

LUA-BILANZ WEINÜBERWACHUNG

Ergebnisse von Kontrollen und Untersuchungen der rheinland-pfälzischen Weinüberwachung 2013

Mainzer Straße 112
56068 Koblenz

poststelle@lua.rlp.de
www.lua.rlp.de

Titelfoto: www.oekolandbau.de / © BLE / Dominic Menzler



Eiswein: Juristisches Nachspiel des Jahrgangs 2011 dauert auch 2013 an

Auch im Jahr 2013 stand der vermeintliche Eiswein des Jahrgangs 2011 weiter im Fokus der Öffentlichkeit und der Weinüberwachungsbehörden. Auch das Oberverwaltungsgericht in Koblenz befasste sich im Juni mit dem heiklen Thema, ausgelöst durch die Klage einer pfälzischen Kellerei. Deren Weine des Jahrgangs 2011 waren auf der Basis eines Gutachtens des Landesuntersuchungsamtes von der Landwirtschaftskammer nicht als Eiswein anerkannt worden. Begründung: Mangelnde Kälte bei der Lese und starke Fäulnis der Trauben – so wie beim überwiegenden Teil der landesweit fast 500.000 Liter gekelterten Eisweinmosts des Jahrgangs 2011.

Die pfälzische Kellerei wollte die Kammer auf dem Klageweg zur Zuerteilung des Prädikats Eiswein zwingen, das Verwaltungsgericht Neustadt wies die Klage jedoch ab, diesem Urteil folgte im Juni auch das das Oberverwaltungsgericht (OVG) Koblenz. Zehn weitere Eiswein-Verfahren können nun zu Ende gebracht werden. Das OVG hat allerdings wegen der grundsätzlichen Bedeutung der Rechts-

sache die Revision zum Bundesverwaltungsgericht nach Leipzig zugelassen. Derzeit ist nicht bekannt, ob die Kellerei Revision einlegen wird.

Eiswein-Ernte 2013 fiel weitgehend aus

Als Folge der Erfahrungen mit dem Jahrgang 2011 hat die Landesregierung für die Winzer eine neue Meldepflicht für Eiswein eingeführt. Diese ermöglicht es den Weinkontrollleuren des LUA, bereits vor der Eisweinlese gezielt die Eignung und voraussichtliche Menge des Lesegutes zu prüfen. Bislang war ihnen vor der Ernte nicht bekannt, welche Weinbaubetriebe auf welchen Flächen und in welchem Umfang Eiswein produzieren wollen.

2013 wurden bis zum Stichtag im November bei der Landwirtschaftskammer landesweit rund 76 Hektar Rebfläche für Eiswein gemeldet, davon etwa 45 Hektar in Rheinhessen und 22 Hektar in der Pfalz. Die restlichen 9 Hektar verteilten sich auf die Anbaugelände Nahe und Mosel. Diese Flächen wurden von den Weinkontrollleuren daraufhin mehrfach überprüft – bei anhaltend mildem Wetter. Nur in der Nacht zum 27. November herrschten in einem eng begrenzten Gebiet im



Foto: © Fotolia / McNic

Großraum Bad Kreuznach stellenweise ausreichend niedrige Temperaturen, um gesunde Trauben in einen gefrorenen Zustand zu ernten. Insgesamt wurden in dieser Nacht rund 14.000 Liter Eisweinmost gekeltert. Danach blieb es hartnäckig mild, und der Fäulniszustand erreichte in den meisten der gemeldeten Parzellen eine Ausprägung, die eine Eisweinbereitung ausschloss.

Unabhängig von den neuen rechtlichen Vorgaben zur Meldepflicht stellt die Weinkontrolle jedoch fest, dass ihr Einschreiten unter den zweifelhaften Erntebedingungen des Jahrgangs 2011 zu einer deutlichen Sensibilisierung der Winzer geführt hat. Das Bewusstsein, dass es sich bei Eiswein um ein rares Spitzenprodukt mit höchsten Qualitätsanforderungen handelt, ist wieder erheblich gestiegen.

