

Allgemeine Informationen

Im Rahmen der Tiroler Schnapsprämierung werden Schnäpse und Fruchtliköre einer sensorischen Bewertung unterzogen. Jene Einreicher:innen, die das feine Fruchtaroma von Zwetschke, Birne, Kirsche, Himbeere etc. am besten in den Schnaps oder Likör transferieren, werden von der Landwirtschaftskammer als **Landessieger Brände und Landessieger Liköre** mit der begehrten Trophäe ausgezeichnet. Weiters werden beim Schnaps **8 Sortensieger** ermittelt. Auch dieses Jahr werden **die besten Brennereien Tirols mit einer Auszeichnung als Betriebssieger geehrt.**

Welche Brände und Liköre werden bewertet?

Brände aus den verschiedenen Arten von Kern- und Steinobst, Beeren, Wurzeln, Getreide und Halmröben, sowie Destillate, die als „Brand durch Mazeration und Destillation gewonnen“ bezeichnet werden und die laut Gesetz in Tirol hergestellt werden dürfen. „**Geiste**“, „**Angetzte**“ und „**Auszüge**“, sowie **Destillate mit Kräutern, Blüten und anderen Pflanzenteilen (außer Wurzeln) werden verkostet, jedoch werden die Ergebnisse nicht veröffentlicht.**

Für die Bewertung der Liköre können **alle Fruchtliköre** eingereicht werden. **Eierlikör, Nusslikör, Schokoladelikör, Kräuterlikör, Blütenlikör, Liköre aus Zirbenzapfen u.ä. zählen nicht zu den Fruchtlikören und werden daher zwar verkostet aber nicht veröffentlicht.** Den Fruchtlikören können Kräuter und Gewürze in geringem Umfang zugesetzt werden. Solange der primäre Fruchtcharakter klar erhalten bleibt, können diese Liköre in der Broschüre und auf der Urkunde veröffentlicht werden.

Landessieger Brände – Einreichkriterien

Einreichen können Sie alle Brände, sowie Brände die durch Mazeration und Destillation gewonnen wurden. Es gibt keine Begrenzung der eingereichten Proben. Für das Rennen um den **Landessieger müssen mindestens vier, jedoch höchstens sechs Proben** eingereicht werden. Sie können ohne weiteres **mehr als sechs Proben** zur Prämierung einreichen. Nur, wenn sie **mehr als sechs Proben** einreichen, müssen Sie **jene sechs Proben**, die Sie für den **Landessieger** ins Rennen schicken wollen, am Einreichformular im vorgesehenen Feld deutlich kennzeichnen. Die Brände für den Landessieger dürfen aus sämtlichen in Tirol natürlich vorkommenden Obstarten hergestellt werden und bedürfen keiner speziellen Zusammenstellung.

Die drei Landessieger bei den Bränden werden letztlich über die Punktezahl der vier besten Brände, welche zum Landessiegerbewerb von Ihnen angemeldet worden sind, ermittelt.

Sollte bei der Landessiegerentscheidung Punktegleichstand herrschen, wird der fünfte bzw. sechste Brand, welcher von der Brennerin/dem Brenner zur Landessiegerbewertung ausgewählt wurde, in die Wertung mit einbezogen. Jener Brennerin/jenem Brenner, die/der dann die höhere Punkteanzahl erreicht, wird der Landessieg zugesprochen. Sollte immer noch ein Gleichstand herrschen, werden die einzelnen Detailergebnisse der Koster:innen zur Entscheidungsfindung herangezogen.

Landessieger Likör – Einreichkriterien

Bei den Likören wird im Gegensatz zu den Bränden nur ein Landessieger gekürt. Zur Ermittlung des Landessiegers beim Likör wird sinngemäß das gleiche Schema wie bei den Bränden angewandt. Bis zu sechs Liköre können nominiert werden. Die vier Besten werden zur Berechnung herangezogen.

Betriebsauszeichnung

All jene Betriebe, die mit mindestens 3 Produkten (Brände und/oder Liköre) 17 Punkte oder mehr erreichen, erhalten diese neue Auszeichnung für ihren Betrieb.

Für die Konsumenten macht diese Betriebsauszeichnung deutlich sichtbar, dass der Betrieb zur ausgezeichneten Spitze der Tiroler Brennerelite zählt. Die vergangene Prämierung zeigte, dass rund ein Drittel der Einreicher:innen diese doch nicht ganz kleine Hürde schaffen konnten und die Auszeichnung zum Betriebsieger erhalten haben.

