

Einziges Dokument

1 Einzutragender Name:

mittlere Havel

2 Art der geografischen Angabe:

- Geschützte Ursprungsbezeichnung – g.U.
 Geschützte geografische Angabe – g.g.A.

3 Mitgliedstaat, zu dem das abgegrenzte Gebiet gehört:

Bundesrepublik Deutschland

4 Kategorie von Weinbauerzeugnissen:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Wein | <input checked="" type="checkbox"/> Perlwein |
| <input type="checkbox"/> Likörwein | <input type="checkbox"/> Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure |
| <input type="checkbox"/> Schaumwein | <input type="checkbox"/> Teilweise gegorener Traubenmost |
| <input checked="" type="checkbox"/> Qualitätsschaumwein | <input type="checkbox"/> Wein aus eingetrockneten Trauben |
| <input type="checkbox"/> Aromatischer Qualitätsschaumwein | <input type="checkbox"/> Wein aus überreifen Trauben |

5 Beschreibung des Weines/der Weine:

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

Qualitätswein weiß

Grundsätzlich weisen Weißweine der mittleren Havel eine blassgrüne bis dunkelgoldene oder sogar bernsteinfarbene Farbe auf. Bei rosaschaligen Rebsorten können auch leichte Rottöne auftreten. Im Aroma charakterisieren sie sich von fruchtig, frisch über exotisch, blumig bis würzig und kräutig. Je nach Typizität der Rebsorte und Bodenbeschaffenheit der Lage können sich weitere Geruchsnoten widerspiegeln, wie rauchig oder mineralisch. Je nach Vinifikation wird der Geruchseindruck bei Holzkontakt durch Aromen wie Vanille, Kokosnuss und Röstaromen, bei einer reduktiven (sauerstoffarmen) Ausbaustilistik von Feuerstein, Trüffel und grüner Paprika sowie bei oxidativem (sauerstoffreichem) Ausbau von welkem Apfel und nussigen Aromen ergänzt.

Die Weißweine zeichnen sich durch ein ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis aus, bei einem in der Regel leichten bis mittleren Körper in Verbindung mit einer milden bis moderaten Säure. Je nach Rebsorte und Ausbaustilistik reicht das Geschmacksbild von zarten bis saftigen Fruchtnoten bis hin zu einer dezenten oder gar ausgeprägten Gerbstoffstruktur. Bei Holzkontakt können Nuss- und Röstaromen ebenso geschmacklich wahrnehmbar sein.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.- %	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Qualitätswein rosé, Weißherbst

Zur Herstellung werden rote Rebsorten hell gekeltert. Die Roséweine zeigen grundsätzlich eine zartrosa über lachsfarben bis leicht hellrote Farbe. Weißherbste haben in der Regel eine dezente bis mäßige Rosafärbung. Im Geruch charakterisieren sich die Weine durch Aromen wie exotisch, fruchtig über blumig bis würzig. Je nach Rebsorte können Geruchseindrücke von Waldfrüchten, roten Beeren und Früchten sowie grüner Paprika und Kräutern dazukommen. Abhängig von der Vinifikation und Rebsorte können in Geruch und Geschmack leichte bis ausgeprägte Gerbstoffnoten sowie Nuss- und Röstaromen zu finden sein. Üblicherweise kennzeichnen sie sich durch einen leichten bis gehaltvollen Körper, eine milde bis mäßige Säure und ein samtig, weiches Geschmacksbild.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Qualitätswein Blanc de Noir

Zur Herstellung werden rote Rebsorten hell gekeltert. Blanc de Noir-Weine sind weißweinfarben. Im Geruch können die Weine durch Aromen von Kern- und Steinobst sowie Eindrücken von blumig bis würzig geprägt sein. Je nach Rebsorte können Geruchseindrücke von Waldfrüchten, roten Beeren und Früchten sowie grüner Paprika und Kräutern dazukommen. Abhängig von der Vinifikation und Rebsorte können in Geruch und Geschmack leichte bis ausgeprägte Gerbstoffnoten sowie Nuss- und Röstaromen zu finden sein. Üblicherweise kennzeichnen sie sich durch einen leichten bis gehaltvollen Körper mit samtig weicher bis mäßiger Säurestruktur.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
---	--

Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtensäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Qualitätswein Rotling

Der Verschnitt roter und weißer Trauben oder Maischen erzielt Weine, die sich sensorisch eng an die Spezifikationen von Roséweinen anlehnen. Je nach verwendeten Rebsorten können sich noch Ausprägungen von Beerenobst, Kernobst und Zitrusfrüchten ergänzen.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtensäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Qualitätswein rot

Die Rotweine der mittleren Havel haben je nach Rebsorte in der Regel eine hellrote bis tief violette, teilweise ins Bläuliche gehende Farbe. Mit zunehmender Reife und Lagerdauer können schwach bräunliche Reflexe dazukommen. Je nach Rebsorte sind die Weine von Aromen von roten Beeren und Früchten, wie Brombeeren, Pflaumen, Kirschen, Erdbeeren und roter wie schwarzer Johannisbeeren geprägt. Des Weiteren können Eindrücke von grüner Paprika, Pfeffer, Lakritz und Kräutern hinzukommen. Bei Holzkontakt sind außerdem Noten wie Vanille, Schokolade, Kokosnuss sowie Nuss- und Röstaromen möglich, je nach Rebsorte auch Trüffel und Feuerstein. Die grundsätzlich körperbetonten Weine besitzen eine milde bis moderate Säure. Der harmonische und samtige Geschmackseindruck wird durch die Holzart und Lagerdauer beeinflusst, was wiederum eine Wechselwirkung auf den Tanningehalt hat.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtensäure (in Milliäquivalent/l oder	

g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Prädikatswein

Prädikatswein Kabinett

Aussehen: Die Weißweine haben eine blassgrüne bis goldene Farbe. Roséweine zeigen grundsätzlich eine zartrosa über lachsfarben bis leicht hellrote Farbe.

Rotweine weisen Farben von kirschrot bis dunkelrot auf.

Geruch: in der Regel frische, fruchtige Weine

Geschmack: präsenzte Säure und mäßiger Alkoholgehalt

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Prädikatswein Spätlese

Aussehen: Die Weißweine haben eine gelbe bis dunkelgoldene Farbe. Roséweine zeigen grundsätzlich eine zartrosa über lachsfarben bis leicht hellrote Farbe. Rotweine sind rubinrot bis dunkelrot gefärbt.

Geruch: grundsätzlich intensive, reife Fruchtaromen

Geschmack: harmonische Säurestruktur

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Prädikatswein Auslese

Aussehen: Tendenz zu kräftiger Farbe bei Weiß- und Roséweinen. Rotweine sind meist tief dunkelrot gefärbt.

Geruch: intensiv fruchtig, teils exotische Aromen

Geschmack: dezent honigartige und würzige Noten

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Prädikatswein Beerenauslese und Trockenbeerenauslese, weiß

Aussehen: intensiv goldgelbe bis bernsteinartige Farbe bei Weißweinen und meist eine schwach ölige Konsistenz

Geruch: meist fruchtig bis würzig mit Noten von reifen bis überreifen Früchten, Dörrobst, Honig und Gewürzen

Geschmack: intensive Süße bei mäßiger bis kräftiger Säurestruktur

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Prädikatswein Eiswein, weiß

Aussehen: intensiv goldgelbe bis bernsteinartige Farbe

Geruch: meist fruchtig

Geschmack: intensiver süßer Geschmack mit moderat bis kräftiger Säure

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Perlwein

Qualitätsperlweine b.A. weisen eine feine bis deutliche Perlage auf und sind fruchtig und frisch. Ihre Aromen sind je nach Weinart denen der Beschreibung der Weiß-, Rosé- bzw. Rotweine gleichzusetzen.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	
Maximaler Gehalt an Kohlendioxid	
Minimal Gehalt an Kohlendioxid	

Qualitätsschaumwein

Qualitätsschaumweine weisen eine ausgeprägte bis kräftige Perlage auf und sind fruchtig frisch bis reif und hefegeprägt. Die Aromen sind geprägt durch die Weinart des Grundweins, die verwendeten Rebsorten und die Dauer des Hefelagers.