Gefahr durch nachgärende Flaschen: Mosel-Kellerei startet riesigen Rückruf

Es war der größte Wein-Rückruf des Jahres 2013: Im Dezember musste eine Kellerei von der Mosel mehrere Millionen Flaschen aus dem Handel nehmen, weil Hefe in der Flasche nachgärte. Ein Kunde hatte sich an einer geplatzten Flasche verletzt. Zunächst schienen nur drei Füllungen mit rund 107.000 Flaschen betroffen zu sein, die an der Mosel abgefüllt und bereits größtenteils im Inland ausgeliefert worden waren.

Die Weinkellerei sperrte vorsorglich alle noch vorhandenen Bestände der betroffenen Füllungen und forderte die Abnehmer auf, die Ware umgehend aus den Regalen zu entfernen. Bei diesem ersten Rückruf sollte es aber nicht bleiben. Nach umfangreichen mikrobiologischen Untersuchungen durch den Betrieb und ein externes Labor stand fest, dass der Rückruf auf etliche weitere Abfüllungen erweitert werden musste. Am Ende waren insgesamt 4,9 Millionen Flaschen Wein betroffen. Als vorbildlich wertete die Weinüberwachung das Verhalten der betroffenen Kellerei, die alle ihrerseits möglichen Maßnahmen unternahm, um die Verbraucherinnen und Verbraucher vor Schaden zu bewahren.

Geschmack aus dem Labor: Neue verbotene Aromen

Einige Winzer versuchen es immer wieder: Obwohl inzwischen bekannt sein müsste, dass die Zugabe von Aromastoffen zu Wein nicht zulässig und analytisch nachweisbar ist, wurden auch 2013 wieder eine ganze Reihe solcher Fälle aufgedeckt. Neu ist dabei lediglich der Einfallsreichtum der Trickser: Außer den seit Jahren stetig wiederkehrenden Aromatisierungen mit Pfirsich- oder anderen Fruchtaromen, stellte das LUA 2013 erstmals auch Verfälschungen mit anderen weinfremden Aromastoffen fest.

Die moldawischen Rotweine eines Abfüllers in Moldawien fielen den Weinkontrollleuren in der Verkostung auf, weil sie sehr würzig schmeckten. Sie beschrieben den Geschmack mit den Begriffen Glühwein, Nelke, Mocca/Kaffee und Vanille. Die Laboruntersuchungen führten dann zu einem erstaunlichen Befund: Die Weine enthielten einige für die Lagerung im Holzfass typische Aromastoffe, ohne sensorisch allerdings den markanten Barrique-Ton aufzuweisen. Der Verdacht der Weinkontrolle: Hier wurde die aromatische Geschmacksnote künstlich herbeigezaubert.

Den Beweis lieferten die Sachverständigen in der Weinchemie: Vom Aromastoff Whiskylacton existieren vier chemische Formen, sogenannte Isomeren. Während im Holz immer nur zwei dieser Formen auftreten, liegen in chemisch synthetisierten Produkten alle vier Formen in typischen Mengenanteilen vor. Nach der Analyse der Whiskylactone in den moldawischen Rotweinen stand fest: Sie stammten eindeutig nicht vom Kontakt mit Holz, sondern waren synthetisch hergestellt. Die betroffenen Weine waren alle über einen Importeur in Nordrhein-Westfalen in den deutschen Einzelhandel verteilt worden.

Verfälschungen mit Aromazusatz werden seitens der Weinkontrolle als besonders schwere Vergehen gewertet. Sie schädigen den Ruf des Weines als ein naturnahes Produkt erheblich. Um in Zukunft solchen Verfälschungen gegenüber noch

besser gewappnet zu sein, hat das Weinbauministerium das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinpfalz mit einem Forschungsprojekt beauftragt. Ziel des Projektes ist es, die Nachweisbarkeit derartiger Verfälschungen noch weiter zu verbessern.

