



# WINZLER VON BADEN



**WINZERBRIEF**

FEBRUAR 2025

# WINZERBRIEF

FEBRUAR 2025

Liebe Winzerinnen und Winzer,  
heute möchten wir Sie wieder über einige aktuelle Themen informieren.

## 1. Traubenanlieferungsbedingungen und Traubenauszahlungsbedingungen ab Herbst 2025

Vierstufiges Modell:

### **1. Stufe:**

Minimalschnitt, welcher vom jeweiligen Winzer angemeldet werden muss, erhält den Faktor 0,9 bezogen auf den Basispreis. Die gleiche Berechnung gilt für Spalieranlagen die schlecht bewirtschaftet wurden.

Bei Produktionen aus Minimalschnitt ohne Anmeldung durch den Winzer, wird die Annahme durch die Winzer von Baden eG verweigert.

### **2. Stufe:**

Basisproduktion (=Basispreis), mit guter Spalierführung. Bonituren werden stichprobenartig durchgeführt um das Qualitätsziel aufrecht zu erhalten.

### **3. Stufe:**

Ortsweine mit Bonitur. Alle Lagestücke unterliegen der Bonitur. Zuschlag für die Ortsweinproduktion Faktor 2 auf den Basispreis. Ortswein Lagen müssen angemeldet sein. Es können nur Meldungen aus den jeweilig aufgeführten Orten für die entsprechende Rebsorte angenommen werden.

### **4. Stufe:**

Selektion mit Bonitur. Alle Lagestücke unterliegen der Bonitur. Zuschlag für Selektionsproduktion Faktor 3 bezogen auf den Basispreis. Selektionsflächen müssen angemeldet sein.

Einzelheiten zu den jeweiligen Rebsorten sowie zusätzliche Informationen sind auf der Homepage der Winzer von Baden eG unter <https://winzervonbaden.de/pages/downloads> zu finden.  
Passwort zum Öffnen der PDF-Datei: **wiesloch#**

Dies beinhaltet auch das Anmeldeformular für die Ortswein- und Selektionsanmeldung. Die Meldung für diese Programme muss bis 16. März 2025 erfolgen. Rückmeldung zur Annahme der Meldung erfolgt dann bis spätestens 04.04.2025.

Für Trauben die oberhalb der in den Traubenproduktionsrichtlinien angegebenen Mengen angeliefert werden erfolgt keine Vergütung.

Trauben die nach der offiziellen Schliessung des Kelterhauses der einzelnen Ortsgenossenschaften geherbstet werden, müssen nach vorheriger Absprache mit dem Kellermeister bei der WG Kraichgau angeliefert werden. Die Transportkosten hierfür müssen vom einzelnen Winzer selbst getragen werden.

## Ablehnungsgründe Weinberg

Pflegezustand	Normal	Ortswein	Selektion
Unterstockbewuchs	nicht durchgewachsen	nicht durchgewachsen	frei
Laubschnitt	zeitgerecht, nach Heften damit Ruten nicht zu kurz geschnitten werden		
Wuchs	kein Kümmerwuchs		
Vitalität	gute Nährstoffversorgung		

Krankheiten	Normal	Ortswein	Selektion
Botrytis	20% (10% bei Grau- und Weißburgunder)	5% (Weißwein)	0% 0% bei Rotwein
Oidium	in schwierigen Jahren 5%	0%	0%
Peronospora	nicht betrachtet	0%	0% 0% bei Rotwein

Bonituren			
Normal	Stichproben		
Ortswein	mitte Ende Juni		zur Reife
Selektion	mitte Ende Juni	Anfang August	zur Reife

Ablehnungsgründe Annahme	Normal	Ortswein	Selektion
Flüchtige Säure		0,4 g/l	
Botrytis	20% (10% bei Grau- und Weißburgunder)	5% (Weißwein)	0%

Bezahlung	Beispielrechnung			
	Ertrag kg/ar	Faktor	€/kg	Ziel €/ha
Schlechter Minimalschnitt*	Ablehnung			
Minimalschnitt	120-140	0,9	0,45	5400-6300
Basisweine	120-140	1	0,50	6000-7000
Ortsweine	90	2	1	9000
Selektionsweine	70	3	1,5	10500

