

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung „g.U. mittlere Havel“

1 Einzutragender Name:

mittlere Havel

2 Kategorie von Weinbauerzeugnissen:

Wein, Perlwein, Qualitätsschaumwein

3 Beschreibung des Weines/der Weine:

3.1 Analytisch

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 20 der Verordnung (EU) 2019/34 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Werte, die erreicht beziehungsweise eingehalten werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

- Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung „mittlere Havel“, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten
- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung:
Qualitätswein: es gilt geltendes Recht.
- Gesamtzuckergehalt/Geschmacksangaben:
 - A. Wein: Es gilt geltendes Recht.
 - B. Qualitätsschaumwein: Es gilt geltendes Recht.
 - C. Perlwein: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtsäure: Es gilt geltendes Recht.
- Gehalte an flüchtiger Säure: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtschwefeldioxidgehalte:
 - A. Weine: Es gilt geltendes Recht.
 - B. Qualitätsschaumwein: Es gilt geltendes Recht.
- Gehalte an Kohlendioxid: Es gilt geltendes Recht.

3.2 Organoleptisch

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 kräutrig. 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.

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.

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.

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.

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.

Prädikatswein

Diese traditionellen Weinkategorien zeichnen sich durch den gesetzlich vorgeschriebenen Verzicht auf jegliche Anreicherung aus. Sie geben daher in besonderer Weise die Reifeunterschiede zwischen den Jahrgängen wieder, ebenso zwischen steigender Mostgradation. Analog zu ihrer Dichte im Most, die maßgeblich durch den Zuckergehalt geprägt wird, und die Nutzung der natürlichen Konzentrierung durch Edelfäule (*Botrytis c.*), Gefrieren und Eintrocknen im Weinberg wird eine 6-stufige Qualitätshierarchie geschaffen.

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: präsenre Säure und mäßiger Alkoholgehalt

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

Prädikatswein Auslese

Für Weine des Prädikats „Auslese“ werden vollreife und überreife Trauben verwendet, die zu einer intensiven Sortentypizität führen. Neben der höheren Reife am Rebstock kann auch Konzentrierung durch Edelfäule (*Botrytis cinerea*) genutzt werden. Im Geruch dominieren meist intensive Fruchtaromen gepaart mit Nuancen exotischer Früchte, Honig und Dörrobst. Zudem zeichnen sie sich in der Regel durch eine ausgeprägte Restsüße aus. Die Farbgebung entspricht je nach Weintyp den Beschreibungen der Qualitätsweine.

Prädikatswein Beerenauslese und Trockenbeerenauslese

Weine des Prädikats „Beerenauslese“ und „Trockenbeerenauslese“ werden aus überreifen, eingetrockneten oder edelfaulen Beeren hergestellt und haben daher bei Weißweinen in der Regel eine intensiv goldgelbe bis bernsteinartige Farbe und eine schwach ölige Konsistenz. Geschmacklich werden sie meistens durch eine intensive Süße bei mäßiger bis kräftiger Säurestruktur geprägt. Ihre Aromen sind meist fruchtig bis würzig mit Noten von reifen bis überreifen Früchten, Dörrobst, Honig und Gewürzen. Grundsätzlich unterscheiden sich Trockenbeerenauslesen von Beerenauslesen durch eine aromatisch höhere Konzentration und eine stärkere Prägung durch edelfaule oder rosinenartige Beeren.

Prädikatswein Eiswein, weiß

Weine des Prädikats „Eiswein“ werden aus bei Lese und Kelterung natürlich gefrorener Trauben gekeltert, wodurch die Traubenhaltstoffe einen hohen Grad an Konzentration aufweisen. Eisweine sind in der Regel von intensivem süßem Geschmack mit moderat bis kräftiger Säure geprägt, ihre Aromen sind meist fruchtig und weniger durch Edelfäule geprägt als Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen. Aussehen: Die Weißweine haben meist eine intensiv goldgelbe bis bernsteinartige Farbe.

