



DAGERNOVA  
UNSERE WEINMANUFATUR IM AHTAL

Lesjahr 2022 - 2

# TRAUBENPRESSE





# AKTUELLES AUS DEM WEINBERG

Der AUSTRIEB erfolgte bereits Mitte April, ab da galt es für unsere Winzer einen besonderen Augenmerk auf den Pflanzenschutz zu legen. Zum einen, weil die Rebe nach dem Austrieb anfällig für den Befall von Pilzkrankheiten ist und zum anderen wegen der hohen Temperaturen, die im Frühjahr und besonders im Sommer prädestinierte Gegebenheiten für die Pilzkrankheiten sind, da sie es gerne warm mögen.

Wenn wir über PFLANZENSCHUTZ sprechen geht es hauptsächlich um den echten Mehltau (*Oidium*), sowie den falschen Mehltau (*Peronospora*).

Die Ausbringung des Schutzes gegen diese Krankheiten dauern den ganzen Sommer an. Die Applikation erfolgt durch den Winzer per Schlauchspritze oder per Hubschrauber.

Rosenstöcke - unsere Waffe zur Pilzfrüherkennung: An vielen Weinbergen sehen Sie am Wegesrand Rosenstöcke, die zur Früherkennung von Pilzkrankheiten dort angepflanzt wurden. Rosen sind sehr anfällig für Pilze, sobald der Winzer hier einen Befall erkennt werden schnellstmöglich im Weinberg Gegenmaßnahmen ergriffen. Hier gilt es schnell zu handeln, da sich Pilzkrankheiten bei Feuchtigkeit auf die benachbarten Rebstöcke übertragen. Einmal befallen gibt es hier

kein „Heilmittel“. Das Wachstum der Rebe stagniert. Der betroffene Teil der Rebe muss weggeschnitten werden.

Unsere Winzer haben im Sommer die ein oder andere Aufgabe neben dem Pflanzenschutz im Weinberg zu erledigen. Ein wichtiger Arbeitsschritt, der von unseren Winzern seit Mitte Juni an betrieben wird ist die LAUBARBEIT.

Hierbei wird die Traubenzone von Blättern befreit. Diese Arbeit gewährleistet eine bessere Sonneneinstrahlung, die zu höherer Qualität des späteren Leseguts beiträgt.

Außerdem trocknen die Trauben nach einem Regen besser und sind somit nicht allzu anfällig für Pilzkrankheiten.

Wer denkt, dass der Pflanzenschutz und „für gutes Wetter beten“ seien die einzigen Aufgaben unserer Winzer im Juli/August, der irrt. Eine sehr wichtige und qualitätsregulierende Maßnahme im Weinberg ist die GRÜNE LESE.

Wie der Name schon sagt, werden hier die noch grünen Trauben abgeschnitten, da diese noch nicht reif genug sind und den Reifegrad der übrigen Trauben auch nicht mehr aufholen werden. Nicht nur die grünen Trauben werden ausselektiert. Es ist die letzte Möglichkeit für unsere Winzer qua-

litätsregulierend einzugreifen. Viele Mitglieder verringern daher die Anzahl der Trauben am Stock. Hierdurch wird eine Qualitätssteigerung, ablesbar an den Öchslegraden und Extraktwerten, hervorgerufen.

Ein weiterer Faktor der für die grüne Lese spricht, ist die Minimierung des Krankheitsrisikos. Trauben die aufeinanderliegen und nicht genügend Platz haben werden schnell gequetscht und fangen durch den ausgetretenen Saft an zu schimmeln. Ist erst eine Traube vom Schimmel befallen, kann sich dies bei engem Bewuchs schnell auf die Übrigen übertragen.

Nun hoffen wir auf einen guten Jahrgang 2023. Die Voraussetzungen hierfür sind momentan jedenfalls sehr gut.

Wir würden uns freuen, Sie dieses Jahr wieder im Weinberg bei der Lese begrüßen zu können. Den Termin können wir erst Anfang September abschätzen, da die Witterung in den Sommermonaten entscheidend für den Verlauf der Reife der Trauben sind. Die Winzer freuen sich sehr über Ihre tatkräftige Unterstützung.

Eure Winzer der Dagernova



# 150 JAHRE

## Unsere Genossenschaft feiert 150 – jähriges Jubiläum

Unsere Wurzeln finden wir im Jahre 1873 in der Gründung des Dernauer Winzervereins. Nach der, im Volksmund sogenannten, „Hochzeit“ dieser Genossenschaft mit dem ebenfalls in Dernau ansässigen Weinbauverein entstand die Winzergenossenschaft Dernau.

Man teilte die gleichen Ansichten bezüglich der Grundpfeiler eines erfolgreichen Ahrweinbaus. Damals wie heute sind an dieser Stelle Motive wie Handarbeit, Tradition, Leidenschaft und familiäre Zusammenarbeit zu nennen. Über die Jahre hinweg haben auch der Winzerverein Bachem, der Winzerverein Rech, der Winzerverein Heimersheim, die Ahrtalkellerei, der Winzerverein Lantershofen und der Winzerverein Marienthal fusioniert.

Sie sind somit weitere Puzzleteile in dem fest zusammengewachsenen Konstrukt, welches wir heute stolz als Dagernova Ahr Weinmanufaktur präsentieren.



### Unsere Weinempfehlungen zum Jubiläum:

Unser Jubiläumspaket beinhaltet Weine, die zum Feiern einladen. Von fruchtigen Rotweinen über erfrischende Weißweine bis hin zu prickelndem Sekt ist für jeden Geschmack etwas dabei. Die ausgewählten Weine sind perfekt aufeinander abgestimmt und garantieren ein unvergessliches Geschmackserlebnis.



