

APRIL BIS DEZEMBER 2024

WEINPROBEN & MEHR...

14.04. \ 21. WEINFESTIVAL

PALATIN, WIESLOCH
EINTRITT 12,00 € PRO PERSON \ AB 10.00 UHR

Mit der Krönung der Bereichsprinzessin



20.09. \ BLINDVERKOSTUNG

29,00 € PRO PERSON
19.00 – 22.00 UHR

Verdeckte Verkostung von sechs Weinen. Lassen Sie die aromatische Vielfalt der Weine unvoreingenommen auf sich wirken. Dazu ein buntes Vesper.



19.04. \ WEIN & MUSIK

38,00 € PRO PERSON
19.00 – 22.00 UHR

Kleines privates Konzert der SINGER SONGWRITERIN MAGGIE RIES. Ergänzt von sechs Weinen und einem Sekt-Cocktail, dazu gemischte Häppchen.

28.09. \ WEINRADELN IM KRAICHGAU

23,00 € PRO PERSON \ 13.00 – 17.00 UHR

Den nördlichen Kraichgau mit dem Fahrrad erkunden, geführt durch den zertifizierten Radguide Thomas Stang. Start an der Vinothek mit einem Gläschen Secco, dazu ein kleines Snackpaket für die Tour.

Streckendetails: 30 Kilometer / 410 Höhenmeter.

17.05. \ WEISSWEINPROBE

29,00 € PRO PERSON \ 19.00 – 22.00 UHR

Verkostung von acht Weißweinen verschiedener Qualitäten und Geschmacksrichtungen, dazu ein buntes Vesper.

21.06. \ ROSÉWEINPROBE

29,00 € PRO PERSON \ 19.00 – 22.00 UHR

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

19.07. \ 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.



19.07. – 21.07. \ „SOMMERFESTIVAL – OPEN AIR“ (WINZERRAST WIESLOCH)

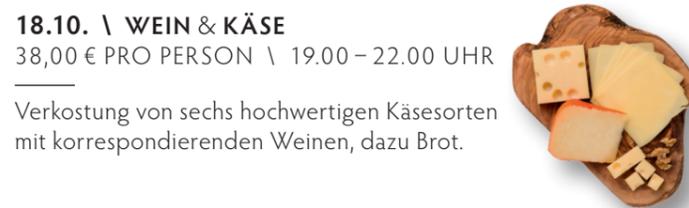
ALLE VERANSTALTUNGEN FREIER EINTRITT

Freitag, Musik von KIST
Samstag, Musik von ART DONUTS
Sonntag, THEO TOLLPATSCHE \ ROCK4KIDS (Kinder- und Jugendprogramm)
Abschluss am Sonntag, Musik TARA & STEN

23.08. \ WEINPROBE FÜR JEDERMANN

29,00 € PRO PERSON \ 19.00 – 22.00 UHR

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



18.10. \ WEIN & KÄSE

38,00 € PRO PERSON \ 19.00 – 22.00 UHR

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

22.11. \ WEIN & BADISCH ROCK'N SOUL

38,00 € PRO PERSON \ 19.00 – 22.00 UHR

Kleines privates Konzert des charmanten MUNDART DUOS MIR ZWAI. Ergänzt von sechs Weinen und einem Sekt-Cocktail, dazu gemischte Häppchen.

30.11. \ 1. ADVENTSSAMSTAG

9.00 – 14.00 UHR

Unser beliebter 1. Adventssamstag in der Vinothek mit Glühwein, Punsch und Lebkuchen. Auf jeden zahlenden Kunden wartet ein kleines Präsent.

13.12. \ ROTWEINPROBE

38,00 € PRO PERSON \ 19.00 – 22.00 UHR

Verkostung von acht Rotweinen verschiedener Qualitäten und Geschmacksrichtungen, dazu eine bunte Käseplatte.



DIE EINTRITTSKARTEN SIND AUSSCHLIESSLICH IM VORVERKAUF IN DER VINOHEK ERHÄLTICH.

TELEFON 06222 9273-37

E-MAIL: VINOHEK@WINZERVONBADEN.DE

WINZER VON BADEN



WINZERBRIEF

MÄRZ 2024

WINZERBRIEF

MÄRZ 2024

WINZER
VON
BADEN

1. AUSZAHLUNG ERNTE 2023

Zum 30. März 2024 erfolgt die Auszahlung der ersten Rate des Jahrgangs 2023.

Aufgrund des großen Marktdrucks und der allgemeinen Kaufzurückhaltung bei den Verbrauchern sind wir gezwungen, recht vorsichtig zu disponieren. Diese erste Rate liegt daher nur bei gut 20 % der Höhe der vorläufigen Abrechnung. Sollte der Geschäftsverlauf einen positiveren Verlauf nehmen, werden wir bei den kommenden Raten entsprechend reagieren.

Wurden in Ihrer Genossenschaft im Jahr 2023 nicht vermarktete Übermengen angeliefert (> 90 hl/ha), müssen wir die Auszahlung hierfür zunächst einbehalten, bis in einem Folgejahr unterliefert wird. Dies betrifft zunächst die in Ihrer Anlieferungsbestätigung ausgewiesenen Übermengen. Sollten diese nicht ausreichen, wird auch unterhalb von 140 kg/a einbehalten. Der Einbehalt erfolgt bei den höchsten Erträgen beginnend, in absteigender Folge.

