

Winzerbrief

1. Weinmarkt und Vermarktungssituation

Weniger Wein in Europa

Die europäische Weinmosternte des Jahrgangs 2014 wird mit einem voraussichtlichen Gesamtvolumen von etwa 157,7 Mio. Hektolitern um etwa zehn Prozent kleiner ausfallen, als im Vorjahr und um sechs Prozent niedriger als der fünfjährige Durchschnitt. Die deutschen Erzeuger haben mit voraussichtlich 9,4 Mio. Hektolitern vom aktuellen Weinjahrgang eine Million Hektoliter mehr eingelagert, als vom mengenmäßig unterdurchschnittlichen 2013er. So eine Pressemitteilung des Deutschen Weininstituts.

Alles in allem präsentiert sich 2014 als ein marktgerechter Jahrgang, der viel Genuss verspricht. Dennoch stellte der Jahrgang 2014 die Winzer im Weinberg vor viele Herausforderungen, die sie dank schlagkräftiger Lese und guter Selektion hervorragend gemeistert haben. Wie das Deutsche Weininstitut (DWI) betont, können sich die Weinfreunde auf harmonisch frische Tropfen des neuen Jahrgangs freuen, die mit ihrer überwiegend leichteren Art am Puls der Zeit liegen.

In Baden liegen Erntemenge und Ertrag voraussichtlich über den Ergebnissen von 2013. Mit geschätzten 1,35 Mio. Hektolitern wird die Menge von 2013 um 25 Prozent übertroffen. Besonders gute Erträge erbrachten Müller-Thurgau und Gutedel, gefolgt von den Burgundersorten. Wegen der geringen Weinbeständen aus früheren Ernten und des sehr guten Zustands der Reben wurde die vermarktungsfähige Weinmenge in Baden von 90 auf 100 hl/ha angehoben. Insgesamt erwartet man im südlichsten deutschen Anbaugebiet einen quantitativ und qualitativ guten Jahrgang 2014.

Von den badischen Winzergenossenschaften wurden aus der Ernte 2014 insgesamt 96,8 Mio. Liter Most eingelagert. Die flächenbezogene Einlagerungsmenge liegt bei 92,7 l pro ar. Der Winzerkeller Wiesloch konnte eine Gesamtmenge von 5,66 Mio. Liter einlagern und erntete somit rund 81 Liter pro ar, liegt also wiederum ca. 13 % unter dem badischen Durchschnitt.

Aufgrund der guten Nachfrage werden die ersten 2014er-Weine bereits vor Weihnachten gefüllt werden müssen, um keine Lücken in den Regalflächen aufkommen zu lassen. Insgesamt reicht die Erntemenge knapp, die bestehenden Lieferverpflichtungen einzuhalten. Fehlende Mengen, vor allem bei der Sorte Spätburgunder, wird man auf dem Offenweinmarkt zukaufen. Für einen notwendigen und wünschenswerten Bestandsaufbau reicht die Erntemenge nicht. Hierzu bedarf es mehrerer guter Ernten in Folge.

2. Auszahlungsmodalitäten 2015

Für das Jahr 2015 sind nach Beratung und Beschluss im Verwaltungsgremium des Winzerkellers Wiesloch keine Änderungen des bestehenden Auszahlungssystems geplant. Daher erlauben wir uns nochmals in einer Zusammenfassung Ihnen das bestehende Auszahlungssystem stichpunktartig darzustellen:

- 1.) Für alle Sorten mit Ausnahme Müller-Thurgau und Trollinger werden 140 kg/ar vergütet.
- 2.) Ein Sortenausgleich und die Möglichkeit der Depotmengenbildung besteht nicht mehr.
- 3.) Für die Sorten Müller-Thurgau und Trollinger werden bis 180 kg/ar vergütet.

- 4.) Für die Sorten Grauburgunder, Spätburgunder, Lemberger und Schwarzriesling werden für 100 % gesundes Lesegut (Lage 08) Zuschläge bezahlt. Der Zuschlag für Lage 08 ist wie folgt geregelt:

Öchsle	Zuschlag Cent	
	Abrechng.	Vorschuss
80	5	1
81	6	1
82	7	2
83	8	2
84	9	2
85	10	3
86	11	3
87	12	3
88	13	3
89	14	4
90	15	4
91	16	4
92	17	4
93	18	5
94	19	5
95	20	5

Der Cent-Zuschlag wird bei 95° Öchsle gedeckelt und beträgt damit max. 20 Cent je kg bei der Abrechnung und bei den Vorschüssen maximal 5 Cent je kg.

- 5.) Die Qualitätszu- und -abschläge betragen bei allen Sorten einheitlich 3 % pro Öchsle, abweichend vom festgelegten Ausgangsmostgewicht und sind bei Erreichen der Spätlesegrenze der jeweiligen Sorten gedeckelt.
- 6.) Bei der Sorte Müller-Thurgau wird der Zuschlag bei 80° Öchsle gedeckelt.
- 7.)

