UNESCO-Kriterien darlegen – auch die kulturelle Bedeutung und die gesellschaftlichen Funktionen waren aufzuzeigen. Im Dossier wurde besonders auf die stetige künstlerische Weiterentwicklung und Neuinterpretation der traditionellen Elemente des Fests hingewiesen: «La volonté est de voir ces valeurs recréées à chaque fois en écho au contexte qui leur est contemporain pour atteindre à leur réappropriation collective, et nourrir ainsi un sentiment d'identité et de continuité. Chaque Fête donne d'ailleurs naissance à des œuvres qui enrichissent le patrimoine régional, permettant notamment un renouvellement périodique du répertoire de chant choral vaudois.»

Auch die grosse Beteiligung und Begeisterung der Bevölkerung wurden hervorgehoben: «D'un point de vue communautaire, la Fête repose, enfin et surtout, sur une formidable énergie bénévole. Elle se caractérise comme une célébration que la population s'offre à elle-même et nourrit la cohésion sociale et l'identification culturelle des habitants avec les vignobles avoisinants. Son inscription atypique dans le temps lui attribue le rôle de marqueur chronologique déterminant pour la population de la région, qui s'y réfère couramment pour situer les événements importants de l'existence (mariages, naissances, etc.).»

Als besonders wichtig, in den Augen des vorberatenden Prüfungsausschusses der UNESCO, stellte sich der Bezug zwischen





materiellem und immateriellem Kulturerbe heraus, der sich an dieser Kandidatur eindrücklich illustrieren lässt. In der Tat entwickelte sich das Winzerfest in Vevey über Jahrhunderte hinweg in enger Beziehung mit dem umliegenden Weinbaugebiet und insbesondere mit den *Lavaux-Terrassen*, die 2007 in die Liste des UNESCO-Weltkulturerbes aufgenommen worden waren. Die Schweizer Kandidatur wurde vom Prüfungsausschuss positiv bewertet und darüber hinaus als beispielhaftes Dossier zitiert, welches die Interaktion von materiellem und immateriellem Kulturerbe auf ideale Weise hervorhebt.

DIE FÊTE DES VIGNERONS ALS IMMATERIELLES KULTURERBE DER MENSCHHEIT

Das zwischenstaatliche Komitee entschied am 1. Dezember 2018, die Fête des Vignerons in die «Re-

präsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit» aufzunehmen. Es stellte fest, dass die Schweiz eine mustergültige Kandidatur vorgelegt hatte und ergänzte seinen Entscheid mit folgendem Kommentar: «Le Comité [...] félicite l'État soumissionnaire d'avoir mis en évidence les liens étroits existant entre l'élément du patrimoine culturel immatériel proposé et le patrimoine culturel matériel qui lui est associé.»

Die Einschreibung der Fête des Vignerons ist nicht als Schlusspunkt zu verstehen sondern als Auftakt einer vertieften Beschäftigung mit den Möglichkeiten der Bewahrung von immateriellem Kulturerbe: Das Bewerbungsdossier nennt ausdrücklich die von den Trägerschaften bzw. der öffentlichen Hand getroffenen und geplanten Massnahmen zur Bewahrung des Elements. Es zeigte sich, dass der Akzent nicht auf die Veranstaltung selber gelegt werden muss, deren rei-

bungslose Durchführung durch die *Confrérie des Vignerons* im Zusammenspiel mit den kommunalen und kantonalen Behörden gewährleistet ist. Im Vordergrund stehen vielmehr die Information und Sensibilisierung der Bevölkerung (durch die Realisierung von Ausstellungen, eines Dokumentarfilms, einer Publikation oder durch die Aufarbeitung der Archive der Confrérie).

Vor allem aber muss durch geeignete Rahmenbedingungen gewährleistet sein, dass die Grundlage und *raison d'être* des Festes bestehen bleibt: der Weinbau, wie er seit Jahrhunderten im Lavaux und im Chablais gepflegt wird.

LA FÊTE DES VIGNERONS:
PREMIÈRE TRADITION
SUISSE CLASSÉE AU
PATRIMOINE CULTUREL
IMMATÉRIEL DE L'UNESCO

Depuis le 1^{er} décembre 2016, la Fête des Vignerons est la première tradition suisse classée au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. L'article présente les différentes étapes du processus.

Le succès de cette candidature est le résultat d'une évaluation approfondie de la signification culturelle et des fonctions sociales de cette fête unique en son genre. Une attention particulière a été portée au rapport entre patrimoine culturel matériel et immatériel, que cette tradition illustre parfaitement.

En effet, la Fête des Vignerons s'est développée au cours des siècles parallèlement à la région viticole des environs de Vevey, en particulier les terrasses du Lavaux, qui sont classées depuis 2007 au patrimoine mondial de l'Unesco.

LA FÊTE DES VIGNERONS:
PRIMA TRADIZIONE
SVIZZERA NELLA LISTA
UNESCO DEL PATRIMONIO
CULTURALE IMMATERIALE

La Fête des Vignerons è la prima tradizione svizzera ad essere inserita, il 1° dicembre 2016, nella lista UNESCO del patrimonio culturale immateriale. L'articolo illustra i diversi passi di questo percorso.

Il successo della sua candidatura è il risultato di un'approfondita valutazione del significato culturale e delle funzioni sociali di questa festa unica nel suo genere. Si è attribuita particolare importanza al rapporto tra patrimonio culturale materiale e immateriale, perfettamente esemplificato da questa tradizione.

La Fête des Vignerons si è infatti sviluppata, attraverso i secoli, in stretto rapporto con la regione viticola circostante e, in particolare, con le terrazze di Lavaux, che sono già state incluse nella lista del patrimonio mondiale dell'UNESCO nel 2007.

THE FÊTE DES VIGNERONS:
THE FIRST SWISS ENTRY
ON THE UNESCO LIST
OF INTANGIBLE
CULTURAL HERITAGE

On 1 December 2016 the Fête des Vignerons became the first Swiss entry on the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage. This article explains the process that led to this recognition.

The successful nomination is the result of an intensive and in-depth exploration of the cultural importance and social functions that this unique festival serves. A special focus was on the tangible and intangible dimensions of cultural heritage, which this living tradition embodies in exemplary fashion.

Over the centuries, the relationship between the winegrowers' festival and the surrounding winegrowing areas, in particular the terraced vineyards of Lavaux, itself a UNESCO World Heritage Site, have grown ever stronger.

5 La Fête des Vignerons: le cortège des participants à cette grande fête organisée seulement tous les 20 à 25 ans attire toujours l'attention du public. Photo: © Confrérie des Vignerons / Office fédéral de la culture (OFC).



«WEINBAUGEBIET LAVAUX» – EINE UNESCO-WELTERBESTÄTTE



Dr. Oliver Martin.
Leiter der Sektion
Heimatschutz und
Denkmalpflege im
Bundesamt für
Kultur (BAK) und
auf Bundesebene
zuständig für das
Welterbe (Kultur)
der UNESCO.
Architekt. Studium
in Zürich und
Rom, Promotion
2002 an der ETH
Zürich. Vertreter
der Schweiz in
verschiedenen
Gremien und
Organisationen im
Bereich des Kulturerbes und der
Baukultur, von
2010–2013 Mitglied
der Schweizer
Delegation im
Welterbekomitee
der UNESCO, seit
2013 Mitglied des
Rats von ICCROM,
seit 2017 dessen
Präsident.

Im Juni 2007 entschied das Welterbekomitee der UNESCO an seiner 31. Session in Christchurch in Neuseeland, das *Weinbaugebiet Lavaux* auf die Liste des Welterbes einzuschreiben. Die erfolgreiche Kandidatur war die erste einer Serie von neuen Welterbestätten, welche die Schweiz in den Folgejahren präsentierte. In gewisser Hinsicht markierte sie auch den Auftakt der aktiven Rolle der Schweiz und deren Engagement für eine den Regeln und der fachlichen Qualität verpflichtete Umsetzung der Welterbekonvention.

Die Welterbestätte «*Weinbaugebiet Lavaux*» umfasst 805 Hektaren (ha) Weingebiet auf einer Fläche von insgesamt 1700 ha in damals elf Gemeinden.

LANGE WEINBAUTRADITION

Der aussergewöhnliche universelle Wert von Lavaux gründet in der durch vielfältige, wechselseitige Beziehungen zwischen Mensch und Natur geprägten, jahrhundertealten Entwicklung als lebendige Kulturlandschaft. Sie begann im 12. Jahrhundert mit der Umgestaltung zur Terrassenlandschaft durch die Zisterziensermönche und dauert bis heute fort. Der Weinbau bildet noch immer die ökonomische Grundlage des Gebiets. In die Weinbaulandschaft eingebettet liegen bedeutende Ortsbilder, die in Struktur und Architektur die historische Entwicklung des

Weinbaus abbilden. Zahlreiche Familiensitze, teilweise mit klösterlichem Ursprung, prägen die Siedlungen. Historische Wege durchziehen das Gebiet, aber auch neue Verkehrsachsen wie die Eisenbahn und Autobahn (vgl. Abb. 2). Zahlreiche weitere kulturelle Zeugen, von der römischen Zeit bis in die Moderne, tragen ihren Teil zur wertvollen Kulturlandschaft bei. Hinzu kommt die einzigartige topografische Lage mit den Weinbergen, dem See und dem dahinter sichtbaren Panorama der Hochalpen von herausragender Schönheit.

Lavaux ist das Abbild einer ausserordentlich komplexen und auf die natürlichen Gegebenheiten abgestimmten menschlichen Überformung einer Naturlandschaft. Während Jahrhunderten haben die Bewohner die Techniken des Weinbaus und der Bearbeitung des Terrains weiterentwickelt, stets jedoch mit Respekt gegenüber dem Vorhandenen. Die Authentizität des Lavaux ist daher nicht vor allem in der originalen Substanz ursprünglicher Terrassenmauern zu suchen, sondern in der Vielschichtigkeit und der historischen, durch Zufügungen aus allen Zeiten geprägten Kontinuität der Landschaftsgestaltung. Diese war und ist immer dem gleichen Ziel verpflichtet: dem Weinbau. Die visuelle Harmonie, in der sich Lavaux heute präsentiert, ist der Beweis für die Dauerhaftigkeit der Struktur dieser Terrassenlandschaft. Die Mauern wurden durch die Jahrhunderte gepflegt, erneuert



und angepasst. Die Siedlungen im Gebiet werden auch heute noch mehrheitlich von Weinbauern bewohnt, manche Familien bewirtschaften seit über 20 Generationen dieselben Güter.

WEINBAUSTÄTTEN ALS WELTKULTURERBE

Die UNESCO hatte Weinbaugebiete als besondere Kulturlandschaften vor der Einschreibung von Lavaux schon mehrfach diskutiert. Die Cinque Terre und die Costa Amalfitana (I, 1997), das Gebiet St-Émilion (F, 1999), die Wachau (A, 2000), die Region Douro Alto (Portugal, 2001), Tokaj (Ungarn, 2002) sowie das Weingebiet auf der Azoreninsel Pico (Portugal, 2004) waren bereits aufgenommen worden. Später sollten bekannte Gebiete wie Langhe-Roero und Monferrato (I, 2014) sowie Champagne und Burgund (F, beide 2015) folgen. Alle diese Stätten sind in unterschiedlicher Weise durch den Weinbau geformt worden und haben spezifische, sozio-ökonomische Muster entstehen lassen, die sich physisch in der Landschaft abbilden.

Die Welterbekonvention der UNESCO verpflichtet die Vertragsstaaten zum Schutz der aussergewöhnlichen universellen Werte dieser Stätten. Welterbe ist gewissermassen Gemeingut. Die Verantwortung trägt nicht

nur der einzelne Vertragsstaat, sondern die Weltgemeinschaft. Die Stätten werden nach präzisen Kriterien und klarer Methodik ausgewählt und in die Liste des Welterbes eingetragen. Sie müssen über einen Schutz und ein Management verfügen, das die Bewahrung ihres Werts langfristig garantieren kann. Mit der Zeit hat sich die Welterbeliste aufgrund ihres grossen kommunikativen Erfolgs auch zu einem prestigeträchtigen Instrument für nationale Landeswerbung und zu einer effektiven *Selling Position* der Tourismusindustrie entwickelt, was heute einerseits zu einer unerwünschten Politisierung des «Systems Welterbe» beiträgt, in gewissermassen symbiotischer Weise andererseits aber auch die Öffentlichkeit für den Schutz der Objekte sensibilisiert.

DIE SCHWEIZ UND DIE UNESCO-WELTERBELISTE

Die Schweiz hatte zu Beginn der 2000er-Jahre keine nennenswerte Strategie im Bereich des Welterbes. Zwar war die Welterbekonvention 1975 mit der Ratifikation durch die Schweiz als 20. Vertragsstaat überhaupt erst in Kraft getreten, und die ersten drei Kandidaturen der Altstadt von Bern, des Sitftsbezirks in St. Gallen und des Klosters St. Johann in Müstair wurden 1983 aus einer verwaltungsinternen

Liste aus einer Reihe anderer potenzieller Kandidaten ausgewählt. In den Folgejahren blieb die Frage des Welterbes für die offizielle Schweiz jedoch nur punktuell relevant. Dies sollte sich 2004 ändern: Der Bundesrat verabschiedete die erste sogenannte *Liste Indicative* der Schweiz. Eine Arbeitsgruppe unter der Leitung des Bundesamtes für Kultur (BAK) hatte diese Liste zusammengestellt. Auf ihr figurierten die fünf Objekte, für die in den folgenden zehn Jahren eine Kandidatur eingereicht werden sollte.

Angesichts der bereits überdotierten europäischen Liste unterstrich die Auswahl der Schweizer *Liste indicative*, dass nicht weitere neue Einzelobjekte im Sinne des klassischen Denkmals aufzunehmen seien – damit wurde man auch der globalen Strategie der UNESCO für eine ausgeglichene und repräsentative Welterbeliste im Bereich der Kulturgüter gerecht. Als besondere Qualität der Schweiz wurde vielmehr der Typus der Kulturlandschaft, als Überlagerung und mit dem Nebeneinander von äusserst vielfältigen Kultur- und Naturräumen mit unterschiedlichen geschichtlichen Einflüssen, regionalen Traditionen und Entwicklungen hervorgehoben. Die Auswahl der Objekte für die *Liste indicative* von 2004 fokussierte deshalb auf das ganzheitliche Zusammenwirken

1 Gesamtansicht des Lavaux bei Saint-Saphorin. Photo: © Régis Colombo; www.diapo.ch / OFC.

2 Auf engstem Raum drängen sich Eisenbahn und Strasse zwischen den See und die Rebterrassen. Der Druck auf die Landschaft ist beträchtlich. Foto: © MVT, Grégoire Chappuis.

von Mensch und Natur in einem grösseren Massstab. Lavaux entsprach diesem Ansatz in geradezu exemplarischer Weise. Zudem unterstrich die Expertengruppe, dass eine Nominierung als Welterbe bei solchen Objekten ganz besonders zur Erhaltung und verträglichen Entwicklung beitragen könne, weil Kulturlandschaften in der Schweiz keinem *a priori* juristisch definierten Schutzobjekt entsprechen. Eine Nominierung als Welterbe sollte dem Schutzgedanken durch die Sensibilisierung der Öffentlichkeit zusätzliches Gewicht verleihen. Gerade für Lavaux ist dieses Ziel, auch mehr als zehn Jahre nach der Einschreibung auf die Welterbeliste, aktueller denn je: Besonders bemerkenswert bleibt der in zwei Volksabstimmungen bekräftigte, gesetzliche Schutz des Gebiets. Dank diesem verfügt Lavaux über relativ griffige raumplanerische und denkmalpflegerische Schutzregeln, wenn auch die baukulturelle Qualität zeitgenössischer Eingriffe bisweilen Wünsche offen lässt und die grosse Bautätigkeit im Lavaux in der Öffentlichkeit regelmässig Kritik laut werden lässt.

WEINBAU WIRD AUCH WEITERHIN BETRIEBEN

Der aussergewöhnliche Wert von Lavaux liegt jedoch massgeblich in der spezifischen und sich über die Jahrhunderte zwar verändernden, aber stets prägend bleibenden Thematik des Weinbaus. Die vielfältigen materiellen – und



auch immateriellen – Zeugen des Weinbaus sind die wichtigsten Qualitäten der Kulturlandschaft, solange deren funktionale Integrität bewahrt bleibt. Der Weinbau als landwirtschaftliche Tätigkeit bleibt das Rückgrat der Kulturlandschaft, in ihm gründet deren konzeptuelle Einheit und Abgrenzung.

LANDSCHAFTSDRUCK ALS HERAUSFORDERUNG

Gleichzeitig ist der das Gebiet Lavaux konstituierende Weinbau heute auch dessen vulnerables Element: Zwischen den Zentren Lausanne und Vevey/Montreux gelegen, wirkt in der heutigen Zeit wirtschaftlicher Prosperität ein grosser Entwicklungsdruck auf Lavaux. Die landwirtschaftlichen und die wirtschaftlichen Bedingungen sind für die Weinbauernfamilien herausfordernd. Kleinteilige produzierende, familiäre Strukturen, deren Anbau-, Produktions- und Wohnort seit Generationen am selben Ort liegt, sind aber für Lavaux zentrale Elemente. Sie sind auch hier durch die Tendenz zu Grossbetrieben, die ausserhalb der Stätte produzieren, bedroht. Dörfer und Weingüter, die sich nicht zum exklusiven Wohnort zahlungskräf-

tiger Städter und Expats wandeln, sondern auch ihre soziale Authentizität erhalten, sind für die Pflege von Lavaux ebenso wichtig wie die materielle Erhaltung der historischen Substanz.

Das Management einer lebendigen Kulturlandschaft wie Lavaux ist zwangsläufig komplex und muss sich mit Fragen auseinandersetzen, die gesellschaftliche, politische und wirtschaftliche Rahmenbedingungen ebenso betreffen wie agronomische, ökologische oder raumplanerische und denkmalpflegerische Aspekte. Erfolgsversprechende Ansätze können nur in interdisziplinärer und multisektorieller Zusammenarbeit zwischen Privaten, allen staatlichen Ebenen, der Forschung und Lehre angegangen werden und bedingen entsprechenden politischen Willen. Als Managementstruktur, die eine solche Zusammenarbeit ermöglichen und befördern soll, besteht der *Verein Lavaux Patrimoine mondial*. Er wird sich dieser herausfordernden Aufgabe in Zukunft verstärkt widmen müssen.

«LAVAUX – VIGNOBLE EN TERRASSES»,
PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

«REGIONE
VITIVINICOLA
DEL LAVAUX»

En 2007, le *Lavaux et ses vignobles en terrasses* fut le premier d'une nouvelle série de sites suisses classés au patrimoine mondial. C'est un bon exemple du travail exceptionnel et complexe de façonnage d'un paysage naturel par l'homme.

Durant des siècles, les habitants ont développé les techniques de viticulture et de préparation du terrain tout en respectant le paysage. L'authenticité du Lavaux n'est pas à rechercher en premier lieu dans les murs en terrasses d'origine mais dans la complexité et la continuité historique du façonnage de son paysage. L'objectif premier est resté le même: cultiver la vigne.

La Convention pour la protection du patrimoine mondial de l'Unesco a pour but de protéger les sites exceptionnels. La protection du Lavaux a été soumise au vote populaire. Les défis résident non seulement dans l'aménagement du territoire et dans la préservation de la valeur historique et du patrimoine architectural mais aussi dans le maintien d'une viticulture traditionnelle et d'une production familiale ancrée sur le site et qui contribue ainsi à son authenticité. A l'avenir, la gestion du Lavaux devra donc tenir davantage compte de ces questions dans le cadre de collaborations interdisciplinaires et multisectorielles.



3 *Lavaux et ses vignobles en terrasses*
près de Dézaley, 2012-NL.
Photo: © Grégoire Chappuis.

Cf. également l'illustration B en
couleur au dos de la revue.

3 *Vigneti terrazzati del Lavaux*
presso Dézaley, 2012-NL.
Foto: © Grégoire Chappuis.

Vedi anche l'illustrazione B a colori
sulla retrocopertina.

