

Regionales Komitee Traisental
Obmann: Johann Steyrer
A-3125 Statzendorf, Kuffem 88
Tel & Fax: +43 (2786) 2603
Mobil: +43 (664) 9025055
E-Mail: weingut.steyrer@gmx.at

Allgemeine Richtlinien für TRAISENTAL DAC:

1. Erlangen der staatlichen Prüfnummer

Traisental DAC ist laut Weingesetz eine weitere Qualitätsstufe, wie Qualitätswein, Kabinett oder Prädikatswein. Daher gleiche Voraussetzungen wie bisher beim Erlangen der Prüfnummer – es gibt auch keine Mengenvorgabe (Liter). Für die Erlangung einer „Traisental DAC“- Prüfnummer entstehen keine Mehrkosten!

Das Formular wird wie bis jetzt gleich ausgefüllt, lediglich bei der Rubrik „**Bezeichnung des Weines**“ werden in die drei Kästchen von „**Qualitätsstufe**“ die Buchstaben „**DAC**“ hineingeschrieben. Darunter bei „Sonstiges“ kann das Wort „Traisental“ hinzugefügt werden. Wichtig ist auch anzukreuzen - „Bei Nichterreichen der beantragten Qualitätsstufe ...“ - In der Erläuterung am Prüfnummernformular genau beschrieben!

Entspricht nämlich ein Wein nicht den angegebenen „Traisental DAC“- Richtlinien, so wird er ohne Mehraufwand von der Prüfnummernstelle automatisch in die nächstmögliche NÖ Qualitätsstufe gereiht.

2. Alkoholwerte - Restzucker

Wenn man sich die Verordnung zu „Traisental DAC“ genau durchliest, so ist klar geregelt, in welchem Bereich ein einzureichender Wein sein muss. Es ist daher sinnvoll, die Werte des Weines im Bezug auf Alkohol und Restzucker vorher zu wissen

Bei Grüner Veltliner und Riesling kann der Alkohol zwischen 11,5 und 13,0 vol. % liegen – ist am Etikett mit 12,0 oder 12,5 anzugeben. Restzucker ist genau geregelt – Grüner Veltliner bis 4 g/l und Riesling bis 9 g/l, wobei beim Riesling die Säure auch nur um 2 g/l niedriger sein kann.

3. Pegelwein

Das regionale Weinkomitee entscheidet über das Geschmacksbild des „Traisental DAC“. Daher muss es jährlich einen Basiswein geben, welcher hierfür verwendet wird. Diese typischen Traisentaler Weine (Grüner Veltliner, aber auch der Riesling), werden in der ersten Woche jeden Jahres herausverkostet, und der Prüfnummernstelle Krems bis spätestens 15. Jänner bereitgestellt.

Auswahlkriterien:

- Beim Grüner Veltliner soll es ein typischer geradliniger Pegelwein sein, der keine Anzeichen von Sämlingtöne oder andere Sorteneinschläge aufweist. Diese Abweichungen im Geruch und Geschmack sind gerade beim Grüner Veltliner unter der Bezeichnung „Traisental DAC“ nicht erlaubt.
- Beim Riesling wird darauf geachtet, einen nicht zu intensiven, aber kernigen, mineralischen Pegelwein zu stellen.
- Die Prüfstelle benötigt ca. 36 Flaschen pro Sorte – Diese Pegelweine werden vom IK bzw. Bezirksverband Traisental dem jeweiligen Betrieb mit €3,- pro Flasche abgegolten.

4. Zeitpunkt der Einreichung

Ab 15. Jänner eines jeden Jahres kann um Erlangung einer „Traisental DAC“- Prüfnummer eingereicht werden. Um eine sinnvolle Abwicklung zu gewährleisten – auch im Bezug auf die Pegelweine – sollten alle DAC Anträge wenn möglich bis Mai eines jeden Jahres gestellt worden sein.

Bei normalen Voraussetzungen dauert die Abwicklung einer positiven Prüfnummer ca. 14 Tage.

5. Meldung an IK Traisental wegen Statistischer Erhebung

Jede positive „Traisental DAC“- Prüfnummer ist formlos dem IK Traisental zu melden. Hierfür kann die oben angeführte Faxnummer oder E-mail Adresse verwendet werden. Diese Datenerhebung dient dazu, um die Geldzuweisungen seitens der ÖWM mit Fakten und Zahlen belegen und begründen zu können. Wird aber auch für statistische Erhebungen seitens des Österreichischen Weinbauverbandes benötigt.

6. Ernte 2006 ist Parallelernte

Die Ernte 2006 darf auch weiterhin unter Einhaltung der bisherigen bezeichnungsrechtlichen Regeln in Verkehr gebracht werden. Ab der Ernte 2007 tragen nur mehr jene Weine die Herkunftsbezeichnung „TRAISENTAL“, welche den Richtlinien der Verordnung entsprechen. Alle übrigen Qualitätsweine aus dem Traisental tragen die Bezeichnung Niederösterreich, welches untergeordnet anzuführen ist. Das gleiche gilt für alle Weine, die nach dem 1. Jänner 2008 zum Erlangen der staatlichen Prüfnummer eingereicht werden, auch wenn sie älter sind.

7. Allgemeines:

„Traisental DAC Weine“ sollten mit einem Abhofverkaufspreis ab €4,- kalkuliert werden.

Ab der Ernte 2007 sollten auch die Richtlinien für die „Reiferen Traisental DAC Weine“ (Grüner Veltliner und Riesling über 13 vol. % Alkohol) ausgearbeitet sein, und in Kraft treten.

Jeder Traisentaler Betrieb bleibt auch weiterhin ein Traisentaler Betrieb. Kann und darf das sowohl bei jeglicher Werbung, auf der Verpackung und natürlich auch am Lieferwagen bekunden.

Lediglich die neuen Bestimmungen am Etikett der Weinflaschen sind unbedingt einzuhalten.