

Technische Unterlage

Datum des Einlangens (TT/MM/JJJJ) ...

[von der Kommission auszufüllen]

Seitenanzahl (einschließlich dieser Seite) 4

Sprache des Antrags Deutsch

Aktenzeichen: ...

[von der Kommission auszufüllen]

Einzutragende geografische Angabe „Wachauer Weinbrand“

Kategorie der Spirituose

Produktkategorie 5. Brandy/Weinbrand, Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008

Beschreibung der Spirituose

- *Physikalische, chemische Eigenschaften*

Alkoholgehalt: mindestens 36 %vol - höchstens 45 %vol.

Gesamt - Trockenextrakt: höchstens 20 g/l Fertigerzeugnis,

Methanolgehalt: höchstens 100 g/hl r.A.,
bei Destillaten aus Rotwein bis 180 g/hl r.A.

Flüchtige Bestandteile¹: mindestens 125 g/hl r.A.;

Ethylacetat: höchstens 90 g/hl r.A.

Summe iso-Butanol und iso-Amylalkohole: mindestens 160 g/hl r.A.
maximal 400 g/hl r.A.;

Asche: höchstens 0,50 g/l (auf Ware berechnet)

- *Organoleptische Eigenschaften*

Wachauer Weinbrand ist klar, von goldgelber bis bernsteinfarbener, gelblich bräunlicher Farbe, mild bis kräftig, nicht scharf und lässt in Geruch und Geschmack die für die Ausgangsweine typisch weinigen Noten erkennen. Von der Lagerung im Eichenfass weist er die typischen Anklänge an Holz und Vanille, mitunter auch eine (sehr) dezent rauchige Charakteristik auf.

- *Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)*

Wachauer Weinbrand zeichnet sich besonders bei früher Ernte der Trauben durch seine Vielschichtigkeit aus und ist von einer typisch extraktreichen Stilistik mit konzentrierter Fruchtwürze geprägt.

Im Vergleich zur Kategorie Brandy/Weinbrand weist Wachauer Weinbrand traditionell einen Gesamt-Trockenextrakt von höchstens 20 g/l, einen niedriger festgelegten Methanolhöchstgehalt sowie einen definierten Höchstgehalt für Essigsäureethylester (Ethylacetat) auf.

¹ Anhang I Z 12 Verordnung (EG) Nr. 110/2008

Geografisches Gebiet:

Wachauer Weinbrand wird ausschließlich aus Weinen der geschützten Ursprungsbezeichnung (PDO-AT-A0205) „Wachau“ hergestellt.

Das Ursprungsgebiet „Wachau“ umfasst die niederösterreichischen Gemeinden Aggsbach, Bergern im Dunkelsteinerwald, Dürnstein, Mautern an der Donau, Mühldorf, Rossatz, Spitz und Weißenkirchen.

„Wachauer Weinbrand“ wird ausschließlich in Destillieren im geografisch abgegrenzten Ursprungsgebiet „Wachau“ erzeugt.

Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Wachauer Weinbrand wird gemäß den Anforderungen an die Kategorie 5 des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 idgF aus Branntwein mit oder ohne Zusatz von (bezogen auf den Alkoholgehalt des Fertigerzeugnisses) höchstens 50 % Weindestillat, das zu weniger als 94,8 % vol destilliert ist, gewonnen.

Für die Gewinnung der für Wachauer Weinbrand zulässigen Weine sind nach Produktspezifikation gemäß Verordnung (EG) Nr. 1234/2007, Art. 118c für eine „Ursprungsbezeichnung“ gem. Art. 118b folgende Keltertraubensorten erlaubt:

1. Weißweinrebsorten:

Bouvier, Chardonnay (Morillon), Frühroter Veltliner (Malvasier), Furmint, Goldburger, Grauer Burgunder (Pinot Gris, Ruländer), Grüner Veltliner (Weißgipfler), Jubiläumsrebe, Müller-Thurgau (Rivaner), Muskateller (Gelber Muskateller, Roter Muskateller), Muskat-Ottonel, Neuburger, Roter Veltliner, Rotgipfler, Sauvignon Blanc, Scheurebe (Sämling 88), Sylvaner (Grüner Sylvaner), Traminer (Gewürztraminer, Roter Traminer, Gelber Traminer), Weißer Burgunder (Weißburgunder, Pinot Blanc, Klevner), Weißer Riesling (Riesling, Rheinriesling), Welschriesling, Zierfandler (Spätrot);

2. Rotweinrebsorten:

Blauburger, Blauer Burgunder (Blauer Spätburgunder, Blauburgunder, Pinot Noir), Blauer Portugieser, Blauer Wildbacher, Blaufränkisch, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Rathay, Roesler, St. Laurent, Syrah (Shiraz), Zweigelt (Blauer Zweigelt, Rotburger).

Die Herstellung des Destillates erfolgt in traditionellen Destillationsanlagen mit Kupfer oder Stahlkesseln. Der typisch arteigene Ausgangsgeschmack der Grundweine bleibt im Zuge einer besonders schonenden Destillation weitestgehend erhalten.

Kontinuierliche Destillationsverfahren werden nicht angewendet.

Die Lagerung des Destillates erfolgt in für die Wachau typischen Eichenholzfässern, die meist eine Größe von deutlich weniger als 1.000 Litern aufweisen.

