

Diese Regeln müssen beachtet werden

Thorben Zimmermann,
Staatliches Weinbauinstitut Freiburg

Der Verkauf von „weinhaltigen Getränken“ und Likörwein steigt an. Der folgende Beitrag nimmt das zum Anlass, diese Getränke einmal näher zu betrachten und aufzuzeigen, welche Produkte unter diese Bezeichnung fallen und was bei ihrer Herstellung und Kennzeichnung zu beachten ist.

Jedes Jahr werden in Deutschland weinhaltige Getränke und Likörweine produziert und auf den Markt gebracht. So wurden in den Jahren 2005 und 2006 475 bzw. 671 Hektoliter an Likörweinen mit einem Alkoholgehalt über 15 %-vol. von Deutschland in das Ausland exportiert, jedoch über 25 470 bzw. 31 551 Hektoliter nach Deutschland importiert. Des Weiteren zeigt die Statistik, dass der Import von aromatisierten weinhaltigen Getränken 2005 und 2006 mit 584 507 bzw. 631 597 Hektoliter doppelt so hoch war wie der Export. Die importierte Menge von aromatisierten Weinen lag in diesen zwei Jahren jeweils bei circa 600 000 Hektoliter und somit circa dreimal so hoch wie der Export.

Da diese Zahlen zunehmen und besonders zum Jahresende die Produktion und der Verkauf von Glühwein steigen und viele Weihnachtsmarkthändler solche „weinhaltigen Getränke“ verkaufen, ohne zu wissen, welche rechtlichen Bestimmungen hier zu beachten sind, wird dies zum Anlass genommen, diese Getränke

einmal näher zu betrachten.

Da in diesem Beitrag nicht auf alle individuellen Spezifikationen eingegangen werden kann, wird für Details auf die Fachliteratur verwiesen (zum Beispiel „Weinrecht zum Anfassen“ vom Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg, Promo Verlag GmbH Freiburg). Jedoch sollen hier die Herstellungsvorschriften dieser Gruppen kurz erläutert werden.

Zunächst stellt sich die Frage, was alles zu den „weinhaltigen Getränken“, sofern aromatisiert, gehört. Die Grundlage wird in der Verordnung (EG) Nr. 1601/1991 gelegt.

Nach dem Alkoholgehalt unterscheidet man zwischen: aromatisierten Weinen, aromatisierten weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails.

Aromatisierte Weine

Aromatisierte Weine sind Getränke, die hauptsächlich, das heißt zu mehr als 75 %, aus dem „Rohstoff“ Wein (auch Likörwein, Perlwein, Schaumwein usw.) bestehen. Diese Ausgangsstoffe werden



Wichtigste Vertreter der Gruppe der „aromatisierten weinhaltigen Getränke“ sind Sangria und Glühwein.
Bilder: DWI

mit Alkohol und gegebenenfalls mit Traubenmost versetzt. Der zuzusetzende Alkohol muss aus dem Erzeugnis der Weinrebe oder landwirtschaftlichen Ursprungs entstammen. Der Gehalt an vorhandenem Alkohol des Produktes muss mindestens 14,5 %-vol. und weniger als 22 %-vol. betragen.

Zudem besteht bei dieser Art von Getränk das Erfordernis der Aromatisierung mittels natürlicher Aromastoffe, natürlicher Aromaextrakte, Gewürze und/oder Würzkräutern. In der Regel ist eine Färbung mit Zuckerkulör zulässig. Zuckerkulör wird aus Kohlenhydraten mittels Temperatureinwirkung (Karamellisierung) hergestellt, ist stark dunkel gefärbt und eignet sich somit zur Farbkorrektur.

Eine Süßung darf ebenso durchgeführt werden in Form von Zucker, Rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (RTK = hochkonzentrierter Zuckersirup aus Traubenmost), Glucosesirup, Honig

oder karamellisiertem Zucker oder durch Stoffe, die ähnliche Eigenschaften wie die aufgezählten besitzen.

Ein bekannter aromatisierter Wein ist zum Beispiel der Wermut(-wein).