«La regione vitivinicola del Lavaux»
è stato il primo di una nuova serie
di siti svizzeri ad essere iscritto
nel patrimonio dell'umanità nel
2007. Il Lavaux è l'esempio di una
trasformazione straordinariamente
complessa di un paesaggio
naturale da parte dell'uomo.

Per secoli, gli abitanti hanno sviluppato le tecniche di viticoltura e la coltivazione del terreno, ma sempre nel rispetto di quanto già

– PATRIMONIO
MONDIALE
DELL'UNESCO

THE LAVAUX VINEYARDS
– A UNESCO WORLD HERITAGE SITE

esisteva. L'autenticità del Lavaux non risiede quindi principalmente nella sostanza dei muri originali dei terrazzamenti, ma piuttosto nella pluralità e nella continuità storica di questo paesaggio viticolo, caratterizzato da aggiunte in tutte le epoche, ma sempre incentrato sullo stesso obiettivo: la viticoltura.

L'obiettivo della Convenzione del patrimonio mondiale dell'UNESCO è quello di proteggere lo straordinario valore universale dei siti giudicati patrimonio dell'umanità. La protezione del Lavaux è stata richiesta anche da votazioni popolari. Tuttavia, le sfide non riguardano esclusivamente la pianificazione del territorio, la conservazione della sostanza storica e le esigenze qualitative della cultura delle costruzioni, ma anche la salvaguardia della viticoltura tradizionale, basata sulla famiglia, che viene interamente praticata all'interno del Lavaux e che contribuisce in modo decisivo all'autenticità di questo paesaggio. La gestione del territorio dovrà quindi concentrarsi maggiormente su questi temi rafforzando la collaborazione interdisciplinare e multisettoriale.

In 2007 the *Lavaux Vineyards* became the first in a new series of Swiss World Heritage Sites. The terraced vineyards are the result of the perfect adaptation of human endeavours to difficult natural conditions.

This area has been living to the rhythm of wine and the vineyards for centuries. Evolving techniques have always respected the landscape. The authenticity of the Lavaux site lies less in the original substance of the terraces and their walls than in the rich historical layering of a landscape that has never stopped evolving – yet without losing its genius for maintaining that authenticity. Activities here have always been oriented towards one sole objective: winegrowing.

The aim of the UNESCO World Heritage Convention is to safeguard sites of outstanding universal value. In popular referendum, the Swiss electorate voted in favour of protecting the *Lavaux vineyards*. The challenges of conserving this site go beyond planning control issues, the preservation of the historic substance and high architectural requirements to include the safeguarding of traditional, family wine production techniques that are specific to Lavaux and greatly contribute to the region's authenticity. The successful management of Lavaux demands increased interdisciplinary and multisectoral cooperation to address these issues effectively.

VILLES, VILLAGES ET HAMEAUX VITICOLES À L'ISOS

L'INVENTAIRE FÉDÉRAL DES SITES CONSTRUITS
D'IMPORTANCE NATIONALE À PROTÉGER EN SUISSE



*Marcia Halde-
mann. Archéolo-
gue, responsable
du service ISOS à
l'Office fédéral de
la culture (OFC).*

Dans l'accomplissement de ses tâches, la Confédération est tenue de prendre en considération les objectifs de la protection de la nature et du patrimoine. Pour appliquer ce devoir, le Conseil fédéral établit notamment, après avoir pris l'avis des cantons, l'Inventaire fédéral des sites construits d'importance nationale à protéger en Suisse (ISOS).

L'originalité de l'ISOS réside dans le fait qu'il ne recense pas des monuments individuels, mais des sites entiers. Il présente une analyse globale du tissu bâti – en tenant compte des rues, des places, des jardins et autres espaces verts – ainsi que du lien que ce dernier entretient avec le paysage environnant. L'inscription d'un site dans l'ISOS signale qu'il mérite spécialement d'être conservé intact. Régulièrement mis à jour, l'inventaire est au-

jourd'hui composé de 1274 sites, allant du hameau à la grande ville. S'il définit ce qui mérite d'être conservé, l'ISOS n'équivaut cependant pas à une mesure de protection en tant que telle, mais constitue une base de décision, tant pour la Confédération que pour les cantons et les communes. Il vise à faire comprendre l'évolution et à cerner l'identité des sites qu'il recense pour favoriser un développement de qualité.

SITES VITICOLES À L'ISOS

L'ISOS désigne les sites construits qui ont le plus de valeur en Suisse. Parmi ceux-ci ne figurent pas moins de 200 petites villes, villages et hameaux à caractère viticole répartis à travers le pays, principalement dans les cantons

Parmi les sites à caractère viticole à l'ISOS on trouve par exemple:

¹ Chouilly (GE), Route du Crêt-de-Chouilly, 2018. Photo: © Office fédéral de la culture (OFC), Berne.

² Riex (VD), vue aérienne, 2008. Photo: © OFC, Berne.



d'Argovie, de Berne, de Fribourg, de Genève, des Grisons, de Neuchâtel, de Saint-Gall, de Schaffhouse, du Tessin, de Thurgovie, du Valais, de Vaud et de Zurich. D'une manière générale, l'activité viticole a engendré des sites à la structure compacte, installés au cœur ou à proximité immédiate du vignoble. Les sites sont ainsi le plus souvent situés sur les versants bien exposés ou au pied de ceux-ci, dans des régions aux conditions climatiques favorables, fréquemment près des lacs et des fleuves. Les sites à vocation strictement viticole sont relativement rares. Souvent, la viticulture se combine avec l'agriculture et l'élevage. La typologie des sites s'en trouve marquée. Lorsque la viticulture prédomine, le bâti se définit principalement par des fermes imposantes, formant de longues séquences contiguës. Ces maisons rurales, généralement en pierre, sont souvent signalées par d'impressionnantes entrées de caves. Lorsque la culture de la vigne ne constitue qu'un complément des autres productions agricoles, le bâti est plutôt structuré en un noyau dense et organique, comprenant quelques rangées de fermes, elles aussi de taille imposante, mais présentant des caractéristiques propres à leur fonction polyvalente: étable et grange viennent s'ajouter à la cave.

Cette présentation générale ne saurait refléter la diversité des sites à caractère viticole en Suisse, aussi proposons-nous de présenter quelques sites choisis:



CHOULLY

Situé dans la région du Mandement, implanté sur une ligne de crête marquant le passage entre la vigne et les cultures mixtes, Chouilly présente les caractéristiques typiques d'un village à fonctions multiples (viticulture, agriculture, élevage, résidence), toutes activement pratiquées à ce jour. Disposé de manière relativement lâche le long d'une rue principale linéaire, le bâti est constitué d'un mélange harmonieux de différents bâtiments (maisons vigneronnes, fermes concentrées, maisons de maîtres, etc.) et présente une grande variété de structures (bâtiments contigus, grou-

pés autour d'une cour ou isolés dans leur parc). Une couronne de jardins assure une transition harmonieuse entre le tissu bâti et la campagne environnante.

RIEX

Reflète emblématique des villages viticoles de Lavaux, Riex forme un îlot dense perché au cœur du coteau dominant le Léman. Les maisons vigneronnes s'imbriquent les unes aux autres de manière à limiter l'emprise au sol et à favoriser l'espace dédié à la vigne. Hautes et étroites, souvent dotées de dômes, elles sont implantées au ras de la chaussée,

Parmi les sites à caractère viticole à l'ISOS on trouve par exemple:

3 La Neuveville (BE), Rue du Faubourg, 2006.

Photo: © OFC, Berne

4 Branson (VS), 1996.

Photo: © OFC, Berne.

5 Iselisberg (TG), 2007.

Photo: © Amt für Denkmalpflege des Kantons Thurgau.

renforçant ainsi la densité du tissu bâti. La viticulture joue encore aujourd'hui un rôle prépondérant dans l'économie du village.

LA NEUVEVILLE

Située au bord du lac de Bienne, encore entièrement entourée de vignes au début du 20^{ème} siècle, La Neuveville a subi un développement important au siècle passé. Si le vignoble a, à maints endroits, été remplacé par des maisons d'habitation, la petite ville n'a pas perdu son caractère viticole, particulièrement présent dans son faubourg. Disposées en ordre contigu et formant deux longues rangées de part et d'autre de la chaussée, les maisons vigneronnes y présentent une grande variété de forme des toits et des pignons monte-charge. La com-



position identique de leurs façades leur confère toutefois une remarquable cohésion. Le faubourg est encore étroitement lié à son environnement viticole grâce à la ceinture de jardins et de vignes qui l'entoure. Plusieurs vigneronnes y sont toujours actives.

BRANSON

Implanté sur un coteau escarpé dans le coude de la vallée du Rhône, Branson jouit d'un microclimat méridional et d'un ensoleillement exceptionnel. Autrefois occupé de manière saisonnière dans le cadre des travaux viticoles, le hameau s'est transformé en lieu de résidence permanente au cours du 20^{ème} siècle. Les mazots d'origine, en maçonnerie et couverts de dalles de pierre, ont ainsi peu à peu été transformés en maisons d'habita-

tion, la plupart étant agrandis et souvent complétés par des dépendances en madriers. La silhouette du hameau, menacée par la construction de diverses habitations isolées aux abords directs du tissu historique, reste pour l'instant perceptible grâce à la prédominance de la vigne sur le coteau.

ISELISBERG

Installé sur une ligne de crête dominant un versant abrupte, Iselisberg constitue aujourd'hui l'une des plus grandes communes viticoles du canton de Thurgovie. Pourtant, rien ne laissait présager ce destin au milieu du siècle passé: après avoir presque disparu dans les années 1960, la vigne fut replantée dans les années 1970/80 dans le cadre d'un projet visant à améliorer le paysage. Le hameau,



lui, n'a que très peu évolué depuis la fin du 19^{ème} siècle. Implanté sur une colline, ses quelques fermes et annexes s'alignent en succession rapprochée le long d'une petite route. Les jardins et prairies attenantes aux fermes lient gracieusement le tissu bâti à la campagne alentour, composée aujourd'hui encore de champs et de vignes.

CASIMA

Le village de Casima est installé sur un éperon rocheux dominant la vallée de Muggio, entouré de terrasses soutenues par d'imposants murs et sur lesquelles étaient cultivées vignes, céréales et pommes de terre. Le tissu bâti forme une seule entité compacte, organisée elle aussi en terrasses qui épousent le promontoire. Trois routes parallèles à la pente traversent le village, la principale étant goudronnée, les deux autres pavées. Les bâtiments situés le long des rues pavées présentent un caractère plus rural et sont moins volumineux. Presque tous ont perdu leur fonction d'origine et ont, pour la plupart, été transformés en maisons d'habitation. Les terrasses autrefois cultivées sont également en grande partie envahies par des buissons et par la forêt.

VALEUR DU PATRIMOINE CULTUREL

Dans les sites recensés à l'ISOS, l'architecture et la composition reflètent aujourd'hui encore clairement un caractère viticole, malgré une diminution importante, voire par endroits l'abandon de la viticulture. Nombreux sont les lieux où les fermes et bâtiments utilitaires ont été transformés en habitation, où le lien avec le paysage environnant tend à se perdre.

L'importance nationale des 200 petites villes, villages et hameaux à caractère viticole mentionnés plus haut signifie que, malgré les changements d'affectation et les transformations, ces sites possèdent encore une valeur architecturale et culturelle exceptionnellement élevée en comparaison nationale. Ils reflètent des traditions régionales, font partie de notre identité culturelle. Il est aujourd'hui prouvé que notre qualité de vie est clairement influencée par l'environnement bâti dans lequel nous vivons. Ce dernier joue un rôle décisif dans les interactions et la cohésion sociales, la créativité et l'identification au lieu. Il importe donc que nous en prenions soin.

NOUVELLE MÉTHODE ISOS

La méthode de saisie ISOS a été développée au début des années 1970 sur la base des dispositions légales contenues dans la loi fédérale sur la protection de la nature et du paysage (LPN; RS 451). Cette méthode a été utilisée jusqu'en 2016, dans le cadre de l'élaboration et de la première révision de l'inventaire fédéral.

La deuxième révision de l'ISOS a débuté en 2017. A cette occasion, la méthode de saisie a été modernisée et la présentation de l'inventaire fédéral adaptée aux nouvelles possibilités techniques. A l'avenir, les relevés de site, qui paraissaient jusqu'ici exclusivement sous forme imprimée, seront publiés sous forme de géodonnées sur le géoportail de la Confédération, ce qui devrait grandement simplifier et améliorer l'application de l'ISOS dans la pratique. Les premières géodonnées relatives à l'ISOS seront vraisemblablement mises en ligne au début 2020.

Informations:

<https://www.bak.admin.ch/bak/de/home/kulturerbe/heimatschutz-und-denkmalfpflege/isos.html> -> FR

CHARAKTERISTISCHE UND TYPOLOGISCHE WEINBAUORTE IM ISOS

Das Bundesinventar der Ortsbilder von nationaler Bedeutung in der Schweiz (ISOS) listet die wertvollsten Standorte in der Schweiz auf. Darunter befinden sich nicht weniger als 200 Kleinstädte, Dörfer und Weiler mit Weincharakter, die über das ganze Land verteilt sind, vor allem in den Kantonen Aargau, Bern, Freiburg, Genf, Graubünden, Neuenburg, Sankt-Gallen, Schaffhausen, Tessin, Thurgau, Wallis, Waadt und Zürich.

Im Allgemeinen hat der Weinbau Orte mit einer kompakten Struktur hervorgebracht, die im Herzen oder in unmittelbarer Nähe der Weinberge liegen. Diese Orte befinden sich daher meist an gut exponierten Hängen oder am Fuss solcher Gebiete, in Gegenden mit günstigen klimatischen Bedingungen, häufig in der Nähe von Seen und Flüssen. In den im ISOS aufgenommenen Ortsbildern widerspiegeln die Architektur und die Lage oft noch immer einen für die Reblandwirtschaft typischen Charakter, trotz eines

deutlichen Rückgangs oder – in einigen Fällen – sogar der Aufgabe des Weinbaus.

Es gibt aber auch zahlreiche Dörfer und Weiler, deren Bauernhöfe und Zweckbauten in Wohnhäuser umgewandelt wurden, bei denen die Verbindung mit der umliegenden Landschaft verloren zu gehen droht.

Die nationale Einstufung der 200 Orte besagt, dass diese trotz Nutzungsänderungen und Wandel im nationalen Vergleich einen aussergewöhnlich hohen architektonischen und kulturellen Wert besitzen. Es ist daher wichtig, hier besondere Vorsicht walten zu lassen.

SITI LEGATI ALLA VIGNA CARATTERISTICI E TIPOLOGICI NELL'ISOS

L'inventario federale degli insediamenti svizzeri da proteggere d'importanza nazionale (ISOS) elenca i siti più pregiati della Svizzera. Vi rientrano anche almeno 200 cittadine, villaggi e frazioni con carattere viticolo, che sono distribuiti su tutto il territorio nazionale, soprattutto nei cantoni di Argovia, Berna, Friburgo, Ginevra, Grigioni, Neuchâtel, San Gallo, Sciaffusa, Ticino, Turgovia, Vallese, Vaud e Zurigo.

In generale, la viticoltura ha generato località con una struttura compatta, situate nel cuore o nelle immediate vicinanze dei vigneti. Queste si trovano quindi principalmente su pendii ben

⁶ Unter den ISOIS-Ortsbildern mit Weinbau-Bezug findet sich zum Beispiel auch Casima (TI), 2003. Foto: © Bundesamt für Kultur (BAK) / ISOS, Bern.



CHARACTERISTIC AND TYPOLOGICAL WINEGROWING AREAS ON THE ISOS

esposti o ai loro piedi, in regioni con condizioni climatiche favorevoli, spesso vicino a laghi e fiumi. Negli insediamenti iscritti nell'ISOS, l'architettura e la composizione riflettono tuttora un carattere viticolo, nonostante una significativa diminuzione e, in certi casi, persino l'abbandono della viticoltura.

Esistono però anche numerosi villaggi e frazioni, le cui fattorie ed edifici funzionali sono stati trasformati in abitazioni e dove il legame con il paesaggio circostante tende a perdersi. Tuttavia, l'importanza nazionale dei 200 siti conferma che, nonostante i cambiamenti di destinazione e le trasformazioni, essi continuano ad avere un valore architettonico e culturale eccezionalmente elevato nel confronto nazionale. È quindi importante preservarli.

The Inventory of Swiss Heritage Sites (ISOS) lists places and areas which are of great cultural and architectural value for the country. They include at least 200 small towns, villages and hamlets which have links to winegrowing and winemaking. They are dotted across the country, but are mostly concentrated in the cantons of Aargau, Bern, Fribourg, Geneva, Graubünden, Neuchâtel, St Gallen, Schaffhausen, Ticino, Thurgau, Valais, Vaud and Zurich.

Areas with links to viticulture tend to have a compact structure and are located in the heart of, or in immediate proximity to, the vineyard. They are usually found on or at the foot of well-exposed slopes, in regions with a favourable climate and often close to a

lake or river. The architecture and location of these ISOS heritage sites still reflect a typical vineyard landscape despite the serious decline in, and even complete abandon of, winegrowing activities.

However, there are many villages and hamlets, whose farms and agricultural buildings have been turned into residential properties. As a result, these sites have lost their ties with the surrounding landscape. The fact that these 200 sites are officially recognised as being of national importance demonstrates that, despite the changes they have undergone, they are of exceptionally high architectural and cultural value to the country. It is imperative, therefore, that every effort is made to preserve them.

⁶ Tra siti con carattere viticolo iscritti nell'ISOS troviamo ad esempio: Casima (TI), 2003. Foto: Ufficio federale della cultura (UFC), Berna.

⁶ Another viticulture-related site in the ISOS is: Casima (TI), 2003. Photo: Federal Office of Culture (FOC), Bern.

UNTERWEGS AUF DER VIA VALTELLINA



*Hanspeter Schneider, Dipl. Geograf.
Von 1983 bis 2003
Leiter des IVS.
2004–2014 Geschäftsführer von
ViaStoria. Seit
2007 Präsident der
ViaStoria-Stiftung.*

Während Jahrhunderten genossen die Bündner und Vorarlberger den Wein aus dem Valtellina. Säumerkolonnen brachten ihn über den Bernina- und Scalettapass in die Bündner Täler und über das Schlappinerjoch ins Montafon. Politische Veränderungen und die verkehrstechnische Entwicklung führten im ausgehenden 19. Jahrhundert zum Ende des Säumerwesens. Der Kulturweg ViaValtellina lässt die faszinierende Geschichte der Säumerei und des Weintransportes wieder aufleben.

Das Valtellina oder Veltlin ist eines der traditionellen alten Weinbaugebiete Italiens. Obwohl die Geschichte des Weins in dieser Region bis in die vorchristliche Zeit zurückreicht, erfolgte eine

entscheidende Konzentration auf den Rebbau erst unter der Herrschaft der drei Bünde zwischen 1550 und 1797. Die Bündner Herren sorgten nicht nur für eine massive Steigerung der Anbaufläche für den Rebbau, sondern auch für den entsprechenden Weinabsatz im Norden und die für den Weintransport notwendige Infrastruktur. Als Folge dieser Konzentration auf den Weinbau erreichte die bestockte Anbaufläche im Veltlin im 19. Jahrhundert mit rund 6000 ha ihre grösste Ausdehnung. Das entspricht etwa dem Sechsfachen der heutigen Rebfläche. Der Wein aus dem Veltlin erlangte in dieser Zeit einen internationalen Ruf. Die Handelsbeziehungen der Bündner ebneten ihm den Weg an die Höfe und Klöster Mittel- und Nordeuropas.



1 *Der Hauptplatz von Poschiavo als Symbol für die prunkvolle Vergangenheit der Säumerei auf der ViaValtellina. Foto: © ViaStoria/Heinz Dieter Finck.*



2 Alp und Kirche von San Romerio:
Der ehemalige Sommersitz der
Geistlichen von Tirano ist ein my-
thischer Ort auf der ViaValtellina.
Foto: © ViaStoria/Heinz Dieter
Finck.

Vgl. auch Abbildung A in Farbe auf
der Rückseite des Heftumschlags.

