

Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor

(2022/C 305/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Rosalia“

PDO-AT-02594

Datum der Antragstellung: 21.2.2020

1. Einzutragender Name

Rosalia

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weins/der Weine

Die Rotweine des Gebietes werden aus den Sorten Zweigelt und Blaufränkisch produziert. Die Farbe des Rotweins kann als sehr kräftiges und dunkles Rot beschrieben werden. Das Aroma des Rotweins erinnert an Sauerkirschen und Zwetschken. Der Geschmack ist grundsätzlich fruchtig und von moderaten Tanninen geprägt. Der Gehalt an unvergorenem Zucker hat höchstens 4,0 g je Liter zu betragen. Der Ausbau ist sowohl im Stahltank als auch im Holzfass möglich. Rotwein kann auch in der Ausbauform „Reserve“ produziert werden. In diesem Fall ist der Geschmack von einem höheren Alkoholgehalt (mindestens 13 % vol) und reiferen Tanninen geprägt.

Die Roséweine des Gebietes werden ebenfalls aus den Sorten Zweigelt und Blaufränkisch produziert. Die Farbe des Roseweins kann als lachsfarben bis zu hellem Kirschrot beschrieben werden. Bei Roséwein werden das Aroma und der Geschmack durch rote Beeren (Johannisbeere, Himbeere) geprägt; Tannine sind nicht vorhanden. Der Restzuckergehalt muss den Anforderungen an die Bezeichnung „trocken“ entsprechen. Eine lebendige Säure ist ein wesentlicher Bestandteil des Geschmackbildes der Roseweine der g. U. „Rosalia“. Der Ausbau erfolgt überwiegend im Stahltank, in geringerem Ausmaß auch im Holzfass.

⁽¹⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	150

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

-

b. Höchsterträge

10 000 Kilogramm Trauben je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Der politische Bezirk Mattersburg bildet das Weinbaugebiet „Rosalia“.

7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Blaufränkisch – Frankovka

Zweigelt – Blauer Zweigelt

Zweigelt – Rotburger

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Die g. U. „Rosalia“ liegt am Osthang des Rosaliengebirges, das sich entlang der niederösterreichisch-burgenländischen Grenze im Osten Österreichs erstreckt.

Klima: Die g. U. „Rosalia“ ist Teil der pannonischen Tiefebene (das ist eine ausgedehnte Tiefebene im südlichen Ostmitteleuropa, die vom Mittellauf der Donau und vom Unterlauf der Theiß durchquert wird). Typisch für die pannonische Tiefebene sind trockene, heiße Sommer und kalte, trockene Winter.

Boden: Der südwestliche Teil der g. U. Rosalia ist aus kristallinen Gesteinen aufgebaut, daran schließen gegen Nordosten immer jüngere Neogen-Sedimente des Wiener Beckens an. Diese Sedimente sind Ablagerungen des ehemaligen Meeres, das vor etwa 16 bis 12 Millionen Jahren den Saum des Rosaliengebirges umspülte. Gegen Norden und Nordosten schließt daran ein Streifen vorwiegend sandiger Ablagerungen an.

Zusammenhang: Im Gegensatz zu den Bodengegebenheiten, welche einen vergleichsweise geringen Einfluss auf den Geschmack und den Charakter der Weine ausüben, ist das Klima ein sehr bedeutender Faktor für die Typizität der Weine in der g. U. „Rosalia“. Die heißen Tagesphasen ermöglichen eine hohe Reife der Trauben und damit die Ausbildung des typischen Geschmacks der Rebsorten nach Sauerkirschen und Zwetschken. Dem gegenüber werden in den kühlen Nächten vorwiegend Primäraromen (und nicht Zucker!) gebildet, welche die typische Fruchtigkeit der Weine ermöglichen und die Tannine moderat halten.

Die in Österreich übliche Bewirtschaftungsweise der Weingärten als Hochkultur mit vorwiegend händischen Pflegemaßnahmen (Rebschnitt, Laubarbeit, Ausdünnen usw.) wird auch in der g. U. „Rosalia“ angewendet. Auch die Arbeitsweise bei der Gewinnung und dem Ausbau der Weine entspricht denjenigen Maßnahmen, die in der überwiegenden Mehrzahl der österreichischen Betriebe angewendet werden. Daraus ergibt sich, dass Bewirtschaftungsweise und Kellertechnik einen wesentlich geringeren Einfluss auf den Charakter und den Geschmack der Weine ausüben als die geografischen und vor allem die klimatischen Faktoren.

9. Weitere wesentliche Bedingungen

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die Ursprungsbezeichnung „Rosalia“ muss mit der traditionellen Bezeichnung „DAC“ oder „Districtus Austriae Controllatus“ verwendet werden.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das österreichische Weingesetz legt für alle g. U.-Weine fest, dass die Herstellung eines g. U.-Weines in derjenigen Weinbauregion (g. g. A.-Herkunft) erfolgen muss, in welcher die g. U. liegt, oder in einer angrenzenden Weinbauregion. Österreich nutzt daher generell die Ausnahmebestimmung des Artikels 5 der Verordnung (EU) 2019/33.

Für die Herstellung der Weine mit der g. U. „Rosalia“ wurden zusätzliche Bedingungen festgelegt: Eine Herstellung außerhalb des Ursprungsgebietes darf nur mit Genehmigung des Regionalen Weinkomitees Burgenland erfolgen. Eine solche Genehmigung kann insbesondere dann erteilt werden, wenn die Weingärten des Herstellers im Gebiet „Rosalia“ gelegen sind und die Herstellung des Weines auf einem Betrieb des Herstellers außerhalb des Gebietes erfolgt oder wenn Flächenverträge zwischen einem Hersteller mit einem Betrieb außerhalb des Gebietes Rosalia und Besitzern von Weingärten im Gebiet „Rosalia“ bestehen.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das österreichische Weingesetz legt keine generellen Vorschriften für die Abfüllung von g. U.-Weinen fest.

Um die Qualität und die typischen Eigenschaften der g. U. „Rosalia“ zu sichern, werden folgende Bedingungen für die Abfüllung von Weinen mit der g. U. „Rosalia“ festgelegt: Eine Abfüllung außerhalb des Gebietes darf nur mit Genehmigung des Regionalen Weinkomitees Burgenland erfolgen. Eine solche Genehmigung kann insbesondere dann erteilt werden, wenn ein Abfüller sowohl einen Betriebssitz in der g. U. „Rosalia“ hat als auch außerhalb.

Link zur Produktspezifikation

<https://info.bmlrt.gv.at/themen/landwirtschaft/landwirtschaft-in-oesterreich/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>
