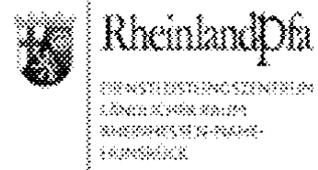


Wein & Recht



...informiert!

Glühwein vom Winzer – Rechtliche Hinweise

(Stand: 09.11.2011)

Seite 1 von 2

Definition:

- Glühwein gilt als aromatisiertes weinhaltiges Getränk das hauptsächlich mit Zimt und Gewürznelken gewürzt wird. Zur Herstellung darf nur Rotwein oder Weißwein verwendet werden, eine Mischung aus beiden Weinarten ist nicht zulässig, ebenso der Zusatz von Wasser.

Herstellung:

- Mit der Herstellung darf erst begonnen werden, nachdem der zur Herstellung vorgesehene Wein in der Kellerbuchführung als "zur Herstellung von Glühwein" entsprechend eingetragen ist.

Gehalt an Stoffen:

- Gesamte schweflige Säure:
Restzuckergehalt < 5 g/l = 150 mg/l bei Glühwein aus Rotwein
200 mg/l bei Glühwein aus Weißwein
Restzuckergehalt > 5 g/l = 200 mg/l bei Glühwein aus Rotwein
250 mg/l bei Glühwein aus Weißwein
- Sorbinsäure im Fertigprodukt: 200mg/l

Mögliche Verkehrsbezeichnungen:

- „Glühwein“
- Falls aus Weißwein bereitet: „Glühwein aus Weißwein“

Vorhandener Alkoholgehalt:

- mind. 7 %Vol. max. 14,5 % Vol.

Produkte zur Herstellung von Glühwein:

- Grundwein
- Deutscher Wein
- Qualitätswein
- Traubenmost

Stoffe zur Aromatisierung:

- Würzkräuter und Gewürze (hauptsächlich)
- natürliche Aromastoffe
- natürliche Aromaextrakte
- naturidentische Aromastoffe
- naturidentische Aromaextrakte

Herkunftsbezeichnung:

- Engstmögliche Angabe ist „deutsch“

Stoffe zur Süßung:

- Saccharose, Traubenmost, konzentrierter Traubenmost, RTK, Honig, Glucosesirup

Verbotene Zusätze:

- Wasser
- Trauben- oder Obstsaft
- Farbstoffe
- Alkohol in jeglicher Form

Geschmacksangaben:

- extra trocken: unter 30 g/l Restzucker
- trocken: unter 50 g/l Restzucker
- halbtrocken: 50 – 90 g/l Restzucker
- lieblich: 90 – 130 g/l Restzucker
- süß: größer 130 g/l Restzucker

Etikettierung:**1. Pflichtangaben**

- Das Wort „Glühwein“ oder „Deutscher Glühwein“ (hier muss das Ausgangsprodukt Qualitätswein, Landwein oder Deutscher Wein sein)
- Falls aus Weißwein hergestellt = „Glühwein aus Weißwein“
- vorhandener Alkohol in % Vol. (Abweichung +/- 0,3 % Vol.)
- Los-Nummer
- Nennvolumen
- Name und Anschrift des Herstellers, Abfüllers oder Vertreibers
- Bei Behältnissen größer 60 Liter zusätzlich Name und Anschrift des Herstellers
- Allergene Stoffe („Enthält Sulfite“)

2. Freiwillige Angaben

- Geschmacksangabe (siehe oben)
- Hinweise (z.B. „nach altem Hausrezept“, „aus eigenen Weinen“)
- Rebsortenangabe (wenn zu 100% aus der angegebenen Rebsorte bereitet)
- Hinweis auf verwendete Gewürze
- Die Angabe „Weingut“ (hier muss das Ausgangsprodukt Qualitätswein oder Landwein sein)
- Zubereitungshinweise für den Verbraucher

Angaben wie „Erzeuger- Guts- oder Schloßabfüllung“ sind verboten!

Bei Glühwein besteht keine Begleitscheinpflicht.

Sonstiges:

Glühwein sollte höchstens auf 65 – 70° C. erwärmt werden. Behältnisse aus Kupfer, Aluminium oder Eisen sollten im Umgang mit Glühwein keine Verwendung finden, da sie geschmackliche Beeinflussungen hervorrufen können.