Crémants weisen eine intensive Perlage sowie eine weiche Struktur auf. Ihre Aromen sind meist fruchtig reif bis hefegeprägt und würzig und werden durch die Weinart des Grundweins, die verwendeten Rebsorten und die Dauer des Hefelagers beeinflusst.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder	

g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	
Maximaler Gehalt an Kohlendioxid	
Minimal Gehalt an Kohlendioxid	

6 Traditionelle Bezeichnung:

- a) Winzersekt
 Landwein
 Prädikatswein
 Qualitätslikörwein, ergänzt durch b. A.
 Qualitätsperlwein, ergänzt durch b. A.
 Sekt b. A.
 Qualitätswein, auch ergänzt durch b. A.
- b) Affentaler
 Classic
 Ehrentrudis
 Federweisser
 Hock
 Liebfrau(en)milch
 Riesling-Hochgewächs
 Schillerwein
 Weißherbst
 Badisch Rotgold

7 Weinbereitungsverfahren:

Erzeugnis:

7.1 Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weines/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung:

- Spezifische önologische Verfahren**
Beschreibung des Verfahrens: Es gilt geltendes Recht.
- Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung**
Beschreibung des Verfahrens: Es gilt geltendes Recht.
- Anbauverfahren**
Beschreibung des Verfahrens: Es gilt geltendes Recht.

7.2 Hektarhöchstertträge in hl/ha
90 hl/ha

8 Zugelassene Keltertraubensorte(n):

Accent, Acolon, André, Auxerrois Bacchus, Blauburger, Bolero, Bronner, Weißer Burgunder Cabaret Noir, Cabernet Blanc, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Cabertin, Calardis Blanc, Chardonnay, Chardonnay Rosé, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Roter Elbling, Weißer Elbling, Faberrebe, Felicia, Blauer Frühburgunder, Goldriesling, Roter Gutedel, Weißer Gutedel, Hegel, Helfensteiner, Helios, Heroldrebe, Hiberna, Huxelrebe, Johanniter, Kerner, Kernling, Blauer Limberger, Merlot, Merzling, Monarch, Morio-Muskat, Muscaris, Müller-Thurgau, Roter Müller-Thurgau, Gelber Muskateller, Muskat-Trollinger, Müllerrebe, Ortega, Phoenix, Pinotin, Blauer Portugieser, Prior, Regent, Rieslaner, Roter Riesling, Weißer Riesling, Rondo, Rotberger, Ruländer, Saint Laurent, Saphira, Sauvignon Blanc, Sauvignac, Blauer Silvaner, Sauvignier Gris, Scheurebe, Schönburger, Siegerrebe, Grüner Silvaner, Sirius, Solaris, Blauer Spätburgunder, Tauberschwartz, Roter Traminer, Blauer Trollinger, Grüner Veltliner, Villaris, Welschriesling, Blauer Zweigelt

9 Kurze Beschreibung des abgegrenzten geografischen Gebietes:

Die g.U. „mittlere Havel“ ist Teil der Region Werder (Havel) der g.U. Saale/Unstrut
Registriernummer: PDO-DE-A1275 und auch Teil der geschützten geografischen Angabe
„Brandenburger Landwein“ Registriernummer PGI-DE-A1281.

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung „mittlere Havel“ gehören, die in zulässiger Weise mit Reben bepflanzt oder vorübergehend nicht beplanten Rebflächen der Städte Brandenburg an der Havel, Werder (Havel) und Potsdam, sowie der anderen in diesem Bereich an die Havel angrenzenden Gemeinden.

Im Einzelnen:

Brandenburger Marienberg

Die Rebfläche vom Brandenburger Marienberg beträgt 0,5153 ha und verteilt sich auf folgende Flurstücke in der Flur 66: 24, 132, 138, 140, 141, 157, 159, 161, 164, 167.

Die Rebfläche wird nach Nordwesten durch die Flurstücke 160 und 162 begrenzt, nach Westen und Süden durch das Flurstück 165 und nach Osten und Norden durch das Flurstück 158.

Brandenburger Dominsel

Die Rebfläche beträgt 0,0186 ha. Die Rebflächen der Flurstücke 3 und 4 schließen sich in südlicher und südwestlicher Lage an das Schulgebäude des Evangelischen Gymnasiums am Dom zu Brandenburg an und sind Bestandteil des Schulgeländes.