Verdächtige Note im Dornfelder

Manchmal hilft die Weinanalytik des LUA auch dabei, Weinbaubetrieben Gewissheit darüber zu verschaffen, dass sie sich nichts haben zuschulden kommen lassen. Bei der Qualitätsweinprüfung der Landwirtschaftskammer fiel ein 2012er Dornfelder QbA rosé wegen des Verdachts der unerlaubten Aromatisierung auf. Recherchen ergaben, dass der Tank, in dem der Betrieb den Wein gelagert hatte, einer Firma abgekauft wurde, die Aromen herstellt. Dabei fiel ein Dichtring auf, der sensorisch eine deutliche Fruchtnote aufwies. Weitere Untersuchungen belegten, dass der Wein mit Aromastoffen aus dem Dichtungsring kontaminiert wurde. Mit modernen Analysemethoden sind selbst solche winzige Spuren noch nachweisbar.

Hartnäckig: Winzer erliegen dem Reiz von Zucker und Wasser

Zucker und Wein – was scheinbar nicht zusammengehört, ist bei der Weinherstellung unter strengen Auflagen gesetzlich erlaubt. Grundsätzlich muss man zwischen zwei Verfahren unterscheiden: Der Süßung des Weines mit Traubenmost nach der Gärung und der Anreicherung des Traubenmostes mit handelsüblichem Zucker vor der Gärung zur Erhöhung des Alkoholgehaltes. Die Anreicherung ist allerdings nur bei einfachen Qualitätsweinen erlaubt. Prädikatsweinen wie Kabinett, Spätlese, Auslese, Beeren- und Trockenbeerenauslese oder Eiswein darf kein Zucker zugesetzt werden.

Genau das hatte aber ein Winzer im Jahr 2013 offensichtlich getan und sich nach einem Besuch der Weinkontrolleure bei der Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion (ADD), die in Rheinland-

Pfalz für den Vollzug des Weinrechts zuständig ist, selbst angezeigt. Die Weinchemie des LUA wies nach, dass seine Auslese der Rebsorte Acolon mit Saccharose hergestellt wurde, die aus Zuckerrüben gewonnen wird. Ein ähnlicher Nachweis gelang bei einem Qualitätswein der Rebsorte Chardonnay aus einem anderen Weingut.

Wundersame Vermehrung: Gestreckt mit Wasser und Traubenmost

Offensichtlich unbelehrbar zeigte sich ein Winzer von der Mosel bei dem Versuch, seine Erntemengen illegal zu vermehren. Bereits im Herbst 2012 hatten Kontrolleure festgestellt, dass er Wein, nicht nur mit Zucker versetzt, sondern ihn auch noch mit Traubenmost und Wasser gestreckt hatte. Das Anreichern von Traubenmosten zur Herstellung von Qualitätswein ist zwar zulässig, jedoch mit Grenzwerten belegt. Beim Zusetzen von Wasser handelt es sich hingegen um ein nicht zugelassenes önologisches Verfahren.

Im Herbst 2013 besuchte die Weinkontrolle den Betrieb erneut und entnahm erneut Traubenmost, der bereits verladen auf dem LWK zum Transport in eine Kellerei bereitstand. Auch dieses Erzeugnis entpuppte sich als überangereichert und gewässert. Der Winzer muss nun mit strafrechtlichen Konsequenzen rechnen.

Auch italienische Bioweine waren gewässert

Ein Hinweis von Kollegen der bayerischen Weinkontrolle führte das LUA 2013 auf die Spur von gewässertem Biowein aus Italien. Insgesamt gut 1,3 Mio. Liter wurden in Rheinland-Pfalz schließlich wegen eines unzulässigen Wasserzusatzes beanstandet.

Der Wein stammte von einem Lieferanten aus Italien und war von zwei an der Mosel ansässigen Weinkellereien in zahlreichen Chargen abgefüllt worden. Vieles deutet darauf hin, dass die Weine bereits in Italien gewässert wurden. Die beiden Kellereien riefen die Weine von den Empfängern zurück, darunter auch große Handelsketten.