Sortensieger Brände

Die 8 Sortensieger werden in den folgenden Kategorien ermittelt:

- 1) Apfel (sortenreine Apfelbrände und Brände aus verschiedenen Apfelsorten)
- 2) Birne (sortenreine Birnenbrände und Brände aus verschiedenen Birnensorten)
- 3) Obstler klassisch (Mischungen aus Kernobst und / oder Steinobst)
- 4) Zwetschken, Spänling, Pflaumen und Mischungen dieser drei Obstarten
- 5) Vogelbeere (inkl. Mischungen dieser mit Kern- / Steinobst)
- 6) Beerenobst (Himbeere, Heidelbeere, Traube..., inkl. Mischungen dieser mit Kern- / Steinobst)
- 7) Meisterwurz, Enzian, Wacholder (inkl. Mischungen dieser mit Kern- / Steinobst)
- 8) Sonstige Brände (Quitte, Kirsche, Traubenkirsche, Marille und alle anderen Produkte die in den Punkten 1 bis 7 nicht erwähnt wurden)

Tipps zum Einreichen der Proben

Unbedingt den Ballon bzw. Nirosta-Tank, aus dem die Proben für die Einreichung zur Prämierung abgefüllt werden, gut durchmischen! Wenn Schnaps in Aufbewahrungsgefäßen länger steht, findet eine Entmischung statt.

Daher ist es wichtig, beim Einreichen für die Prämierung, ebenso wie für den Verkauf vor dem Abfüllen bzw. der Trinkfertigmachung den Schnaps gut aufzumischen! Wenn möglich keine halbvollen Flaschen einreichen, da es dabei zu Aromaverlusten kommen kann!

Alkoholbestimmung für Likör im Einreichpreis inbegriffen!

Der Gesetzgeber schreibt jeder Likörproduzentin/jedem Likörproduzenten die Angabe des Alkoholgehaltes am Etikett seiner Verkaufsgebilde vor. Aufgrund der Mischung von Fruchtsaft, Zucker und Alkohol kann mit einem Refraktometer oder einer Alkoholspindel der Alkoholgehalt **nicht** bestimmt werden. Die so ermittelten Werte sind in jedem Fall ungültig!

Um die vom Gesetzgeber vorgeschriebene Genauigkeit von +/- 0,3 % vol. zu gewährleisten, müssen die Volumenprozentage über eine Destillation im Labor bestimmt werden. Dies ist nur mit entsprechenden Gerätschaften in einem Labor möglich.

Im Rahmen der Tiroler Schnaps- und Likörprämierung bieten wir folgendes Service an:

Die eingereichten Liköre werden ohne Aufpreis auf den genauen Alkoholgehalt untersucht. Im Anschluss an die Prämierung erhalten Sie die Mitteilung, welchen Alkoholgehalt Ihr eingereichter Likör aufweist. Sehr trubstoffreiche und dickflüssige Liköre können nicht untersucht werden!

Einreichtermin und Ort

Die Proben können **bei den Bezirkslandwirtschaftskammern** eingereicht werden. **Pro Probe wird ein Beitrag von Euro 49,00** für die Abwicklung der Verkostung eingehoben. Eine Probe besteht aus zwei Flaschen Schnaps zu mindestens je 0,35 l bzw. zwei Flaschen Likör zu mindestens je 0,20 l, besser 0,35 l. Da wir Ihre Etiketten auf die Einhaltung der Kennzeichnungsvorschriften durchschauen werden, muss **jede Einreicherin/jeder Einreicher mindestens ein aktuelles Etikett** pro Betrieb beim Einreichen der Proben **abgeben!!!** Falls vorhanden Vorder- und Rückenetikett abgeben, da wir nur so die Korrektheit bzw. allfällige Mängel der Kennzeichnung feststellen können. **Die Etiketten müssen so gestaltet sein, dass diese namentlich einer Brennerei zugeordnet werden können!**

Einreichtermine in der jeweiligen Bezirkslandwirtschaftskammer:

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!**

Ergebnisse

Unmittelbar nach Auswertung der Ergebnisse werden Sie schriftlich über das grundsätzliche Abschneiden Ihrer eingereichten Produkte informiert. Die detaillierten Ergebnisse, sowie die verbale Beurteilung der eingereichten Produkte werden am Galaabend verkündet. Weiters bekommen Sie eine Urkunde für Ihre ausgezeichneten Brände/Liköre. Sollten Sie am Galaabend verhindert sein, werden die detaillierten Ergebnisse in der Woche nach dem Galaabend per Post verschickt.

Prämierung

Die Urkunden und Auszeichnungen werden Freitag den 15. November 2024 in feierlichem Rahmen überreicht. Allen Einreichern werden die Details zur Lokation und den genauen Zeiten noch zeitgerecht in einem gesonderten Schreiben mitgeteilt.

Bei allfälligen Unklarheiten steht Ihnen Herr Ing. Ulrich J. Zeni telefonisch unter 05 92 92-1507 gerne zur Verfügung. Wir freuen uns schon auf die Prämierung 2024!

Mit freundlichen Grüßen



Dipl.-Ing. Wendelin Juen
Fachbereichsleiter



Ing. Ulrich J. Zeni
Referent für Obstverarbeitung
und Pflanzenschutz