Die Auszahlung der einbehaltenen Beträge erfolgt nach Unterlieferung innerhalb der folgenden drei Jahre, danach verfällt der Anspruch. Bei der Auszahlung erhalten die Erträge bis 140 kg/a die volle Auszahlung. Die Qualitätszu- und -abschläge bleiben wie seither: Ausgehend vom Ausgangsmostgewicht (Qualitätsweinschwelle plus 6) erfolgt nach oben ein Zuschlag von 3 % pro °Oe bis maximal 90° Oe, (MTh bis 80° Oe) bzw. nach unten ein Abschlag von 3 % pro °Oe. Bei Unterschreiten der Qualitätsweinschwelle erfolgt ein weiterer einmaliger Abschlag von 5 %.

2. NEUES AB JAHRGANG 2024

- Ertragsobergrenze innerhalb der Normalmenge über alle Sorten 140 kg Anlieferungen innerhalb einer Sorte über 180 kg/ar erhalten keine Auszahlung
- Zuschlag für fäulnisfreies Lesegut (Lage 8) wird nicht mehr gewährt.
- Zuschlag 20 % für reifes, gesundes Lesegut ab 80° Oe (MTh ab 75°Oe) in Spalieranlagen (kein Minimalschnitt), bei allen Sorten.
Voraussetzung: gut durchgefärbtes, fäulnisfreies Lesegut bei Rotweinsorten maximal 10 % Botrytisbefall (Befallsstärke) bei weißen Sorten;
Bonitur maximal zwei Tage vor der Lese durch die WG;
Stichproben durch die Winzer von Baden eG werden durchgeführt
- Bei Vollernterlese wird der Einsatz von Abbeermaschinen am Vollernter vorgeschrieben; Ausnahmen können nur für vorhandene gezogene Vollernter in geeigneten Anlagen genehmigt werden
- Selektionen: Umfang und Produktionsvorgaben wie seither:
je 4 ha Grau- und Weißburgunder,
je 2 ha Spätburgunder, Lemberger, Schwarzriesling, Riesling
Auch bei den Selektionen müssen wir auf die derzeitige Marktsituation reagieren. Die Vergütung wird für den Jahrgang 2024 reduziert auf 1,65 €/kg für Grauburgunder und die roten Sorten 1,55 €/kg für Weißburgunder und 1,25 €/kg für die Sorte Riesling
Die Ertragsvorgaben liegen beim Riesling bei maximal 95 kg/a, bei den anderen Sorten bei 80 kg/a.
Anlieferung wird voraussichtlich in Wiesloch sein.
- Trauben aus Minimalschnittanlagen müssen künftig nicht mehr nach Wiesloch transportiert und dort erfasst werden, jedoch sollen die Trauben separat erfasst und verarbeitet werden.

Minimalschnittanlagen und Selektionen bitte bis 20. April 2024 bei Ihrer WG melden.

3. ANBAUEMPFEHLUNG

Weißer Burgundersorten haben derzeit die besten Vermarktungsmöglichkeiten und bilden daher unsere Hauptempfehlung: Sauvitage und Souvignier gris als Piwi-Sorten in Abstimmung mit unserem Herrn Schmid.

Mail: s.schmid@winzervonbaden.de

Wir weisen darauf hin, dass bei Überschreiten der zulässigen Vermarktungsmenge von 90hl/ha, wie oben beschrieben, die darüber liegenden Erträge erst nach Unterlieferung in den nächsten drei Jahren ausbezahlt werden. Danach verfällt der Anspruch. Erzeugungsmengen über 108 hl/ha in einer Genossenschaft müssen destilliert werden.

4. PERSONAL

Bernhard Siegel wurde als stellvertretender Kellermeister eingestellt. Wir freuen uns, dass somit das Führungsteam im technischen/önologischen Bereich wieder komplett ist.

5. AKTIONSWEINE

Bitte machen Sie von diesem Angebot reichhaltig Gebrauch. Testweise haben wir die Limitierung der Bestellmenge von maximal 120 Flaschen aufgehoben. Voraussichtlicher Auslieferungstermin der Bestellungen an die Genossenschaften wird zwischen Mitte Mai und Mitte Juni 2024 sein. **Meldefrist 14. April 2024.** Sollten Sie noch Bestellformulare benötigen, wenden Sie sich bitte an Frau Müller: u.mueller@winzervonbaden.de / Telefon: 06222/9273-45.

6. WEINFESTE / AUSHILFEN

Um unsere tollen Erzeugnisse vielen Winzern näher zu bringen, möchten wir uns noch etwas mehr bei Festen und Veranstaltungen mit Ausschankaktivitäten beteiligen. Hierzu benötigen wir noch einige fleißige Helfer. Vielleicht kennen Sie ja in Ihrer Familie oder in Ihrem Freundeskreis Personen, die uns hierbei, natürlich gegen Bezahlung, unterstützen möchten. Wir möchten eine Gruppe von Helfern aufbauen. Frau Zahn (Leitung Vinothek) wird die Gruppe koordinieren und die Veranstaltungen 2024 in der Organisation übernehmen. Bei Interesse wenden Sie sich bitte an Frau Zahn direkt. E-Mail: n.zahn@winzervonbaden.de / Telefon Vinothek: 06222/9273-37.