Brandenburger Untere Vossberge

Die Rebfläche Untere Vossberge wird östlich und südlich von einem Gehölzstreifen umschlossen und beträgt 0,3946 ha. Die Rebfläche besteht aus vier Teilflächen des Flurstücks 55 an einer kleinen Hanglage mit 4,0% Neigung.

Gollwitzer Weingarten

Die Rebflächen am Rande der Ortslage Gollwitz umfassen die Flurstücke 555 und 282/4 in der Flur 4 mit einer Größe von insgesamt 0,1783 ha.

Diese Rebflächen werden begrenzt in nordwestlicher Richtung durch die Straße Scheppersteig, in nordöstlicher Richtung durch das Flurstück 280 und in südöstlicher, südlicher und südwestlicher Richtung durch das Flurstück 594 der Flur 4.

Töplitzer Alter Weinberg

Die Rebfläche in Töplitz am Alten Weinberg umfasst eine Fläche von 2,1926 ha und verteilt sich in der Flur 1 auf die Flurstücke 86, 87, 88 und 89.

Die Rebfläche wird im Norden und Osten begrenzt durch den Weg „Am Alten Weinberg“, im Süden durch die Flurstücke 77, 78, 79, 80, 81 der Flur 1 und im Westen durch das Flurstück 82.

Phöbener Wachtelberg

Die Rebflächen am Phöbener Wachtelberg umfassen eine Rebfläche von 0,7980 ha, gelegen auf den Flurstücken 120 und 121.

Diese Rebflächen werden in nördlicher Richtung begrenzt durch das Flurstück 118. Das Flurstück 117 begrenzt die Rebflächen teilweise nach Norden, hauptsächlich nach Osten und etwas nach Süden. Die weitere südliche Begrenzung erfolgt durch das Flurstück 124. Nach Osten begrenzen die Flurstücke 123 und 125/2 die Reblage.

Werderaner Wachtelberg

Die Rebflächen am Werderaner Wachtelberg umfassen zurzeit folgende Flurstücke

Flur 3 Flurstücke: 36, 86, 87, 88, 92, 93, 98, 99, 100, 101, 102, 182, 183, 184

Flur 4 Flurstücke: 25, 41, 208

Flur 9 Flurstück: 303

Insgesamt wird die Reblage abgegrenzt:

- Nach Osten durch die Potsdamer Straße*
- Nach Süden durch den Grünen Weg und die Berliner Straße (B1)*
- Nach Westen durch die Bundesstraße 1 und die Moosfennstraße*
- Nach Norden durch die Flurstücke 30, 304 in der Flur 9 und folgende Flurstücke in der Flur 3: 200/12, 200/13, 199/10, 199/11, 103/1, 195, 73, 77/1, 77/2, 48.*

Werderaner Galgenberg

Die Rebflächen am Werderaner Galgenberg umfassen zurzeit 1,2804 ha, verteilt auf:

Flur 11 Flurstück 700

Flur 12 Flurstück 849

Diese Flächen werden nach Norden durch die Flurstücke 468, 684, 51, 71, 72 und 31, nach Osten durch den Hohen Weg; nach Süden durch die Straße Plantagenplatz und Kemnitzer Straße und nach Westen durch das Wege Flurstück 80 und das Flurstück 75/1 begrenzt.

Glindower Strebenberg

Die Rebflächen am Glindower Strebenberg umfassen zurzeit die

Flurstücke 399, 400, 401 in der Flur 1 von Glindow in einer Größe von 0,5571 ha.

Diese Rebflächen werden abgegrenzt:

- in südwestlicher Richtung durch den Panoramaweg Werder Obst;*
- in nördlicher Richtung durch das Flurstück 972;*
- nach Südosten durch die Flurstücke: 411, 412 und 413.*

Petzower Grelle

Die Rebflächen der Petzower Grelle umfassen zurzeit 0,2 ha, davon entfallen auf die Flurstücke 89 u. 90

- 0,06 ha und auf das Flurstück 344 0,14 ha. Diese Rebflächen werden abgegrenzt:*
- nach Norden durch die Flurstücke 91 und 99*
- nach Westen durch die Flurstücke 98 und 101*
- nach Süden durch die Straße Zum Lindentor*
- nach Osten durch die Straße Grelle*

Potsdam Marquardt

Die Rebfläche am Potsdamer Marquardt umfasst in der Flur 1 Flurstück 480 in einer Größe von 0,8014 ha. Diese Rebfläche wird nach Osten und Süden durch die Satzkorner Bergstraße, nach Norden durch das Flurstück 479 und nach Westen durch das Flurstück 20 begrenzt.

