



Stand 2011: Reduktion der konv. Spritzmittelmenge um 65%

Der Nepomukhof - unser Zuhause

Unser Hof und seine Weingärten liegen eingebettet in das reizvolle Arbesthaler Hügelland, direkt im Zentrum des Weinbaugebietes Carnuntum - eine lebenswerte Region die auch euch viele Besonderheiten bieten kann.

Wenn man an Göttlesbrunn denkt, denkt man an Wein. Und auch kein anderes Getränk spiegelt in einem so hohen Maße das Land wider, aus dem es stammt. Das Weinbaugebiet Carnuntum ist ein ideales Experimentierfeld für den modernen An- und Ausbau von Rotweinen. Das heiße, sonnige Klima zwischen Donau und Neusiedler See bildet zusammen mit Lehm-, Sand-, Schotter- und Löß-Böden Voraussetzungen, die den Weinen eine Einmaligkeit verleihen.

Der Wein ist im wahrsten Sinn des Wortes ein Naturprodukt und die edelste Verkörperung des Naturgeistes. Durch schonende, selektive Lese des Traubenmaterials und durch naturnahe integrierte Bewirtschaftungsweise versuchen wir, dem Wein respektvoll gegenüber zu treten um ihm seine Leichtigkeit und Erhabenheit zu erhalten.

Unser Sortiment

Den Sortenschwerpunkt unseres Betriebes bildet die österreichische Lokalsorte Zweigelt, die sich längst schon auch über Österreich hinaus einen guten Namen gemacht hat. Zusätzlich werden aber auch die international bekannte Burgundergruppe wie Pinot blanc, Chardonnay, Pinot gris und Pinot noir, sowie Merlot und Carbernet Sauvignon angebaut.

Selbstverständlich gibt es auf unserem Weingut auch "die" österreichische Sorte: den Grünen Veltliner, der zur Zeit eine Renaissance erlebt und auch international gerade den Durchbruch schafft.

Ausgebaut werden unsere Weine traditionell (großes Holz und Edelstahl) und auch international (Barrique).

Unsere Prämierungen

Rubin Carnuntum 2006 - Falstaff 90 Punkte

Rubin Carnuntum 2007 - NÖ WEIN 2008: Kreis der Besten

Merlot 2006 - NÖ WEIN 2009: Kreis der Besten

Falstaff 91 Punkte

Exor 2007 (Zweigelt Reserve) - NÖ WEIN 2009: Kreis der Besten

Falstaff 91 Punkte

Salon Österreich Wein 2010

Exor 2008 (Zweigelt Reserve) - Falstaff 91 Punkte

Cuvée Nepomuk 2005 - Falstaff 91 Punkte

Cuvée Nepomuk 2006 - Falstaff 90 Punkte

Cuvée Nepomuk 2007 - Falstaff 90 Punkte

Cuvée Nepomuk 2008 - Falstaff 92 Punkte

Grüner Veltliner Selektion 2008 - Salon Österreich Wein 2009

Grüner Veltliner Selektion 2009 - Salon Österreich Wein 2010

Penergetic-Anwendungen seit 2006

Im Jahr 2006 wurden einzelne penergetic-Produkte zu den konventionellen chemisch-synthetischen Spritzmitteln beigemeint. Der konventionelle Spritzmittelanteil wurde dabei um ca. 10% reduziert.

2007 wurde unter Leitung von Herrn Weber Christof ein spezieller Spritzplan entwickelt und dabei konnte die konventionelle Spritzmittelmenge bereits auf 15 – 20 % reduziert werden.

2008 wurde noch mehr Augenmerk auf die Bodenvitalisierung gelegt. Der penergetic-Spritzplan wurde dementsprechend adaptiert. Spritzmittelreduktion bereits zw. 30 – 40 %.

2009 die Bodenvitalisierung wurde noch mehr berücksichtigt und die Reduktion der Spritzmittel auf 50% hinaufgesetzt.