DAVOS ALS DREHSCHIEBE DER SÄUMEREI UND DES WEINHANDELS

Davos war in der Zeit der Bündner Herrschaft im Veltlin die Drehscheibe des Säumerverkehrs und der Organisation des Portenwesens [*Porten* = lokale Genossenschaften von Säumern, welche die Handelsware in ihrem Talabschnitt mit Pferden von Sust zu Sust führten]. Dafür zuständig waren führende Davoser Famili-

en, die ihren Reichtum nicht nur der Säumerei und dem Weinhandel zu verdanken hatten, sondern auch ihren einträglichen Ämtern bei der Verwaltung des Veltlins. Nirgends in Graubünden gab es in jener Zeit mehr Säumer als in Davos. In guten Weinjahren transportierten sie 150'000 Hektoliter Wein aus dem Veltlin nach Graubünden, Österreich und Deutschland. Der Weintransport erfolgte vor allem im Herbst und Winter und sorgte in den Tälern für einen regen Betrieb. Der Warentransport im Winter hatte den Vorteil, dass man im Schnee auf Schlitten grössere Lasten laden konnte als auf Saumtiere. Zudem hatten die Säumer, meist einheimische Bauern, in der kalten Jahreszeit mehr Zeit und auch mehr Maultiere und Pferde für die Säumerei zur Verfügung. Der Transport auf Schlitten setzte das aufwendige «Schneebrechen» (*Ruttnern*) voraus, das auf dem Weg über die Alpenpässe zu den gefährlichen Aufgaben der Ruttner zählte.

Erst die Eröffnung der Fahrstrassen über den Berninapass (1865) und über den Flüelapass (1867) ermöglichte den schnelleren und bequemeren Transport von Weinfässern auf Wagen und versetzte gleichzeitig der Säumerei einen schweren Schlag. Als 1866 die Lombardei – und damit auch das Veltlin – an Italien fielen, waren die Tage der Säumerei gezählt. Den Wein brachte jetzt die neue Arlbergbahn aus dem Südtirol ins Montafon.

VIA VALTELLINA – TEIL VON KULTURWEGE SCHWEIZ

Die faszinierende Geschichte der Weinsäumerei aus dem Veltlin über den Bernina- und Scaletta-pass in die Bündner Täler sowie über das Schlappinerjoch ins Montafon kann heute über den Kulturweg ViaValtellina wiedererlebt werden. Die ViaValtellina ist eine von zwölf Hauptrouten des Projekts *Kulturwege Schweiz*.



3 Zwei Crot, traditionelle ehemalige Milchkeller auf Sassal Mason (Bernina Passhöhe). Die Crot dienen heute als Weinkeller. Foto: © Via-Storia/Heinz Dieter Finck.

Eine Gruppe von neun solcher Bauten, in der Nähe von Brusio, wurde übrigens als Kulturgut von nationaler Bedeutung ins KGS Inventar 2009 aufgenommen.

Kulturwege Schweiz entsteht auf den Grundlagen des Inventars historischer Verkehrswege der Schweiz (IVS) und leistet damit einen aktiven Beitrag zur Erhaltung und zum Schutz der historischen Verbindungen und zu deren zweckmässiger Nutzung. Das Motto von *Kulturwege Schweiz* lässt sich am ehesten mit einem Zitat von Reinhold Messner umschreiben: «Das Eigene, das Echte, das Unverwechselbare einer Landschaft, einer Region, einer Kultur muss man in Zeiten der Globalisierung im Tourismus betonen: Das, was andere nicht haben und auch nicht imitieren können».

Jede Hauptroute repräsentiert und «erzählt» einen Teil der Kultur- und Verkehrsgeschichte der Schweiz und bereichert den Wandertourismus mit kulturhistorischem Wissen und Emotionen. Die Verbindung von Wandern mit Natur, Kultur, Tradition, Authentizität und Swissness ist ein Wachstumsmarkt, der in den letzten Jahren in der Schweiz zu einer Steigerung der touristischen Wertschöpfung beigetragen hat. Dank der zweckmässigen Nutzung durch den Wandertourismus konnte ein bedeutender Teil der attraktivsten historischen Strecken aus dem Bundesinventar IVS ins Netz von *Kulturwege Schweiz* integriert und einem breiten Publikum zugänglich gemacht werden. Die Erfahrungen in den vergangenen zehn Jahren haben gezeigt, dass auf dem rund 3000 km langen Netz der zwölf Hauptrouten die Gefahr von Be-

eintrachtigungen an historischen Verkehrswegen, die als Kulturwege touristisch genutzt werden, erheblich gesenkt werden konnte. Offenbar führt eine nachhaltige Nutzung von historischen Wegen zu einem wirkungsvollen Schutz und gleichzeitig auch zu einer höheren Akzeptanz in der Bevölkerung.

Das Erwandern eines Kulturweges vermittelt etwa einen Einblick in den Zusammenhang des Weges mit einem alten Zollhaus, einer ehemaligen Sust, einer Trockenmauer oder einer Allee und fördert damit das Verständnis der Bevölkerung für die traditionelle Kulturlandschaft. Wer diese Zusammenhänge erkennt, identifiziert sich mit seiner eigenen Umgebung und setzt sich eher für die Erhaltung eines historischen Verkehrsweges ein.

SPUREN DER LITERATUR AUF DER VIA VALTELLINA

Interessanterweise haben zahlreiche Literaten von internationalem Rang ganz unterschiedliche Spuren entlang der ViaValtellina hinterlassen. Dazu zählen mit Giosuè Carducci, Thomas Mann und Ernest Hemingway gleich drei Literatur-Nobelpreisträger.

Unsere literarische Reise beginnt am Start der ViaValtellina im Veltlin mit dem Schweizer Schriftsteller Conrad Ferdinand Meyer. Die Ereignisse, die Meyer in seinem Roman «Jürg Jenatsch»

beschreibt, hatten einen direkten Einfluss auf den Rebbau im Veltlin und den Weintransport in den Norden. Mit dem Beginn des Dreissigjährigen Krieges (1618) befand sich das Veltlin plötzlich im Zentrum der europäischen Machtkämpfe zwischen Venedig-Frankreich auf der einen und Spanien-Österreich auf der andern Seite. Im Fokus stand die Region in erster Linie als Zugang zu den strategisch wichtigen Alpenpässen, die auch für den Weintransport in den Norden von zentraler Bedeutung waren. Verstärkt wurden die heftigen Auseinandersetzungen noch durch die Religionskriege der Reformation, die im Veltlin zur Ermordung von protestantischen Familien führten.

Eher im Zusammenhang mit einer Bildungsreise sind die Eintragungen von Giosuè Carducci und Emile Zola im Gästebuch des Ospizio auf dem Berninapass einzuordnen. Carducci, im Norden vielleicht weniger bekannt als Zola, zählte mit seiner ausdrucksstarken Sprache anfangs des 20. Jahrhunderts zu jenen Dichtern, deren Verse italienische Schülerinnen und Schüler während Generationen auswendig zu lernen hatten. Als erster italienischer Nobelpreisträger überhaupt gehörte Carducci in seiner Zeit zu den bekanntesten nationalen Persönlichkeiten.

Auf das Wirken von Thomas Mann treffen wir in Davos, das sich im 19. Jahrhundert zu einem renommierten Lungenkurort

4 Die ViaValtellina weist noch zahlreiche Wegabschnitte mit einer traditionellen Pflasterung aus der Säumerzeit auf (Wegabschnitt bei Cavaglia). Fotos: © ViaStoria/Heinz Dieter Finck.



entwickelt hatte. Katia Mann, die Ehefrau von Thomas Mann, begab sich vor dem Ersten Weltkrieg zur Behandlung in ein Davoser Sanatorium. Ihr dortiger Aufenthalt lieferte Thomas Mann die Idee für seinen Roman *«Der Zauberberg»* und machte den Ort zu einer bekannten Station in der Weltliteratur.

Am nördlichen Ziel der ViaValtellina in Schruns begegnen wir Ernest Hemingway, einem weiteren Schwergewicht der Weltliteratur. Hemingway hatte die Wintermonate der Jahre 1924/25 und 1925/26 im Montafon verbracht und sich dort zum begeisterten Skifahrer und Berggänger entwi-

ckelt. Dabei soll er ausgedehnte Wanderungen und Bergtouren ins Silvretta-Gebirge unternommen haben, womit er zwangsläufig auch grössere Teile der Via Valtellina wie etwa das Schlappinerjoch begangen hat. Dass auch das auf der ViaValtellina transportierte Hauptprodukt Hemingways Schreibfluss bei der Überarbeitung seines Romans *«Fiesta»* unterstützt haben dürfte, kann bei seinem schon in frühen Jahren ausgeprägten Hang zu geistigen Getränken mit sehr hoher Wahrscheinlichkeit angenommen werden.

BUCHBARE ANGEBOTE ÜBER DIE VIA VALTELLINA

Wer sich für die Geschichte der Weinsäumerei, für die Spuren berühmter Literaten, für die Verbindung von Wandern mit dem Genuss von regionalen Spezialitäten bei einem Glas Veltliner-Sforzato interessiert, kann sich auf den Weg machen, die gut beschilderte ViaValtellina zu erkunden. Für diese Route gibt es interessante buchbare Angebote für mehrtägige Packages und attraktive geführte Wanderungen mit historischen Informationen.

Die Kombination einer kulturhistorischen Wanderung mit kulinarischen Spezialitäten und Wein-genuss hätte vermutlich auch das Interesse von Hemingway geweckt.

LITERATUR:

- TIEFENTHALER Helmut, 2010: *Die ViaValtellina – Ein historischer Alpenübergang als Weitwanderweg. Sonderdruck aus Montfort*, 62. Jg. 2010 Heft 1.
- VIASTORIA/UNIVERSITÄT BERN, 2003: *IVS Dokumentation Graubünden*. ASTRA. Bern.
- VIASTORIA, 2007: *Erlebnismagazin Kulturwege Schweiz, Ausgabe Graubünden*. Bern.

PROMENADE

SUR LA VIA VALTELLINA

Les Grisons et les habitants du Vorarlberg apprécient depuis des siècles le vin de la Valteline. Il était transporté à dos d'âne dans les vallées grisonnes par les cols de la Bernina et de la Scaletta et dans le Montafon par le Schlappiner Joch.

La viticulture a connu un fort développement à l'époque de la domination grisonne sur la Valteline, entre 1550 et 1797. Grâce à leurs contacts commerciaux, les seigneurs grisons promouvaient le vin au nord et fournissaient l'infrastructure nécessaire pour son transport. Les rênes du convoiement par bêtes de somme étaient entre les mains des familles les plus influentes de Davos qui devaient leur richesse non seulement au transport et au commerce du vin mais aussi aux revenus de l'administration de la Valteline. Les années où la récolte était bonne, les muletiers transportaient 150'000 hectolitres de vin de la Valteline aux Grisons, en Autriche et en Allemagne.

Les changements politiques et le développement des moyens de transport à la fin du 19^e siècle sonnèrent le glas du convoiement. La ViaValtellina fait revivre l'histoire passionnante du convoiement et du transport du vin.

Il est intéressant de souligner que de nombreux écrivains de renommée internationale ont laissé des traces le long de la ViaValtellina, dont trois lauréats du prix Nobel de littérature: Giosuè Carducci, Thomas Mann et Ernest Hemingway.

Il est aujourd'hui possible de réserver des voyages de plusieurs jours sur la ViaValtellina avec promenades et visites guidées.

5 Une magnifique route de la ViaValtellina près de Cadera, sur les hauteurs de Poschiavo. Photo: © ViaStoria / Heinz Dieter Finck.

A SPASSO

SULLA VIA VALTELLINA

I Grigionesi e gli abitanti del Vorarlberg hanno gustato per secoli il vino della Valtellina. Carovane di muli lo trasportavano nelle valli grigionesi attraverso i passi del Bernina e della Scaletta e nel Montafon attraverso lo Schlappiner Joch.

All'epoca del dominio grigionese sulla Valtellina, dal 1550 al 1797, ci fu una forte espansione della viticoltura. Grazie ai loro rap-

5 Un magnifico vicolo della ViaValtellina a Cadera sopra Poschiavo. Foto: © ViaStoria/Heinz Dieter Finck.



ALONG THE VIA VALTELLINA

porti commerciali, i signori grigionesi provvedevano anche allo smercio di vino verso nord e alle infrastrutture necessarie per il trasporto. Le redini degli animali da soma erano nelle mani delle famiglie più influenti di Davos, che dovevano la loro ricchezza non solo alla someggiatura e al commercio vinicolo, ma anche ai proventi dell'amministrazione della Valtellina. Nelle buone annate del vino, i mulattieri trasportavano fino a 150'000 ettolitri di vino dalla Valtellina nei Grigioni, in Austria e in Germania.

I cambiamenti politici e lo sviluppo delle ferrovie alla fine del XIX secolo, segnarono la fine della someggiatura. L'antica ViaValtellina fa rivivere l'affascinante storia della someggiatura e del trasporto del vino.

È interessante notare come molti letterati di fama internazionale abbiano lasciato tracce molto diverse lungo la ViaValtellina. Tra questi addirittura tre vincitori del premio Nobel: Giosuè Carducci, Thomas Mann ed Ernest Hemingway.

Sulla ViaValtellina è possibile prenotare pacchetti di più giorni che comprendono interessanti escursioni guidate.

The people of Graubünden and Vorarlberg have enjoyed the wine from Valtellina for centuries. It was transported by muleteers over the Bernina and Scaletta passes to the valleys of Graubünden and through the Schlappinerjoch to Montafon.

During Graubünden's sovereignty over Valtellina (1550 to 1797), winegrowing experienced a boom. The Swiss masters used its trading links not only to market wine in the North but also to establish the necessary infrastructure to transport it. The reins of the muleteer business were tightly in the hands of prominent Davos families, who owed their prosperity to these activities and to their lucrative careers in the Valtellino administration. When the grape harvest was good, muleteers transported up to 150,000 hectolitres of wine from Valtellina to Graubünden, Austria and Germany.

Political transport-related developments at the end of the 19th century sounded the death knoll for the muleteering business. The ViaValtellina cultural trail brings to life the fascinating history of these mule trains and their drivers.



6 In the Dischma Valley, the tracks and the untouched landscape are a reminder of the now extinct business of muleteering. Photo: © ViaStoria/Heinz Dieter Finck.

Many literary figures of international renown have left their traces along the ViaValtellina, including Giosuè Carducci, Thomas Mann and Ernest Hemingway, three Nobel prize winners.

There are many great multi-day packages and guided hiking tours along the ViaValtellina that allow visitors to discover the rich heritage of this area.

UMNUTZUNG DER BERGTROTTE VON OSTERFINGEN

POSITIVES BEISPIEL FÜR DEN SCHONENDEN UMGANG MIT KULTURGUT



*Hans Schüpbach.
Lic. phil. hist.,
MAS Denkmal-
pflege und Um-
nutzung, stv. Chef
KGS im Bundes-
amt für Bevöl-
kerungsschutz,
Redaktion KGS
Forum.*

¹ Die Trotte steht als Einzelbau mitten im Rebhang. Die Erweiterung konzentriert sich auf die Integration in die Landschaft. Die neuen Bauten heben sich deutlich ab, treten aber in möglichst minimaler Form in Erscheinung. Foto: © Peter Hebeisen.

Vgl. auch Abbildung H in Farbe auf der Rückseite des Heftumschlags.

Weinbau spielt auch für den Kulturgüterschutz eine Rolle. Zahlreiche Sammlungen in Museen enthalten Werkzeuge, Gerätschaften, Kunstgegenstände mit Weindarstellungen oder Bild- und Textdokumente zu diesem Thema. Nicht erstaunlich also, dass auch zum «Weinbau» ein KGS-Merkblatt besteht, das die wichtigsten Begriffe erklärt und so eine hilfreiche Grundlage für die Inventarisierung bildet.¹ Zudem führt das KGS Inventar 2009 ein gutes Dutzend Trotten und Torkel, darunter auch das Trottenhaus von Osterfingen in der Schaffhauser Gemeinde Wilchingen als A-Objekt.

Dieser 1584 durch die Stadt Schaffhausen errichtete Bau wurde in den Jahren 2014/15 unter Begleitung der kantonalen Denkmalpflege durch die Spühler

Partner Architekten AG aus Zürich restauriert und erweitert. Der ganze Prozess sowie die daraus erfolgte Umnutzung darf als positives Beispiel für den schonenden Umgang mit Kulturgut bezeichnet werden. Insbesondere wurde dabei auch den denkmalpflegerischen Grundsätzen Rechnung getragen (*Charta von Venedig*, *EKD-Leitsätze* usw.).

DENKMALPFLEGERISCHE GRUNDSÄTZE BEACHTET

Was bei der Umnutzung der Bergtrotte auffällt, ist insbesondere die Auseinandersetzung mit dem Denkmal und der Respekt, den man der alten Substanz entgegengebracht hat. Hilfreich war hierbei nach Auskunft der Denkmalpflege auch die KGS-Sicherstellungsdokumentation.



Wichtige Leitlinien für die Restaurierung und Umnutzung sind nach wie vor die ICOMOS-Charter von Venedig (1964), von Nara (1994; die Authentizität betreffend) oder jene von 1999 zum vernakulären² Bauerbe sowie die EKD-Leitsätze zur Denkmalpflege in der Schweiz (2007).

Auch wenn die oben erwähnten Grundlagendokumente nur als Richtschnur gelten und im Einzelfall jeweils wieder neu zu beurteilen sind, soll die Probe aufs Exempel gemacht werden: wie wurden einige der Grundsätze, die nachstehend wörtlich zitiert werden, bei der Umnutzung der Trotte in Osterfingen beachtet und angewandt? Für eine Bewertung können etwa die nachfolgenden Aussagen beigezogen werden.

Charta von Venedig, 1964³

- «Die Erhaltung der Denkmäler wird immer begünstigt durch eine der Gesellschaft nützliche Funktion. Ein solcher Gebrauch ist daher wünschenswert, darf aber Struktur und Gestalt der Denkmäler nicht verändern» (Art. 5).
- «Zur Erhaltung eines Denkmals gehört die Bewahrung eines seinem Massstab entsprechenden Rahmens. Wenn die überlieferte Umgebung noch vorhanden ist, muss sie erhalten werden, [...] (Art. 6).
- «Das Denkmal ist untrennbar mit der Geschichte verbunden, von der es Zeugnis ablegt, so-

wie mit der Umgebung, zu der es gehört» (Art. 7).

- Sie gründet sich auf die Respektierung des überlieferten Bestandes [...] (Art. 9).
- «Hinzufügungen können nur geduldet werden, soweit sie alle interessanten Teile des Denkmals, seinen überlieferten Rahmen, die Ausgewogenheit seiner Komposition und sein Verhältnis zur Umgebung respektieren» (Art. 13).

Vernakuläres Bauerbe, 1999⁴

- «1. Vernakuläre Bauwerke haben folgende Kennzeichen:
a) eine der Gemeinschaft eigentümliche Bauweise;
b) ein erkennbar lokaler oder regionaler Charakter, der auf seine Umwelt Bezug nimmt;
c) die Kohärenz von Stil, Gestalt und Erscheinung oder die Hinwendung zu traditionellen Bautypen;
d) eine Tradition in Entwurf und Ausführung, die auf handwerklicher Überlieferung beruht;
e) eine effektive Antwort auf funktionale, soziale und umweltbedingte Bindungen;
f) die zweckmässige Anwendung traditioneller Konstruktionssysteme und Handwerkstechniken.» (im Teil: *Allgemeine Grundsätze*).
- «4. Das vernakuläre Bauerbe ist integraler Bestandteil der Kulturlandschaft, und dieser Zusammenhang muss bei der

Vorbereitung von denkmalpflegerischen Projekten berücksichtigt werden.» (*Grundsätze der Denkmalpflege*).

- «2. Lage, Landschaft und Baugruppen
Eingriffe in vernakuläre Siedlungsstrukturen sollten auf eine Art und Weise erfolgen, die die Integrität der Anlage, das Verhältnis zwischen Naturlandschaft und Kulturlandschaft und der einzelnen Strukturen untereinander respektiert und aufrecht erhält.» (*Praktische Richtlinien*).

EKD-Leitsätze, 2007⁵

«Der überlieferte Bestand ist möglichst weitgehend zu erhalten. Die Unversehrtheit der historischen Substanz hat bei allen Massnahmen Vorrang. [...] Denkmäler dürfen nicht durch Zufügungen, scheinbare Verbesserungen und vermeintliche Verschönerungen verfälscht werden.» (4.1 *Vorrang der historisch relevanten Substanz*).

