

Weinbauförderpreis: Weingut Schmid hat „Bestes Nachhaltigkeitsprojekt“

Mit seinem „ganzheitlichen Nachhaltigkeitskonzept“ ging das Weingut Schmid Pillichsdorf im südlichen Weinviertel beim Weinbauförderpreis 2013 des Fachmagazins „Der Winzer“ und BASF als Sieger hervor.

Pillichsdorf/Wien, 05. Jänner 2014 - Den Weinbauförderpreis 2013 des Fachmagazins „Der Winzer“ hat das Weingut Schmid aus Pillichsdorf mit seinem „ganzheitlichen Nachhaltigkeitskonzept“ gewonnen. Für Stefan Schmid muss sich eine nachhaltige Produktionsweise aber auch in der Qualität des Produktes niederschlagen. Umso größer war die Freude im Weingut Schmid über zwei Mal Gold beim PIWI Weinpreis 2013 für pilzwiderstandsfähige Sorten, bei dem seine Cuvée Premiere 2011 mit 93 Punkten, und Rösler x Rathay 2010 mit 90 Punkten bewertet wurden. „Besonders stolz waren wir im Herbst 2013, als unser Weinviertel DAC 2012 bei der Austrian Wine Challenge in der Kategorie Grüne Veltliner bis 12,9 % vol. als Sieger von 1500 eingereichten Weinen hervorging,“ freut sich Stefan Schmid. „Das ist die schönste Bestätigung, die ein Winzer für nachhaltiges Arbeiten bekommen kann.“

Das „ganzheitliche Nachhaltigkeitskonzept“ des Weinguts Schmid umfasst ökologisch-ökonomisch-soziale Maßnahmen wie die Förderung der Biodiversität im Weingarten, wobei Sträucher, Kräuter und Obstbäume in den Weingärten gepflanzt, Nützlingshotels errichtet und Vogelnistkästen gebaut wurden. Die Energiegewinnung durch Photovoltaikanlagen mit denen 80 % des Strombedarfes im Keller gedeckt werden, gehören ebenso in das Konzept, wie die Entwicklung von Weingartenkompost und einem nachhaltigen Reinigungsmanagement. Schließlich sollte auch der Mensch in das „Ökosystem Weingut“ eingebunden werden und zwar durch weintouristische Programme mit speziellen Kinderprogrammen wie „Kindergarten am Bauernhof“ und „Schule am Bauernhof“, die zur Sensibilisierung gegenüber der Umwelt beitragen und einen unverfälschten Einblick in die Arbeit des Weinbauern gewähren sollen.

Weinbauförderpreis

Der Weinbauförderpreis ist eine Kooperation von „Der Winzer“ und BASF, der 2013 zum dritten Mal ausgeschrieben worden ist. Dieses Jahr konnten Betriebe in den Kategorien „Attraktivste Homepage“ und „Bestes Nachhaltigkeitsprojekt“ einreichen. Sechs Betriebe haben sich der Jury in der Kategorie „Bestes Nachhaltigkeitsprojekt“ gestellt, wobei sich Stefan Schmid mit seinem ganzheitlich integrierten Nachhaltigkeitskonzept durchsetzen konnte. Die Jury setzte sich zusammen aus dem Österreichischen Weinbauverband, BASF, der Universität für Bodenkultur und dem Österreichischen Agrarverlag. Bei der Einreichung sollten die sozialen, ökologischen und

ökonomischen Vorteile und Besonderheiten des Projekts, das bereits in Umsetzung sein muss, nachvollziehbar erklärt werden.

Weingut Schmid

Das Weingut Schmid in Pillichsdorf bearbeitet rund 5 ha Rebanlagen im südlichen Weinviertel nach den Richtlinien der integrierten Produktion und Techniken aus dem Bioweinbau.

50 % der Rebfläche sind mit Grünem Veltliner bestockt. Gesunde, fruchtbare Böden und eine intakte Natur sind für Familie Schmid die Grundlage ihres Erfolgs. Deshalb gehört die Biodiversität im Weingarten im Sinne eines ausgewogenen Ökosystems zu den wichtigsten Maßnahmen des Weinguts. Da wachsen dann unter anderem Äpfel-, Marillen- und Pfirsichbäumchen, Himbeer-, Stachelbeer- und Ribiselstäucher, Knoblauch, Thymian oder Schwertlilie zwischen den Weinstöcken und tragen so zu einem gesunden Weingarten bei.

Das Weingut Schmid hat bereits lange Tradition als bäuerlicher Direktvermarkter in Wien. 1967 eröffnete der Vater des heutigen Winzers Stefan Schmid die Verkaufsstelle in Wien 3 (Barichgasse 4). Stefan Schmid begann im April 1995 mit seinem Verkaufsstand am St. Elisabethplatz im 4. Bezirk und eröffnete im April 2013 seinen neuesten Stand am Spezialitätenmarkt Margaretenplatz im 5. Bezirk. Selbst bei tiefen Minustemperaturen wird verkauft.

Nur 15 km nördlich von Wien bietet sich das Weingut auch als schönes Ausflugsziel an. Beim Ab-Hof-Verkauf am Samstag von 14-18 Uhr stehen alle Weine zur Verkostung bereit. Daneben kann aus einer großen Zahl touristischer Angebote und öffentlicher Veranstaltungen gewählt werden. Besonders spannend gestalten sich die Riedenrundfahrten des Weinguts, die wieder ab Mai 2014 angeboten werden.

Bilder: http://www.weinviertel-dac.at/weinviertel_dac_weingut/weinviertel_dac_fotos/

sowie auf Facebook: https://www.facebook.com/WeingutSchmidPillichsdorf/photos_stream

Rückfragehinweis

Presse: Antrey wein.image.gestaltung. - Mag. Viktoria Antrey

T: 02552/ 40294 . M: 0664/ 555 63 34 . wig@antrey.at . <http://weinimagegestaltung.antrey.at/pmschmid.htm>

Weingut: Weingut Schmid . Tel: 0699/ 125 392 92, www.weinviertel-dac.at, info@weinviertel-dac.at
Hauptstraße 17, 2211 Pillichsdorf

Fotocredit: Abdruck honorarfrei mit dem Fotocredit Schmid. Wir bitten um ein Belegexemplar.