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum
Rheinhessen-Nahe-Hunsrück
Dienstszitz Bad Kreuznach
Gruppe Oenologie und Kellertechnik
Telefon Zentrale 0671 / 820 -0

Bamberger -333, Hamm -334,
 Dr. Marbé-Sans -335, Schick -336 Fax -301

www.dlr-rnh.rlp.de



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum
 Ländlicher Raum
 Rheinhessen-Nahe-
 Hunsrück

Kellerwirtschaftlicher
 Informations-Service (KIS)

Nr. 15

20.12.2011

NAHE UND MITTEL RheIN 2011

SÄUERUNG, UTA, SCHÖNUNGEN, SO₂ – BILANZ, TERMINE

Säuerung

Die Jungweinproben zeigen, dass das Säurebild der Weine sich sehr unterschiedlich gestaltet. Bei relativ niedrigen pH – Werten kann meist auf eine nachträgliche Säurezugabe verzichtet werden. Bei höheren pH – Werten wirken aber viele Weine doch eher weich und leblos und könnten mit einer leichten Säuredosage wieder wesentlich mehr Frische erlangen. Dies betrifft in erster Linie die säurärmeren Rebsorten wie z.B. Müller- Thurgau, Bacchus, Huxel aber auch in einigen Fällen Weiß- und Grauburgunder. Bei den Rotweinsorten ist in erster Linie Portugieser betroffen. Bei Säurewerten von z.T. unter 4 g/l kann gerade bei Weißherbst- und Rosee- Weinen mit einer leichten Säuerung eine deutliche Geschmacksauffrischung erreicht werden. Sollen die Weine mit mehr oder weniger Restsüße gefüllt werden, wird die Säuerung sogar in den meisten Fällen Pflicht sein. Wer hier nicht säuern möchte, sollte sich aber zumindest von den Restzucker – Vergleichswerten der letzten Jahre lösen. Bei den Rotweinen wird heute in erster Linie aus sensorischen Gründen mit dem BSA gearbeitet. Auch hier ist es möglich, dass einige Weine am Ende etwas weich und leer wirken. Bei leichteren Rotweintypen, die noch dazu früh vermarktet werden, könnte diese weiche Säure vorteilhaft sein. Bei kräftigeren Typen und späteren Vermarktungsterminen kann dagegen eine leichte Säurezugabe in diesem Jahr Wunder bewirken. Manche Rotweine sind nach dem BSA sehr weich geworden. Es betrifft neben dem Portugieser v.a. den Spätburgunder, der bei kleinbeerigen Klonen und später Lese bei hohen Mostgewichtenauch oft breit und alkoholisch wirkt. In Vortests kann dann in kleinen Säureabstufungen das jeweilige Geschmacksoptimum ausprobiert werden.

Dort, wo im Herbst mit Voranalysen Säurebilanzen erstellt wurden, ist meist wegen der pH – Absenkung eine Mostsäuerung durchgeführt worden. Diese war dann weniger massiv in ihrer Wirkung und dürfte bis jetzt durch den Weinsteinausfall zum sensorischen Ausgleich gekommen sein. Bei der Weinsäuerung muss man sehr vorsichtig mit der Säure umgehen, da sehr schnell sensorisch eine Übersäuerung erreicht wird. Auf keinen Fall darf man bei der Zugabe mit den gewohnten Säurewerten agieren, sonst werden die Weine bei der geringeren Abpufferung einseitig sauer. Eine Endeinstufung der Säure sollte auch niemals im noch trüben Wein erfolgen, da hier die Weine weniger sauer schmecken und es daher meist zu Überdosagen bei der Säurezugabe kommt.

Arbeitshinweise zur Säuerung

Die Säuerung von Wein darf bis zur Höchstmenge von 2,50 g/l, berechnet in Weinsäure je Liter, durchgeführt werden.

Eine Säuerung wird beim Jahrgang 2011 mit Weinsäure, Milchsäure und L- oder DL-Äpfelsäure möglich sein. Anders als im Jahrgang 2003 in dem nur die Säuerung mit Weinsäure zugelassen war, ergeben sich daraus ganz neue oenologische Freiheiten.