«Alle konservatorischen und restauratorischen Eingriffe sind auf ein Höchstmass an Reversibilität auszurichten. [...] Statt in das materielle Gefüge einzugreifen, sind additive Massnahmen zu bevorzugen.» (4.2 *Reversibilität*).

«Die schützenswerten Eigenschaften der Umgebung und die Wirkung des Denkmals sind zu erhalten. Vor Massnahmen in der Umgebung eines Denkmals sind die erhaltenen Elemente des historischen Kontexts zu bestimmen



2

und der Wirkungs- und Sichtbereich des Denkmals festzulegen. Jede Massnahme, die den Charakter der gewachsenen Umgebung eines Denkmals beeinträchtigt, seine Beziehungen zu den historisch bedeutsamen Elementen seiner Umgebung nachhaltig verändert oder seine Einsehbarkeit schmälert, muss unterlassen oder rückgängig gemacht werden.» (4.11 *Umgebung*).

«Zufügungen [...] dürfen die originalen Bestandteile weder in ihrer Substanz noch in ihrer Wirkung beeinträchtigen. Zufügungen [...] können namentlich eine technische oder funktionale Entlastung des Denkmals oder von Teilen davon zum Ziel haben. [...] Zufügungen sind materiell vom Denkmal unabhängig, haben mit ihm indessen einen engen Zusammenhang in funktionaler und gestalterischer Hinsicht. [...] Sie sollen sich selbstverständlich in das Denkmal einfügen. Sie sollen als heutige Elemente von hoher gestalterischer Qualität erkennbar sein.» (5.2 *Zufügungen*).

«Wenn an Teilen des Denkmals weitergebaut wird, sind die historisch wertvollen Teile nicht anzutasten. Beim Weiterbauen dürfen nur Teile ersetzt oder verändert

werden, die für den Denkmalwert nicht konstituierend sind [...] Aus alten und neuen Elementen soll eine neue Gesamtheit entstehen. Die neuen Teile basieren auf der sorgfältigen Analyse des Bestands. Sie sind angemessen und qualitativ zu gestalten [...].» (5.3 *Weiterbauen*).

BEWERTUNG DER LÖSUNG

Baudenkmäler müssen möglichst integral geschützt und erhalten werden. Ohne eine zeitgemässe Nutzung laufen sie aber oft Gefahr, allmählich zu zerfallen. Deshalb ist eine Umnutzung, welche die alte Substanz weitgehend respektiert, oft eine gute Möglichkeit, zwei Fliegen auf einen Schlag zu treffen. Dies ist auch beim Beispiel der Trotte gut gelungen. Die ehemalige Funktion als Ort der Weinproduktion kann im neuen Zentrum für lokale Weine sowie als Restaurant thematisch ideal weitergeführt werden. Die neu angebauten Event-Räume wurden nordseitig unterirdisch in den Hang eingebaut – lediglich die Oberlichter ragen aus dem Boden und beeinträchtigen so die landschaftliche Gesamtwirkung kaum. Aus alten und neuen Bauten ist in der Tat

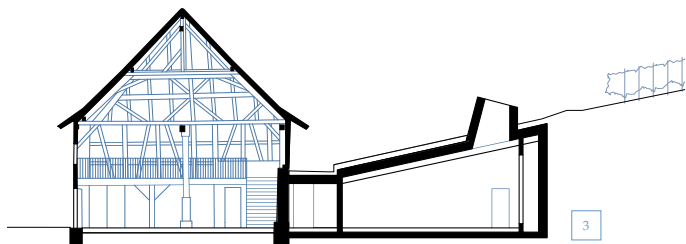
ein neues, harmonisches Gesamtbild entstanden. Die Beurteilung der Qualität der Neubauten sei den Fachleuten überlassen – sie sind aber sicher nicht zu dominant. Der mächtige Trottenbaum, den die Gäste beim Eintreten ins neue Restaurant antreffen, ist zwar nicht original von hier, sondern stammt aus dem Nachbardorf – er verweist aber als eindrucklicher Zeuge auf die ehemalige Funktion der alten Trotte. Diese wird von Besuchenden aus nah und fern gut genutzt und hat von ihrem Charme nichts eingebüsst. Dass hier eine geeignete Lösung gefunden wurde, zeigt sich nicht zuletzt an den Auszeichnungen, welche die Umnutzung der Trotte durchaus als gelungen bezeichnen. Die Fotos im Beitrag unterstreichen dies.

Wenn man die getroffene additive Lösung den Forderungen der ausgewählten Leitsätze gegenüberstellt, darf man die Umnutzung der Trotte durchaus als gelungen bezeichnen. Die Fotos im Beitrag unterstreichen dies.

ANMERKUNGEN

- 1 <http://www.babs.admin.ch/de/aufgabenbabs/kgs/prints.html> -> Landwirtschaftliche Geräte IV.

3 Der neue Event-Raum wurde unterirdisch in den Hang gebaut, passt sich so dem Rebhang an und beeinträchtigt weder den Altbau noch die Landschaft (nur die Oberlichter ragen aus dem Boden und sind sichtbar). Foto: © Spühler Partner Architekten AG, SPPA.



2 «Vernakuläres – das heisst einheimisches, bodenständiges, landschaftsgebundenes oder landschaftliches – Bauen ist die traditionelle und natürliche Art und Weise, in der sich Gemeinschaften ihre Wohnstätten schaffen. Es handelt sich dabei um einen Entwicklungsprozess, der Veränderungen und ständige Anpassung als Antwort auf soziale und umweltbedingte Zwänge erfordert. Das Überleben dieser Tradition wird weltweit durch die Kräfte der wirtschaftlichen, kulturellen und architektonischen Uniformierung bedroht» (aus: Einleitung zur Charta).

3,4 Die erwähnten Charten und weitere Dokumente im Wortlaut (dt./frz./engl.) sind zu finden in: ICOMOS, 2012: Monumenta I. Internationale Grundsätze und Richtlinien der Denkmalpflege. Deutschland, Luxemburg, Österreich, Schweiz. http://www.icomos.ch/fileadmin/downloads/organisation/publications/Monumenta_I.pdf
5 EKD, 2007: Leitsätze zur Denkmalpflege in der Schweiz. Zürich. <https://www.research-collection.ethz.ch/handle/20.500.11850/81510>

[Letzter Stand für alle im Beitrag erwähnten Links: 28.9.2018].

2 Bei der Restaurierung ging es u.a. auch darum, alte und neue Bauteile miteinander zu verbinden. Dies zeigt sich insbesondere bei den Einbauten im Trotteninnern (Abb. 2) und bei den Übergängen im neuen Verbindungsgang (Abb. 4). Fotos: © Spühler Partner Architekten AG, SPPA.

5 Begrenzt durch den Altbau, das Restaurant und den neu angebauten Unterstand für den Trottenbaum entsteht ein neu aufgespannter Aussenraum, der alt und neu miteinander in Verbindung bringt. Foto: Hans Rudolf Meier, © Stiftung Bergtrotte.



TRANSFORMATION
DU PRESSEIR
D'OSTERFINGEN

La viticulture joue un rôle important dans le domaine de la protection des biens culturels. De nombreuses collections de petits et grands musées comprennent des outils, des ustensiles, des œuvres d'art qui représentent le vin ou encore des textes et des tableaux sur ce sujet. Il n'est donc pas étonnant qu'il existe un aide-mémoire PBC sur la viticulture qui explique les principales notions et constitue de ce fait une base importante pour l'inventaire.

En outre, la partie de l'Inventaire PBC 2009 dédiée aux petites constructions rurales recense non seulement des greniers, des granges, des fours et des lavoirs mais aussi des presseirs dans les cantons d'Argovie, des Grisons, de Thurgovie et de Zurich. Le presseir d'Osterfingen dans la commune schaffhouseise de Wilchingen compte parmi les objets A (bien d'importance nationale).

Construit en 1584 par la ville de Schaffhouse, le bâtiment a été restauré et agrandi par le bureau d'architectes Spühler Partner SA de Zurich entre 2014 et 2015 en collaboration avec le service cantonal de protection des monuments historiques. Le processus entier et la transformation du bâtiment sont de bons exemples de gestion respectueuse du patrimoine culturel. Une attention particulière a été portée au respect des principes de base en matière de conservation des monuments historiques (*Charte de Venise, principes de la CFMH*, etc.).

RICONVERSIONE
DELL'EDIFICIO
DEL TORCHIO
DI OSTERFINGEN

La viticoltura è importante anche nell'ambito della protezione dei beni culturali. Numerose collezioni di piccoli o grandi musei comprendono arnesi, utensili e oggetti d'arte che rappresentano il vino o documenti grafici e scritti su questo tema. Non sorprende pertanto che sia disponibile un promemoria PBC anche sulla viticoltura, che spiega i termini principali e costituisce quindi una base importante per l'inventariazione.

Inoltre, la parte dell'Inventario PBC 2009 dedicata alle piccole costruzioni rurali comprende, oltre a vari granai, fienili, forni e lavatoi, anche una dozzina di torchi dei Cantoni di Argovia, Grigioni, Turgovia e Zurigo. L'edificio del torchio di Osterfingen situato nel comune sciaffusano di Wilchingen figura nella categoria degli oggetti A (bene culturale di importanza nazionale).

Questo edificio, costruito nel 1584 dalla città di Sciaffusa, è stato restaurato e ampliato dallo studio d'architettura Spühler Partner SA di Zurigo dal 2014 al 2015 sotto la sorveglianza dell'ente cantonale per la tutela dei monumenti. L'intero processo e la riconversione dell'edificio possono essere considerati un ottimo esempio di gestione rispettosa del patrimonio culturale. In particolare, si è tenuto conto anche dei principi di conservazione dei monumenti (*Carta di Venezia, linee guida della CFMS* ecc.).

A NEW LIFE
FOR THE BERGTROTTE
IN OSTERFINGEN

Viticulture is also an important subject for the PCP. Many collections in museums include utensils, tools, equipment, art works and visual and written documentation connected to winegrowing and winemaking. It is not surprising then that a PCP fact sheet on viticulture was created, which explains the key terms and serves as an important reference for the cataloguing process.

Moreover, the small agricultural buildings listed in the 2009 edition of the Federal PCP Inventory include a dozen wine-press houses alongside lofts, grain stores, barns, kiln houses and wash houses. These vestiges of winemaking culture are found in the cantons of Aargau, Graubünden, Thurgau and Zurich. One such wine-press house is even ranked in the A category (cultural property of national importance): the Bergtrotte of Osterfingen in the Schaffhausen municipality of Wilchingen.

Erected in 1584 by the town of Schaffhausen, it was completely restored and extended, under the supervision of the cantonal monument preservation office, by Spühler Partner Architekten AG from Zurich in 2014/15. The entire process, including the resulting change of use are a positive example of the sensitive treatment of cultural heritage. Throughout the whole process, the project managers were mindful of monument preservation standards such as the *Venice Charter* and *Federal Commission for Monument Preservation guidelines*.

DER NACHLASS DES JOHANN BAPTISTA VON TSCHARNER (1751–1835)

BAUSTEIN ZUR REKONSTRUKTION DER BÜNDNER WEINBAUGESCHICHTE 1750–1950



Dr. phil. Martín Camenisch ist Historiker und Dozent an der Pädagogischen Hochschule Graubünden. Zurzeit arbeitet er an einem Forschungsprojekt des Instituts für Kulturforschung Graubünden zur Bündner Weinbaugeschichte 1750–1950.

Der folgende Beitrag, der mit einem laufenden Forschungsprojekt zur Bündner Weinbaugeschichte in Verbindung steht, möchte am Beispiel verschiedener Archivalien aus dem Nachlass der von Tschärner, einer Familie mit grosser Weinbautradition, einige Einblicke in die Geschichte des Bündner Weinbaus zwischen 1750 und 1950 ermöglichen.

Dabei ist das Beispiel des Johann Baptista von Tschärner (1751–1835)¹, einem der Hauptprotagonisten der erwähnten Familie, insbesondere deshalb interessant, weil sich durch seine Schriften, Zeichnungen und Pläne ein eigentliches Organisationssystem in Anbau, Produktion und Handel von Reben bzw. Wein erschliessen lässt. Dieses wirtschaftliche Organisationsgeflecht war Ende des 18. Jahrhunderts

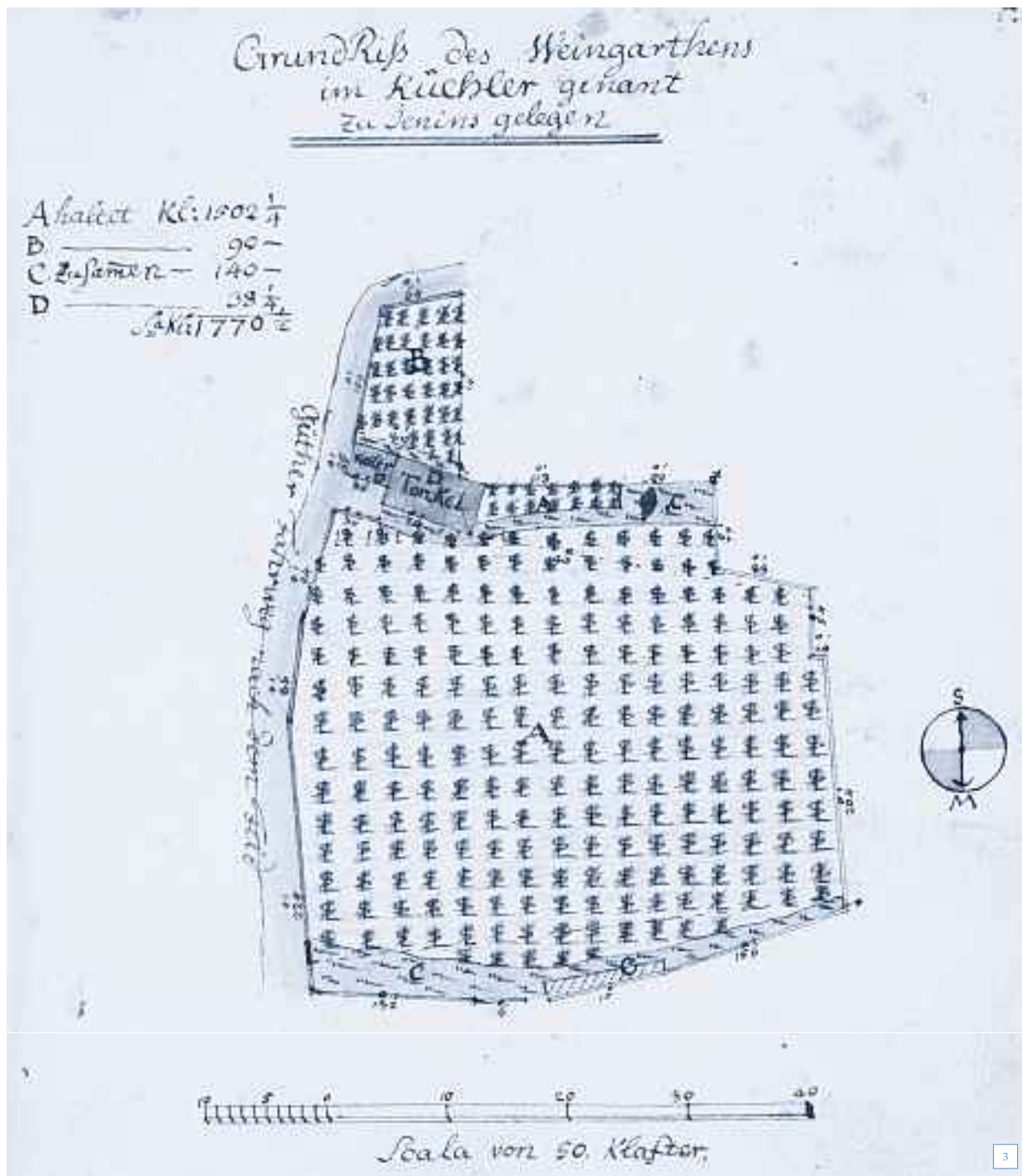
über mehrere Standorte verteilt und erfolgte unter Einschluss verschiedener Personen, Güter und Gebäude.

DAS FORSCHUNGSPROJEKT

Die bisherige Erforschung der Bündner Weinbaugeschichte kann mit gutem Grund als eher marginal bezeichnet werden.² Aufgrund des Desiderats zur entsprechenden Rekonstruktion wurde am Institut für Kulturforschung Graubünden ein Forschungsprojekt lanciert, welches sich zum Ziel setzt, die Bündner Weinbaugeschichte aus einem vornehmlich sozial- und wirtschaftsgeschichtlichen Blickwinkel zu untersuchen.³ Dabei beschränkt sich die Untersuchung wegen des umfassenden Quellenmaterials und des daraus folgenden Bedarfs an einer zeitlichen Eingrenzung auf die Phase zwischen 1750 und 1950. Die Untersuchungszeit ist just aus diesem Grund interessant, weil sie eine Zeit grosser Veränderungen umfasst. Diese beginnt im ehemaligen Freistaat Gemeiner Drei Bünde (bis 1798) mit einem gewissen Niedergang des Weinbaus im späten 18. Jahrhundert, zieht sich über die Zeit der grossen staatspolitischen Umbrüche rund um die Entstehung des modernen Kantons Graubünden 1803 hinweg, schliesst die grossen Weinbaukrisen infolge Ernteertragsrückgänge und -ausfälle des späten 19. und frühen 20. Jahrhunderts (echter und falscher Mehltau, Reblauskrise) mit



¹ Johann Baptista von Tschärner (1751–1835). Abb.: © Schloss Ortenstein.



3 Grundriss des zum Familienbesitz der von Tscharners gehörenden «Im Küchler»-Weingartens in Jenins. Auszug aus dem sogenannten «Urbarium». Abb.: © Staatsarchiv Graubünden, D V/3.108, S. 24.

CHUR — JENINS — MAIENFELD

Weil Johann Baptista von Tscharners väterlicherseits ein Abkömmling eines gutbetuchten Ratsherreneschlechts der Stadt Chur war, gelangte er durch Vererbung in den Besitz umfassender Güterkomplexe, insbesondere und gerade auch in Chur. Vergleichsweise rasant vergrösserte sich sein Besitz später durch Güteranhäufungen in der Bündner Herrschaft, etwa infolge Vererbung des mütterlichen Besitzes in Jenins (dieses umfasste u.a. auch

das «Obere Sprecherhaus») oder auch durch seine Vermählung mit Elisabeth von Salis-Maienfeld (1754–1832).

Aus dem Familienarchiv wird ersichtlich, wie intensiv sich von Tscharners mit ökonomischen Fragen befasste und wie er stets bemüht war, auch seinen eigenen Besitz, den Weinbau eingenommen, zu perfektionieren. Diesbezüglich korrespondierte er u.a. auch mit seinem in Jenins angestellten Rebmeister, einem gewissen Johann Friedrich Heilman. Die Korrespondenzen – erhalten



sind mehr als 80 Berichte des aus Biel stammenden Verwalters an seinen Arbeitgeber in Chur – behandeln verschiedenste Angelegenheiten wie etwa das Tischgeld für Tagelöhner, die Organisation der Weinlese, die Verpachtungen von Weingärten oder auch Probleme mit angestellten Rebknechten. So heisst es etwa in Band 151 in einem Brief vom 24. August 1797, dass «häufige Klagen über Felddiebereißen an die Oberkeit» gelangt seien und dass der Rebknecht «Jacob» im Verdacht stehe, dafür verantwortlich zu sein.⁷ Solche und andere Quellen ermöglichen eine Vielfalt an Erkenntnissen betreffend das weinbaubezogene Organisationssystem und die damit verbundenen Probleme.