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.

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.

4 Abgrenzung des Gebietes

Das Gebiet der mittleren Havel erstreckt sich über 50 km in Ost-West-Richtung von Berlin über Potsdam und Werder bis nach Brandenburg.

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung „mittlere Havel“ gehören die Rebflächen der Städte Brandenburg an der Havel, Werder (Havel) und Potsdam, sowie der anderen in diesem Bereich an die Havel angrenzenden Gemeinden. Diese Rebflächen sind überwiegend historisch entstanden und wurden mit der Renaissance des Weinbaus in der Mark Brandenburg Ende des 20. und zu Beginn des 21. Jahrhunderts wieder aufgerebt.

Eine Übersicht der Flurstücke ist unter dem Link:

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen.de abrufbar und folgender Tabelle zu entnehmen.

Weinbergslagen in der g.U. mittlere Havel

Ort/Gemeinde	Reblage	Flur	Flurstücke	Rebfläche [ha]
Brandenburg a.d. Havel	Marienberg	66	24, 132, 138, 140,141, 157, 159,161,164,167	0,5153
Brandenburg a.d. Havel	Dominsel	12	3, 4	0,0186
Brandenburg a.d. Havel	Untere Vossberge	81	55	0,3946
Gollwitz		4	555	0,0995
		4	282/4	0,0788

Werder (Havel) OT Töplitz	Alter Weinberg	1	86, 87, 88, 89	2,1926
Werder (Havel) OT Phöben	Wachtelberg	6	120, 121	0,7980
Werder (Havel)	Wachtelberg	3	36, 86, 87, 88, 92, 93, 98, 99, 100, 101, 102, 182, 183, 184	5,1040
	Wachtelberg	4	208	0,5176
	Wachtelberg	4	25	0,1324
	Wachtelberg	4	41	0,3000
	Wachtelberg	9	303	0,0306
Werder (Havel)	Galgenberg	11	700	0,4679
	Galgenberg	12	849	0,8125
Werder (Havel) OT Glindow	Strebenberg	1	399, 400, 401	0,5571
Werder (Havel) OT Petzow	Petzower Grelle	27	89,90, 344	0,2000
Potsdam	Marquardt	1	480	0,8014
Potsdam	Klausberg	24	3	0,7200
Potsdam	Villa Jacobs	1	994	0,2200

Im Einzelnen:

Brandenburger Marienberg

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

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 208, 25, 41

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 Wegeflurstück 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 wie folgt 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 und 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 in Marquardt umfasst gegenwärtig 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 am Fuß des Belvedere 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. 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.

5 Traditionelle Begriffe

a)

– Qualitätswein, auch ergänzt durch b.A.

– Prädikatswein,

– Kabinett

– Spätlese

- Auslese
- Beerenauslese
- Trockenbeerenauslese
- Eiswein

- Qualitätsperlwein, ergänzt durch b.A.
- Sekt b.A.
- Winzersekt

b)

- Classic
- Weißherbst

6 Spezifische önologische Verfahren

6.1 Spezifisch önologische Verfahren:

Es gilt geltendes Recht.

6.2 Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung:

Es gilt geltendes Recht.

6.3 Anbauverfahren:

Es gilt geltendes Recht.

7 Höchstertrag je Hektar

Der Höchstertrag je ha beträgt 90 hl

8 Zugelassene Keltertraubensorten

Accent, Acolon, André, Auxerrois, Bacchus, Blauburger, Bolero, Bronner, 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 Mito, 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, Müller-Thurgau, Roter Müller-Thurgau, Muscaris, Gelber Muskateller, Muskat-Trollinger, Müllerrebe, Ortega, Phoenix, Pinotin, Blauer Portugieser, Prior, Regent, Riesel, Rieslaner, Roter Riesling, Weißer Riesling, Rondo, Rotberger, Ruländer, Saint Laurent, Saphira, Sauvignon Blanc, Sauvignac, Sauvitage, Blauer Silvaner, Sauvignier Gris, Scheurebe, Schönburger, Siegerrebe, Grüner Silvaner, Sirius, Solaris, Blauer Spätburgunder, Taubenschwarz, Roter Traminer, Blauer Trollinger, Grüner Veltliner, Villaris, Welschriesling, Blauer Zweigelt