Potsdamer Klausberg

Die Rebfläche am Potsdamer Klausberg zu Fuße des Belvederes liegt innerhalb der Parkanlagen von Sanssouci in der Flur 24 Flurstück 3 mit einer zurzeit bestockten Rebfläche von 0,7200 ha.

Diese Fläche wird durch die Parkanlagen begrenzt, besonders nach Norden durch die Eichenallee nach Osten und Westen durch die Straße Am Drachenberg und nach Süden und Südosten durch die Straße Maulbeerallee.

Potsdam – Villa Jacobs

Die Rebfläche der Villa Jacobs umfasst 0,2200 ha und ist in der Flur 1 Flurstück 994 gelegen.

Diese Rebfläche wird nach Norden, Osten, Süden und Westen vom Bertiniweg eingeschlossen.

10 Beschreibung des Zusammenhangs/der Zusammenhänge mit dem geografischen Gebiet

Die g.U. „mittlere Havel“ liegt im Norden der g.U. Saale Unstrut und innerhalb der g.g.A. „Brandenburger Landwein“ und zeichnet sich durch klimatische und geologische Besonderheiten aus.

Es handelt sich in diesem Gebiet ausschließlich um eiszeitlich entstandene diluviale Sandhügel. Die Schichten des märkischen Diluviums unterteilt man in oberes und unteres Diluvium. Das Obere besteht aus dem Decksand oder Geschiebesand und dem oberen Geschiebemergel. Das untere Diluvium bildet der untere Diluvialsand (Spatsand) mit eingelagerten Geschiebemergel- und Tonbänken. Über dem Diluvialmergel ist in der Regel außer feinem Schlepp- oder Mergelsand eine mächtige Schicht verschiedener Sande vorhanden, dann folgt der untere Geschiebemergel in verschiedener Mächtigkeit und darüber wieder Spatsand, der auch über oder unter einer Tonmergelschicht beobachtet wird.

Diese ständig wechselnden Bodenformationen sind sehr gering mit Humus angereichert und beeinflussen somit das Wachstum der Reben stark. Diese Bodenbeschaffenheit ist dafür verantwortlich, dass die Weine eine geringe Mineralität aufweisen. Dafür präsentieren sie sich mit einer Fülle und Vielfalt von Fruchtaromen der jeweiligen Rebsorten.

Die Sandhügel in dieser Region erreichen eine Höhe von 60-100 m über NN und liegen damit 30-70 m über dem Niveau der Havel. In den meisten Fällen sind diese Hügel, die unweit der Havel gelegen sind, in südlicher Richtung mit Wein bepflanzt. Die intensive Sonneneinstrahlung sorgt dafür, dass sich die diluvialen Sande sehr leicht erwärmen und somit für ein spezielles Mikroklima in den Weinbergen gesorgt wird. Dieses Mikroklima sorgt dafür, dass die Weinberge in den meisten Jahren von Früh- und Spätfrösten verschont bleiben.

Weinbau im Sinne der „g.U. mittlere Havel“ ist weiterhin nur auf historisch belegten Rebflächen oder in unmittelbarer Nähe zur Havel, d. h. max. 10 km von der Mittellinie des Flusslaufes entfernt, möglich. Die außerhalb dieses Korridors gelegenen Flächen treffen oft auf eine stark veränderte Geologie mit Lehm-, Ton- und teilweise Lößböden und sind nur gering geneigt. Die hier entstehenden Weine sind mineralischer und unterscheiden sich deutlich von den fruchtigen, filigranen Weinen, die in der Region der g.U. erzeugt werden.