DAS «URBARIUM» ALS WERTVOLLE QUELLE

Aus dem Archivmaterial sticht mit dem so genannten «Urbarium»⁸ ein gebundenes Handbuch besonders hervor. Darin erwähnt von Tschärner ganz im Sinne des «ökonomischen Patriotismus»,

der sich mitunter auch in der konjunkturellen Bildung landwirtschaftsfördernder Gesellschaften dies- und jenseits der Landesgrenzen bemerkbar machte, sämtliche Möglichkeiten zur «Melioration» von Erträgen und der Qualität derselben: «Ich besitze [...] über jedes einzelne Guth eine ausführliche Beschreibung seines Nahmens, Masses, Anstösser, Lage, Boden, Gattung, Erwerb, Anschlag, Nuzbarkeit, Anbauun[gs]kosten, Rechstamen, Servituten, Ertrag, Unbequemlichkeiten, Vortheilen, und Verbesserungsaussichten, welches alles beisammen in ein eigenes Buch oder Urbarium gesammelt ist, welches gewiss einzeln in seiner Art und für jeden Besizer von unschätzbarem Werth ist», so von Tschärner in einer Stellungnahme zu seinem Gutsbetrieb⁹. Tatsächlich können Quellen von dieser Sorte für die Rekonstruktion der Bündner Weinbaugeschichte als eigentliche «Perlen» bezeichnet werden. Dennoch ist zu betonen, dass das tschärnersche Gut bzw. System – respektive die damit verbundenen Archivalien – nicht verallgemeinernden Cha-

rakter haben dürfen. Bezeichnenderweise haben sich nämlich gerade für jene Zeit, als die Alphabetisierung in den unteren Bevölkerungsschichten eher marginal war, viel öfter die Stimmen der Gutsbesitzer erhalten als diejenigen der einfachen Tagelöhner. Was sie wohl zur Lage des Weinbaus und zur arbeitsintensiven Bewirtschaftung der Weinberge gesagt hätten?

SPURENSUCHE IM FELD: TORKEL UND SONSTIGE WEINBAUEINRICHTUNGEN

Bezeichnenderweise sind einige der einstigen Güter und Gebäude der Familie von Tschärner immer noch auffindbar. Obwohl der Grossteil der sich im nördlichen Chur bzw. in der Bündner Herrschaft befindlichen Weingärten im Verlaufe der letzten zwei Jahrhunderte überbaut wurde, haben einige Rebberge der markanten Bauoffensive standhalten können. Dies betrifft beispielsweise Tschärners Weingarten «Im Küchler» samt Torkel (in Jenins, direkt neben dem «Alten Torkel»;

⁴ Blick auf Jenins Richtung Norden. Aquarell von Johann Christ um 1819. Im Oberdorf das sogenannte «Obere Sprecherhaus» der von Tscharners, Sitz des Rebmeisters J. F. Heilman. Am unteren Dorfrand ein Teil des Jeninser Rebareals mit verschiedenen Torkeln, darunter der tscharnersche Weinberg «Im Küchler». Abb.: Kantonsbibliothek Graubünden, BH Chur K III 102.

immer noch in Besitz der von Tscharners) oder denjenigen im «Lochert» (im Lürlibadgebiet in Chur, heute im Besitz der Stadt Chur). Was die Baulichkeiten anbelangt, die mit dem Weinbau in Zusammenhang standen, können mehrere noch heute existente Beispiele aufgezählt werden, welche jedoch teilweise massiv umfunktioniert wurden. So existiert zwar noch der Stammsitz der von Tscharners, das sogenannte Haus «Planaterra» an der Reichsgasse 25; jedoch wurde das auf 1533 zu datierende Gebäude von den Nachkommen der von Tscharners im Jahr 1857/58 mit der daneben liegenden «Tscharnerschen Weinschenke» dem Kanton verkauft.¹⁰ Aus dem zeitweise als Spital verwendeten Bau entstand später die Migros Klubschule respektive ein Familienzentrum (ab 2011). Der «Rote Turm» seinerseits, einst ein tscharnersches Weinberg- und Lusthaus an der späteren Ringstrasse 188, wurde zwischen 2006 und 2009 gesamthaft restauriert und dient als Wohnhaus.¹¹ Auch zwei weitere Gebäude der von Tscharners, der «Türligarten» und der Hof «St. Margrethen», standen, wie dies in den Plänen aus dem Nachlass zu erkennen ist¹², im Rebürtel, der Chur einst umspannte und in der Zwischenzeit fast gänzlich überbaut wurde. Das «Obere Sprecherhaus» in Jenins hingegen liegt in einem Dorf, in dem die Bedeutung der Weinbautradition vergleichsweise präsenter geblieben ist. Dennoch hat dieses ehemalige Gebäude der von Tscharners, in dem Johann Baptista zwischen 1786

und 1791 sogar eine Privatschule betrieb («Jeninser Nationalschule»), einige Veränderungen erfahren und beispielsweise auch den bereits in den 1960-er Jahren stark umfunktionierten internen Torkel¹³ verloren.

ABSCHLIESSENDE ÜBERLEGUNGEN

Gerade die Umfunktionierung von Torkeln, aber auch diejenige ehemaliger Weinberghäuschen, ist ein klassisches Beispiel, um Veränderungen in Gebieten mit (ehemaliger) Weinbaugeschichte zu dokumentieren. Der Nachlass der Familie von Tscharners ist nur eine Komponente in der Rekonstruktion der interessanten Geschichte rund um den Weinbau in Graubünden 1750–1950; fürwahr aber eine sehr wertvolle Komponente.

ANMERKUNGEN

- 1 Vgl. zur Person von Tscharners RUFER Alfred, 1963: *Johann Baptista von Tscharners 1751–1835. Eine Biografie im Rahmen der Zeitgeschichte*. Bischofberger & co., Chur; ferner BUNDI Martin, 2014: *Tscharners, Johann Baptista von*. Vgl. <http://www.hls-dhs-dss.ch/textes/d/D17005.php>
- 2 Als nennenswerte Publikationen können lediglich Durnwalders Studien erwähnt werden, wobei diese sehr geographisch-wissenschaftlich ausgerichtet sind. Vgl. DURNWALDER, Eugen, 1940: *Der Weinbau des Bündner Rheintales*.

Buchdruckerei Jak. Villiger & Cie., Wädenswil; DURNWALDER, Eugen, 1983: *Der Weinbau des Bündner Rheintales 1912–1982*. Baer Offset AG, Felsberg.

- 3 Vgl. zum Projektbeschrieb auch <https://kulturforschung.ch/institut/projekte/>
- 4 StAGR D V/3.
- 5 Vgl. zu den Patrioten, den Anhängern aufklärerischer Ideale, CHOCOMELI Lucas, 2009: *Patrioten*. Vgl. <http://www.hls-dhs-dss.ch/textes/d/D17370.php>
- 6 Tscharners durchlief die gesamte Palette der wichtigsten politischen Ämter im ehemaligen Dreibündestaat. Er war etwa Podestat im Untertanengebiet Veltlin, Oberstzunftmeister und Bürgermeister in Chur, Bundespräsident des Gotteshausbundes und amtierte während der Helvetik im Jahr 1799 u.a. auch als Regierungstatthalter des Kantons Bern.
- 7 StAGR D V/3.151.075.
- 8 StAGR D V/3.108.
- 9 StAGR D V/3.151.092.
- 10 StAGR A Sp III/8s B17; *Denkmalpflege Graubünden, Dossier Haus Planaterra (1–147; Reichsgasse 25, 7000 Chur)*.
- 11 StAGR A Sp III/8s B17; *Denkmalpflege Graubünden, Dossier Roter Turm (242; Ringstrasse 188, 7000 Chur)*.
- 12 StAGR D V/3.100; StAGR A Sp III/8s.
- 13 SEIFERT-UHERKOVICH Ludmila, 2013: *Baugeschichtliches Gutachten*. Vgl. *Denkmalpflege Graubünden, Dossier Oberes Sprecherhaus (123-AB; Sägenstrasse 13, 7307 Jenins)*.

[Letzter Stand für alle im Beitrag erwähnten Links: 28.9.2018].

UN MAILLON DE L'HISTOIRE
DE LA VITICULTURE GRISONNE
DE 1750 À 1950

Les archives de la famille Tscharner offrent un bon aperçu de l'organisation de la viticulture dans les années 1800. Ces documents constituent une solide base de recherche pour le projet de *l'Institut pour l'étude de la culture des Grisons* sur l'histoire de la viticulture grisonne des années 1750–1950.

Les archives fournissent des exemples intéressants comme les 80 correspondances du maître vigneron Johan Friedrich Heilman, employé à Jenins, qui mentionnent les salaires journaliers, l'organisation des vendanges ou les problèmes avec les employés. L'«*Urbarium*» est le document phare de ces archives. Il s'agit d'un manuscrit relié dans lequel J. B. von Tscharner (1751–1835) explique, au nom du «patriotisme économique», les différentes possibilités pour améliorer le rendement de la vigne.

Malgré l'urbanisation galopante, il est encore possible de retracer certains biens et bâtiments historiques de la famille Tscharner, même si dans la plupart des cas ils ont été transformés pour être utilisés à d'autres fins. A Coire par exemple, la taverne *Tscharnersche Weinschenke* dans la maison *Planaterra* a disparu et le bâtiment *Roter Turm* à la Ringstrasse 188 a perdu sa fonction de maison viticole. A Jenins, on trouve encore la maison *Obere Sprecherhaus*, mais l'ancien pressoir a disparu. Ces exemples montrent la valeur de l'héritage de la famille Tscharner pour la reconstitution de l'histoire de la viticulture et des bâtiments qui lui sont dédiés.

UN TASSELLO
PER RICOSTRUIRE
200 ANNI

L'archivio della famiglia Tscharner permette di farsi un'idea su come era organizzata la viticoltura intorno al 1800. Questi atti d'archivio sono un importante tassello per la ricerca connessa all'attuale progetto sulla storia della viticoltura grigionese 1750–1950, promosso dall'*Istituto di ricerca sulla cultura grigionese*.

Esempi interessanti dell'archivio sono, ad esempio, le oltre 80 corrispondenze del vignaiolo capo Johan Friedrich Heilman, impiegato a Jenins, che menzionano le paghe giornaliere dei braccianti, l'organizzazione della vendemmia o i problemi con i garzoni. Il pezzo forte dell'archivio è l'«*Urbarium*», un manoscritto rilegato in cui J. B. von Tscharner (1751–1835) spiega, nello spirito del «patriottismo economico», tutte le possibilità per migliorare la resa dei vigneti.

DI STORIA DELLA VITI
COLOTURA GRIGIONESE
(1750–1950)

RECONSTRUCTING THE HISTORY OF VITICULTURE
IN GRAUBÜNDEN 1750–1950

Nonostante la rapida crescita di insediamenti è ancora possibile rintracciare alcuni dei beni e degli edifici storici della famiglia Tscharner, anche se nella maggior parte dei casi sono stati riconvertiti a nuove destinazioni. A Coira è ad esempio sparita l'osteria *Tscharnersche Weinschenke* dalla casa *Planaterra* e l'attuale ristorante *Roter Turm* in Ringstrasse 188 ha perso la sua funzione di casa vinicola per ricevimenti. A Jenins esiste ancora la *Obere Sprecherhaus*, ma il vecchio torchion non si trova più nell'edificio. Da questi esempi risulta evidente quanto sia prezioso il lascito della famiglia Tscharner per ricostruire la storia degli antichi vigneti e degli edifici associati.

The von Tscharner family archives offer a fascinating insight into the organisational structure of the winegrowing and wine-making business at the turn of the 19th century. These documents are a highly valuable primary source for a research project on the Graubünden viticulture history between 1750 and 1950, currently being carried out by the *Institut für Kulturforschung Graubünden*.

Interesting examples from the archives include over 80 letters of Johan Friedrich Heilman, a master winegrower who worked at Jenins vineyards. They touch on issues such as boarding costs for day labourers, the logistical aspects of the grape harvest and problems with vineyard guards. The archives also contain the *Urbarium*, a bound manuscript in which J. B. von Tscharner (1751–1835) sets out all possibilities for the “melioration” of vineyard yields in the interests of “economic patriotism”.

Despite extensive urban development, some of the von Tscharner family's former land and property have survived, although most now serve a different purpose than the one for which they were originally designed. For example, the *Tscharnersche Weinschenke* in the *Planaterra* building in Chur no longer exists, yet the *Roter Turm* on Ringstrasse 188, which was used as a summer residence and grand vineyard house, still stands but is now put to a different use. The *Obere Sprecherhaus* in Jenins has survived but the same cannot be said of its former wine press. These examples clearly show how important the legacy of the von Tscharner family is for the reconstruction of the former vineyards and its attendant buildings.

DER «KATZ-TORKEL» IM LÜRLIBAD

EIN ETWAS SPERRIGES BAUDENKMAL



Pierre Daniel Hatz-Casparis wurde in Chur geboren und besuchte die Schulen in St. Gallen. Danach Hochbauzeichnerlehre in St. Gallen und Architekturstudium am Technikum Biel. Nach einigen Jahren Arbeit in einem Berner Büro (insbesondere Beschäftigung mit historischen Bauten) wurde er Denkmalpfleger der Stadt St. Gallen. Von 1991 bis 2014 war er Denkmalpfleger des Kantons St. Gallen. Seit 2014 wieder wohnhaft in Chur.

Kulturgüterschutz hat viel mit dem Erinnerungsbedürfnis von Menschen zu tun. Wie schön ist es doch, auf soliden Wurzeln zu stehen, sich an seine frühe Kindheit zu erinnern und die Orte prägender Ereignisse noch immer aufsuchen zu können: Kultur – oder Baukultur halt eben! Weil wir so oft achtlos an vermeintlich bedeutungslosen Bauten vorbeigehen, sei hier ein Blick auf ein solches altes Gemäuer gerichtet, das noch heute einiges zu erzählen hat.

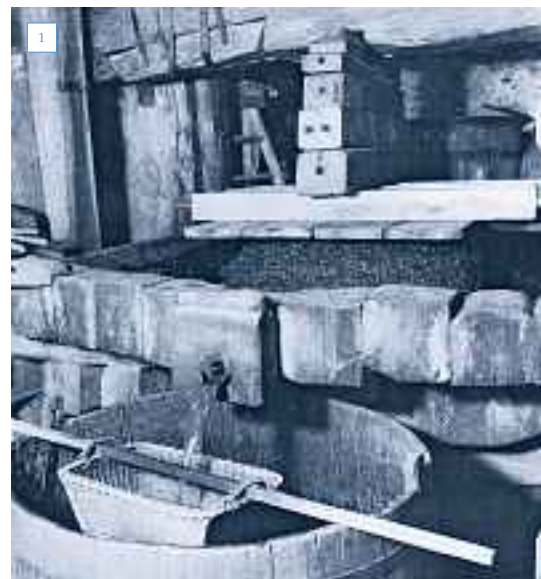
Als Vertreter einer nun schon in der fünften Generation mit dem Rebbaun in Verbindung stehenden Familie aus Chur – mein Ur-Urgrossvater Daniel Rudolf Hatz-Hauser (1802–1875) gründete 1840 eine Weinhandlung – sind wir noch heute im (Mit-)Besitz eines alten Torkels im Lürlibad.

KINDHEITSERINNERUNGEN UND DOKUMENTE

Ich kann mich noch gut daran erinnern, die riesige Presse selber in Betrieb gesehen zu haben; ich meine gar, den Duft des frischen Sausers riechen zu können, so wie damals, als er jeweils rosa schäumend durch einen als Sieb am Auslauf des Pressbettes aufgehängten Wäschekorb in ein grosses offenes Fass lief (Abb. 1). Doch das ist längst vorbei. Was bleibt, ist die Erinnerung – deshalb sind Kulturgüterschutz und Denkmalpflege so wichtig: sie sichern und vermitteln bauliche Zeugnisse.

Heute, wo absolute Hygiene geboten ist, wo High-Tech überwiegt und wo Vorschriften dominieren, ist ein solcher Arbeitsgang kaum mehr vorstellbar. Doch das dichte Geflecht dieses Wäschekorbs aus Weide bildete einen – zumindest ersten – idealen Filter beim Pressvorgang, der trotz altersbedingter Staubschicht auf den Gerätschaften im Katz-Torkel noch heute nachvollziehbar ist.

Der Name «Katz» oder «Kaz», der auch für die umliegenden Rebberge als Ortsbezeichnung verwendet wird, erinnert an das ehemalige Kloster Cazis, das hier im 15. Jahrhundert bereits Weinberge besass. Chur ist nicht nur eine der ältesten Städte der Schweiz – der Ort zeichnet sich auch durch eine einst fast flächendeckende Reblandschaft aus. 1804 wurden auf dem Stadtgebiet noch 100 Hektaren Reben ermittelt.





Gruss aus dem Lürlibad (Chur)

2

¹ Fotos und Archivalien bestätigen die Erinnerung, die Erinnerung stützt sich auf Bilder und Zeugnisse ab. Foto, 1960er-Jahre: Foto Meerkämper Davon, © Familienarchiv Hatz.

² Postkarte vor 1900. Rechts «Katz-Torkel» mit angefügtem Küferhaus (Pfeil), in der Bildmitte freistehend der «Brändli-Torkel». Dazwischen (unterhalb der Pappeln) eines der letzten barocken Rebberghäuschen, das 2018 leider abgebrochen wurde. Foto: © Staatsarchiv Graubünden.

Diese Fläche wurde immer kleiner: 1875 waren es noch 80, 1894 noch 35 Hektaren, 1959 sprach man noch von 10 Hektaren. Heute beträgt die Rebfläche in Chur gut 7 Hektaren.¹

Diese hohe Bedeutung der Weinkultur und die beachtliche Weinproduktion spiegeln sich natürlich auch in den zahlreichen Torkeln, die einst auf dem gesamten Stadtgebiet verteilt waren. Ein Verzeichnis² von 1778, das Aufschluss über die Menge des in Chur gepressten Weines gibt, erwähnt auch, wo und wieviel gepresst wurde. Dies kommt einer wertvollen Dokumentation

von einst 42 Torkeln in Chur gleich, die eine Gesamtleistung von 3592 Zubern [1 Zuber = ca. 100 Liter³] erbrachten. Zudem liesse die Menge des hergestellten Weines allenfalls auch etwas über die Grösse der Torkelbauten – und der Bedeutung der jeweiligen Weingüter und deren Eigentümer – erkennen. Geht man also von einem Mittel von 85 Zubern aus, waren der Torkel von Friedrich Küng mit 2 Zubern, respektive der Hazen-Torkel (beide ehemaligen Standorte unbekannt) mit 9 Zubern eher klein. Leistungsstark müssen dagegen der Carli-Torkel mit 176 Zubern oder der Haller-Torkel (auf dem Areal der einstigen Bündner Frauenschule in Chur) gewesen sein.

Gemäss jener erwähnten Statistik wurden im Neubruch-Torkel 140, im Brändli-Torkel 121 und im Katz-Torkel 96 Zuber gepresst. Das ist keine abschliessende und schon gar keine zuverlässige Auswertung von Grösse und Bedeutung der Torkelbauten. Aber mit Blick auf diese drei zuletzt erwähnten, noch erhaltenen und mit einem Torkelbaum versehenen Bauten zeigt sich, dass sie damals doch zu den wohl mächtigsten Pressen gehörten.

UNSCHEINBAR, ABER VON GROSSER AUSSAGEKRAFT

Man trifft solche rebwirtschaftlichen Bauten nur noch selten an: Es sind in der Regel grosse, oft bis unter den First steinerne Gebilde; sie haben ein grosses Tor zur Strasse hin sowie kleine bis gar keine Fenster. Die Patina vergangener Jahrhunderte an Dach, Putz und Holzwerk verleiht ihnen eine Harmonie mit der Natur, sie bildet aber auch einen Gegenpol zur neueren sie umgebenden Bebauung. Beim Betreten dieser Bauten tauchen wir ein in eine Welt wirkungsvoller Mechanik von oft riesigen Ausmassen: Sehr eindrücklich ist vor allem die innere Weite dieser Räume, die einen liegenden Torkelbaum von gerne mal 15 Meter Länge aufnehmen müssen. Dieser mit einer massiven Holzspirale hoch und runter zu schraubende Baum hat, als gewaltiger Krafthebel, die Aufgabe, das auf dem Pressbett in einem Holzgehege präparierte Traubengut mit kontinuierlichem Druck auszupressen.

Aber nicht nur die riesige Pressvorrichtung, zu deren Bedienung mehrere starke Männer aufgeboten werden mussten, bedingt



eine derartige Raumdimension. In aller Regel gibt es auch einen grossen offenen Kamin, dessen Wärme die Gärung des Traubenmostes fördert. Und dann sind da diese vielen hölzernen «Standen» – offene Holzfässer, die den Wänden entlang aufgestellt sind. Dunkel ist es, und es riecht nach alten Kalksteinmauern, nach Vergangenheit, nach der Feuchte, die das Aroma des Holzes weiterträgt.

