



## **Säuerung von Most und Wein des Jahrgangs 2017** **des bestimmten Anbaugebietes Franken** **und der bayer. Teile des bestimmten Anbaugebietes Württemberg** **sowie des Landweingebietes Regensburg**

Auf Grund der außergewöhnlichen Witterungsverhältnisse im Jahr 2017 hat die Bayer. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau mittels einer Allgemeinverfügung ausnahmsweise die Zulassung der Säuerung von frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, Jungwein und Wein des Jahrgangs 2017 im bestimmten Anbaugebiet (b.A.) Franken, den bayer. Teilen des b.A. Württemberg, sowie im Landweingebiet Regensburg gestattet. Die Säuerung geschieht auf der Grundlage der für sie unmittelbar geltenden europäischen Rechtsvorschriften.

Hierzu geben wir folgende (rechtliche) Hinweise:

- Es darf bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost und Jungwein die Säuerung nur bis zur Höchstmenge von 1,50 g je Liter, ausgedrückt in Weinsäure, d.h. von 20 Milliäquivalent je Liter, durchgeführt werden. Die Säuerung von Wein darf nur bis zur Höchstmenge von 2,50 g je Liter, ausgedrückt in Weinsäure, d.h. von 33,3 Milliäquivalent je Liter, durchgeführt werden. Somit kann z.B. der Traubenmost um bis zu 1,5 g je Liter und der daraus entstandene Wein nochmals um bis zu 2,5 g je Liter, also um insgesamt bis zu 4,0 g je Liter gesäuert werden (Art. 80 i.V.m. Anhang VIII Abschnitt C Ziff. 2 u. 3 VO (EU) Nr. 1308/2013, Art. 3 u. Anhang 1 A Ziff. 12 VO (EG) Nr. 606/2009, § 13 Abs. 6 WeinG).
- Die Säuerung darf in den jeweiligen Weinbauerzeugniskategorien (frische Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost, Jungwein und Wein) jeweils in mehreren Schritten durchgeführt werden (Art. 80 i.V.m. Anhang VIII Abschnitt D Ziff. 1 VO (EU) Nr. 1308/2013, Art. 11 VO (EG) Nr. 606/2009, § 18 Abs. 15 WeinV).
- Die Säuerung ist mit L(+)-Weinsäure, L- oder DL-Äpfelsäure, sowie mit Milchsäure zulässig. Die L(+)-Weinsäure muss landwirtschaftlichen Ursprungs und insbesondere aus Weinbauerzeugnissen gewonnen worden sein. Neben der chemischen Säuerung ist ebenfalls eine Säuerung durch Elektromembranbehandlung oder durch Behandlung mit Kationenaustauschern zugelassen (Art. 3 Abs. 2 i.V.m. Anhang 1 Ziff. 12 i.V.m. Anlage 2 zu Anhang 1 A Ziff. 2 VO (EG) Nr. 606/2009).
- Die Säuerung und die Anreicherung, sowie die Säuerung und die Entsäuerung ein- und desselben Erzeugnisses schließen einander rechtlich aus. Die verschiedenen Kategorien von Weinbauerzeugnissen (frische Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost, Jungwein und Wein) werden dabei als eigenständige Erzeugnisse betrachtet. Dies hat zur Folge, dass es in der Praxis zulässig ist, z.B. einen Traubenmost anzusäuern und z.B. einen daraus entstehenden teilweise gegorenen Traubenmost (mindestens 1 % vol vorhandener Alkohol) anzureichern. Weiterhin ist es beispielsweise möglich einen Most zu säuern, einen anderen Most zu entsäuern (z.B. 2. Traubengeneration), beide Parteien später miteinander zu verschneiden und bei dem daraus gewonnenen Jungwein eine Feinentsäuerung durchzuführen. Andere Kombinationen sind ebenfalls möglich, wenn beide Verfahren nicht innerhalb einer Erzeugniskategorie angewandt werden (Art. 80 i.V.m. Anhang VIII Abschnitt C Ziff. 7 VO (EU) Nr. 1308/2013, Art. 3 Abs. 2 i.V.m. Anhang 1 A Ziff. 12 VO (EG) Nr. 606/2009, § 13 Abs. 6 WeinG).

- Die Säuerung von Wein darf nur in dem Weinbereitungsbetrieb und der Weinbauzone erfolgen, in der die zur Herstellung des betreffenden Weines verwendeten Weintrauben geerntet wurden. Eine Ausnahme von der Zonenregelung bildet das Anbaugebiet Baden, aus welchem Weine gegenwärtig in Bayern ausgebaut werden dürfen und umgekehrt (Art. 80 i.V.m. Anhang VIII Abschnitt D Ziff. 3 VO (EU) Nr. 1308/2013, Art. 3 u. Anhang 1 A Ziff. 12 VO (EG) Nr. 606/2009, Art. 6 Abs. 1 u. 4 Buchst. b VO (EG) Nr. 607/2009).
- Die Säuerung muss vor einem eventuellen Verschnitt mit älteren Jahrgängen durchgeführt werden. Ausnahmen gelten für Weine der Jahrgänge 2011, 2012, 2014, 2015 und 2016, denn für diese war die Säuerung ebenfalls erlaubt.
- Die Säuerung der Erzeugnisse (außer Wein) darf nur bis zum 16. März 2018 erfolgen. Wein des Jahrgangs 2017 darf auch danach noch zeitlich unbegrenzt gesäuert werden (Art. 80 i.V.m. Anhang VIII Abschnitt D Ziff. 6 Buchst. b und Ziff. 7 VO (EU) Nr. 1308/2014, Art. 3 u. Anhang 1 A Ziff. 12 VO (EG) Nr. 606/2009).
- Die Säuerung ist in der Weinbuchführung zu dokumentieren (Art. 41 VO (EG) 436/2009, § 7 WeinÜV, § 13 Abs. 6 WeinG).
- Die Säuerung ist meldepflichtig. Wir empfehlen vor Beginn der Säuerung eine pauschale Meldung an die zuständige Kreisverwaltungsbehörde (Landratsamt oder kreisfreie Stadt) mittels beigefügtem Formblatt „Meldung oenologischer Verfahren nach dem Weinrecht; Säuerung“ zu erstatten. Die Meldung kann aber auch formlos erfolgen, sofern die notwendigen Angaben/Bestätigungen gemacht/abgegeben werden (Art. 80 i.V.m. Anhang VIII Abschnitt D Ziff. 4 VO (EU) Nr. 1308/2014, Art. 13 VO (EG) Nr. 606/2009).
- Die Säuerung ist bei der Stellung eines „Antrags auf Erteilung einer Prüfungsnummer“ unter Ziffer 7 „Besondere An- und Ausbauhinweise – Sonstiges“ zu vermerken zusammen mit der Angabe der verwendeten Säureart und deren eingesetzter Menge.

Für Fragen des Weinrechts wenden Sie sich bitte an die Regierung von Unterfranken, Herrn Lein, Tel. 0931/380-1611.