59,90€ statt 66,40€

# UNSERE VERANSTALTUNGSTIPPS 2023



*Wir freuen uns darauf, wieder Gastgeber zu sein!*

## KLANGLOUNGE DAGERNOVA SPECIAL

14. Oktober 2023

Hier versprechen wir unter dem Motto „Wasser, Feuer, Laser, Licht, Musik... und Wein“ einen unvergesslichen Abend für alle Sinne. Bis zum Beginn der Klangwelle, bleibt genügend Zeit die angebotene Auswahl an Ahrweinen mittels Weinprobe direkt in der Klanglounge zu verkosten. Zudem werden während der Veranstaltung immer wieder kleine Speisen, korrespondierend zu unseren Weinen angeboten.

Beginn: 17:30 Uhr

Ende: 23:00 Uhr

Veranstaltungsort: Kurpark Bad Neuenahr

Preis: € 100,- p.P. inkl. Speisen  
& Getränke

## IM GÄNSEMARSCH DURCH DIE WEINBERGE

18. November 2023

Erleben Sie zusammen mit uns und dem Restaurant Hotel Kalenborner Höhe einen unvergesslichen Abend voller köstlicher Speisen und erlesener Weine.

Das erwartet Sie:

- Sektempfang und Canapés
- Fackelwanderung durch die Weinberge nach Kalenborn mit Glühweinrast
- Deftiges Gänse-Essen begleitet von erlesenen Dagernova Weinen
- Ein Haus-Digestif
- Gemeinsame Abreise mit dem Bus nach Dernau

Beginn: 17:00 Uhr

Ende: 23:00 Uhr

Treffpunkt: Römerstr. 32, Dernau

Preis: € 99,- p.P. inkl. Aller Speisen & Getränke



Alle Tickets erhalten Sie unter [www.dagernova.de](http://www.dagernova.de) oder in unseren Vinotheken erhalten.  
Unsere aktuellen Veranstaltungshighlights finden Sie auf unserer Website  
[www.dagernova.de/veranstaltungen](http://www.dagernova.de/veranstaltungen)

# DAGERNOVAS WEINBISTRO

Seit Anfang Oktober 2022 sind Sie herzlich eingeladen unser neues Weinbistro im Herzen des Moses Kaufhauses in Bad Neuenahr zu besuchen. Genießen Sie ein gutes Glas Wein oder einen leckeren Kaffee und verbringen Sie genussreiche Stunden. Egal ob Flammkuchen, traditionelle Brotzeit oder Pasta - unsere kleinen, typisch regionalen Köstlichkeiten runden Ihr ganz persönliches Erlebnis ab.

Das Team vom Weinbistro freut sich auf Ihren Besuch.

Weitere Infos, sowie die Speisekarte finden Sie unter [www.dagernova.de/die-weinmanufaktur/weinbistro-restaurant](http://www.dagernova.de/die-weinmanufaktur/weinbistro-restaurant)

DAGERNOVA WEINBISTRO  
im Obergeschoss des Kaufhaus Moses

Hauptstraße 83  
53474 Bad Neuenahr - Ahrweiler  
Telefon: 02641 9472 38

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr: 09:30 - 18:30 Uhr  
Sa: 09:30 - 15:00 Uhr



# WEIN ABC

die Geschmacksangaben  
beim Wein

## TROCKEN

- Diese Weine sind fast oder ganz durchgegoren
- Mit einem Restzuckeranteil bis höchstens 4g/l
- Oder bis zu einem Restzuckeranteil von 9g, wenn der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtzuckeranteil höchstens 2g/l niedriger ist als der Restzuckeranteil

FORMEL: Säure + 2 bis zur Höchstgrenze 9

## HALBTROCKENE WEINE

- Dürfen einen Restzuckeranteil bis höchstens 12g/l haben
- Oder 18g/l, wenn der Restzuckeranteil den Säureanteil nicht mehr als 10g übersteigt

FORMEL: Säure + 10 bis zur Höchstgrenze 18

## FEINHERBE WEINE

- Sind nicht eindeutig definiert, wird aber zumeist zwischen halbtrocken und lieblich eingeordnet

## LIEBLICHE WEINE

- Weine die einen Restzuckeranteil aufweisen, der den Wert, der für halbtrockene Weine festgelegt wurde, übersteigt
- Höchstens 45g/l

## SÜSSE WEINE

- Sind Weine mit einem Restzuckeranteil von mehr als 45g/l

## Der Umwelt zuliebe

Wir verschicken alle Informationen zur Rebstock Patenschaft per E-Mail. Die Traubenpresse erhalten Sie ebenfalls nur auf digitalem Wege. Bitte teilen Sie uns immer Ihre aktuelle E-Mail Adresse unter [anne.lanzerath@dagernova.de](mailto:anne.lanzerath@dagernova.de) mit, damit Sie alle Informationen erhalten.



SEIT



1873

# DAGERNOVA

UNSERE WEINMANUFAKTUR IM AHR TAL

VINOTHEK BAD NEUENAUH  
Heerstraße 91-93  
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Tel. 02641 9472 0

Öffnungszeiten  
Mo. - Fr. von 8 - 18 Uhr  
Sa. 8 - 12 Uhr

VINOTHEK DERNAU  
Römerstraße 32  
53507 Dernau

Tel. 02643 1263

Öffnungszeiten  
Mo. - Fr. von 8 - 18 Uhr  
Sa.- So. und feiertags 10 - 18 Uhr



[WWW.DAGERNOVA.DE](http://WWW.DAGERNOVA.DE)