Schliesslich ist da noch ein grosser, «liegender» und somit stützenfreier Dachraum, auf dessen federndem Boden sich wunderbare alte Gerätschaften wie etwa die hölzernen «Tansen» [= Bütte, Traggefäss] befinden, die uns in eine Welt zurückversetzen, als Rückenschmerzen vom blossen Rumsitzen noch undenkbar schienen.

ZUR GESCHICHTE DES KATZ-TORKELS

Ein solches Denkmal ist der Katz-Torkel im Lürlibad in Chur. Von aussen unscheinbar, offenbaren sich seine wahren Werte im Innern. Die Grundfläche ist an die 15 Meter lang, 8.60 Meter breit, der Raum 4.40 Meter hoch. Der Torkelbaum misst ca. 12.50 Meter,



die Spindel ist 4 Meter lang. Während diese Kolosse auf den ersten Blick vielleicht mehr als Maschine denn als Bau wahrgenommen werden, ziehen sie uns spätestens durch ihre raffinierte Technik in ihren Bann. Und weil eben das Innere zum Kernstück des Gebäudes wird, ist eine Umnutzung kaum möglich. Einen Torkel zu besitzen und zu pflegen, ist somit auch eine Herausforderung.

Die Anlage stammt aus der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts. Eine Jahreszahl (vielleicht 1576?)

ist nur schlecht lesbar. Auch das Datum der letzten Renovation (1960?) ist nicht mit Sicherheit zu entziffern. Die Giebelfront dürfte schon früh verfestigt worden sein, indem ein grosser, massiver und beidseits über die Fassaden hinausragender Anker-Balken die Südwest-Ecke sichert. Der Machart zufolge muss dies eine sehr alte Reparatur aus vorindustrieller Zeit sein.

Mein Grossvater, Daniel Robert Hatz-von Albertini, hatte in den 1960er-Jahren Rebberge und auch



3 Innen-Zustand des Torkels, 2018.

4 Foto aus den 1960er-Jahren.

5 Der Torkel mit angebautem (ehemaligem Küfer-)Haus, von Osten gesehen.

6 Trauben werden in grossen Tansen (Bütten) angeliefert.

7 Die Südfassade, 2014.

Fotos 4–6, 1960er-Jahre:
Foto Meerkämper Davon,
© Familienarchiv Hatz.
Fotos 3, 7: Pierre D. Hatz.

den Torkel an die Firma Cottinelli AG verpachtet. In den letzten Jahren der Nutzung wurden nur noch die betrieblich notwendigen Veränderungen ausgeführt. So installierte die Pächterin eine hydraulische Presse (Bazzi), zog einen Betonboden ein und verbreiterte die Türe zur Bondastrasse hin. Der Torkel blieb somit über Jahrhunderte hinweg so, wie er wahrscheinlich einst vom Kloster Cazis erstellt worden war.

UNTERSCHIEDLICHE BESITZVERHÄLTNISSE

Als kostspieligste und nur zu gewissen Zeiten genutzte Anlagen einer wichtigen Infrastruktur waren die Torkel in der Regel stets Eigentum mehrerer Familien, ja sie wurden gewissermas-

sen genossenschaftlich in Kooperation betrieben. Je nach Rebflächen-Eigentum teilten sich darin verschiedene Personen, sodass die Lasten breiter verteilt werden konnten. Das führte zu einem Rechnungswesen und zu einer exakten Festhaltung aller Pflichten und Rechte.

Alten Familienaufzeichnungen zufolge gibt es neben Fotos diesbezüglich auch ein besonders schönes «Cassa Buch», das wichtige Informationen enthält. Danach gehörte der Torkel 1765 anteilmässig noch 10 verschiedenen Rebberg-Besitzern, von denen die Gebrüder v. Buol mit 3/15 den grössten Anteil besaßen. Es gab immer wieder Veränderungen unter den Torkelanteil-Eignern. 1884 erschien erstmals Anton Hatz-Pedolin [Anm.: der Urgrossvater des Autors] als Teilhaber, der mit 5.5 Anteilen mehr als einen Drittel sein Eigen nennen konnte. Zurzeit sind nur noch zwei Eigentümer vorhanden, die sich den Katz-Torkel in 6/62 zu

8 Tonnenschweres Gewicht hängt an der Spindel. Mit vereinten Kräften wird hier gearbeitet.

9 Pause am Feuerplatz: Weniger gemütliche Cheminée-Ecke als vielmehr Wärmequelle zur Förderung der Gärung.

10 «Cassa Buch» mit Aufzeichnungen zwischen 1906 und 1960 von Daniel Robert Hatz-von Albertini.

Fotos 8 und 9, 1960er-Jahre:
Foto Meerkämper Davon.
Fotos 10, 11: «Cassa Buch».
Alle Abb.: © Familienarchiv Hatz.



56/62 teilen. Historisches und Betrieblich-Finanzielles geht aus einem «Cassa Buch» hervor, das Daniel Robert Hatz als Miteigentümer und Torkelverwalter von 1901 bis 1960 geführt hatte. Interessant ist darin auch eine spontane Notiz, die besagt, dass für 3/9 Anteile am Meier-Torkel (Abbruch 1971) auf der Gant im Jahre 1939 Fr. 300.– bezahlt wurden. Das gibt einen Eindruck von der damaligen Zeit, der zugleich auch ein Spiegel für das nachlassende Interesse am Weinbau ist. Ein weiterer, heute interessanter Hinweis aus dem handgeschriebenen Heft nennt die Menge von 10'044 Litern Most als Quantum, welches pro Jahr «abgabefrei getorkelt» werden konnte.

QUO VADIS?

Solche schriftlichen Urkunden sind Gold wert, wenn es um das Wissen aus früherer Zeiten geht – insbesondere, wenn sie so liebe-

voll verfasst und geschrieben sind. Besonders dankbar sind wir unseren Vorfahren auch für die Fotos, die sie uns hinterliessen. Derartige Dokumente haben die Zeit wohl überdauert, weil sie handlich sind, weil man sie bewusst anfertigen liess, vielleicht auch nur, weil sie irgendwo in Vergessenheit gerieten. Da haben es die sperrigen Bauten – gerade technische Denkmäler wie ein Torkel – schon schwerer: Ihren ursprünglichen Verwendungszweck haben sie oft verloren, ihr Unterhalt ist nicht ausreichend gesichert. Eine Zuführung zu einer neuen Nutzung entpuppt sich meist als zerstörerisch. Oft verfügen sie über kein zusätzliches Umfeld, das heisst, die Parzelle ist gerade mal so gross wie die Umrisse der Bauten selbst. Neubauten und Neubaugelüste bedrohen den Weiterbestand der Torkel, die kaum eine Lobby haben. Wein ist zwar beliebt, die alten Produktionsanlagen jedoch weniger. Wohl aus diesem Grund

de sind in Chur von einst 42 Torkeln nur noch deren vier übrig. Einer wurde zur Garage umgebaut; letztlich ist nur bei drei weiteren der Torkelbaum, also das Herzstück, erhalten geblieben: Der Neubruchtorkel ist bereits erfolgreich einer neuen Nutzung als Weinbaumuseum, als Ort der Gastronomie, zugeführt worden. Der Brändli-Torkel kämpft symbolischerweise mit rasantem Efeu-Bewuchs gegen das Vergessenwerden. Und der Katz-Torkel wartet auf seine Erweckung und wird hoffentlich noch manchen Bau aus unserer Zeit überleben.

ANMERKUNGEN

- 1 Hinweis Gaudenz Thürer Malans.
- 2 Aus Churer Stadtgeschichte Band 2, S. 1. Chur.
- 3 Gemäss Auskunft Stadtarchiv Chur.

LITERATUR

- DIVERSE AUTOREN, 1993: Churer Stadtgeschichte, Band 1 und Band 2. Desertina-Verlag, Chur.
- DURNWALDER Eugen, 1940: Der Weinbau des Bündner Rheintals.
- DURNWALDER Eugen, 1983: Der Weinbau des Bündner Rheintals 1912–1982. Felsberg.



11

1765

Teilhaber am Ne-Torkel

Geb. von Bied	3
Kahler Hals	2
Unglücklicher	3/4
Prof. Dr. Hatz	1 1/2
Hauptm. L. von Hatz	2
Jungf. W. von Hatz	1 1/2
Geb. von Bied	1 1/4
Unglücklicher	3/4
Prof. Dr. Hatz	1 1/4
Unglücklicher	1
Total Anteile	10 1/2

LES PRESCHOIRS SONT
AUSSI DES MONUMENTS
HISTORIQUES

I TORCHI
COME MONUMENTI

WINE-PRESS HOUSES
AND MONUMENT
PRESERVATION

En 1804, on cultivait à Coire environ 100 hectares de vigne contre sept aujourd'hui. La grande importance accordée au vin et à sa production se reflétaient aussi dans la multitude de pressoirs répartis autrefois dans toute la ville. Ces bâtiments étaient plutôt volumineux et directement liés à la vigne. Le raisin y était livré pour être pressé dans de puissants pressoirs (cf. fig. 3). Autrefois, la ville de Coire comptait 42 pressoirs; il n'en reste plus que quatre aujourd'hui. Ils ont perdu leur fonction d'origine, ne sont plus suffisamment entretenus et les utiliser à d'autres fins les détruirait.

En tant qu'ancien conservateur des monuments historiques et descendant d'une famille de Coire qui a travaillé dans les vignes durant cinq générations, l'auteur est doublement concerné par le sujet.

Prenant l'exemple du «pressoir du chat», il souligne les défis à relever pour conserver ces vieux édifices. Les manuscrits et les anciennes photos sont très précieux quand il s'agit de préserver et de transmettre les connaissances du passé.

Souvent, il ne reste que des souvenirs. C'est pourquoi la protection des biens culturels et les services de conservation des monuments historiques jouent un rôle primordial: ils préservent les témoins du passé pour les transmettre aux générations futures.

Nel 1804 a Coira si coltivavano ancora circa 100 ettari di vigna, oggi ne rimangono sette. La grande importanza della cultura del vino e la notevole produzione di vino si riflettevano anche nella moltitudine di edifici di torchiatura che all'epoca erano distribuiti in tutta la città. Questi edifici erano piuttosto voluminosi e strettamente legati alla viticoltura. Qui, le uve venivano consegnate per essere pressate con imponenti torchi (vedi fig. 3). Di questi edifici una volta a Coira ce n'erano 42, oggi ne rimangono solo quattro. Hanno ormai perso il loro scopo originale e anche la loro manutenzione non è più sufficientemente garantita. Una riconversione a nuova destinazione si rivela solitamente distruttiva.

Quale ex conservatore di monumenti storici e rappresentante di una famiglia di Coira che ha lavorato la vigna per cinque generazioni, l'autore ha un doppio legame con il tema.

Sull'esempio del torchio del gatto, egli evidenzia le sfide da affrontare per conservare questi vecchi edifici. I documenti scritti e le vecchie fotografie sono estremamente preziose quando si tratta di preservare e trasmettere conoscenze di epoche precedenti.

Spesso rimane solo il ricordo; ecco perché la protezione dei beni culturali e la tutela dei monumenti sono così importanti: preservano le testimonianze del passato per le generazioni future.

In 1804 Chur had around 100 hectares of vineyards; today only seven hectares remain. The city's extensive wine culture and wine-making activities are also reflected in the many wine-house presses that were once found across the city. Wine-house presses are large, rough structures where the grapes were delivered and then pressed using powerful wooden beams (cf. fig. 3). Chur once had 42 such buildings; today the number has dwindled to four. The surviving structures are no longer used for their original purpose and they are often not adequately maintained. Added to this is the fact that when they are re-purposed, the outcome is generally not a positive one.

As a former monument conservator and from a local family who have ties to viticulture spanning five generations, the author has a double interest and special insight into this subject.

Using the «Katz wine-press house» as an example, the author exposes the challenges of preserving old buildings like these. Here, written records and old photos are extremely valuable when it comes to the safeguarding and handing down of the knowledge and expertise of our ancestors.

Sometimes, all that remains are memories: This is why the PCP and Monument Conservation services are so important: because they ensure the continued survival of our built heritage and transfer knowledge about it.

GEDANKEN ZU DEN ANFÄNGEN DES WEINBAUS

EINE ARCHÄOLOGISCHE SPURENSUCHE



«[...] Iss Brot, Engidu, die Zierde des Lebens!
Trink Wein, Engidu, die Sitte des Landes!»
Da ass Engidu Brot, bis er satt war,
Da trank er Wein, sieben Becher.
Sein Geist löste sich, er wurde fröhlich
Sein Herz jubelte, und sein Antlitz strahlte [...]»
(RANKE Hermann, 2012: Das Gilgamesch Epos, S. 17)¹

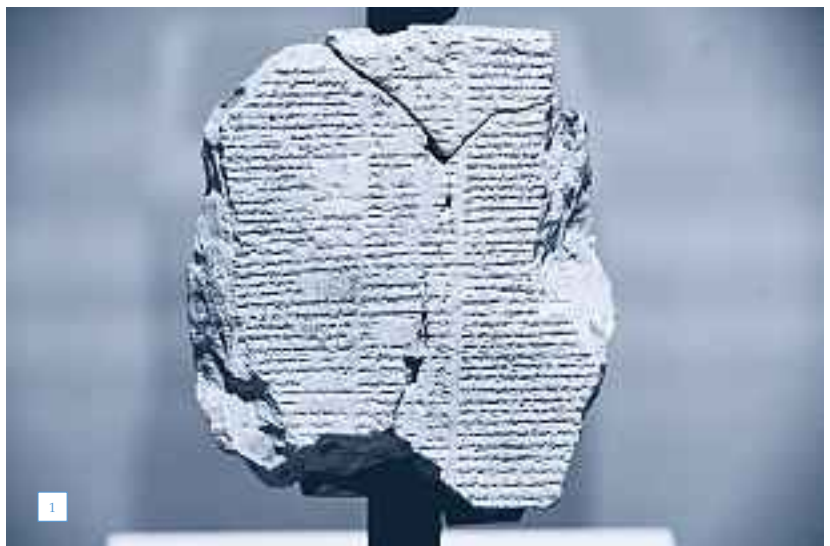
Alexandra Kull,
Archäologin, MA
(Vorderasiatische
& Prähistorische
Archäologie).
Beschäftigte sich
im Rahmen einer
Exkursion näher
mit Godin Tepe
und dem Weinbau.
Hochschulprakti-
kantin im Fachbe-
reich Kulturgüter-
schutz (KGS) im
Bundesamt für
Bevölkerungsschutz
(BABS).

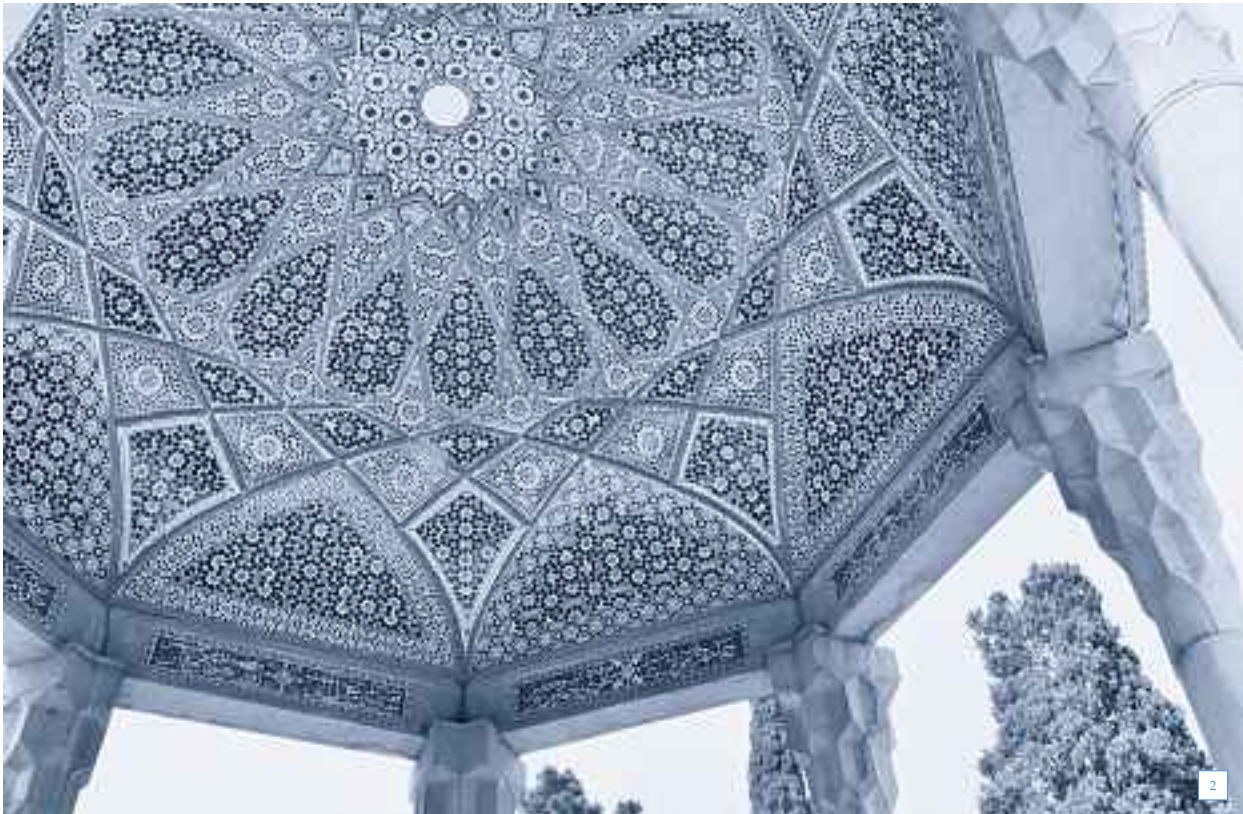
Bereits im ältesten überlieferten Mythos der Geschichte, im *Gilgamesch-Epos*, wird über die positiven Folgen des Weingenusses berichtet, wie das oben erwähnte Zitat belegt. Die Weinherstellung ermöglichte dem Menschen, ein Getränk mit einem hohen Gehalt an Alkohol zu produzieren, das aufgrund seiner bewusstseinsverändernden, schmerzstillenden, desinfizierenden und konservierenden Eigenschaften die am weitesten verbreitete Droge und Medizin der Antike war. Die Weinherstellung war deshalb von grosser Bedeutung für die Entwick-

lung der menschlichen Spezies und ihrer Gesellschaften. Archäologische Grabungen und anschliessende chemische Analysen lassen darauf schliessen, dass die Wiegen des Weinbaus im Südkaukasus und im Nahen Osten standen.

Die Rolle des Weins in der Literatur des Orients und Okzidents wird unter anderem auch am Beispiel des iranischen Dichters *Hafiz*² deutlich, nach welchem die Schöpfungsgeschichte in einem Weinhaus stattfand, wo Engeln den ersten Menschen³ aus Lehm in einem Weinkelch erschufen.

¹ Tontafel V (2003–1595 v. Chr.) mit einer Textpassage aus dem *Gilgamesch Epos*. Sulaymaniyah Museum, Iraqi Kurdistan. Foto: Osama Shukir Muhammed Amin FRCP (Glasg), 2016; © wikimedia commons, CC BY-SA 4.0.





Das folgende Zitat verdeutlicht dies: «Gestern sah ich, wie Engel an die Tür des Weinhauses klopfen. Adams Lehm kneteten sie in einem Formtiegel. Sie, die Bewohner des heiligsten Schutzraumes und des Himmelsreichs der Keuschheit, tranken mit mir, dem Strassenhocker, berausenden Wein. Der Himmel konnte die Last des göttlichen Unterpfandes nicht tragen, das Lob für diese Aufgabe fiel auf mich Narren. [...] Gott sei Dank, dass zwischen mir und Ihm Friede eingetreten ist; die Huris schwingen voll Dankbarkeit darüber tanzend die Becher [...]».⁴

ANFÄNGE DES WEINBAUS

Die Literaturzitate wurden gewählt, um die Bedeutung von Wein in jenen Gebieten aufzuzeigen, in denen sich die Anfänge des Weinbaus und dessen bisher früheste bekannten archäologischen Spuren finden. Die nachfolgenden Ausführungen stützen sich vor allem auf die in der Bibliografie erwähnten Werke.

