

Landwirtschaftskammer Tirol

Fachbereich Spezialkulturen
und Markt
Brixner Straße 1
6020 Innsbruck
DVR: 0658081
tirol.lko.at
ogb@lk-tirol.at

An alle Abfindungsbrenner:innen!

Ihre Nachricht: -
Zeichen: ju/ze
Bearbeitet von: DI Wendelin Juen
Telefon: +43 5 92 92-1507
Telefax: +43 5 92 92-1599
Datum: 2024-08-21

Tiroler Schnapsprämierung 2024

Bereits zum 30. Mal jährt sich heuer der Auftakt dieser Veranstaltung, welche die Qualität und den Ruf heimischer Schnäpse und Liköre immens gesteigert hat. Der Bewerb steht vor der Tür – die Qualität von Tiroler Destillaten und Likören wird unter die Lupe genommen. Eine internationale Jury überprüft die eingereichten Edelbrände und Liköre auf ihre sensorische und optische Qualität. Jede Einreicherin und jeder Einreicher erhält die verbale Beurteilung und die erreichte Punkteanzahl seiner Brände und Liköre. Die Urkunden und Auszeichnungen werden **am Freitag 15. November 2024** in feierlichem Rahmen überreicht. Der genaue Ablauf wird noch zeitgerecht in einem gesonderten Schreiben mitgeteilt.

Alkoholbestimmung für Liköre

Dieses Jahr ist wieder eine Alkoholbestimmung für Liköre im Einreichpreis inbegriffen (siehe Anhang Seite 3 „Einreichkriterien für Likör“). Für jeden eingereichten Likör erhalten Sie automatisch nach der Prämierung den Alkoholgehalt schriftlich mitgeteilt und können diesen für die Kennzeichnung auf Ihrem Etikett verwenden.

Durchsicht der Etiketten auf korrekte Kennzeichnung

Da es in den letzten Jahren vermehrt zu Beanstandungen bezüglich der Kennzeichnung von Bränden und Likören gekommen ist, werden wir Ihre Etiketten in Hinblick auf die notwendigen Kennzeichnungselemente und Schriftgrößen durchschauen und Ihnen eine Rückmeldung geben. **Jede Einreicherin und jeder Einreicher** muss daher **mindestens ein aktuelles Etikett** pro Betrieb beim Einreichen der Proben **abgeben!!!** Falls vorhanden Vorder- und Rückenetikett abgeben. **Die Etiketten müssen so gestaltet sein, dass diese namentlich einer Brennerei zugeordnet werden können!**

Die Brände und Liköre können in den Bezirkslandwirtschaftskammern nur zu folgenden Terminen abgegeben werden:

Dienstag 08. Oktober 2024, 8:00 bis 12:00 Uhr und 13:00 bis 16:00 Uhr

Mittwoch 09. Oktober 2024, 8:00 bis 12:00 Uhr und 13:00 bis 16:00 Uhr

WICHTIG!

In der BLK Innsbruck Einreichung: **von 8:00 bis 12:00 Uhr und von 13:00 bis 15:00 Uhr!**

Wenn Sie mehr als einen Brand bzw. Likör einreichen, kopieren Sie den beiliegenden Einreichbogen bitte unbedingt vor dem Ausfüllen!

Die Zeit zwischen Einreichtermin und Prämierung wird benötigt, um einige hundert Proben zu erfassen, zu beurteilen und die Ergebnisse auszuwerten. In weiterer Folge werden die Aufträge zum Druck der Urkunden und der Herstellung der Trophäen vergeben.

Bei **den Bränden** werden **drei Landessieger** und **8 Sortensieger** ermittelt. Bei welchen Kategorien Sortensieger ermittelt werden, ist auf Seite 2 der Beilage unter „Sortensieger Brände“ nachzulesen. Die Einteilung der Kategorien erfolgte aufgrund der Gewichtung der Anzahl eingereicherter Brände in den vergangenen Jahren. Beim **Likör** wird, wie in den vorigen Jahren, nur **ein Landessieger** ermittelt.

Betriebsieger – Auch dieses Jahr wird es wieder eine gesonderte Auszeichnung für Betriebe geben, die sich durch die herausragende Qualität der eingereichten Produkte (Brände und Liköre) auszeichnen. (siehe Beilage Seite 2 unter „Betriebsauszeichnung“)

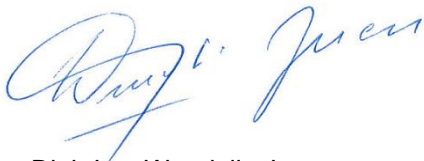
Informieren und animieren Sie auch andere Brenner:innen, damit diese bei der Tiroler Landesprämierung mitmachen. Neben der Möglichkeit eine Auszeichnung zu erlangen, erhalten Sie auch eine Information über die Qualität Ihrer Brände.

Immer wieder wird die Frage gestellt, ob die Verkostung der Proben anonym erfolgt. Selbstverständlich bekommt kein Verkoster Ihre eingereichten Proben zu sehen. Die Proben werden in einem den Verkostern nicht zugänglichen Raum in nummerierte Gläser gefüllt und den Verkostern in einem separaten Raum zur Bewertung serviert. Damit ist die Anonymität jeder einzelnen Probe bei der Bewertung vollkommen gewährleistet.

Bei der Verkostung wird jede Probe von mindestens drei Verkostern getrennt bewertet. Die drei Einzelbewertungen fassen die Verkoster nach einer Diskussion in einer Gruppenbewertung zusammen, diese bekommen Sie als Ergebnis zugeschickt. Zusätzlich verkostet eine eigene Schnellkostgruppe bestehend aus zwei Verkostern jede Probe abermals, ohne die Beurteilung der anderen Kostgruppe zu kennen. Diese Schnellverkoster konzentrieren sich rein auf „fehlerfrei“ oder „fehlerhaft“. Dieses Ergebnis muss sich mit dem Ergebnis der Dreiergruppe decken. Die Bewertungsergebnisse werden damit noch besser abgesichert.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Mit freundlichen Grüßen



Dipl.-Ing. Wendelin Juen
Fachbereichsleiter



Ing. Ulrich J. Zeni
Referent für Obstverarbeitung
und Pflanzenschutz