9 Angaben, aus denen sich der Zusammenhang gemäß Verordnung (EG) Nr. 1308/2013 Artikel 93 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i ergibt

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Dominierendes Element ist der Flusslauf der Havel, die zu Seen verbreitert und in gewundenem Lauf mit vielen Altarmen die Niederung erfüllt und sich vor Brandenburg mit der von Süden kommenden Emster und der sich nördlich anschließenden Seenkette des Beetzsees vereinigt. Zahlreiche Seen bestimmen weithin das Landschaftsbild, viele stehen mit der Havel in Verbindung. Diese Landschaft im Herzen Brandenburgs ist durch eiszeitliche und nacheiszeitliche Elemente, wie Grund- und Endmoränen sowie Sanderflächen gekennzeichnet, die im Rahmen mehrerer Eisvorstöße während der letzten Eiszeit entstanden sind. Das Landschaftsbild ist sehr abwechslungsreich, hier wechseln sich Hügelketten mit glazialen Rinnen und zu einer Seenkette verbundenen Flusslandschaft der Havel ab. Die Höhe der Hügel (Endmoränenkuppen) liegt zwischen 40 und 110 m über NN (Götzer Berg 109 m). Diese Hügel bestehen im Wesentlichen aus diluvialen Sanden und Geschiebemergel. Nach anstehendem Gestein und gewachsenem Fels sucht man vergebens. Die Mächtigkeit der Schichten wechselt auf kleinem Raum sehr stark. Auf Grund der Neigung der Hügel zu den Havelgewässern in meist Süd- und südöstlicher Richtung hatte sich im Mittelalter hier verbreitet der Weinanbau etabliert.

In der Mitte des 19. Jahrhunderts ist der Weinanbau aus unterschiedlichsten Gründen aus dem Landschaftsbild verschwunden.

Seit 1985 begann die Renaissance des märkischen Weinbaus durch die erste Neuanpflanzung von Reben zu Kelterzwecken in Werder (Havel). Bis heute ist die Rebfläche auf über 10 ha angewachsen. Typisch für die Region ist eine historisch bedingte große Vielfalt an Rebsorten. Da die Rebflächen erst in den letzten 35 Jahren wieder bepflanzt wurden, ging es, neben der Wiederbelebung des Weinbaus an sich, besonders um ökologische Aspekte durch Verwendung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten. Diesem Gesichtspunkt ist in der g.U. auch weiterhin Rechnung zu tragen.

9.1 Geologie

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.

9.2 Topografie

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. maximal 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.

9.3 Klima

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 (siehe Tabelle. - Daten des DWD für die Region Potsdam).

Kriterium	ME	1961 - 1990	1991 - 2020
Lufttemperaturmittel	°C	8,7	9,5
Sommertage	d	37	51
Heiße Tage	d	8	14
Eistage	d	29	19
Frosttage	d	83	75
Niederschlag	mm	585,7	576,1
Sonnenscheindauer	h	1692,1	1805,6

Wie aus den Daten zu ersehen ist, hat dieses Gebiet auf Grund des Einflusses von Havel und Sandboden gute Voraussetzungen für einen erfolgreichen Weinanbau. 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.