Bislang galt der Fundort *Hajji Firuz Tepe* im Iran, welcher 5400–5000 v. Chr. datiert, als Ort mit den ältesten Zeugnissen für die

Weinherstellung. Seit kurzem kennt man aber zwei weitere Fundorte, die aus noch älterer Zeit stammen. Es handelt sich dabei um *Shulaveris Gora* und *Gadachrili Gora* in Georgien, die ca. 6000–5800 v. Chr. datieren. Auf den an der Grabungsstätte gefundenen Gefäßscherben konnten mittels chemischer Analysen Spuren von Wein nachgewiesen werden. Die Forscher fanden hier die für den Wein typischen Substanzen wie Wein-, Apfel-, Bernstein- und Zitronensäure. Wie die Weinherstellung damals funktionierte, ist noch unklar. Es gibt auch noch keine Beweise dafür, wie die Gefäße genau aufbewahrt wurden.

Doch wie weit entwickelt war die Weinherstellung und finden sich Hinweise darauf? In *Hajji Firuz Tepe* wurden die sechs Gefäße mit Spuren von Weinsäuren und Baumharz⁵ – entlang einer Wand der «Küche» eines neolithischen Hauses – im Lehmbooden eingebettet gefunden. Jedes Gefäß hatte ein Fassungsvermögen von ca. 9 Litern; dies ergibt insgesamt ein Volumen von ca. 55 Litern für einen durchschnittlichen Haushalt. Wird diese Menge eines einzelnen Haushalts mit der Anzahl Häuser in der gesamten Siedlung

2 Das Grabmal des Dichters Hafiz in Shiras (Iran) mit ornamentalen Verzierungen. Foto: Alexandra Kull.

multipliziert, resultiert daraus ein schon zu diesem frühen Zeitpunkt relativ ergiebiges Produktionsniveau. In diesem Fall muss man entweder davon ausgehen, dass wilde Trauben in der Gegend reichlich vorhanden waren oder aber die eurasische Weinrebe bereits bewusst angebaut wurde bzw. schon domestiziert war. Durch die Analyse von Pollen in Bohrkernen aus dem nahegelegenen Urmia-See konnte festgestellt werden, dass *Hajji Firuz Tepe* in der alten und modernen Verbreitzungszone der wilden Traube liegt.

Auch die beiden Fundorte in Georgien, die knapp 500 km von *Hajji Firuz Tepe* entfernt sind, liegen in dieser Zone; ebenso weitere Gebiete in Armenien, Aserbaidschan, in der Bergregion des nördlichen Mesopotamiens und im Taurus-Gebirge in Ostanatolien. Welche Region nun die Vorreiterrolle bei der Entdeckung



und Verbreitung der «Weinkultur» und der domestizierten Traube innehatte, kann nach Meinung der Forschenden in diesem Stadium der Untersuchung noch nicht beantwortet werden. Weitere Daten zu Wildreben sowie für DNA-Analysen und Ausgrabungen sind dazu notwendig.

Um zu verstehen, weshalb der Mensch Wein herstellen konnte, muss man einen wichtigen Aspekt beachten: die sogenannte «neolithische Revolution».

NEOLITHISCHE REVOLUTION

Das Neolithikum war eine äusserst wichtige Zeit für die Geschichte der Entwicklung der Menschheit. Nach der letzten Kaltzeit entstand im Neolithikum des Nahen Ostens (ca. 10'000–4500 v. Chr.) ein Experimentierfeld auch in jener Bergregion, die sich von den Taurus-Bergen Südostanatoliens über den Südkaukasus und das nördliche Mesopotamien bis hin zu den Zagros-Bergen im Nordwesten des Irans erstreckte.

In der Zeit zwischen 6200 und 4200 v. Chr. wurde das Klima milder und die Niederschlagsmengen nahmen zu. Diese veränderten Lebensbedingungen führten u.a. dazu, dass der Mensch

ganzzährige Siedlungen errichten konnte. Eine Vielzahl von domestizierten Pflanzen – darunter die «Gründerkulturen» Gerste, Einkorn, Emmer, Kichererbsen, Erbsen, Linsen, Flachs und Bitterwicke – konnten somit effizient angebaut, geerntet und gelagert werden. Diese Entwicklungen waren entscheidend um die «neolithische Revolution», welche grosse Veränderungen in der menschlichen Existenz und Kultur mit sich brachte, in Gang zu setzen. Dank dieser neuen, gesicherten Pflanzenressourcen wurde sesshaftes Leben möglich; begleitet wurde der Prozess auch von Fortschritten in Kunsthandwerk, Architektur, Weberei, Färberei, Stein- und Holzbearbeitung. Die Erfindung gebrannter Tongefässe hatte tiefgreifende Auswirkungen auf die Verarbeitung, das Servieren und die Lagerung von Speisen und Getränken.

DOMESTIZIERUNG DER WEINTRAUBE

Der Nachweis der ältesten Spuren von Wein in dieser Region ist nicht zufällig. Die wilde eurasiatische Traube (*Vitis vinifera* ssp. *sylvestris*), die sich durch Domestikation zur *Vitis vinifera* ssp. *Vinifera* entwickelte, wurde zur Grundlage einer weit verbreiteten «Weinkultur» im Nahen Os-

ten und in Ägypten. Diese breitete sich später nach Ostasien, über das Mittelmeer hinweg nach Europa und später bis in die Neue Welt aus. Man kennt heute weit über 10'000 domestizierte Trauben. Diese Sorten verdanken ihren Ursprung der menschlichen Selektion sowie den zufälligen Kreuzungen oder der *Introgression*⁶ zwischen den importierten domestizierten Reben und den einheimischen Wildreben. Sie machen heute den weitaus grössten Teil der weltweiten Weinproduktion aus und umfassen berühmte westeuropäische Sorten wie u.a. Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Tempranillo oder Chardonnay.

Die Domestizierung der Rebe dürfte später erfolgt sein als jene von Gerste und Weizen. Letztere wurden sehr früh – um ca. 10'000 v. Chr. – im Nahen Osten domestiziert. Sie lieferten die wichtigsten Zutaten für Bier und Brot – Grundnahrungsmittel, die in der Folge in grösseren Mengen hergestellt wurden.

GODIN TEPE UND DIE VERBREITUNG DES WEINS

Godin Tepe ist ein archäologischer Fundort im westlichen Zentraliran. Man geht davon aus, dass die Siedlung ihre Bedeutung unter anderem der Kontrolle des

³ Das Bild entstand auf Godin Tepe. Im Hintergrund ist das Zagros-Gebirge erkennbar. Godin Tepe ist durchgehend ab dem Neolithikum (die frühesten menschlichen Spuren reichen bis ca. 5200 v. Chr. zurück) bis in die spätlamische Zeit besiedelt. Auch hier wurden u.a. Scherben mit (chemisch nachgewiesenen) Weinrückständen gefunden. Beim Gebäude auf dem Bild handelt es sich um einen islamischen Schrein, der wohl ins 15. Jahrhundert datiert. Dieser wird von einem modernen Friedhof begleitet, der immer mehr die Fläche des archäologischen Hügels beansprucht. Foto: Alexandra Kull.

Lapislazuli-Handels zwischen Afghanistan und Mesopotamien verdankte. Die strategisch wichtige Handelsroute, an welcher der Ort liegt, wurde später auch als Seidenstrasse weltberühmt. In der Zeit ab ca. 3500 taucht hier auch die Weinherstellung auf. Die in einem Raum gefundenen und anschliessend chemisch untersuchten Gefässe weisen zum Teil ein Volumen von bis zu rund 70 Litern auf. Die einzigartige Architektur des Raumes, dessen besonderer Charakter und die Lage der Funde deuten auf eine spezialisierte Funktion dieses Raums als Verteilungs- oder Handelsplatz hin.

Etwa in der Zeit zwischen 3100 und 2900 v. Chr. trat hier zudem die *Transkaukasische Keramik*⁷ (u.a. auch Trinkbecher) auf, welche aus der Region der ältesten Nachweise für Weinbau stammt.

Die Forschenden gehen davon aus, dass die Einfuhr domestizierter Weintrauben sowie das Wissen zur Weinherstellung nicht zuletzt durch Kontakte mit den nördlicheren Gebieten erfolgt waren. Dabei scheint der durch *Godin Tepe* führende Weinhandel das Produkt zunächst bekannt gemacht zu haben; erst später kam es dann zur eigenen Weinproduktion. Die für den Traubenanbau gut geeignete Lage von *Godin Tepe* lässt aber durchaus den Schluss zu, dass hier ein frühes Zentrum der Weinproduktion entstand, von dem aus die Verbreitung des Weines in die restliche Welt begann.

DIE SPURENSUCHE GEHT WEITER

Die frühesten Spuren von Wein können demnach im Südkaukasus und im Nahen Osten lokalisiert werden. In welcher Region die ersten Schritte zur Weinherstellung stattfanden, ist nicht gesichert. Aktuell sind die ältesten Hinweise in Georgien zu finden; dies kann sich bei künftigen Grabungen aber ändern, denn jeder neue Fund kann zu einem weiteren Mosaikstein bei dieser Spurensuche werden. Archäologie ist immer nur eine Momentaufnahme der aktuellen Forschung. Zu erwähnen gilt es zudem, dass gerade in jenen Regionen nicht alle Länder den gleichen Forschungsstand aufweisen.

Abschliessend ist anzumerken, dass bereits ein Jahrtausend vorher, um 7000 v. Chr., im «Gelben Tal»⁸ in China der früheste Traubenwein chemisch bestätigt werden konnte. Es handelte sich dabei jedoch nicht um reinen Traubenwein, wie es im Südkaukasus der Fall war, sondern um eine Kombination mit Weissdornfruchtwein, Reisbier und Honigwein. Dieser «Wein» wurde wahrscheinlich aus einer lokalen, zuckerreichen Wildrebenart hergestellt.

Die treibende Kraft hinter der Verbreitung der neolithischen Weinkultur stand sicher im Zusammenhang mit dem Handel, dem prestigeträchtigen Austausch von Wein sowie mit dessen Rolle bei festlichen Anlässen

und Kulthandlungen. Siege und der Dank an Götter wurden vielfach mit Wein und oft unter Weinlauben zelebriert. Nicht zuletzt erklärt dies die unaufhaltsame Verbreitung dieses Produkts nach Mesopotamien und Schiras, nach Palästina und Ägypten sowie letztlich in die anderen Gebiete der Welt.

ANMERKUNGEN

- 1 *Enkidu ist ein tierähnlicher Freund des Helden Gilgamesch. Der hier zitierte Text stammt aus dem Gilgamesch Epos. Dabei handelt es sich um literarische Texte, die aus dem babylonischen Raum stammen. Die Texte sind über 4000 Jahre alt und auf Tontafeln in verschiedenen Sprachen fragmentarisch erhalten (vgl. RANKE 2012: 17).*
- 2 *HAFIZ (1320–1389), lebte in der iranischen Stadt Schiras. Seine Texte sind noch heute sehr beliebt.*
- 3 *«Im Persischen ist der Name «Adam» gleichzeitig das Wort für den Menschen» (vgl. KALINOCK 2004).*
- 4 *vgl. WOHLLEBEN 2005: 258 (179). Gemäss Fussnote 1 ist «Formtiegel» im Doppelsinn des Autors als «Pokal» zu lesen: «Anspielung auf die Schöpfung des Menschen aus Lehm durch Gott (Koran 32,8). Das Weinhaus ist der Ort mystischen Geschehens, der Wein das geistige Ferment bei der Gärung des Erdenklosses zur Menschengestalt».*
- 5 *Zwei der Gefässe wurden chemisch untersucht. Baumharz wurde zum Wein gemischt damit dieser nicht zu Essig wird (MCGOVERN 2017: E10316; übersetzt aus dem Englischen durch die Autorin).*

- 6 «Introgression beschreibt die Bewegung eines Gens, Chromosoms, Chromosomensegments oder Genoms von einer Art auf eine andere. Dies kann «zufällig» durch eine historische, natürlich vorkommende Verpaarung eines Individuums einer Population mit Individuen einer anderen Population erfolgen» (<https://de.wikipedia.org/wiki/Introgression>).
- 7 Die Transkaukasische Kultur (4000–2000 v. Chr.) ist die Nachfolgekultur der Shulaveri-Shomu Kultur (6000–4000 v. Chr.), welche die Weinherstellung schon kannte. Die untersuchten Gefäßscherben aus Shulaveris Gora und Gadachrili Gora gehören zur Shulaveri-Shomutepe Kultur (vgl. MCGOVERN 2017: E10310 / MAGHRADZE 2016: 1–2; übersetzt aus dem Englischen durch die Autorin).
- 8 Hier liegt der Fundort Jiahu, eine neolithische Siedlung am Gelben Fluss (vgl. MCGOVERN 2017: E10317; übersetzt aus dem Englischen durch die Autorin).

BIBLIOGRAFIE

- CAVALIERI Duccio et al., 2003: Evidence for *S. cerevisiae* Fermentation in Ancient Wine. In: *Journal of Molecular Evolution* 57, S. 226–232. New York.
- GILBERT A. S., 1991: Equid Remains from Godin Tepe, Western Iran. In: *Beihefte zum Tübinger Atlas des Vorderen Orients. Reihe A, Naturwissenschaften*; 19, 2. Tübingen.
- GOPNIK H., 2011: On the high road: the history of Godin Tepe, Iran. Toronto.
- MAGHRADZE David et al., 2016: Grape and wine culture in Georgia, the South Caucasus. In: *BIO Web of Conferences* 7, 03027 (2016), 39th World Congress of Vine and Wine.
- MCGOVERN Patrick E.; FLEMING Stuart J.; KATZ Solomon H. (Hrsg.), 1996: *The Origins and Ancient History of Wine*. Abingdon and New York.
- MCGOVERN Patrick E., 2003: Ancient wine: the search for the origins of viniculture. Princeton and Oxford.
- MCGOVERN Patrick E. et al., 2004: Fermented beverages of pre- and proto-historic China. In: *PNAS «Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America»*, Vol 101 (51), 17593–17598.
- MCGOVERN Patrick E. et al., 2017: Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus. In: *PNAS «Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America»*, Vol 114 (48), E10309–E10318.
- KALINOCK Sabine, 2004: In der Schenke des Magiers. NZZ Artikel, 4.12.2004, übersetzt aus dem Persischen, Zürich (<https://www.nzz.ch/article9ZFUU-1.343485?reduced=true>).
- RANKE Hermann, 2012 (Übersetzung): *Das Gilgamesch Epos. Der älteste überlieferte Mythos der Geschichte*. Wiesbaden.
- ROBINSON J.; HARDING J.; VOUILLAMOZ J., 2012: *Wine Grapes: A Complete Guide to 1,368 Vine Varieties, Including Their Original and Flavours*. New York.
- WOHLLEBEN Joachim, 2005 (neu in deutsche Prosa übersetzt, mit Einleitung und Lesehilfen): *Die Ghaselen des Hafiz*. Würzburg.
- YOUNG T. C., 1969: *Excavations at Godin Tepe: first progress report*. Toronto.

[Letzter Stand für alle im Beitrag erwähnten Links: 28.9.2018].

LES DÉBUTS DE LA VITICULTURE

La vinification a permis à l'homme de produire une boisson à haute teneur en alcool qui, de par ses propriétés, était une des drogues et un des remèdes les plus répandus dans l'Antiquité.

Les débuts de la viticulture et ses premières traces archéologiques ont été découverts au Caucase du Sud et au Moyen-Orient. Le site archéologique de *Hajji Firuz Tepe* en Iran (5400–5000 av. J.-C.) était jusqu'ici le plus ancien témoin de la vinification. Mais depuis peu, deux autres sites encore plus anciens ont été découverts: *Shulaveris Gora* et *Gadachrili Gora* en Géorgie (env. 6000–5800 av. J.-C.). Des morceaux d'un récipient ont été soumis à des analyses chimiques qui ont relevé des traces de vin.

La vigne sauvage eurasiatique (*Vitis vinifera ssp. sylvestris*) – domestiquée en *Vitis vinifera ssp. Vinifera* – est devenue la base d'une «culture du vin» très répandue dans le Moyen-Orient et l'Égypte qui a ensuite gagné l'Asie de l'Est et l'Europe par la Méditerranée, puis le Nouveau Monde. On distingue aujourd'hui plus de 10'000 variétés de vignes domestiques qui constituent la majeure partie de la production mondiale de vin et comprennent des cépages célèbres d'Europe occidentale comme le cabernet sauvignon, le sangiovese, le tempranillo et le chardonnay.

CONSIDERAZIONI SUGLI ESORDI DELLA VITICOLTURA

La vinificazione ha permesso all'uomo di produrre una bevanda con un elevato tenore alcolico, che per le sue virtù era la droga e la medicina più diffusa tra gli antichi.

Gli esordi della viticoltura e le sue prime tracce archeologiche si trovano nel Caucaso meridionale e nel Medio Oriente. Il sito archeologico di *Hajji Firuz Tepe* in Iran (5400–5000 a. C.) è finora il luogo con le più antiche testimonianze di vinificazione. Recentemente sono però stati rinvenuti due siti ancora più antichi: *Shulaveris Gora* e *Gadachrili Gora* in Georgia (ca. 6000–5800 a. C.). Sui cocci di un recipiente, mediante analisi chimiche sono state rilevate tracce di vino.

L'uva selvatica euroasiatica (*Vitis vinifera ssp. sylvestris*), addomesticata in *Vitis vinifera ssp. Vinifera*, divenne la base di una «cultura del vino» molto diffusa in Medio Oriente e in Egitto, che successivamente si diffuse anche in Asia orientale e in Europa attraverso il Mediterraneo e infine nel Nuovo Mondo. Oggi si conoscono più di 10'000 uve addomesticate. Queste varietà costituiscono la maggior parte della produzione mondiale del vino e comprendono famose varietà dell'Europa.

SOME THOUGHTS ON THE ORIGINS OF VITICULTURE

Wine production allowed people to make a beverage with a high alcohol content, whose properties would lead it to become the most commonly used drug and medicinal aid in ancient times.

The origins of viticulture and the earliest known archaeological evidence are in the South Caucasus and the Middle East. For many years the *Hajji Firuz Tepe* site in Iran (5400–5000 BC) was considered to have the oldest evidence of wine production. Recently, though, even earlier evidence was found at two other archaeological sites – *Shulaveris Gora* and *Gadachrili Gora* in Georgia (approx. 6000–5800 BC); chemical analyses of jar remnants identified traces of wine.

The wild Eurasian grape (*Vitis vinifera ssp. sylvestris*) – which would become *Vitis vinifera ssp. Vinifera* through domestication – was the building block for a widespread 'wine culture' in the Middle East and Egypt, and later East Asia before spreading across the Mediterranean to Europe, and eventually all the way to the New World. Today, there are over 10,000 known varieties of domesticated grapes. They account for, by far, the largest share of global wine production and include famous Western European varieties like Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Tempranillo und Chardonnay.

LE MUSÉE DE LA VIGNE, DU VIN, DE L'ÉTIQUETTE – CHÂTEAU D'AIGLE

HISTOIRE DU MUSÉE



Nicolas Isoz.
*Conservateur du
Musée de la vigne,
du vin, de l'éti-
quette – Château
d'Aigle.*

Le Musée de la vigne, du vin, de l'étiquette – Château d'Aigle possède dans ses collections plus de 10'000 objets qui touchent ou qui illustrent le monde de la vigne et du vin ainsi que les métiers associés. C'est le résultat de plus 50 ans de travail pour sauvegarder un patrimoine qui allait disparaître. A cela s'ajoute une collection d'étiquettes de vin qui dépasse les 400'000 individus.

Bien évidemment, seule une infime partie de ces ensembles sont exposés dans les salles de l'institution. Mais consciente de leur importance patrimoniale, elle les met en valeur dans le cadre d'expositions temporaires qui tendent à privilégier ce qui paraît être sa spécificité au niveau mondial: les étiquettes de vin.

¹ Entouré de vignobles, le château d'Aigle ainsi que le musée font partie des biens culturels d'importance nationale dans l'Inventaire PBC 2009. Photo: Hans Schüpbach, © Section PBC, OFPP.



