BIOWEINBAU
PETER PARADEISER

Liebe Kunden, Freunde und Weinliebhaber !

Jetzt ist es schon wieder so weit, das Jahr geht zu Ende und wir möchten nochmals zurückblicken, schneller als man denkt und anders als zuvor. 2022 war wieder eine neue Normalität, nicht mehr unbedingt geprägt von der Pandemie, dafür aber erschüttert durch einen Krieg in Europa, klimatische Kapriolen, Preiserhöhungen und Lieferschwierigkeiten. Das Jahr war eine große Herausforderung, die wir gerne mit tatkräftiger Hilfe angenommen haben und somit auch heuer wieder einen super Jahrgang im Keller haben. Statt Weintaufe und großen Events gab es viele neue Veranstaltungen, an denen wir erfolgreich teilnahmen. Natürlich konnten wir weiter auf unsere Freunde, Stammkunden und Bioweinliebhaber zählen – ein herzliches Dankeschön schon einmal dafür.

Bevor wir das Weinjahr beschreiben, noch ein wenig Basiswissen: Der Witterungsverlauf (Sonne und Regen zum richtigen Zeitpunkt), Boden-bearbeitung und Laubarbeit sind die Hauptfaktoren für die Qualität der Trauben und in der Folge des Weines, in Prozenten ausgedrückt 85%. Die restlichen 15% bleiben in der Hand des Winzers über Traubenverarbeitung, Gärung, Jungweinausbau und Reife des Weines.
Wie war nun 2022: Jänner und Februar waren mild, nur wenige Tage unter 0 Grad und viel zu trocken, Regen oder Schnee fehlten und die wenige Winterfeuchte war dahin. Der Winterschnitt war Ende Februar vollbracht, doch auch der Frühling war zu trocken. Ende April gab es dann 15 mm Regen, viel zu wenig, doch gut für den Blütenmuskat, wo wir zuvor 8 m3 Kompost ausgebracht hatten. An dieser Stelle nochmals Danke an unser Freunde aus Graz , die dies für uns eingebracht haben.
Der Austrieb setzte in der ersten Maiwoche ein, 14 Tage später als in den Jahren zuvor. Die Eismänner waren kein Thema, aber immer noch kein Regen in Sicht. Der kam dann in der zweiten Juniwoche, eine ganze Woche lang und sofort wurde die Infektionsgefahr durch den falschen Mehltau (Peronospora) akut. Um die Edelsorten zu schützen, mussten die Spritzintervalle optimiert werden und die Regenpausen dafür genutzt werden. In der Blüte regnete es immer noch und speziell der Regen in der zweiten Juliwoche sorgte dafür, dass trotz perfekten Arbeitens ein ganz leichter Mehltaubefall teils nicht zu verhindern war. Das Gebot der Stunde war nun die Traubenzone auszublättern um damit eine gute Durchlüftung der heranwachsenden Trauben zu gewährleisten und dass so schnell wie möglich. Anfang August gab es noch Hagelunwetter und die trafen uns genau in den drei Weingärten, in denen wir keine Netze haben. Statt Ausblättern also Vorselektion der Trauben um Qualität zu garantieren.
Die Freude war groß als wir am 05.09. endlich mit der Lese der frühen Sorten, wie unsere PIWI Stars Johanniter und Cabernet Cortis loslegen konnten. Allerdings war die Lese eine Herausforderung, denn die Wettersituation (ständiger Regen und starker Morgentau) und Corona haben die Planung täglich über Bord geworfen. Am 12.10. war es dann geschafft und da sich das Wetter Ende September stabilisierte, konnten besonders die Veltliner zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet werden.

WAGRAM

BIOWEINBAU
PETER PARADEISER

Trotz des widrigen Wetters war der Zuckergehalt der Trauben sehr gut, das Säurepotential der Jungweine ist top und die Aromen besonders beim Grünen Veltliner hervorragend.
An dieser Stelle nochmals ein Dankeschön an die Setz- Füll- und Lesemannschaft aus In- und Ausland, ohne Euch wäre es, wie schon so viele Jahre, nicht gegangen. Auch wenn es dieses Jahr manchmal eng war, ist es eine immense Erleichterung und absolut keine Selbstverständlichkeit, dass wir auf so eine erfahrene Mannschaft zurückgreifen dürfen, während viele Betriebe auch in diesem Jahr wieder Probleme hatten, genügend Helfer zu finden. Danke - es hat wieder Spaß gemacht!

Nach dem Motto wer stillsteht geht rückwärts haben wir 2022 viele neue Projekte umgesetzt. Den Ursprung im Blick haben wir z.B. unser neues Logo eingeführt - das Wappen auf das laut Ahnenforschung der Weinbau unserer Familie zurückgeht. Dann haben wir 0,5 ha Weingartenfläche gerodet auf denen wir weitere PIWI Sorten pflanzen werden.
Der 1. Jahrgang des Blütenzaubers Cuvee hat viele Fans gefunden und wir haben eine neue PIWI Sorte geerntet, die wir 2023 füllen, und zwar Bianca - die Erste. Vielleicht gibt es dann eine PIWI Hochzeit mit Cortis - dem Siebten... Wir gehen also weiter auf diesem Weg und reduzieren damit nachhaltig unseren ökologischen Fußabdruck.
Und dann ist da noch ein kleines Fass, in dem wir zum ersten Mal einen eigenen Weinbrand eingefüllt haben, es bleibt also spannend….
Mit dem Jahrgang 2021 vereint die Region Wagram außerdem ihre gebietstypische Weinvielfalt im Herkunftskonzept Wagram DAC. Wir haben uns dieser neuen Qualitätsanforderung gestellt und sind stolz 8 Wagram DAC Weine, davon 2 Wagram DAC Rieden Weine zu haben.

Über unsere anderen Aktivitäten und die 2022er Medaillen haben wir ja laufend berichtet. Details findet Ihr unter www.peter-paradeiser.at und auf Facebook und Insta (/bioweinbaupeterparadeiser) – in diesem Jahr waren es insgesamt 10 Medaillen, dabei 2x Silber vom AWC, dem weltweit größten internationalen Weinwettbewerb und eine Groß Gold Medaille für unseren Grünen Veltliner Alte Rebe beim Internationalen BioWeinpreis, was uns natürlich besonders stolz macht und die Strategie der längeren Reife stützt. Neben unserem Online-Shop sind unsere Weine jetzt auch auf verschiedenen Plattformen verfügbar und fürs nächste Jahr stehen schon viele Termine fest, über die rechtzeitig berichten werden. Eins aber vorweg: **WAGRAM ab Hof geht in die zweite Runde, bitte reserviert den 5.-7.Mai 2023 – wir freuen uns schon auf Euren/Ihren Besuch.**

Nochmals ein herzliches DANKE auch an alle langjährigen und neuen Weinkunden für die erwiesene Treue und den Zuspruch zum Bio-Weinbau. Auch in diesem Jahr war wieder deutlich, dass wir auf unsere Stamm-kunden setzen können, und in wirtschaftlich so schwierigen Zeiten ist das doch sehr beruhigend. Danke auch an alle Freunde und Helfer, die immer zur Stelle waren und die im In- und Ausland dafür sorgen, dass unser Biowein einen immer größeren werdenden Kundekreis findet. Wir wissen das sehr zu schätzen!

Wir wünschen Euch/ Ihnen alles Gute für 2023!
Bleibt´s gesund – Eure Peter und Barbara Paradeiser

WAGRAM