Selektion:

Bezahlt werden folgende Kilo-Preise, unabhängig der erreichten Öchsle (der Lesezeitpunkt wird vorgegeben):

Sorte	Sorten- Nummer	Euro je kg	Mindest- Öchsle	Höchstmenge kg je ar
Riesling	86	1,40	80	95
Weißburgunder	85	1,70	82	85
Grauburgunder	87	1,70	85	85
Spätburgunder	88	1,80	85	80
Spätburgunder Weißherbst	89	1,50	85	95

Für die Sorten Lemberger und Schwarzriesling gelten folgende Preise:

Sorte		Sorten- Nummer	Euro je kg	ab Öchsle	Höchstmenge kg je ar
Lemberger		84	1,70	82	80
			1,90	91	80
Schwarzriesling		80	1,70	82	80
			1,90	95	80

3. Selektionsflächenbedarf 2015

Das Selektionsprogramm des Winzerkellers Wiesloch soll in altbewährter Weise auch im Jahr 2015 fortgesetzt werden. Dabei werden die Selektionsflächen wiederum für die Produkte Fritz Keller, Johann-Philipp-Bronner und Winzerkeller Wiesloch Exklusiv benötigt.

Bei den Johann-Philipp-Bronner und den Winzerkeller-Exklusiv-Weinen wünschen wir uns selbstverständlich das Erreichen der Spätlesegrenze, um die Weine entsprechend produzieren zu können.

Die Fritz-Keller-Produkte werden als QbA-Weine vertrieben, sodass die Öchslewerte nicht ausschlaggebend sind. Der Lesezeitpunkt für diese Produkte wird jedoch von den Verantwortlichen bestimmt.

Da wir dieses Jahr die Selektionsflächen zu einem sehr frühen Zeitpunkt anbieten, bei dem die entsprechenden Lieferverträge noch nicht schriftlich fixiert sind, behält sich der Winzerkeller Wiesloch entsprechend eines mehrheitlichen Beschlusses des Verwaltungsgremiums bis zum 1. Mai bei Übermeldung einzelner Sorten eine prozentuale Kürzung der Flächen vor.

Aus der Tabelle im Anschluss ersehen Sie für die einzelnen Sorten, die tatsächlichen Flächen aus dem Jahr 2014 und den voraussichtlichen Bedarf für das Jahr 2015:

Selektionsflächen	2014	2015
SORTE	ha	ha
80 Schwarzriesling Selektion	4,26	3
84 Lemberger Selektion	3,94	4
85 Weißburgunder Selektion	3,43	6
86 Riesling Selektion	11,11	10
87 Ruländer Selektion	1,96	3
88 Spätburgunder Selektion	0	3
89 Spätbg.-Weißh. Selektion	11,03	10

Die Meldung der Selektionsflächen erfolgt wiederum in gewohnter Weise an Ihre örtliche Winzergenossenschaft, die bis spätestens 16. März 2015 als Gesamtmeldung an den Winzerkeller Wiesloch weitergegeben wird.

4. Weinhoheiten 2015/2016

Die kurpfälzischen Weinhoheiten Katrin Filsinger, Marisa Metzger und Rebecca Grieb haben bereits Halbzeit in ihrer Amtsperiode. Die bisher vielfältigen Termine konnten sie in jeder Hinsicht mit Bravour bewältigen und trugen wiederum ihren Teil zur Bekanntheit des Winzerkellers Wiesloch bei. Bereits jetzt lohnt es sich ernsthaft darüber nachzudenken, mit welchen Kandidatinnen aus den Reihen der Winzerschaft die Nachfolge geregelt werden kann. Dieses werbewirksame Amt verdient es weiterhin, dass Sie uns geeignete Kandidatinnen zur Auswahl stellen, damit die Werbebotschaft für unseren regionalen Wein weit über das Einzugsgebiet des Winzerkellers Wiesloch verbreitet werden kann.

Bitte teilen Sie uns Ihre Vorschläge rechtzeitig mit, damit wir mit den jungen Damen Kontakt aufnehmen können und sie die nötige Zeit haben, sich auf dieses wichtige Amt vorzubereiten.

5. Veranstaltungen und Termine

Wir möchten Sie gerne für folgende Veranstaltungen im Jahr 2015 einladen und bitten um rege Teilnahme:

- | | |
|-------------------------|--|
| 13. März: | Jedermann Weinprobe, Weinpavillon (22,- Euro *) |
| 21. März: | Themenweinprobe „Wein & Schokolade“, Weinpavillon (8,- Euro *) |
| 01. Mai: | Maitreff an der Winzerrast, Winzerkeller Wiesloch |
| 08. Mai: | Jedermann Weinprobe, Weinpavillon (22,- Euro *) |
| 11. Mai: | Jungweinprobe, um 18:00 Uhr für Winzer und geladene Gäste in der neuen Kelterhalle |
| 20. Juni: | Themenweinprobe „Sommergenuss und Weinctails“, Weinpavillon (8,- Euro *) |
| 07. August: | Jedermann Weinprobe, Weinpavillon (22,- Euro *) |
| 28. Aug. bis 06. Sept.: | Kurpfälzisches Winzerfest, Eisweinhalle Wiesloch |
| 05. September: | Wein und Markt in Wiesloch |
| 07. Sept. bis 25. Okt.: | Winzerrast mit neuem Wein und Flammkuchen (täglich von 11 – 19:00 Uhr) |
| 17. Oktober: | Themenweinprobe „Wein & Käse“, Weinpavillon (8,- Euro *) |
| 23. Oktober: | Jedermann Weinprobe, Weinpavillon (22,- Euro *) |
| 28. November: | Adventssamstag im Weinpavillon |

(* Bitte um Anmeldung unter Tel. (06222) 92 73 37 oder weinpavillon@winzerkeller-wiesloch.de)

Genossenschaftliche Grüße



WINZERKELLER
WIESLOCH

