



DAGERNOVA
UNSERE WEINMANUFAKTUR IM AHR TAL

Ahr Winzer, Heerstraße 91, 53474 Bad Neuenahr

Ahr Winzer eG
Heerstraße 91-93
D-53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Tel. 02641 9472-0
info@dagnova.de
www.dagnova.de

25. August 2022

Herbstansreiben 2022

Sehr geehrte Mitglieder,

gerne informieren wir Sie nachfolgend über die Allgemeinen Regelungen im Herbst 2022.

Corona-Regeln im Herbst:

Wir bitten alle Mitglieder auf dem Gelände unserer Genossenschaft Abstand zu halten und die Maskenpflicht (FFP2-Maske) zu wahren. Des Weiteren möchten wir Sie bitten die Traubenannahme in Bad Neuenahr sowie in Dernau nicht zu betreten.

Anmeldung der geplanten Erntemengen:

Es ist für die Zukunft zwingend notwendig, dass Ihre geplante Erntemenge, Rebfläche und Rebsorte per E-Mail (blanc@dagnova.de) oder WhatsApp (02641947215) zwischen 8:00 und spätestens 11:00 Uhr zwei Tage vor dem geplanten Lesetag angemeldet werden. **Erst nach der Veröffentlichung des Leseplans ist die Anmeldung zwei Tage im Voraus für den jeweiligen Lesetag möglich.** Eine Ablehnung der Annahme durch Kontingente, wie im Jahr 2021 wird es nicht mehr geben. Es ist jedoch möglich, dass eine Verschiebung der Anmeldung von Dernau nach Bad Neuenahr oder umgekehrt vorgenommen wird.

Erfolgt keine Anmeldung der Traubenlese, behalten wir uns vor 10% der Vergütung in Abzug zu bringen. Nur so können wir zielgerichtet aus den angelieferten Trauben die benötigten Weine produzieren und den Personaleinsatz sinnvoll planen. Wie in den Vorjahren wird die Annahme an **Samstagen** so geregelt, dass die Verarbeitung der **Spätburgundertrauben entsprechend der Maischegärkapazitäten** möglich ist.

Dafür wird die Annahme von Spätburgunder an Samstagen voraussichtlich zeitlich begrenzt bleiben (geplant ist eine Annahme wie im Vorjahr bis 15:00 Uhr).

Nach 15:00 Uhr werden gegebenenfalls Selektionsprogramm und / oder andere rote Sorten angenommen.

Wir wollen hiermit die Qualitätssicherung durch Vermeidung von Maischeerhitzung sicherstellen. Wir sind darauf angewiesen, dass Sie unsere zeitlichen Beschränkungen einhalten, um die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Spätburgunder Weinen sicherzustellen.

Blanc de Noir Tage und alle Tage unserer Weißen Sorten werden je nach Witterung/ Temperatur auch auf 15:00 Uhr begrenzt. Eine Abgabe von roten Trauben wird gleichzeitig in Dernau möglich sein. Die begrenzte, zeitliche Annahmesituation entsteht aus erhöhten Temperaturen während der Lese. Unsere Trauben müssen so kühl wie möglich bei uns ankommen, nur so können wir gewährleisten, dass ein hochwertiger, gehaltvoller, aromatischer Wein entsteht.

Jede Stunde einer späteren Lese erhöht unsere Energiekosten extrem. Aus vorhergenannten Gründen wird uns dieses Jahr, versuchsweise, ein Traubenvollernter begleiten. Winzer, die an diesem Projekt teilnehmen möchten, melden sich bitte bei der normalen Anmeldung mit deutlichem Hinweis auf die Vollernterlese an. Die Bedingungen für den Vollernter sind die gleichen wie für die Handlese, allerdings muss beim Vollernter der Weinberg ein Tag vor der Lese selektioniert werden. Erst durch unsere Kontrolle, kann die Lese freigegeben werden.

Grundsätzlich werden alle Lesetermine über die Leseordnung im Voraus bekannt gegeben. Es ist ausdrücklich nicht gewollt, dass im Regen gelesen wird. Somit können witterungsbedingte Änderungen am Vorabend erfolgen. Sollte ein Lesetag wegen einer Regenprognose abgesagt werden und es dennoch nicht regnen, wird der Tag ggf. bis 10:00 Uhr wieder geöffnet. Bei wechselhafter Witterung können Sie sich zur eigenen Absicherung unter 02641/9472-12 informieren. Unser Qualitätsstreben bleibt weiterhin erhalten, d.h. keine unreifen, grünen, faulen oder Sonnenbrandtrauben!

Die Leseordnung wird weiterhin per Newsletter versendet. Darüber hinaus hängt die aktuelle Leseordnung an beiden Vinotheken in Bad Neuenahr und Dernau sowie an den beiden Traubenannahmen aus.

Aus gegebenem Anlass weisen wir darauf hin, dass für die Anlieferungen von Trauben eine Mindestmenge von 200 kg / Bütte notwendig ist, da ansonsten eine technisch optimale Verarbeitung in unserer Anlage nicht gewährleistet ist.


Weiterhin erleichtert und beschleunigt es die Traubenannahme, wenn wir so wenig, wie möglich einzelne Wiegunen vornehmen müssen.