Aromatisierte weinhaltige Getränke

Aromatisierte weinhaltige Getränke sind Getränke, die in der Regel auf der Basis von Wein (auch Perl- und Schaumwein) oder Traubenmost (der Anteil der genannten Ausgangsstoffe muss mindestens 50 % betragen) produziert werden. Ein Alkoholzusatz ist grundsätzlich verboten und der Alkoholgehalt des Produktes muss zwischen 7 und 14,5 %-vol. liegen.

Besonders bei Glühwein ist darauf zu achten, dass er nicht durch langes oder zu starkes Erhitzen mindergrädig wird und eventuell Kochtöne entstehen.

Die Aromatisierung dieser

Produkte erfolgt durch Verwendung von natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen und Extrakten wie auch durch Gewürze usw. Eine Süßung darf wie bei den aromatisierten Weinen durchgeführt werden, jedoch keine Färbung.

Wichtige Vertreter dieser Gruppe sind zum Beispiel die Sangria oder der oben genannte Glühwein.

Dieser kann aus rotem oder (unter Kennzeichnung) weißem Grundwein bestehen, eine Mischung aus Rot- und Weißwein ist nicht erlaubt. Ebenso ist der Zusatz von Wasser bei Glühwein strikt verboten. Wie für alle aromatisierten weinhaltigen Getränke sind auch hier geographische Angaben, zum Beispiel des Anbaugesbietes, des Bereiches, des Ortsteils oder der Lage, aus denen der Grundwein stammt, unzulässig. Auf verwendete Gewürze wie Zimt oder Gewürznelken darf hingewiesen werden.

Aromatisierte weinhaltige Cocktails

Ein aromatisierter weinhaltiger Cocktail besteht aus mindestens 50 % Wein und/oder Traubenmost und muss einen Alkoholgehalt unter 7 %-vol. besitzen. Eine Aufspritung (Zusatz von Alkohol oder Destillaten) ist nicht zulässig. Erforderlich ist die Zugabe von natürlichen und/oder naturidentischen Aromastoffen oder Extrakten, Würzkräutern und/oder Gewürzen. Auch Farbkorrekturen und regelrechte Färbung sowie Süßung (diese wie bei den aromatisierten Weinen) sind möglich.

Allgemein ist bei den gesamten aromatisierten Weinen, weinhaltigen Getränken und Cocktails zu beachten, dass für eine Konservierung keine Schweflige Säure verwendet werden darf. Im fertigen Erzeugnis kann Schweflige Säure jedoch enthalten sein, sofern diese aus den verwendeten Ausgangsstoffen stammt. Als

Konservierungsstoff des fertigen Erzeugnisses dürfen Sorbinsäure, Kaliumsorbat und Calciumsorbat bis zu einer Höchstmenge von 200 mg/l (berechnet als Sorbinsäure) verwendet werden.

Verpflichtend vorgeschriebene Angaben auf dem Etikett sind die Verkehrsbezeichnung, Hersteller bzw. Abfüller oder Verkäufer, der vorhandene Alkoholgehalt sowie eine Los-Nummer und die Nennfüllmenge des gefüllten Gefäßes.

Likörwein

Bekannte Vertreter dieser auch Süd- oder Dessertweine genannten Getränkegruppe sind zum Beispiel Sherry, Portwein, Madeira oder Malaga. Hierzu kurz die Definition von Likörwein, der im Unterschied zu den aromatisierten weinhaltigen Getränken dem EU-Weinrecht unterliegt.

Ein Likörwein wird hauptsächlich aus Wein oder teilweise gegorenem Traubenmost hergestellt, dessen natürlicher Zuckergehalt im Moststadium mindestens 89 °Oe betragen muss.

Eine Zugabe von Saccharose usw., um die Alkohol-erhöhung zu erzielen, ist nicht erlaubt.

Das fertige Erzeugnis muss einen vorhandenen Alkoholgehalt zwischen 15 und 22 %-vol. besitzen.