\*und ganz schlechtes Spalier

Berechnungsstufen	
Schlechter Minimalschnitt / ganz schlechtes Spalier	Ablehnung
Minimalschnitt und schlechte Spalier	90%
gutes Spalier (Berechnungsgrundlage)	100%
Ortsweine	200%
Selektionsweine	300%

## 2. ERINNERUNG - AKTIONSWEINE

Bis zum **30. März 2025** können Sie noch den Bestellschein für die Aktionsweine 2025 abgeben. Entweder per E-Mail: [bestellung@winzervonbaden.de](mailto:bestellung@winzervonbaden.de) oder Abgabe bei Ihrer örtlichen Winzergenossenschaft. Bitte beachten Sie den Meldeschluss, er wird nicht verlängert.

## 3. VEANSTALTUNGEN / WEINFESTE

### 21.03. \ KÖNIGLICHE WEINPROBE

29,00 € PRO PERSON \ 19.00 – 22.00 UHR

Betriebsbesichtigung und Verkostung von sechs Weinen, dazu ein buntes Vesper. Moderiert wird der Abend von den KURPFÄLZISCHEN WEINHOHEITEN.



### 11.04. \ WEIN & MUSIK

38,00 € PRO PERSON \ 19.00 – 22.00 UHR



Ein exklusives, privates Konzert der SINGERSONGWRITERIN LAURA RIES, begleitet von LUKAS ZOHHM an der Gitarre.

Genießen Sie dabei sechs erlesene Weine und einen erfrischende Sekt-Cocktail, begleitet von gemischten Häppchen. Ein Abend voller Genuss und musikalischer Highlights erwartet Sie.

### 23.05. \ WEINWANDERN MIT LAMA

35,00 € PRO PERSON \ 18.30 – 21.00 UHR

Wanderung durch die Weinberge mit leckeren Weinen, kleinen Snacks und den Rauenberg Lamas als Wegbegleiter. Geführt wird die Tour von der erfahrenen Lama-Besitzerin ROSI WIPFLER. Bei Extremwetter muss der Termin ggf. verschoben werden.

### 27.06. \ MÄDELSABEND

29,00 € PRO PERSON \ 19.00 – 22.00 UHR

Verkostung von sechs Weinen, ergänzt durch Secco, dazu Fingerfood. Moderiert wird der Abend von JÜRGEN KNOPF.



### 18.-20.07. \ SOMMERFESTIVAL

#### IN DER WINZERRAST

EINTRITT FREI

Drei Tage Open-Air mit Live-Musik & Genuß



### 15.08. \ WEINPROBE FÜR JEDERMANN

29,00 € PRO PERSON \ 19.00 – 22.00 UHR

Betriebsbesichtigung und Verkostung von acht Weinen, dazu ein buntes Vesper.

### 19.09. \ ROSÉWEINPROBE

29,00 € PRO PERSON \ 19.00 – 22.00 UHR

Verkostung von sechs Roseweinen verschiedener Qualitäten und Geschmacksrichtungen, ergänzt durch Perlwein und Sekt. Dazu ein buntes Vesper.



### 17.10. \ WEIN & SCHLAGER

#### DER GOLDENEN ZWANZIGER

38,00 € PRO PERSON \ 19.00 – 22.00 UHR

Die IMMERGRÜNEN präsentieren Schlager aus den 20er und 30er Jahren, live und authentisch. Ergänzt von sechs Weinen und einem Überraschungsgetränk, dazu gemischte Häppchen.

### 14.11. \ WEIN & KÄSE

38,00 € PRO PERSON \ 19.00 – 22.00 UHR

Verkostung von sechs hochwertigen Käsesorten mit korrespondierenden Weinen, dazu Brot.



### 12.12. \ WEIN & SCHOKOLADE

29,00 € PRO PERSON \ 19.00 – 22.00 UHR

Verkostung von sechs hochwertigen Schokoladen mit korrespondierenden Weinen, dazu salzige Snacks.