Wir bitten alle Winzerinnen und Winzer dafür Sorge zu tragen, dass sich in den Bütten keine Fremdkörper (Scheren, Schlotten, Steine etc.) befinden. Es ist im Herbst 2021 wieder mehrfach vorgekommen, dass im Wiegetrichter nicht nur Trauben gelandet sind. In dem Zusammenhang weisen wir darauf hin, dass hierdurch entstehende Schäden dem Winzer in Rechnung gestellt werden müssen.

Mit freundlichen Grüßen



Christian Poppelreuter



Stefan Stahl



Vivien Greber



Dietmar Surges

Grundlage für die Traubengeldabrechnung
Höchstmengenregelung

Spätburgunder	130 Kg/ar
Blanc de Noir Spätburgunder	130 Kg/ar
Domina	130 Kg/ar
Dornfelder	140 Kg/ar
Portugieser	140 Kg/ar
Dunkelfelder	130 Kg/ar
Acolon	140 Kg/ar
Cabernet Mitos	110 Kg/ar
Cabernet Cortis	110 Kg/ar
Heilbronner	130 Kg/ar
Hegel	130 Kg/ar
Frühburgunder	110 Kg/ar
Regent	120 Kg/ar
Cabernet Franc	110 Kg/ar
Riesling	140 Kg/ar
Müller-Thurgau	140 Kg/ar
Kerner	140 Kg/ar
Weißburgunder	130 Kg/ar
Grauburgunder	120 Kg/ar

3

**Einen Ausgleich zwischen verschiedenen Rebsorten bezüglich der
Höchstmengen gibt es nicht mehr. Jede Rebsorte wird einzeln
bewertet und entsprechende Übermengen festgestellt.**

- **Die Bezahlung aller Rebsorten wird erst ab der gesetzlichen Qualitätsweingrenze erfolgen.**
In den Burgundersorten sowie bei Domina, Cabernet Franc, Cabernet Mito und Cabernet Cortis liegt die Grenze jedoch bei 70° Öchsle und im Portugieser bei 60° Öchsle. Bei Blanc de Noir liegt die Grenze bei 72°. Bei Acolon liegt die Grenze bei 65° Öchsle.
Im Dornfelder wird der Unterwert auf 68° Öchsle festgelegt. Sollte der Gesetzgeber aber, wie in der Vergangenheit öfters praktiziert, die Qualitätsweingrenze in der Ernte senken, gilt die gesetzlich neu definierte Grenze.
Im Riesling wird der Unterwert bei 65° Öchsle festgelegt.
- **Es wird eine Deckelung bei der Bezahlung innerhalb der jeweiligen Rebsorten bei 92° Öchsle beschlossen. Höhere Mostgewichte werden mit dem Preis der 92° Trauben -10% Abzug bezahlt.**
- **Übermengen werden nicht vergütet.**

Zu und Abschläge im Vergleich zum Spätburgunder

- **Portugieser 15% Abschlag**
- **Domina 10% Zuschlag**
- **Regent bis 120 kg +/- 0 zum Spätburgunder; Mengen über 120kg werden nicht mehr vergütet – es erfolgt aber im Ausgleich kein prozentueller Abschlag**
- **Frühburgunder 40% Zuschlag**
- **Heilbronner 5% Zuschlag**
- **Dornfelder -25% Abschlag**
- **Dunkelfelder – 25% Abschlag**
- **Hegel – 20% Abschlag**
- **Acolon – 15% Abschlag (Änderung aufgrund der Mengengrenzung)**
- **Cabernet Mito 50 % Zuschlag**

- Cabernet Cortis und Cabernet Franc 15% Zuschlag
- Riesling 10% Abschlag
- Müller-Thurgau und Kerner 10% Abschlag
- Grauburgunder
bis 110 kg Zuschlag 15 % zum Spätburgunder;
Mengen über 120kg werden nicht mehr vergütet – es erfolgt aber im
Ausgleich kein prozentueller Abschlag mehr
Weißburgunder
Bis 120 kg Zuschlag 10 % zum Spätburgunder;
Mengen über 130kg werden nicht vergütet, es erfolgt aber im
Ausgleich kein prozentueller Abschlag mehr

**Regelungen zu den Höchstmostgewichten für die Ernte 2022 ohne
Selektionsprogramme**

5

<u>Rebsorte</u>	<u>Maximal bezahltes MG</u>	<u>MG ab dem der Preis sinkt</u>
Spätburgunder	92°	100°
Frühburgunder	92°	100°
Heilbronner	92°	100°
C. Mitos	92°	100°
Acolon	92°	100°
Regent	92°	100°
Dornfelder	92°	100°
Portugieser	92°	100°
Domina	92°	100°
Riesling	92°	-
Müller-Thurgau	85°	100°
Kerner	85°	100°
Weißburgunder	92°	100°
Grauburgunder	92°	100°
Sonstige Sorten	92°	100°

Diese Regelung wird getroffen, um dem Klimawandel gerecht zu werden, da sonst die Alkoholwerte unserer Weine zu hoch werden und diese vom Kunden negativ bewertet werden.

Die vorgenannten Regelungen bezüglich Mostgewicht können aufgrund extremer Witterungsbedingungen kurzfristig von Vorstand und Aufsichtsrat angepasst werden.