Die Mindest-Lagerzeit liegt bei 3 Jahre.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

- *Angaben zu dem geografischen Gebiet oder Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

„Wachauer Weinbrand“ wurde mit Beitritt Österreichs zur EU am 29.08.1994, Beitrittsakte (94/C 241 /08), ABl. Nr. C 241 vom 29.8.1994, Seite 21, als geographische Angabe nach Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 in Anhang II der genannten Verordnung aufgenommen. Der Aufnahme voran geht eine langjährige Tradition in der Herstellung von Weinbrand in der Region „Wachau“ - nunmehr Ursprungsgebiet - die dem Erzeugnis ein weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekanntes, untrennbar mit der Region verbundenes Ansehen verschaffte.

Auf Grund ihrer geographischen Lage weist die Wachau speziell für den Weinbau außerordentliche Besonderheiten auf. Siehe „Angaben zum geografischen Gebiet“ für die geschützte Ursprungsbezeichnung PDO-AT-0205:

„In Jahrillionen hat sich die Donau ihren windungsreichen Weg durch den Gföhler Gneis gegraben, dabei entstanden Urgesteinsverwitterungsböden. In der Nacheiszeit setzte sich im Windschatten der Berge Flugsand ab, sodass sich an den Ostseiten der Urgesteinsabhängen vielfach Lössauflagen bildeten. Diese geologischen Geländebeziehungen stehen in Verbindung mit den bereits im Mittelalter angelegten Steinterrassen zur besseren Bewirtschaftung der Steillagen an der Donau und prägen darüber hinaus markante Bild der Wachauer Landschaft.

Spannungsreich ist auch das Klima, denn hier treffen zwei starke Einflüsse aufeinander – nicht frontal, sondern eng verzahnt: das westlich-atlantische und das östlich-pannonische Klima. Je nach Hanglage, Exposition, Geländeformation sowie durch wärmespeichernde Mauern und Felsen der Terrassen werden Kleinklimazonen wirksam. Die heißen, trockenen Sommer und die strengen Winter werden durch die große Wasserfläche der Donau ausgeglichen. Die kühlen Fallwinde aus dem nördlichen Waldviertel sorgen speziell in den Monaten vor der Ernte für große Schwankungen zwischen Tag und Nachttemperatur.“

Die von den Besonderheiten dieses geografischen Gebiets speziell geprägten Weine als zentraler Rohstoff einerseits, sowie das Know How einer jahrhundertelangen Tradition in Weinbau und Destillation andererseits prägen somit maßgeblich die Qualität von Wachauer Weinbrand.

Nicht zuletzt beruht das Ansehen von „Wachauer Weinbrand“ auch auf einem engen Zusammenhang zwischen dem ausgeprägten Tourismus in der Wachau und den Produkten der Weinwirtschaft dieser Region.

- *Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind*

Die in der Wachau vorherrschenden Urgesteinsverwitterungsböden der Terrassenlagen sind sehr gut geeignet für die Produktion der Wachauer Weine. Die Urgesteinsböden, sowie auch Lössböden, gewährleisten im Zusammenspiel mit den vielfach ausgeprägten Kleinklimate mit wärmespeichernden Mauern und Felsen und heißen, trockenen Sommer sowie strengen Wintern eine ausgeprägte Sortenaromatik der Weine. Verstärkt wird diese Sortenaromatik noch durch speziell in den Monaten vor der Ernte auftretende große Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperatur.

Diesen besonderen Weincharakteristiken ist es zu verdanken, dass ein aus diesen Weinen gewonnener „Wachauer Weinbrand“ die typisch vielschichtige, extraktreiche Stilistik mit intensiver Fruchtwürze erlangt.

EU- oder nationale/regionale Bestimmungen:

„Wachauer Weinbrand“ ist seit dem Abkommen über den Europäischen Wirtschaftsraum (EWR-Abkommen), BGBl. Nr. 909/1993, eine von den Vertragspartnern anerkannte Österreichische Spirituose und in der Folge eine in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 15. Januar 2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 eingetragene, im Sinne von Art. 20 etablierte geografische Angabe.

Auf nationaler Ebene ist die Spezifikation von „Wachauer Weinbrand“ im Österreichischen Lebensmittelbuch in der jeweils geltenden Fassung, in Kapitel B 23 - Spirituosen, veröffentlicht und von der Webseite www.lebensmittelbuch.at abrufbar.

Antragsteller

Mitgliedstaat Österreich:

Bundesministerium für Gesundheit

Radetzkystraße 2

1030 Wien

Telefon: 0043 (0)1 71100-0

E-Mail: IIB13@bmg.gv.at

Ergänzung der geografischen Angabe:

keine

Besondere Etikettierungsregeln

Bei sortenreinem Wachauer Weinbrand, bei dem der zur Destillation eingesetzte Wein zu mindestens 85 % aus der betreffenden Rebsorte besteht, ist ergänzend die Nennung der Rebsorte, zum Beispiel „Wachauer Weinbrand - Grüner Veltliner“, zur näheren Charakterisierung des Erzeugnisses handelsüblich.

Die Angabe der Brennerei, die das Erzeugnis hergestellt hat ist obligatorisch.

Das EU-Logo für eingetragene geografische Angaben gemäß Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006² kann in Entsprechung von Art. 22 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013 der Kommission³ verwendet werden.

² ABl. L 369 vom 23.12.2006, S. 1.

³ ABl. L 201 vom 26.07.2013, S. 21-30.