Zugelassene Säuerungsmittel und Aufwandmengen 2011

Im Wein

(max. 2,5 g/l, berechnet als Weinsäure) – meist reichen schon 0,3 – 1 g/l im Weinstadium !!!!!
das entspricht

Weinsäure 2,5 g/l

Äpfelsäure 2,23 g/l

Milchsäure 3,75 g/l = 3.13 ml einer 80 % Lösung (so im Handel)

Eigenschaften der zur Säuerung zugelassenen Säuren

Weinsäure:

- ergibt die größte pH-Absenkung – ist daher v.a. im Moststadium zu empfehlen
- 1,5 g/l Weinsäure senkt den pH-Wert um ungefähr 0,2 Einheiten im Most.
- Erhöhung der Gesamtsäure nicht vorhersehbar, durch den Weinsteinausfall wird im Most meist die Hälfte, im Wein etwa 25% der eingesetzten Säure wieder ausgefällt.
- Kaliumausfall, v.a. bei Weinen mit Maischestandzeit – Weine werden kleiner, saurer
- Es darf nur Weinsäure aus landwirtschaftlichen Ursprung verwendet werden (L- WS)

Im Wein: weniger sinnvoll, da der Weinsteinausfall nicht absehbar ist und eine späte Zugabe eine evtl. schon weinsteinstabilen Wein wieder instabil werden lässt. Die genaue geschmackliche Einstellung ist daher nur möglich, indem man die Probeflaschen im Kühlschrank auf Stabilität bzw. auf geschmackliche Änderungen nach einem evtl. Weinsteinausfall probiert. Auf jeden Fall darf hier nicht kurzfristig vor der Füllung zudosiert werden. Eine evtl. erst durch die Säuerung notwendig werdende Weinstein - Stabilisierung zeigt den ganzen Unsinn der Säuerung mit Weinsäure auf !

Äpfelsäure:

- Handelstübliche DL-Äpfelsäure besteht je zur Hälfte aus D- und L-Äpfelsäure.
- Bei einem Biologischen Säureabbau wird die L-Form zu Milchsäure abgebaut, die D- Form ist stabil.

Im Wein: sinnvoll, wenn kein BSA mehr geplant ist und der Wein SO_2 – stabil ist – aber u.U. Bakterien- Instabilität bei geringen SO_2 – Gehalten und noch trüben Weinen. Bei stabilen Weinen dagegen noch sehr spät anwendbar bis kurz vor der Füllung, da keine Kristalle ausgefällt werden. Geschmacklich auch langfristig nicht von der Weinsäure absicherbar. Äpfelsäure schmeckt nicht grüner / unreifer als Weinsäure !

Milchsäure (80%):

- handelsüblich ist eine 80 %ige Lösung, nicht in Pulverform erhältlich
- kann einen leicht laktischen Geruch aufweisen
- Der Säuerungseffekt (Gesamtsäure, pH - Wert) stellt sich erst mit Zeitverzögerung ein, da Milchsäure zu 7- 8 % gebunden vorliegt.

Im Wein: sinnvoll, weil die Milchsäure keinen Einfluss auf die Weinsteinstabilität hat und mikrobiologisch stabil (BSA) ist. Sie kann also bis kurz vor die Füllung noch zum Säuern eingesetzt werden. Aus sensorischer Sicht gibt es noch zu wenig Langzeitergebnisse als dass man sie grundsätzlich und immer empfehlen könnte. Bei Versuchen 2007 waren ab 6 Monaten nach der Füllung Entwicklungen im Weingeschmack zu beobachten, die uns etwas vorsichtig agieren lassen. Bei kurzfristiger Vermarktung könnten diese Einschränkungen jedoch bedeutungslos sein.

Weinsäuerung

- Vor jeder Säuerung im Wein sollte die Gesamtsäure bestimmt werden.
- Die Säuerung im Wein sollte nicht allein nach analytischen Werten erfolgen, sondern vorrangig nach sensorischer Prüfung, eine zu starke Säuerung ist zu vermeiden. Erfahrung aus 2003 belegen dies nachdrücklich! Säurezusätze über 1g/l Wein- oder Äpfelsäure waren selbst bei tiefen Ausgangssäuren schon zu sauer im Geschmack.
- Zur sensorischen Feinabstimmung des Weines sind Vorversuche notwendig: Hierzu wird eine 10%ige Säurelösung in warmem Wasser angesetzt (100 g Äpfel- oder Weinsäure pro Liter, oder 125 ml 80% Milchsäure). Die Einstellung der Säuerungsstufen erfolgt gemäß der Tabelle.
1 Liter Flaschen werden jeweils 0 – 25 ml der Lösung zugesetzt