Ein Alkoholzusatz ist vorgeschrieben. Hierfür kann Destillat aus Wein mit einem vorhandenen Alkoholgehalt zwischen 52 und 86 %-vol. oder Neutralalkohol mit mindestens 96 %-vol. aus dem Erzeugnis der Weinrebe verwendet werden. Eine Süßung mit gewöhnlichem Traubenmost (Süßreserve) ist nicht zulässig, hier muss konzentriertes Traubenmostkonzentrat oder rektifiziertes Traubenmostkonzentrat verwendet werden. Farbkorrekturen und Färbung mit Zuckerkulör sind möglich.

Der Gehalt an gesamter Schwefliger Säure darf bei einem Likörwein unter

5 g/l Restzucker den Wert von 150 mg/l und bei einem Restzuckergehalt über 5 g/l einen Höchstgehalt von 200 mg/l nicht überschreiten.

Geographische Angaben dürfen auf dem Etikett in vergleichbarer Weise gemacht werden wie bei Tafel- bzw. Qualitätswein. Ebenso besteht die Möglichkeit, Qualitätslikörweine bestimmter Anbaugesbiete („Qualitätslikörwein b. A.“) zu erzeugen. Hierzu ist das Antrags- und Prüfverfahren wie bei Qualitätswein b. A. und Sekt b. A. zu durchlaufen und die Deklaration der Amtlichen Prüfungsnummer erforderlich.

Bei der Herstellung von Likörweinen ist zu beachten, dass eine Genehmigung des Hauptzollamtes nicht vorliegen muss, wenn das verwendete Destillat für die Aufspritung schon versteuert wurde. Jedoch ist die Herstellung von Likörweinen dem Hauptzollamt zu melden.

Folgende Kennzeichnungen müssen auf dem Etikett angegeben werden:

- ✓ Verkehrsbezeichnung,
- ✓ Name und Anschrift des Abfüllers,
- ✓ Nennvolumen des Gebindes,
- ✓ Vorhandener Alkoholgehalt,
- ✓ Loskennzeichnung.



Ein aromatisierter weinhaltiger Cocktail besteht aus mindestens 50 % Wein und/oder Traubenmost und muss einen Alkoholgehalt unter 7 %-vol. besitzen.

Für die Herstellung von Likörweinen, die z. B. dem Sherrytyp ähneln sollen, kann folgendes Verfahren angewandt werden. Der Grundwein wird in der Regel auf 15 bis 15,5 %-vol. aufgespritzt und Barriques zu etwa drei Viertel gefüllt. Bei der Lagerung sollte die Temperatur zwischen 15 und 20 °C gehalten werden. Bei idealen Bedingungen findet hier ein Aufbau einer Florschicht (Hefeschicht) an der Weinoberfläche statt. Die Florschicht soll zu starke Oxidation und einen Verderb des Erzeugnisses verhindern, jedoch findet eine „kontrollierte oxidative Reifung“ statt, die dem Likörwein den bekannten nussigen Geschmack und seine Färbung verleiht.

In Spanien werden die Sherrys im sogenannten Solera-System ausgebaut. Hierzu werden die Holzfässer mehrlagig übereinander aufgebaut. Der zur Flaschenfüllung ausgereifte Sherry wird der untersten Reihe zu etwa einem Drittel des Fassinhaltes entnommen. Zur Wiederauffüllung wird jeweils Wein aus der darüber liegenden Reihe verwendet. Neuer Wein wird nur in die oberste Reihe zugewogen, so dass die Reifung des frischen Weines mehrere Jahre andauert. Vor der Füllung kann der Alkoholgehalt noch einmal korrigiert werden. Der Solera-Ausbau wird unter anderem auch für die Herstellung von Portweinen verwendet.

Im Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg wurde letztes Jahr ein Tastversuch durchgeführt, in dem unter anderem ein Likörwein des Sherrytyps Fino (trockener Ausbau) ausgebaut wurde. Erste Verkostungen und Bewertungen der Weine scheinen sehr interessant zu sein. Über die genauen Ergebnisse wird zu einem späteren Zeitpunkt berichtet. □

Thorben Zimmermann,
Tel. 0761/4016516,
Thorben.Zimmermann@wbi.bwl.de