9.4 Anthropogene Einflüsse

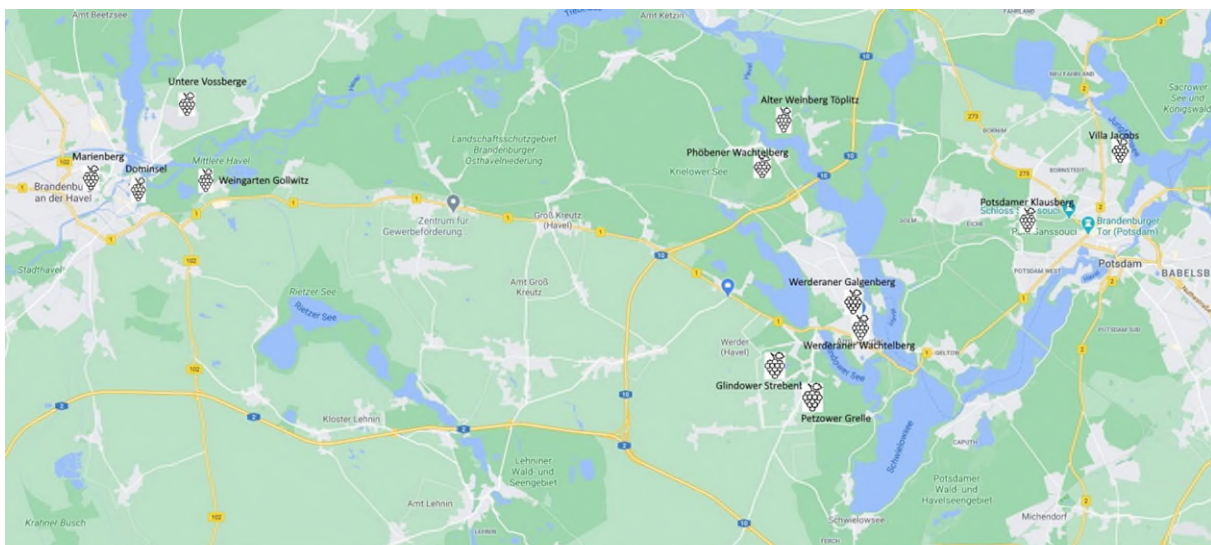
Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition. Bereits in der Mitte des 12. Jahrhunderts wurde in Brandenburg an der Havel der erste Weinberg der Mark Brandenburg angelegt. Sehr wahrscheinlich ist es, dass Rebe und Weinkultur von Westen nach Brandenburg eingeführt worden sind. Einen großen Anteil daran hatten die Orden der Zisterzienser und Prämonstratenser. So ist urkundlich belegt, dass bereits 1173 vom Ertrag des Harlunger Berges in Brandenburg an der Havel (dem heutigen Marienberg) der dritte Teil des Zehnten (3 %) als Unterhalt an die Domherren zu zahlen war. Durch die christliche Missionarsarbeit, insbesondere des Zisterzienserordens, verbreitete sich in der Folgezeit der Weinstock in der ganzen Mark Brandenburg. 1180 gründete Markgraf Otto I. das Kloster Lehnin. Bereits 1183 wird von einem Weinberg in der Nähe (Lehnin-Kaltenhausen) berichtet.

Noch zu Lebzeiten Friedrich II. ergab eine Erhebung in der Churmark eine Fläche von 2.343 preußischen Morgen (= 585 ha), davon entfielen allein auf Werder und Potsdam rund 300 ha Anbaufläche. In der Karte von TSCHIRSCHKY aus dem Jahre 1786 sind die Weinberge von Potsdam und Werder sehr exakt dargestellt.

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 Aufrebuung 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.

Diese Rebflächen auf historisch belegten alten Weinbergen werden heute durch mehrere gemeinnützige Einrichtungen, verschiedene Nebenerwerbswinzer und einem Winzer im Haupterwerb betrieben. Viele Auszeichnungen und Medaillen bei nationalen und internationalen Weinwettbewerben (DLG, PIWI International, Berliner Wine Trophy u. v. m.) zeugen von der sehr guten Qualität der hier erzeugten Weine.



9.5 Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Die in Nummer 9.1 – 9.4 erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsproduktes der Traube, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten.

Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung. Die organoleptischen Auswirkungen des Terroir wird in Nummer 3.2 beschrieben.