Säure	0	0,5 g/l	1,0 g/l	1,5 g/l	2,0 g/l	2,5 g/l
1 Liter	0 ml	5 ml	10 ml	15 ml	20 ml	25 ml

Erfahrungen aus dem Jahrgang 2003

Die Säuerungsversuche im Jahre 2003 ergaben sensorisch sehr gute Ergebnisse, wenn im Most gesäuert wurde. Der anschließende Weinsteinausfall senkte zwar wieder die Säurewerte, im Endergebnis waren aber die mostgesäuerten Weine den weingesäuerten Weinen deutlich überlegen, da diese schon bei geringen Säuregaben übersäuert schmeckten. Bei Nachproben in 2007 und vor wenigen Wochen bestätigten sich diese Aussagen noch immer. Analytisch gibt es zwischen den beiden Säuerungsformen keinen direkten Vergleich – eine Richtzahl könnte so aussehen, dass im Wein nur grob die halbe Säuremenge gegeben werden darf als im Most. Ideal ist es aber, mit einem Vorversuch die richtige Dosage (s. o. Tabelle) auszuprobieren. Vor einem gezielten Dosieren nach AP - Analysezahlen muss dringend gewarnt werden. Die Weine schmecken noch nach Jahren nur sauer!

Sonstige Regelungen

- Die Säuerung ist ein bei der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz meldepflichtiges önologisches Verfahren. Das Formblatt zur Meldung der Säuerung wird bei der LWK erhältlich sein (www.lwk-rlp.de → Weinbau → Meldung der önologischen Verfahren). Spätestens am 2.Tag nach Abschluss der ersten Maßnahme, ist die Säuerung zu melden. Die Meldung kann auch vorab, pauschal und formlos für alle Säuerungen erfolgen.
- Die Säuerung ist nur in dem Betrieb zulässig, in dem die Weinbereitung statt findet.
- Zu beachten ist ferner, dass die Säuerung nur in der Weinbauzone erfolgen darf, in der die Trauben geerntet worden sind.
- Die Säuerung ist in der Weinbuchführung zu dokumentieren. Ein Stoffbuch ist für jede Säure, die verwendet wird, einzeln anzulegen. Die Säuerung eines Weines wird ins Jeweilige Weinkonto eingetragen
- Die Säuerung darf auch nach dem 15.03.2011 erfolgen.
- Die Säuerung und die Anreicherung, sowie die Säuerung und die Entsäuerung ein- und desselben Erzeugnisses schließen einander aus. Traubenmost und Wein sind als getrennte Erzeugnisse anzusehen. Ein Traubenmost kann gesäuert und der teilweise gegorene Traubenmost darf angereichert werden. Daraus ergibt sich auch die Möglichkeit des Verschnitts zwischen einem angereicherten und einem gesäuerten Wein.
- Die Zugabe von Zitronensäure kann zur Schwermetallstabilisierung bis zum Erreichen der Höchstmenge von 1 g/l im Wein erfolgen. Da Zitronensäure von Milchsäurebakterien abgebaut werden kann, sollte die Zugabe erst nach der ersten Schwefelung erfolgen. Die sensorischen Auswirkungen sind im Vorversuch zu beurteilen. Über 0,3 -0,4 g/l beeinflusst die Zitronensäure oft den Weingeschmack zu stark. Wer die Schwermetall – Stabilisierung mit Zitronensäure durchführt, darf nicht keine Blauschönung mehr einsetzen. Die Zitronensäure- Anwendung ist wie die Blauschönung eine kellerbuchpflichtige Behandlung.