Von wegen öko: Wein aus Argentinien fiel durch

Zwei Labore, eindeutiger Befund: 2013 stellten sowohl das LUA als auch das von einer rheinland-pfälzischen Kellerei beauftragte Privatlabor in einem argentinischen Wein einen überhöhten Gehalt an freiem Natrium fest. Fast 80.000 von ursprünglichen rund 95.000 abgefüllten Flaschen wurden unverzüglich gesperrt, da der Verdacht bestand, dass der Wein mit einem verbotenen önologischen Verfahren (möglicherweise Behandlung mit Ionenaustauschern) behandelt wurde. Aus demselben Grund mussten in der Folge noch zwei weitere Chargen gesperrt werden.

Die im Sperrbestand liegenden Chargen sollten ursprünglich zurück nach Argentinien geliefert werden, wurden schließlich aber doch in Deutschland vernichtet.

Zu vollmundig: Glycerin in bulgarischem Rotwein

Eigentlich sollte es sich herumgesprochen haben: Der illegale Zusatz von technischem Glycerin zur geschmacklichen Aufwertung von Wein bleibt selten unentdeckt. Dennoch wurde 2013 im Zuge einer routinemäßigen Probeentnahme bei einer an der Mosel ansässigen Weinkellerei in einer Partie bulgarischen Rotweins von 26.500 Liter ein unzulässiger Glycerinzusatz festgestellt. Mit Glycerin soll die Vollmundigkeit des Weines verbessert und eine höhere Wertigkeit vorgetäuscht werden. Der Fasswein stammte von einer Handelsfirma aus Frankreich und musste vernichtet werden.

Zu viel des Guten: Verbotene Übermengen

Schummelei mit Schwarzmetzen: Im Weinbau sind die Erträge pro Hektar streng reguliert. Was zu viel geerntet wird, muss zu Industrialkohol destilliert werden. Schwarze Schafe versuchen immer wieder, diese gesetzliche Mengenregulierung

durch Tricks zu umgehen. So geschehen auch in einer Trauben verarbeitenden Erzeugergemeinschaft, in der die Weinkontrolleure ca. 57.000 Liter an nicht ordnungsgemäß gemeldeten Erzeugnissen vorfanden. Zudem waren Verkäufe von ca. 250.000 Litern keiner genauen Herkunft zuzuordnen. In der Erzeugergemeinschaft war sowohl bei der Meldung der Erntemenge als auch beim Ausbeutefaktor manipuliert worden. Die Übermengen waren ohne Jahrgangsangabe irregulär in Verkehr gebracht worden.

Mehrfachsünder: Weine illegal verschnitten und konzentriert

In einem Betrieb, der Flaschenwein vermarktet, wurde bei einer Routinekontrolle festgestellt, dass bei der Rebsorte Riesling überdurchschnittlich hohe Mostgewichte erzielt worden waren. Dies löste den Verdacht aus, dass der Betrieb seine Prädikatsweine auf unzulässiger Weise konzentriert hatte. Nach Auffassung der Weinkontrolle konnte das nur durch eine Konzentrierung, beispielsweise durch eine so genannte Umkehrosmose erreicht worden sein. Bei diesem Verfahren, das für Prädikatsweine tabu ist, wird dem Wein Wasser entzogen, wodurch das Mostgewicht steigt.

Der Winzer bestätigte diesen Verdacht indirekt, indem er behauptete, dass er kurz vor der Ernte großflächig die Halbbögen in den Rebanlagen abschneide, um einen Konzentrationseffekt am Rebstock zu erzielen. Nach Auffassung der Weinkontrolle war dies jedoch eine Schutzbehauptung, da die Kontrolleure derartige Beobachtungen in den vergangenen Jahren nicht gemacht hatten. Zudem hatte der Winzer in mehreren Fällen Weine von der Mosel mit Weinen aus dem Anbaugebiet Pfalz verschnitten und diese Mischungen anschließend als „Qualitätswein Mosel“ in Verkehr gebracht – ein klarer Verstoß gegen das Weinrecht.