9.5.1 Kategorie „Wein“

Qualitätsweine müssen die in Nummer 3.2 benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen die in Nummer 3.2 aufgeführten Kriterien mindestens erfüllen und dürfen nicht angereichert werden. Bei der Erzeugung des Grundproduktes der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie zum Beispiel Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität und eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch einen weiteren menschlichen Einfluss der unterschiedlichen kellertechnischen Ausbauförmern eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

9.5.2 Kategorie „Perlwein“

Für Qualitätsperlwein b.A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des jeweiligen Anbaugebietes, die in Nummer 3.2 aufgeführt sind, erfüllen.

9.5.3 Kategorie „Qualitätsschaumwein“

Das Grundprodukt muss die in Nummer 3.2 benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben, die für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge, zu einem früheren Zeitpunkt abgeerntet werden, um die für einen Sekt b.A. oder Winzersekt prägnante Säurestruktur zu erhalten. Die Herstellung erfolgt mittels erster oder zweiter Gärung im Tank oder in der Flasche. Wenn es um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt, muss das Erzeugnis durch eine zweite Gärung in der Flasche zu Schaumwein geworden sein. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens 9 Monate auf der Flasche reifen.

10 Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften

Rechtsrahmen: Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung: Abweichung in Bezug auf die Erzeugung von Weinen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Begründung:

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 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: Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung: zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Begründung:

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 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

Rechtsrahmen: Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung: zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Begründung:

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

Rechtsrahmen: Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung: zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Begründung:

Etikettierung und Verpackung

Um die vorstehend dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine b.A, Prädikatsweine, Qualitätsperlwein b.A, und Sekt b.A. 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.

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

11 Namen und Anschrift der Behörde, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrolliert, und ihre besonderen Aufgaben

Prüfstelle zur Vergabe der A.P.-Nummer ist das

Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz (MLUK)
Referat 34 - Agrarbildung, Agrarmarkt, Tierzucht, Oberste Fischereibehörde
Lindenstraße 34 a
14467 Potsdam
Telefon: 03 31/86 67 63 4
E-Mail: weinbau@mluk.brandenburg.de

Aufgaben:

Das MLUK ist zuständig für die Qualitätsweinprüfung, die Meldung zur Weinbaukartei und zu den Ernte- und Erzeugungsmeldungen, d.h. die Entgegennahme der Meldung der Erntemenge und Prüfung des zulässigen Hektarhöchstertages.

Qualitätsprüfung

Diese umfasst drei Teilschritte:

- Die Analyse des Weines durch ein amtlich anerkanntes Labor
- Die formelle Prüfung des Antrages
- Die sensorische Prüfung durch eine Sachverständigenkommission

Durch versiegelte Rückstellproben und eine Registriernummer, die seitens der Prüfbehörde zugeteilt wird, wird eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung ermöglicht.

Das MLUK stellt für die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation zuständigen Behörden die erforderlichen Unterlagen aus der Weinbaukartei im Wege der Amtshilfe zur Verfügung.

Kontroll-Behörden:

Der Vollzug des Weinrechtes für die Produktion und das Inverkehrbringen von Wein und anderen Weinerzeugnissen obliegt in Brandenburg den örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden

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: 0 33 81-58-53 60

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

Die benannten Lebensmittelüberwachungsbehörden agieren in Abstimmung bzw. im Einvernehmen mit:

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

Das Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz führt die Fachaufsicht über die Kontrolle der Produktspezifikation durch die Landkreise und kreisfreien Städte durch.

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

Aufgaben:

1. Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

Die Weinbaubetriebe melden der LAVG Brandenburg die Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertages geprüft.

2. Kontrolle der Produktspezifikationen

Die Einhaltung der Produktspezifikation wird durch jährliche Kontrollen in Form von Stichproben sichergestellt, wie sie im Rahmen der allgemeinen Weinkontrolle üblich sind. Hierbei werden die Weinerzeuger in der Regel ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.