UTA

Die ersten Jungweinproben und auch AP-Prüfungen bei der Landwirtschaftskammer zeigen, dass auch der 2011er Jahrgang relativ stark zur UTA – Ausprägung neigt. Da der Jahrgang durch Trockenheit, niedrigere Extrakte und bei früher Lese zusätzlich in vielen Fällen nur dezente Fruchtausprägung aufweist, zeigen sich die UTA – Merkmale schon recht früh und recht deutlich. Betriebe, die in der Vergangenheit öfter mit UTA zu tun hatten, sollten sich also intensiver um ihre Weine kümmern und unbedingt UTA – Fix – Tests in ihren Labors durchführen lassen. Bei positivem Test muss auf jeden Fall mit Ascorbinsäure (ca. 100 mg/l) gearbeitet werden, um eine UTA – Ausprägung ganz oder weitgehend vermeiden zu können. Je früher die Ascorbinsäure im Jungwein dosiert wird, umso erfolgreicher wirkt sie. Ergebnisse aus früheren Jahren zeigen aber, dass sie auch noch einige Wochen nach der Abschweifung wirkt. Ist dagegen UTA bereits erkennbar, kann weder die Ascorbinsäure noch ein anderes Schönungsmittel die UTA – Folgen beseitigen. Die Weine sind bei starker UTA – Ausprägung nicht mehr verkehrsfähig und dürfen daher selbst nicht mehr als „Landwein“ oder „Deutscher Wein“ verkauft werden. Vorsicht ist auch bei Verschnitten geboten, da die UTA – Note sehr schnell schon bei geringen Anteilen im Gesamtverschnitt geschmacklich durchschlägt.

Schönungen - Bitternoten

Die außerordentlichen Witterungsbedingungen und die extreme Trockenheit im Boden scheinen auch in diesem Jahr ihre Auswirkungen bei etlichen Weinen (Herkünfte, Sorten, Erträge usw.) zu zeigen. Manche Jungweine neigen bei niedriger Säure und gleichzeitig hohen Alkoholwerten zu mehr oder weniger deutlichen Bitternoten. Auch zeigen sich im Zungengrund und Rachenraum bitter belegende Merkmale, die sehr nachhaltig den Weingeschmack beeinflussen. Insgesamt zeigen sich damit gewisse Parallelen zum Jahrgang 2003, bei dem auch zu diesem Zeitpunkt vielfach leichte Korrekturschönungen durchgeführt werden mussten. Welche Mittel und welche Mengen dabei zum Einsatz kommen, ist schwer vorhersagbar. Vielfach reagieren die Weine sehr unterschiedlich und häufig müssen sogar Reichenuntersuchungen beim einzelnen Wein durchgeführt werden, um das geschmackliche Optimum herausfinden zu können.

Bei den diesjährigen Untersuchungen scheint es wieder hauptsächlich 2 Schönungsrichtungen zu geben, die sehr gut mit den Grundstoffen Casein bzw. PVPP abzudecken sind. Aber auch Kombinationsprodukte, in denen häufig beide Grundstoffe vorhanden sind, wirken ganz gut – aber nicht immer ausreichend in den gewohnten Mengenverhältnissen. Immer, wenn hier die Dosagemengen erhöht werden müssen, liegt es meist daran, dass einer der beiden Wirksubstanzen nicht oder nur unzureichend wirkt. Dann sollte man herausfinden, welcher Grundstoff wirkt und hier dann besser mit dem einzelnen Grundstoff ausschönen. Erstaunlich ist, dass manches Mal Weine sehr gut auf Casein aber gar nicht auf PVPP reagieren. Beim nächsten Wein kann es dann aber durchaus auch genau umgekehrt sein. Insgesamt zeigt sich aber, dass Casein auch beim Jahrgang 2011 von großer Bedeutung ist und auf keinen Fall auf dieses Mittel verzichtet werden kann. Gerade bei Symptomen, die auf Trockenheit und Wasserstress hin deuten, leistet Casein hervorragende Dienste. Es könnte sein, dass wir in Zukunft auch in Deutschland und hier v.a. in regenarmen Gebieten und auf Böden mit geringer Wasserkapazität noch mehr Jahrgänge haben werden, bei denen wir auf Casein angewiesen sind. Caseinfreie Produkte werden in vielen Fällen nur unzureichend Abhilfe schaffen können.

Schönungsansätze bei den diesjährigen Versuchen

Bei **Casein** liegen die Empfehlungen meist bei 4 – 10 g/hl – selten waren Mengen bis 15 g/hl nötig. Sobald man mehr als 10 g/hl einsetzte, war das der Hinweis, es auch mit PVPP zu versuchen. Meist war dann zu beobachten, dass dieser Wein eher ein Fall für PVPP war und man hier mit Mengen von 5 -6 g/hl PVPP gut auskam. Manchmal wirkte Casein auch gar nicht – selbst bei Mengen von 30 -50 g/hl !