Weinüberwachung in Zahlen

Wein, Gesamtübersicht der untersuchten Proben, Beanstandungen nach Herkunft und Weinmenge 2013								
	Probenzahl	überprüfte Menge [hl]	Zahl der insgesamt beanstandeten Proben		Zahl der wegen Grenzwertverstößen und unzulässiger Behandlung beanstandeten Proben		insgesamt beanstandete Menge [hl]	
Gesamt	4.266	320.576	602	14,1	147	3,5	22.987	7,2
Deutschland	3.055	124.061	430	14,1	111	3,6	6.431	5,2
EU, ohne Inland	765	128.775	118	15,4	36	3,0	14.202	11,0
Drittland	446	67.740	54	12,1			2.354	3,5
davon Zollwein*)	88	23.801	11	12,5			436	1,8

*) Drittlandswein, der bei der Einfuhr ins Inland von den Zollbehörden für eine stichprobenartige Untersuchung entnommen wurde.

Wein, unzulässige Behandlungsstoffe und -verfahren 2013			
	Inland	Ausland	Gesamt
untersuchte Proben	3.055	1.211	4.266
Zusatz von Zucker zwecks Süßung bzw. Anreicherung von Prädikatsmosten und -weinen	17	2	19
Verschnitt von Rot- und Weißwein	1	0	1
Benzoessäure	0	1	1
Propandiol	0	1	1
Wasserzusatz	5	10	15
Aromazusatz	24	9	33
Glycerinzusatz	0	4	4
Freies Natrium	0	4	4
Säuerung und Anreicherung	1	0	1
Konzentrierung	1	0	1
Süßung mit RTK	1	0	1
Styrol	3	0	3
beanstandet	53	31	84

* Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich

Verstöße gegen Bezeichnungsvorschriften 2013			
	Inland	Ausland	Gesamt
untersuchte Proben	3.055	1.211	4.266
Fehlende Identität, ohne A.P.-Nr. in Verkehr gebracht oder fingiert	95	4	99
Alkoholgehaltsangabe	88	21	109
Herkunftsangabe	20	5	25
Geschmacksangabe	12	13	25
Jahrgang	11	1	12
Losnummernangabe	3	30	33
Verkehrsbezeichnung	13	13	26
Allergenkennzeichnung	2	15	17
Weingutsangabe	12	7	19
Qualitätsangabe	5	0	5
Unzulässige Verwendung o. Verwechslungsgefahr bei geschützten Begriffen	3	6	9
Schriftgröße	4	25	29
Sonstige	50	61	111
beanstandet (Fallzahlen)	318	201	519

Weine von nicht handelsüblicher Beschaffenheit 2013			
	Inland	Ausland	Gesamt
untersuchte Proben	3.055	1.211	4.266
beanstandet (Fallzahlen)	62	19	81

Übersicht der Weinkontrollen im Jahr 2013	
Gesamtzahl der Kontrollen	5.799
Weinbaubetriebe, Genossenschaften	4.804
Weinhandlungen, Weinkellereien, Großbetriebe	599
Gastronomie	7
Schaumweinbetriebe	91
Weinkommission (Vermittler)	20
Sonstige	278
Tätigkeiten auf Ersuchen der Staatsanwaltschaft	50
Prüfberichte	507
Bemängelungen, Abmahnungen, Auflagen erteilt	279
Menge vorläufig sichergestellter Weine (Verkaufsverbot, Verarbeitungsverbot) (hl)	839,79
Inland (hl)	505,53
Ausland (hl)	334,26
Zahl der entnommenen Proben (WC 33, 34)	3308
Inland	2801
Europäische Union	365
Drittländer	142
Sensorische Gutachten	2879
Geschäftspapiere	86.558
Inland	70.949
Ausland	15.609

Über- und Unterschreitung von Grenzwerten 2013			
	Inland	Ausland	Gesamt
untersuchte Proben	3.055	1.211	4.266
Schwefeldioxid	21	6	27
Alkoholgehalt	20	1	21
Flüchtige Säure/ Ethylacetat	12	0	12
Sorbinsäure	3	1	4
Sonstiges	7	0	7
beanstandet (Fallzahlen)	63	8	71