2010 trotz sehr feuchtem Jahr konnte die konventionelle Spritzmittelmenge um 55% reduziert werden.

2011 wird die Bodenvitalisierung und die Mykorrhizabildung noch mehr unterstützt. Eine 60%-ige Reduktion der konventionellen Spritzmittel ist geplant.

Es konnte im 2011 teilweise sogar eine 65%-ige Reduktion durchgeführt werden – mit besten Ergebnissen und Kosteneinsparungen!

Seit Anwendung der speziellen Spritzpläne für den Weinbau im Jahre 2007 konnte immer kostenneutral behandelt werden. D.h. die Kosten für die penergetic-Produkte wurden durch die Reduktion der konventionellen Spritzmittel eingespielt.

Mittlerweile ist es sogar so, dass durch die große Spritzmittelreduktion mindestens 190 €/ha mehr an Gewinn übrig bleibt.

Für die penergetic-Anwendungen sind keine zusätzlichen Arbeitsgänge notwendig, da die Produkte den konventionellen Spritzmittelgaben beigemengt werden. Mit Ausnahme der Flächenkompostierung, sprich Bodenspritzung, im

Herbst. Hier kommt eine separate Flächenspritzung nach der Ernte zur Anwendung.

Allgemein wird die Freistellung der Trauben durch ein Gerät mit pulsierendem Luftstrom etwa eine Woche nach der Reblüte durchgeführt.

Durch die Dauerbegrünung können die Weinberge jederzeit befahren werden. Dadurch kann auch bei sehr nassen Verhältnissen dem Krankheitsdruck zeitgerecht entgegen gewirkt werden. Auch wird dadurch die Wind- und Wassererosion sehr minimal gehalten – im Gegenteil. Mittlerweile ist ein Humusaufbau feststellbar.

Seit 2003 werden keine Ackerizide mehr ausgebracht.

Seit 2009 wird keine Botrytisbekämpfung mehr durchgeführt.

Seit ca. 10 Jahren wurde keine Stickstoffdüngung mehr gemacht. Im 2011 ist wiederum eine geplant. Allerdings werden einige Hektar zu Vergleichszwecken, nicht konventionell, sondern nur zusätzlich mit penergetic-Wurzelmelasse gedüngt. Auf Grund der guten Entwicklung wurde im 2011 doch keine Stickstoffdüngung durchgeführt.

Im Laufe der Jahre ist der Boden feinkrümliger und lockerer geworden. Eine größere Artenvielfalt, z.B. Wicke, hat sich eingestellt. Schadinsekten, u.a. die Kräuselmilbe sind zurückgegangen. Die Rebstöcke wurden vitaler und vor allem stressresistenter gegenüber Krankheitsdruck und Wetterkapriolen.

Die Weinqualität und auch der Absatz konnte in den letzten Jahren allgemein gesteigert werden. Speziell die weisse Serie hat an Fruchtigkeit und Mundfülle generell gewonnen.

Allgemein kann festgehalten werden, dass die Spritzmittelreduktion seit Anwendung der penergetic-Technologie jährlich um ca.10% gesteigert werden konnte. (2006 minus 10% - 2011 minus 65%).

Im Jahr 2010 wurden ca. 3 Hektar dazu gepachtet. Hier wurde eine sofortige Spritzmittelreduktion von 50% durchgeführt mit keinerlei Einbußen an Qualität oder Quantität.

Neben all den positiven Effekten bzgl. Vitalität der Rebstöcke, Belebung des Bodens und steigender Qualität der produzierten Weine, bringt dies mittlerweile einen jährlichen Mehrerlös von 190€ pro ha. Und ich denke das Ende ist noch nicht in Sicht.



Grassl Christian 2011

Nepomukhof
Grassl Christian
Dorfstr. 2
2464 Göttlesbrunn
www.nepomukhof.at