Bei **PVPP** sieht es ähnlich aus. Meist wirkten schon geringe Mengen zwischen 3 – 8 g/hl. Vom Ablauf und der Auswahl kann man von ähnlichen Erfahrungen ausgehen wie bei Casein. Es bringt meist mehr den Grundstoff zu wechseln als die Menge beim gleichen Mittel zu erhöhen

Kombinationsmittel aus Casein, PVPP, Gelatine, Silikaten o.ä. wirken ebenfalls ganz gut – zumindest der ein oder andere Grundstoff davon. Sie sind damit einfacher in der Anwendung, denn Vorversuche sind allenfalls in der Dosagemenge vorzunehmen. Die Alternative in der Praxis wäre, per „Daumen“ mit 5 -10 g/hl zu schönern und dann bei Bedarf noch mal von dem jeweiligen Mittel nachzudosieren. Diese Methode ist allseits beliebt und auch grob nachvollziehbar, das die Mittel recht schnell „greifen“. Mit einer exakten Arbeitsweise hat dies aber nichts zu tun. Es bleibt letztlich zu erwähnen, dass man auch mit diesen Mitteln die Substanz im Wein angreift und mitunter die Wein dann zu glatt macht. Dies hat nicht nur Auswirkungen auf den momentanen Geschmackseindruck sondern auch auf das Aroma und die Langlebigkeit der Weine. Überschönungen sind oft bei Kombinationsmitteln (Breitbandbehandlung) zu beobachten, sie können natürlich aber auch bei den einzelnen Grundstoffen „passieren“ !

Sortenempfehlungen können nur schwer gemacht werden. Auffällig bleiben aber z.B. die meist guten Erfolge von Casein bei Burgundern mit höheren Alkoholgehalten. Bei Riesling waren dagegen meist die Schönungen mit PVPP erfolgreicher. Das Thema Alkohol wird auch in diesem Jahr wieder ein Thema werden, da die Alkoholausbeute bei den niedrigen Säurewerten und hohen Mostgewichten wieder beträchtlich war. Alkohol verstärkt die Bitterwirkung ganz erheblich und verschärft damit vielfach noch die Probleme im einzelnen Wein. Bei manchen Weinen bringt hier auch „etwas mehr Restzucker und etwas mehr Säure“ eine sehr gute Abhilfe und wirkt der Disharmonie entgegen. Im Extrem schmecken sogar halbtrockene Weine besser als trockene – das müsste man nur noch beim Kunden „gesellschaftsfähig“ machen. Vielleicht helfen aber solche Jahre mit hohen Alkoholwerten, Winzer und Kunden mehr hin zum Geschmack und weg von der Analyse zu bringen. Was momentan bleibt, ist das Abrunden in der Analyse – ein allerdings schwacher Trost bei 105 ° Oechsle aufwärts. Angesichts der vielfach doch wieder ausgeprägten Mostgewichtsrallye bleibt am Ende zu erwähnen, dass Mostgewichte zwar Alkohol bringen, aber noch kein Garant für Fülle und Substanz im späteren Wein sind. Spät- und Auslesen sollten auch wie solche schmecken und nicht nur Mindestkriterien erfüllen. Sie sollten auch anders schmecken als Qualitätsweine, um die dafür notwendig höheren Preise auch am Markt erzielen zu können. Weine, die sich nur von ihrer Qualitätsstufe her unterscheiden aber sonst gleich schmecken, schüren Misstrauen beim Verbraucher – v.a. wenn sie auch noch preislich von einander abweichen. Ausgangsmostgewichte müssen den Verbraucher auch nicht unbedingt interessieren – es kommt letztlich auf den Geschmack im Endprodukt an.

Weinrecht: Casein- und Ei – Schönungsmittel dürfen bei 2011er Weinen noch ohne Angabe auf dem Etikett verwendet werden, wenn die Etikettierung vor dem 1.7.2012 erfolgt ist. Derzeit wird sogar darüber diskutiert, ob diese Frist verlängert wird oder gar nochmal neue Untersuchungen zu dem Thema „Allergene Stoffe“ anlaufen sollen. Wer allerdings derzeit Fasswein verkauft, muss die Nichtverwendung von Casein und Eiprodukten per Unterschrift garantieren. Für reine Fassweinebetriebe ist dies weniger bedeutungsvoll, da sich das Schönungsverhalten dort in Grenzen halten dürfte. Mischbetriebe sollten allerdings beim Weinausbau oder bei Verschiffen darauf achten, sonst kann im Ernstfall Ungemach durch die geleistete Unterschrift drohen. Im Ernstfall bleiben also nur die Caseinfreien PVPP – Präparate zur Behandlung. Es bleibt zu hoffen, dass damit immer möglichst zufriedenstellende Schönungsergebnisse erzielt werden können.

