

Säuerung von Most und Wein des Jahrgangs 2021 des bestimmten Anbaugebietes Franken und der bayerischen Teile des bestimmten Anbaugebietes Württemberg sowie des Landweingebietes Regensburg

Aufgrund der außergewöhnlichen Witterungsverhältnisse im Jahr 2021 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 2021 im bestimmten Anbaugebiet (b.A.) Franken, den bayer. Teilen des b.A. Württemberg, sowie im Landweingebiet Regensburg gestattet. Die Säuerung muss auf der Grundlage der für sie unmittelbar geltenden europäischen Rechtsvorschriften geschehen.

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, durchgeführt werden. Die Säuerung von Wein darf nur bis zur Höchstmenge von 2,50 g je Liter, ausgedrückt in Weinsäure, durchgeführt werden. Somit kann z.B. der Traubenmost um bis zu 1,50 g je Liter und der daraus entstandene Wein nochmals um bis zu 2,50 g je Liter, also um insgesamt bis zu 4,00 g je Liter gesäuert werden.
- Die Säuerung darf in den jeweiligen Weinbauerzeugniskategorien (*frische Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost, Jungwein und Wein*) jeweils in mehreren Schritten durchgeführt werden. Dabei darf insgesamt die Höchstmenge von 1,50 g je Liter, berechnet als Weinsäure, nicht überschritten werden.
- 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.
- **Die Säuerung und die Anreicherung, sowie die Säuerung und die Entsäuerung ein- und desselben Erzeugnisses schließen einander rechtlich aus.**
- 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.
- Die Säuerung muss vor einem eventuellen Verschnitt mit älteren Jahrgängen durchgeführt werden. Ausnahmen gelten für Weine der Jahrgänge 2011, 2012 und 2014 bis 2020, denn für diese war die Säuerung ebenfalls erlaubt.
- Die Säuerung der Erzeugnisse (*außer Wein*) darf nur bis zum 16. März 2022 erfolgen. Wein des Jahrgangs 2021 darf auch danach noch zeitlich unbegrenzt gesäuert werden.
- Die Säuerung ist in der Weinbuchführung und beim Transport zusätzlich in den Begleitpapieren zu dokumentieren.
- 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.
- 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 unter der Telefonnummer 0931/380-1611.