BRÈVE HISTOIRE DU CHÂTEAU

Le Château d'Aigle, à l'origine une tour forte, a été construit à la fin du XII^e siècle par les chevaliers d'Aigle (*Milites de Allio*); dix à vingt ans plus tard, aux débuts du XIII^e siècle, les comtes de Savoie bâtissent une autre tour forte à environ cinquante mètres de la première et qui après diverses modifications deviendra la Maison de la Dîme, en face du château.

En août 1475, lors des Guerres de Bourgogne qui opposent les Suisses au duc de Bourgogne, une bande de montagnards (provenant de Gesseney soit l'actuel Saanenland et des régions de Château d'Oex et des Ormonts) attaquent et prennent le château pour le compte des Bernois. La rive droite du Rhône de Lavey jusqu'au lac et aux portes de Villeneuve reste bernoise et dès 1476 elle devient la première terre francophone à être intégrée à la Suisse. La République de Berne installe un gouverneur au château (élu pour six ans) et transforme profondément l'édifice en développant ses fonctions défensives et résidentielles. La muraille est consolidée et la grande tour carrée est construite dès 1490. Des décors peints des XVI^e et XVII^e siècles sont encore visibles et témoignent de la splendeur de l'antique édifice.

Après les troubles de la révolution de 1798, le château d'Aigle est acheté en 1804 par la Commune



2 Maquettes interactives: différents types de pressoirs à tester.
Photo: Claude Bornand, © Musée de la vigne et du vin.

3 Laboratoire interactif: «L'heure de la vendange». Photo: Claude Bornand, © Musée de la vigne et du vin.

d'Aigle qui y installe le tribunal de district, les prisons du district et l'hospice pour les pauvres. Quelques années plus tard, un fonctionnaire venu de Lausanne pour inspecter ces prisons les déclare les plus inhumaines du canton. Il relève qu'elles sont excessivement froides, ne disposent d'aucun moyen de chauffage et n'offrent aucune garantie contre les évasions... Finalement, les prisons sont rénovées et reconstruites dans la Tour carrée du château; elles y restent jusqu'en 1972.



UNE CRÉATION DE LA CONFRÉRIE DU GUILLON

Dès les années 1950, dans l'esprit de François Cuénoud, créateur et premier gouverneur de la Confrérie du Guillon (la confrérie bachique qui défend les vins vaudois), le Canton de Vaud se devait d'avoir une Maison de la vigne et du vin qui abriterait un musée de la vigne et du vin et des locaux pour la promotion des vins vaudois.

A l'Exposition nationale de 1964 de Lausanne l'exposition «La Chaîne du vin» présente une collection d'objets que la Confrérie du Guillon rachètera pour ce musée encore à créer. Dès l'année suivante, d'autres achats et des legs complètent cette future institution. Comme l'explique la plaque de présentation du futur musée, elle aura pour mission d'exposer les objets les plus anciens et les plus divers car l'évolution de

la mécanisation fait disparaître très rapidement une quantité d'outils qui ont chacun leur poésie et dont les générations futures n'auront que ce souvenir. En 1967 un lieu d'accueil est trouvé: ce sera le Château d'Aigle.

«Il existe une véritable civilisation du vin qui ne connaît ni race, ni frontière. Le Musée de la Vigne et du Vin sera vaudois par sa localisation; en revanche, il s'efforcera de présenter l'aspect universel de la vigne et de son histoire; il en recevra et en exposera les témoins de tout temps et de toute provenance.»

DE 1975 À 2009, UN MUSÉE D'ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES

Un projet de mise en œuvre qui s'inspire du Musée du vin de Bourgogne ouvert en 1946 par Henri Lagrange et le muséographe Georges-Henri Rivière est

défini. Puis, le 19 janvier 1971 le Musée vaudois de la vigne et du vin est fondé par la Confrérie du Guillon avec le soutien de toutes les communes viticoles du Canton de Vaud.

Une grande récolte auprès des vignerons permet de rassembler une importante série d'objets vitivinicoles. Mais, partant du principe qu'il serait faux de croire qu'un musée de la vigne et du vin est destiné à ne présenter qu'un pressoir, des brantes, des outils viticoles ou récipients de cave, des achats, des dons et des prêts permettent de développer les collections dans tous les domaines liés de près ou de loin avec la vigne et le vin. Tableaux, gravures, sculptures, bouteilles, carafes, verres, porcelaines, tire-bouchons,... étoffent un ensemble qui sera présenté au Château d'Aigle dès 1975 dans une muséographie mettant en valeur les arts et traditions populaires.

En 2004, le Musée International de l'Étiquette marie sa collection de plus de 400'000 étiquettes avec celle du Musée Vaudois de la Vigne et du Vin.

DEPUIS 2010, UN MUSÉE D'IDÉES

Dès 2010, le musée relève de nouveaux défis, s'adapte à son temps et aux attentes de ses visiteurs. De musée d'objets il est devenu musée d'idées. L'exposition a radicalement changé: elle est interactive, ludique, didactique. Elle s'appuie sur les pratiques actuelles du monde de la vigne et du vin dans nos régions, elle évoque le paysage et l'environnement sans oublier l'histoire et l'ethnographie.

En 2013 une salle particulière présente une partie des étiquettes de vin puis d'autres salles sont aménagées pour recevoir des expositions temporaires destinées à mettre en valeur les collections de ce qui est devenu le Musée de la vigne, du vin, de l'étiquette.

Aujourd'hui, le musée présente six expositions permanentes, qui permettent aux visiteurs de s'instruire tout en s'amusant.

L'Histoire, c'est bien évidemment celle du lieu qui accueille le musée, celle du Château d'Aigle, entouré de vignes dès ses origines.

Nature et paysage, c'est un film avec des images aériennes spectaculaires des vendanges dans les

paysages magnifiques du triangle du chasselas, entre Genève, Bienne et Sierre. Il rend hommage aux hommes et aux femmes qui ont façonné depuis des siècles les vignobles de chez nous.

Vive l'environnement!, ce sont des laboratoires interactifs qui font découvrir comment le vigneron cultive sa vigne, comment il façonne son vin, mais qui évoquent aussi les plantes et les animaux que l'on rencontre dans le vignoble ainsi que les différents terroirs sur lesquels se plaît la vigne. C'est aussi l'occasion pour le visiteur d'exercer ses sens, d'apprendre à déguster le vin et à reconnaître ses arômes.

Histoires drôles rend hommage à un fameux artiste français du XIX^e siècle, Honoré Daumier, qui brocarde dans ses dessins tant le vigneron que le bourgeois à la vigne, tant le consommateur de vin que les faussaires et autres trafiquants.

Belles Fêtes et beaux costumes est une exposition-spectacle dédiée à la célébration de la vigne et du vin telle qu'on peut la vivre dans le Canton de Vaud. Deux films qui présentent, pour l'un un ressant (banquet) de la Confrérie du Guillon qui associe les vins

vaudois à la haute gastronomie, et pour l'autre la Fête des Vignerons de Vevey 1999, une fête qui rend hommage aux travailleurs de la vigne.

Les Visages du vin, peintures, gravures, dessins, photographies: l'étiquette c'est unique, comme une personne ou une signature. Près de 1000 étiquettes de vins présentées par thèmes, BD, politique, scènes paillardes, artistes, paysages du monde,... mais aussi des bouteilles de vin et des panneaux publicitaires tous réunis pour proclamer: «je suis le meilleur vin du monde».

Le musée de la vigne, du vin, de l'étiquette – Château d'Aigle développe aussi un programme d'expositions temporaires annuelles destinées à mettre en valeur ses riches collections. Ainsi, les objets et documents qu'il possède continuent à raconter leurs propres histoires, celles des hommes et des femmes, vignerons, vigneronnes, tonneliers, verriers, buveurs de vin, artistes,... qui ont construit nos villages, façonné nos paysages, et qui finalement tous chantent le chasselas, ce cépage qui, d'après les dernières recherches, est originaire des rives orientales du lac Léman.

INFORMATION PRATIQUES SUR LE SITE:

Le musée peut se visiter individuellement mais il propose aussi, pour les groupes dès 10 personnes, de nombreuses offres associant la visite, guidée ou pas, avec une dégustation, un repas au restaurant ou une rencontre chez un vigneron.

Le site offre aussi des salles pour des réunions, séminaires, apéritifs, banquets, mariages ou tout autre événement festif.

Adresse

Le Musée de la vigne, du vin, de l'étiquette – Château d'Aigle
Place du Château 1, 1860 Aigle
www.museeduvin.ch / info@chateauaigle.ch
Tél.: +41 (0)24 466 21 30 / Plus d'info sur www.chateauaigle.ch

Les heures d'ouverture

- De janvier à mars et de novembre à décembre, du mardi au dimanche de 10h00 à 17h00 (fermé le lundi)
- D'avril à juin et de septembre à octobre, du mardi au dimanche de 10h00 à 18h00 (fermé le lundi)
- En juillet et août, ouvert tous les jours de 10h00 à 18h00
- Fermé le 1^{er} janvier et le 25 décembre

DAS MUSEUM
FÜR WEINBAU, WEIN
UND ETIKETTEN –
CHÂTEAU D'AIGLE

MUSEO DELLA VITI-
COLTURA, DEL VINO
E DELLE ETICHETTE –
CHÂTEAU D'AIGLE

CHÂTEAU D'AIGLE –
THE VINE, WINE AND
WINE LABELS MUSEUM

Das Museum für Weinbau, Wein und Etiketten - Château d'Aigle, das seit 1975 der Öffentlichkeit zugänglich ist, war zunächst wie viele andere Museen zum gleichen Thema ein Museum über Kunst und Volkstraditionen. Seit 2010 hat es sechs interaktive Ausstellungen mit spielerischem und didaktischem Hintergrund entwickelt, und ist zu einem «Museum der Ideen» geworden. Basierend auf den aktuellen Praktiken der Weinbau- und Weinwelt in unseren Regionen, behandelt es die Themen Landschaft, Biodiversität, Geschmack, Ökologie, Ökonomie, Kunst, Verkauf und Promotion von Weinen, Feste sowie die der Arbeit des Winzers im Weinberg und im Keller.

Es organisiert auch ein Programm mit jährlichen Wechselausstellungen, um seine reichen Sammlungen entsprechend präsentieren zu können. Bis Ende August 2019 wird hier einer der bekanntesten Weine der Schweiz, der *Aigle les Murailles*, geehrt, welcher das 100-Jahr-Jubiläum seiner Etikette mit der berühmten Ei-dechse feiert.

Für April 2019 ist ein weiteres Projekt rund um Bacchus- und Wein-Feste in Vorbereitung.

Weitere Informationen finden Sie auf der Website des Museums: www.museedevin.ch

Aperto al pubblico dal 1975, il Museo della viticoltura, del vino e delle etichette - Château d'Aigle era inizialmente, come altri musei sullo stesso tema, un museo di arte e tradizioni popolari. Dal 2010, ha organizzato sei mostre interattive a carattere ludico e didattico ed è diventato un «museo delle idee». Basandosi sulle attuali pratiche vitivinicole delle nostre regioni, si dedica a numerosi temi: paesaggio, biodiversità, gusto, ecologia, economia, arte, vendita e promozione dei vini, sagre e feste nonché lavoro del viticoltore in vigna e in cantina.

Organizza anche un programma di esposizioni temporanee annuali per mettere in mostra le sue ricche collezioni. Fino alla fine di agosto 2019, rende omaggio a uno dei vini più conosciuti della Svizzera, *l'Aigle les Murailles*, che festeggia il centenario della sua etichetta illustrata con la famosa lucertola.

Per aprile 2019 è in preparazione un altro progetto sulle feste dedicate a Bacco e al vino.

Maggiori informazioni si trovano sul sito web del museo: www.museedevin.ch

Open to the public since 1975, the Vine, Wine and Wine Labels Museum at the Château d'Aigle originally focused on art and folk traditions like many other wine museums. However, it changed course in 2010 and now boasts six permanent interactive, fun and educational exhibitions. As such, it has become a 'museum of ideas'. It explores the winegrowing and winemaking culture of the region and touches on subjects like the landscape, biodiversity, educating palates, ecology, economics, art, sales and promotion of wine, festivals and the work of winegrowers and winemakers in the vineyards and cellars.

It also organises temporary annual exhibitions which showcase its extensive collections. The current exhibition, which will run until the end of August 2019, pays homage to one of Switzerland's best-known wines *Aigle les Murailles* and its 100-year-old label featuring its famous lizard.

Another project will be launched in April 2019. This time it will explore Bacchanalian and wine festivals.

More information can be found on the museum website: www.museedevin.ch

WEITERE LINKS ZUM THEMA

Als Ergänzung zu den im Heft erwähnten Beiträgen haben wir nachstehend einige Links und Hinweise zum Thema zusammengetragen. Es ist zu betonen, dass diese Liste keine Wertung enthält und schon gar nicht den Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Wir möchten Ihnen bloss einige zusätzliche Informationen in diesem spannenden Bereich ermöglichen – es lohnt sich auch, selbstständig nach Informationen zum Thema *Wein, Weinbau* zu suchen.

[Letzter Stand für alle im Beitrag erwähnten Links: 28.9.2018].

WEINBAU

Geschichte des Weinbaus
<https://de.wikipedia.org/wiki/Weinbau>

REBSORTEN

Datenbank Weinsorten
 Vitis International Variety Catalogue VIVC
<http://www.vivc.de/index.php?r=site%2Findex>

Seltene Sorten Schweiz
<https://www.prospecierara.ch/de/reben/reben>

MUSEEN

Liste von Weinbaumuseen (Schweiz und Ausland)
https://de.wikipedia.org/wiki/Liste_von_Weinbaumuseen

Der Schweizerische Museumsführer listet zusätzlich zu den in der oben erwähnten Liste aufgeführten Museen noch die weiteren auf: Boudry (NE), Ligerz (BE), Neftenbach (ZH), Oetwil am See (ZH), Plan-Cerisier (VS), Riehen (BS), Salgesch/Sierre (VS), Spiez (BE), Vevey (VD).

WEINWANDERWEGE

Eine kleine Auswahl, über die ganze Schweiz verteilt:

- <https://www.falstaff.ch/nd/top-10-weinwanderungen-in-der-schweiz/>
- <https://www.schoenesleben.ch/travel/schweiz/die-schoensten-weinwanderungen-der-schweiz-26>
- <https://www.blick.ch/life/reisen/ch/die-schoensten-weinwege-der-schweiz-wandeln-sie-auf-bacchus-spuren-id5553325.html>
- <https://www.nachhaltigleben.ch/freizeit/wanderungen/weinwanderung-natur-erleben-und-wein-geniesen-in-der-schweiz-3368>
- AG: <http://www.weinwanderweg.ch/>
- GE: <https://geneveterroir.ch/de/weinwanderungen/4549>
- GR: <https://www.freizeit.ch/freizeit/14327/herrschaftlicher-bund-ner-weinwanderweg-maienfeld>
- SH: <http://www.naturpark-schaffhausen.ch/de/leben-und-entdecken/erlebnisse/wandern-themenwege/weinwanderweg>
- TG: <https://www.weinweg-weinfeld.ch/>
- TI: <https://www.myswitzerland.com/de-ch/weinwanderwegemendrisiotto.html>
- VS: Sentier viticole/Weinwanderweg (Sierre – Salgesch)

PUBLIKATIONEN

Das Oxford Weinlexikon (ISBN 978-3-8338-0691-9)
https://www.gu.de/media/media/110/06588661988818/9783833806919_presstext.pdf

Standardwerk der Weindegustation vom Autor Hugh Johnson
https://de.wikipedia.org/wiki/Der_kleine_Johnson
https://de.wikipedia.org/wiki/Der_große_Johnson

IMPRESSUM / ADRESSEN

VORANZEIGE KGS FORUM 2019

32/2019 (Mai 2019):

Ein «musikalisches» Forum
Un Forum PBC «musical»
Un Forum PBC «musicale»
A "musical" PCP Forum

33/2019 (November 2019):

Tourismusanlagen und KGS
*Infrastructures touristiques
et PBC*
Impianti turistiche e PBC
Tourist facilities and PCP

IMPRESSUM

© Bundesamt für Bevölkerungsschutz BABS,
Fachbereich Kulturgüterschutz KGS, Bern 2019 ISSN 1662-3495

Herausgeber: BABS, Fachbereich Kulturgüterschutz KGS

Konzept: Rino Büchel, Hans Schüpbach, Eveline Maradan El Bana,
Laura Albisetti, Olivier Melchior, Alexandra Kull.
Mit bestem Dank für wertvolle Hinweise an Dr. Lambrini Koutous-
sakki (Fribourg) und Dr. Simon Berger (Kant. Denkmalpfleger GR).

Redaktion, Layout: Hans Schüpbach, Alexandra Kull

Übersetzungen: Alain Meyrat, Anne-France Meystre (f), Caroline
Sulmoni, Peter Waldburger (i), Elaine Sheerin (e)

Auflage: 2000; 18. Jahrgang

Web: www.kgs.admin.ch/ oder www.kulturgueterschutz.ch/

GIS-Anwendung KGS-Inventar:
<https://map.geo.admin.ch/?topic=kgs>

Hinweis

Das KGS Forum dient als Plattform, um verschiedene Themen aus dem Bereich Kulturgüterschutz möglichst vielfältig und aus unterschiedlichen Blickwinkeln vorzustellen. Die Beiträge geben die Meinung der Autorinnen/Autoren wieder und sind somit nicht zwingend deckungsgleich mit dem Standpunkt des Bundesamtes oder der Schweizerischen Eidgenossenschaft.

KGS ADRESSEN / ADRESSES PBC / INDIRIZZI PBC / ADRESSES PCP

Bundesamt für Bevölkerungsschutz BABS
Fachbereich Kulturgüterschutz KGS
Monbijoustrasse 51A, 3003 Bern

Tel. Loge: +41 (0)58 462 50 11

Web: www.kulturgueterschutz.ch oder www.kgs.admin.ch
www.bevoelkerungsschutz.ch (Navigation: Themen / Kulturgüterschutz)

Büchel Rino	Chef KGS, Internationales rino.buechel@babs.admin.ch	Tel.: +41 (0)58 462 51 84
Albisetti Laura	Grundlagen laura.albisetti@babs.admin.ch	+41 (0)58 465 15 37
Maradan El Bana Eveline	Ausbildung rose-eveline.maradan@babs.admin.ch	+41 (0)58 462 52 56
Melchior Olivier	Projekte, Ausbildung olivier.melchior@babs.admin.ch	+41 (0)58 463 34 63
Schüpbach Hans	Information, Inventar hans.schuepbach@babs.admin.ch	+41 (0)58 462 51 56
Kull Alexandra	Hochschulpraktikantin alexandra.kull@babs.admin.ch	+41 (0)58 483 59 99

Kantonale KGS-Verantwortliche / Mitglieder Schweizerisches Komitee für Kulturgüterschutz:
www.kgs.admin.ch/ -> Organisation (unten an der Seite finden Sie die Links mit Adresslisten)



A



B

Die Farbbilder gehören zu den Beiträgen auf den jeweils erwähnten Seiten (ausführliche Bildlegenden sind dort zu finden, Copyrightverweise werden auch hier wiedergegeben):

A vgl. S. 64–69 (Bild 2, S. 65; © ViaStoria / Heinz Dieter Finck).

B vgl. S. 53–57 (Bild 3, S. 56; © Grégoire Chappuis).

C, F vgl. S. 30–37 (Bild 5, S. 34/Bild 9, S. 36; © ZHAW / Weinbaumuseum).

D vgl. S. 24–29 (Bild 4, S. 26; © Rebbaumuseum am Bielersee «Hof»).

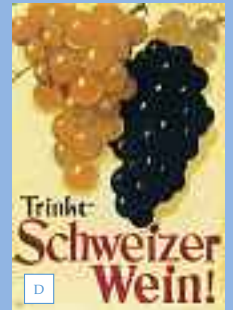
E vgl. S. 38–42 (vgl. Bild 2, S. 40; © Confrérie des Vignerons de Vevey).

G, I vgl. S. 9–16 (Bild 1, S. 10; © Trustees of the British Museum);
(Bild 4, S. 12; Staatliche Antikensammlungen München).

H vgl. S. 70–74 (Bild 1, S. 70; © Peter Hebeisen).



C



D



E



F



G



H



I