



Baden-Württemberg

STAATLICHES WEINBAUINSTITUT FREIBURG

 **Oenologischer Hinweis Nr. 4 vom 17.10.2013**

Erhöhte Anreicherung 2013 wird zugelassen

Wegen der außergewöhnlich ungünstigen Witterungsverhältnisse während der Vegetationsperiode 2013 wird die EU per Ausnahmeregelung die zulässige Anreicherungs-spanne in den deutschen Anbaugebieten um 0,5 %vol. erhöhen.

Somit können im Anbaugebiet Baden (Weinbauzone B) Trauben, Most, gären-der Most, Jungwein und Wein des Jahrgangs 2013 statt um 2 %vol. (= 16 g/l) dann ausnahmsweise um maximal 2,5 %vol. (= 20 g/l) angereichert werden.

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg hat keine Bedenken, wenn die erhöhte Anreicherungsspanne für den Jahrgang 2013 bereits vor der formalrechtlichen Zulassung angewandt wird. Die zuständigen Behör-den in Baden-Württemberg sind gehalten, dies im Vorgriff auf die kommende EU-Regelung zu dulden.

Zu beachten ist, dass der erhöhte Grenzwert nur für die (additive) Anreicherung mit Saccharose, RTK usw. gilt. Im Falle der (subtraktiven) Anreicherung durch teilweise Konzentrierung von Traubenmost bleibt es hingegen bei der normalen Spanne von 2 %vol. (16 g/l).

Auch die Anreicherungsobergrenzen in Baden bleiben unverändert:

- Deutsche Weine (ohne geografische Angabe) und Landweine: 12 %vol. bzw. bei Rotwein 12,5 %vol.
- Qualitätswein: 15 %vol.

Der Vollständigkeit halber sei angefügt, dass bei Erzeugnissen, die hernach als Prä-dikatswein vermarktet werden sollen, jegliche Anreicherung weiterhin unzulässig ist.



Das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg empfiehlt, die erhöhte Anreicherungsspanne mit Augenmaß zu nutzen. Alkoholastige Weine mit Alkoholgehalten von 14 %vol. und mehr liegen generell nicht mehr im Trend und sollten speziell im leichteren Jahrgang 2013 vermieden werden. Falls die (erhöhte) Anreicherung erst während oder nach der Gärung durchgeführt werden soll, ist daher eine vorherige Analyse des Gesamtalkoholgehalts ratsam.

Wegen der Gefahr des Überschäumens sollte das Einrühren des (zusätzlichen) Zuckers oder RTKs in gärende oder bereits vergorene Partien mit der gebotenen Vorsicht erfolgen. Insbesondere die Zugabe noch ungelösten Zuckers führt zum Überschäumen und Absinken der Kristalle auf den Behälterboden. Darauf hingewiesen sei auch, dass beim nochmaligen Anreichern einer bereits durchgegorenen Partie Gärprobleme erfahrungsgemäß nicht ganz ausgeschlossen werden können.

gez. Dr. Jürgen Sigler