SO₂- Bilanzen

Botrytis und Essigfäule zu Beginn der Leseperiode haben die Branche im Herbst sehr beunruhigt. Meist sind unter diesen Bedingungen auch negative Folgen für die SO₂ – Bilanz zu befürchten. Die dann folgende Trockenheit hat aber viele Befürchtungen entkräften können. So sind bisher sowohl bei Weißweinen als auch bei Rotweinen keine problematischen Schwefelbilanzen bekannt geworden. Erfreulich ist, dass diese Tatsache wohl auch bis jetzt bei den außergewöhnlichen Qualitäten im Spitzenbereich der BA und TBA zu beobachten ist. In Bezug auf negative „Schwefelbilanzen“ scheinen daher wieder nur die Rotweine mit Reststübe aus der Reihe zu tanzen, die meist nicht zu viel Gesamt – SO₂ aber oft zu wenig Freie – SO₂ aufweisen. Fast immer sind dies Weine, die zu kurzfristig vor der Füllung mit SR im Restzucker angehoben wurden und dann nicht abgewartet wird, bis die Weine ihre nun neue und meist deutlich veränderte stabile Schwefelbilanz „gefunden“ haben. Meist sind es auch stumm- und entschwefelte SR, die in ihrer Konstellation doch meist stark von dem zu süßenden Wein abweichen und daher auch mehrere Tage benötigen, bis sie ihr neues Gleichgewicht eingestellt haben. Nicht dass es diese Probleme bei Weißwein nicht gäbe, sie kommen dort nur deutlich seltener und auch weniger ausgeprägt als bei Rotwein vor. Es geht

dabei nicht nur um die höheren Reduktone bei Rotwein oder um die Füllverluste von 10 -15 mg/l sondern um die Unterschiede im Abbindeungsverhältnis der Verschnittpartner. Diese Unterschiede sind bei Rotweinen ganz beträchtlich und so verwundert es nicht, dass am Ende häufig Rotweine mit nur 15- 20 mg/l Freie SO₂ bei den Prüfstellen erscheinen. Diese Fehler müssen nicht sein, sie führen aber immer noch häufig zu Ablehnungen, die dann der Winzer alleine zu verantworten hat. Ähnliche Verhältnisse aber meist in deutlich kleiner Dimension liegen beim Verschnitt (Cuvee, Barriquezusammenlegung) von Rotweinen vor. Rotweine brauchen bis zu ihrer SO₂ - Stabilisierung mehr Zeit (5 – 7 Tage) als Weißweine. Wer Rotweine aus mehreren Behältnissen zusammen legt, sollte abwarten, bis sich eine stabile Freie SO₂ eingestellt hat. Auch gehaltvolle Rotweine konservieren sich nicht selbst – auf ein Mindestniveau, nach den Füllverlusten, sollte geachtet werden. Für Rotweine mit deutlich oxidativem Touch oder gar freiem Acetaldehyd sollte in Deutschland kein Platz sein.

Termine

11. Januar 2012: Seminar Kellerbuchführung

Wann macht Kellerbuchführung Spass? Meistens hört man als Antwort „Nie“ !

Das muss nicht so sein, oftmals liegt es nur daran, dass vieles unklar ist und der Kugelschreiber nicht weiß wo er ansetzen soll.

Von der Ernte bis zum Verkauf der Flaschen wollen wir Sie in die Materie einführen und selbstverständlich auch anstehende Fragen und betriebsspezifische Zusammenhänge erläutern.

Ob Anfänger, Fortgeschrittener oder Seiteneinsteiger/in – nehmen Sie die Gelegenheit wahr !

Verbindliche Anmeldung erfolgt telefonisch bei Frau Wingenter-Süß, Tel. 0671-820 342 und durch Überweisung auf das Konto 17015884, Sparkasse Rhein-Nahe, BLZ 560 501 80,

Stichwort: *Kellerbuchführung*

Kosten: **5,00 Euro**

Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen

21. Januar 2012: Mittelrhein. Weinbautag in Dellhofen

23. – 27. Januar 2012: Agrartage Rheinhessen in Nieder – Olm

1. – 3. Februar 2012: Kreuznacher Wintertagung