

Regierungspräsidium Darmstadt
Dezernat Weinbau
Wallufer Straße 19 - 65343 Eltville

Tel. 06123 - 9058-0 - Fax 06123 - 9058-51

HESSEN



Integrierter Weinbau:	Berthold Fuchs	06123 - 9058-16	berthold.fuchs@rpda.hessen.de
	Bernd Neckerauer	06123 - 9058-42	bernd.neckerauer@rpda.hessen.de
Ökologischer Weinbau:	Claudia Jung	06123 - 9058-28	claudia.jung@rpda.hessen.de
Kellerwirtschaft:	Mathias Schäfer	06123 - 9058-15	mathias.schaefer@rpda.hessen.de
Abonnement:	Sabrina Lüft	06123 - 9058-24	sabrina.lueft@rpda.hessen.de
Tel. Ansagedienst Rebschutz:	Rheingau	06123 - 9058-11	
	Hess. Bergstraße	06123 - 9058-30	

Kellerwirtschaft / Weinrecht

10.09.2019

Ausnahmegenehmigung zur Säuerung im Jahrgang 2019

Der Rheingauer Weinbauverband und der Weinbauverband der Hessischen Bergstraße haben einen Antrag auf Säuerung gestellt.

Die Zulassung der Säuerung von Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, Jungwein und Wein (ausgenommen Eiswein) des Jahrgangs 2019 in den bestimmten Anbaugebieten Rheingau und Hessische Bergstraße erfolgt am Tag nach der Veröffentlichung der Allgemeinverfügung im Hessischen Staatsanzeiger am 23. September 2019 und wird dann rückwirkend zum 01. September 2019 zugelassen.

Wie man in den aktuellen Reifemessungen erkennen kann, ist der Jahrgang 2019 erneut durch geringe Säurewerte und teilweise hohe pH-Werte geprägt.

Durch eine frühzeitige Säuerung bereits im Maische- und Moststadium lässt sich durch die Absenkung des pH-Wertes das mikrobiologische Risiko während der Weinbereitung deutlich reduzieren. Unerwünschte Mikroorganismen werden in ihrer Vermehrung gehemmt. Damit wird die Qualität des geernteten Lesegutes und der daraus gewonnenen Erzeugnisse gesichert.

Bei einem niedrigeren pH-Wert erhöht sich zudem die Wirksamkeit der schwefligen Säure und die Einhaltung der Grenzwerte ist eher möglich.

Um diesen Schutz bereits während der Weinbereitung nutzen zu können, ist die Zulassung der Säuerung erforderlich.

Die Säuerung 2019 ist mit L- Weinsäure, L- oder DL- Äpfelsäure sowie Milchsäure zulässig. Die Höchstmengen der Säuerung (berechnet als Weinsäure) betragen in Trauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost und Jungwein 1,5 g/l, im Wein 2,5 g/l (kumulieren erlaubt).

Umrechnung:

1,5 g/l Weinsäure = 1,34 g/l Äpfelsäure = 2,25 g/l Milchsäure bzw. 1,88 ml/l (80%ig)

2,5 g/l Weinsäure = 2,23 g/l Äpfelsäure = 3,75 g/l Milchsäure bzw. 3,13 ml/l (80%ig)

Die Anreicherung und Säuerung sowie die Säuerung und Entsäuerung ein- und desselben Erzeugnisses schließen einander aus. Da Traubenmost und Wein nach Auffassung der EU-Kommission als getrennte Erzeugnisse anzusehen sind, darf bei der Säuerung eines Mostes die Anreicherung erst nach Gärbeginn erfolgen. Wenn die Anreicherung bereits im Most durchgeführt wird, darf erst später gesäuert werden. Zudem kann die Säuerung im Weinstadium auch in mehreren Arbeitsgängen erfolgen, die im Moststadium jedoch nicht.

Die Säuerung eines (fertigen) Weines muss im gleichen Betrieb erfolgen, von dem auch die Trauben geerntet wurden. Im Gegensatz dazu dürfen Most und Jungwein zudem in Weinbereitungsbetrieben, also auch in Kellereien, gesäuert werden. Des Weiteren darf nur in der Weinbauzone gesäuert werden, aus der die Trauben stammen. Eine Säuerung darf im Rahmen dieser Ausnahmegenehmigung nur für den Jahrgang 2019 durchgeführt werden.

Meldung

Die Säuerung ist ein meldepflichtiges önologisches Verfahren. Daher muss die Meldung spätestens 2 Tage nach dem Abschluss der ersten Maßnahme, möglichst aber vorab, dem Regierungspräsidium Darmstadt – Dezernat Weinbau – vorliegen (siehe Formblatt im Anhang). Jede Säuerung ist mit der Eintragung in das Weinkonto und gegebenenfalls in das Begleitdokument verbunden. Im Weinkonto ist sowohl der Ausgangssäuregehalt (vor der Säuerung) als auch die Säuerungsspanne einzutragen. Ein Stoffkonto muss für jede Säure einzeln angelegt werden.

Wenn der Most einen pH- Wert $>3,4$ aufweist, wird empfohlen, die Säuerung bereits im Moststadium vorzunehmen, um die mikrobielle Stabilität zu gewährleisten. Bei der Zugabe von 1,5 g/l Weinsäure ist mit einer Senkung des pH-Wertes um 0,2-0,3 Einheiten zu rechnen. Die Säuerung mit Weinsäure ergibt im Vergleich zur Äpfel- und Milchsäure die größte pH-Wert- Absenkung. In jedem Fall sollte zuvor eine Bestimmung des pH- Wertes durchgeführt werden. Bei der Säuerung im Weinstadium sollte neben der analytischen Bestimmung der Gesamtsäure unbedingt auch eine **sensorische Überprüfung** durch Vorversuche stattfinden. Zudem ist zu beachten, dass es bei der Säuerung mit Weinsäure zum Weinsteinausfall kommen kann. Die Milchsäure verhält sich dagegen stabil und bietet sich daher zur Säuerung im Weinstadium am besten an.