Das Gebiet der mittleren Havel gehört zu den sonnenscheinreichsten Regionen in Deutschland mit rund 1800 h im Jahr. Somit kann sich der leichte Sandboden sehr schnell erwärmen. In der Region herrscht ein gemäßigtes Klima, das sowohl von Norden und Westen her vom atlantischen Klima als auch vom kontinentalen Klima aus Osten beeinflusst wird. Wetterextreme wie Stürme, starker Hagel oder starke Schneefälle sind selten. Der Temperaturverlauf entspricht ungefähr dem bundesdeutschen Durchschnitt. Die jahreszeitlichen Temperaturschwankungen sind geringer als im üblichen kontinentalen Klima, aber höher als im ausgeglichenen Meeresklima der Küstenregionen. Die jährliche Niederschlagsmenge liegt bei 580 mm und die Tagesdurchschnittstemperatur bei 9,5 °C. Der relativ geringe Jahresniederschlag sorgt in Verbindung mit dem sandigen Boden, der eine sehr geringe Wasserspeicherkapazität hat, dafür, dass die Beeren in der Regel klein bleiben. Sie sind aber dadurch umso aromareicher. Auf Grund des Klimawandels haben sich die Bedingungen für den Weinbau in den letzten 30 Jahren spürbar verbessert.

Insgesamt ist festzuhalten, dass das Klima in Verbindung mit dem Boden für das Entstehen feiner, schlanker, aber sehr fruchtiger Weine verantwortlich ist, die ohne jegliche Opulenz auskommen.

Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhundert alte Weinbautradition. Bereits in der Mitte des 12. Jahrhundert wurde in Brandenburg an der Havel der erste Weinberg der Mark Brandenburg angelegt.

In der Mitte des 19. Jahrhunderts ging der Weinbau aus verschiedenen Gründen drastisch zurück, neben schweren Frostwintern waren es besonders ökonomische Gründe die zum Verschwinden des Rebstocks aus der Region führten.

1985 begann die Renaissance des märkischen Weinbaus mit der Aufhebung des Werderaner Wachtelbergs in Größe von 4,8 ha, ihm folgten in den 90er Jahren die Weinberge in Phöben und Töplitz. Im 21. Jahrhundert kamen weitere Weinberge von Brandenburg an der Havel bis nach Potsdam hinzu.

In den vergangenen Jahrhunderten bis heute wurden und werden die Rebanlagen mit hohem Arbeitseinsatz gepflegt. Vor allem die humusarmen Sandböden brauchen eine hohe Intensität der Bodenpflege.

Zur weiteren Schonung der Umwelt und unter starker Beachtung ökologischer Aspekte wurden in den letzten Jahren vermehrt pilzwiderstandsfähige Rebsorten angepflanzt. Das ist gerade in diesem historisch spannungsreichen Verflechtungsraum von Berlin, Potsdam und Brandenburg an der Havel von außerordentlicher Wichtigkeit. So spielen die pilzwiderstandsfähigen Sorten bei der hier vorherrschenden Form der Direktvermarktung eine große Rolle. Durch die bewusste Hinwendung der Winzer zur Ökologie nehmen sie in der Region eine Vorreiterrolle ein.

11 Weitere Bedingungen für die Aufmachung, Etikettierung sowie alle sonstigen wesentlichen Anforderungen:

Rechtsrahmen

- EU-Recht
- Einzelstaatliches Recht

Art der Bedingung:

- Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet
- Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet
- zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsperlwein oder Qualitätsschaumwein mit dem geschützten Namen „mittlere Havel“ darf in einem anderen Gebiet als in dem unter Nummer 4 der Produktspezifikation abgegrenzten Gebiet „mittlere Havel“ erfolgen, sofern das Gebiet der Herstellung im Bundesland Brandenburg oder in einem benachbarten Bundesland liegt. Als Gebiet wird dabei das Bundesland in seinen territorialen Grenzen betrachtet.

Rechtsrahmen:

- EU-Recht
- Einzelstaatliches Recht

Art der Bedingung:

- Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet
- Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet
- zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Aufgrund der Reifezeit erlaubte Bezeichnung

- Rotwein darf zusätzlich als Réserve bezeichnet werden, wenn dessen Reifezeit im Fass und Flasche mindestens 36 Monate, davon mindestens 12 Monate im Eichenholzfass, beträgt
- Weiß- und Roséwein darf zusätzlich als Réserve bezeichnet werden, wenn dessen Reifezeit im Fass und Flasche mindestens 12 Monate, davon mindestens 6 Monate im Eichenholzfass, beträgt
- Rotwein darf zusätzlich als Grand Réserve bezeichnet werden, wenn dessen Reifezeit mindestens 60 Monate in Fass und Flasche, davon mindestens 24 Monate im Eichenholzfass, beträgt

- Weiß- und Roséwein darf zusätzlich als Gran Réserve bezeichnet werden, wenn dessen Reifezeit in Fass und Flasche mindestens 24 Monate, davon mindestens 12 Monate im Eichenholzfass, beträgt

Etikettierung und Verpackung

Um die vorstehend dargestellten traditionellen Begriffe auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung mittlere Havel eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfnummer (A.P.-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

Die Angaben auf den Etiketten und der Verpackung sind durch die jeweils aktuellen Gesetze und Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft, der Bundesrepublik Deutschland und des Landes Brandenburg definiert.

Erzeugung von Lagenweinen

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung von Weinen mit Lagenbezeichnung:

Für die Erzeugung von Weinen mit Lagenbezeichnung sind folgende Rebsorten zugelassen:

Auxerrois, Bacchus, Weißer Burgunder, Cabaret Noir, Cabernet Blanc, Cabernet Carbon, Cabernet Cantor, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Cabertin, Calardis Blanc, Chardonnay, Chardonnay Rosé, Dornfelder, Blauer Frühburgunder, Hibernat, Johanniter, Kernling, Merzling, Müller-Thurgau, Roter Müller-Thurgau, Muscaris, Müllerrebe, Phoenix, Pinotin, Blauer Portugieser, Regent, Riesel, Roter Riesling, Weißer Riesling, Ruländer, Saint Laurent, Saphira, Sauvignon Blanc, Sauvignac, Sauvitage, Souvignier Gris, Solaris, Blauer Spätburgunder, Roter Traminer, Villaris, Blauer Zweigelt

Zusätzliche Kennzeichnung

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der in 5 a) der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung der in Nummer 5 b) der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe ist fakultativ.

Die Weinbergsrolle stellt das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird vom Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz geführt.

Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

- § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes
- § 29 der Weinverordnung
- § 8 Verordnung zur Durchführung des Weinrechts im Land Brandenburg

12 Kontrollen:

Prüfstelle zur Vergabe der A.P.-Nummer ist das Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz (MLUK)
Referat 34 - Agrarbildung, Agrarmarkt, Tierzucht, Oberste Fischereibehörde

Lindenstraße 34a
14467 Potsdam
Telefon: 03 31/86 67 63 4
weinbau@mluk.brandenburg.de

Kontroll-Behörden:

Landkreis Potsdam-Mittelmark
Fachbereich Landwirtschaft, Veterinärwesen, Gesundheit und Schülerbeförderung
Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Niemöllerstr. 1
14806 Bad Belzig
E-Mail: fb3@potsdam-mittelmark.de
Telefon: 03 38/41 91-33 3

Stadt Brandenburg an der Havel
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Klosterstraße 14
14770 Brandenburg a. d. Havel
E-Mail: veterinaeramt@stadt-brandenburg.de
Telefon: 03 38 /15 85 36 0

Stadtverwaltung Potsdam
FB Ordnung und Sicherheit
Bereich Veterinär- und Lebensmittelüberwachung
Friedrich-Ebert-Str. 78/81
14469 Potsdam
Telefon: 03 31/28 9-18 17

Landesamt für Arbeitsschutz, Verbraucherschutz und Gesundheit (LAVG)
Abteilung Verbraucherschutz
Dezernat V1
Dorfstr. 1
14513 Teltow OT Ruhlsdorf
E-Mail: lebensmittel@lavg.brandenburg.de
Telefon: 03 31/86 83 53 9

Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz des Landes
Brandenburg (MSGIV)
Haus S
Henning-von-Treskow-Straße 2-13
14467 Potsdam
E-Mail: verbraucherschutz@MSGIV-Brandenburg.de
Telefon: 03 31/86 6-0

13 Link zur Produktspezifikation

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein