

1 EINLEITUNG UND PROBLEMSTELLUNG

1.1 Einleitung

Eine natürliche Geschmacksharmonie findet man bekanntlich nur bei Weinen, die aus ausgereiftem Traubenmaterial hergestellt wurden. Wo durch falsche Sortenwahl, Standort, ungünstige Witterung, verfrühte Lese und dergleichen der Reifezustand nicht ausreicht, findet man unharmonische, unreife Weine, die meist eine grüne oder grasige Säure haben. Man unterscheidet daher zwischen selbständigen und unselbständigen Mosten und Weinen. Unselbständige Moste bedürfen einer Verbesserung oder Anreicherung, um sie geschmacklich zu harmonisieren und dadurch marktfähig zu machen. Bei Weißweinen ist das in der Regel bei Mostgewichten unter 75° Oe und bei Rotweinen unter 80° Oe der Fall. In Jahren mit schlechter Witterung kann dies in nördlichen Weinbauregionen mitunter 50 bis 80% aller Weißmoste betreffen.

In den nordeuropäischen Weinbauregionen wird die Alkoholerhöhung traditionell durch den Zusatz von Saccharose in Form von Rüben- oder Rohrzucker vorgenommen, während die Alkoholanreicherung in südlichen Weinbauländern Europas vorwiegend durch den Zusatz von konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (RTK) erfolgt.

Während durch beide Anreicherungsverfahren die Weinmenge geringfügig erhöht wird, ist mit der Herstellung von Mostkonzentrat eine gewisse Entlastung der seit langem anhaltenden Weinüberproduktion innerhalb Europas verbunden. Dies ist jedoch auch nur dann der Fall, wenn die derzeit noch subventionierte Konzentratherstellung nicht zu einer Erweiterung der Rebflächen führt, die lediglich dem Ziel der RTK-Herstellung dient.

Hier zeigt sich bereits einer von mehreren Problempunkten, die deutlich machen, daß die Instrumente der gemeinsamen Marktorganisation offensichtlich nicht ausreichen, um strukturelle Ungleichgewichte auf dem Weinsektor auszugleichen.

Um derartige anhaltende Störungen des Marktgleichgewichtes zu beseitigen, kam die Kommission der Europäischen Gemeinschaft zu der Überzeugung, daß der Weinsektor nur durch eine grundlegende Reform der Weinmarktordnung wieder eine echte Zukunftsperspektive erhalten könne. Seit Anfang der 90er Jahre hat sich daher die anstehende Reform der EU-Weinmarktordnung zum Leitthema der deutschen Weinbaupolitik entwickelt. Ziel der Reform ist es, eine strikte und nachhaltig wirksame Politik der Überschußvermeidung zu betreiben und gleichzeitig eine Verbesserung der Weinqualität innerhalb der EG zu gewährleisten.

Bei der Gestaltung der neuen Weinmarktordnung wurden von den jeweiligen Mitgliedstaaten Vorschläge eingebracht, die nach deren Meinung zur Erreichung dieser Ziele beitragen können. Aufgrund der Verschiedenartigkeit der Interessen zeigte sich jedoch, daß die Verabschiedung der Neuregelungen nicht so schnell wie erwartet durchgeführt werden konnte. Die von der Europäischen Kommission vorgelegten Konzepte stoßen immer wieder auf heftige Kritik. Einer der Streitpunkte stellt dabei die vorgesehene Regelung der Anreicherung dar. Neben Italien und Spanien fordern auch Portugal und Griechenland ein generelles Verbot der Anreicherung mit Saccharose. Als Ersatz soll die Anreicherung EG-weit durch die Zugabe von Traubenmostkonzentraten durchgeführt werden. Vertreter der französischen Weinbranche drängen auf die Einführung moderner Verfahren wie z.B. Kryoextraktion und Umkehrosmose.

Mittlerweile hat sich die Anreicherungsfrage zu einem regelrechten Nord-Süd-Konflikt entwickelt. Während sich die Südländer aus einem Verbot der Saccharosezuckerung eine Verringerung der Weinproduktion um 15 bis 20 Mio. hl versprechen, verteidigen die Vertreter der Nordstaaten die Anreicherung mit Zucker als traditionelle Praxis und anerkanntes Mittel der Qualitätsverbesserung in den nördlichen Weinbauregionen Europas.

Durch den Streit unter den Mitgliedstaaten über die Zulassung der einzelnen Anreicherungsverfahren, hat somit das Thema Anreicherung wieder an Aktualität gewonnen.

1.2 Problemstellung

Neben den bisher praktizierten Anreicherungsverfahren kamen daher weitere physikalische Verfahren wie Konzentration durch Hitze oder Kälte, osmotische Konzentrierung sowie Umkehrosmose zur Diskussion. Dies geschah nicht zuletzt deshalb, weil neuere Ergebnisse von verschiedenen italienischen, französischen, amerikanischen und schweizer Arbeitskreisen zu dem Schluß kamen, daß die Umkehrosmose mit optimierten Membranen ein geeignetes Anreicherungsverfahren darstelle. Die önologischen Vorteile seien vor allem in der Mengenreduzierung, der Farb- und Strukturverbesserung von Rotweinen, positiven Auswirkungen der erforderlichen Vorklärung der Moste, Aromaverbesserung sowie Steuerungsmöglichkeit und Automatisierbarkeit des Verfahrens zu finden (DELFINI et al. 1991, CUENAT et al. 1992, DUITSCHAEVER et al. 1991 u. 1986, PERI und POMPEI 1975, BERGER 1992). In den neuen Weinbauländern, besonders in den USA und Australien, wird der Standpunkt vertreten, daß alle önologischen Verfahren zugelassen werden sollten, die dazu beitragen, qualitativ hochwertige Erzeugnisse zu einem günstigen Preis zu erzeugen.

Obwohl die oben genannten Ergebnisse den von WUCHERPFENNIG (1977) gemachten Erfahrungen entgegenstehen, wonach sich in den aus konzentrierten Mosten hergestellten Weinen grasige Unreifeftöne verstärken, wurde die Umkehrosmose vom Internationalen Weinamt für die Anreicherung des Mostes empfohlen und in den oenologischen Kodex des OIV aufgenommen. Da diese positive Beurteilung der Umkehrosmoseanreicherung aus deutscher Sicht bisher nicht bestätigt werden konnte, war es erforderlich, mit den mittlerweile weiterentwickelten Membranmaterialien und UO-Anlagen erneut Vergleichsversuche mit deutschen Mosten durchzuführen.

Mit der finanziellen Unterstützung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wurde daher ein Forschungsauftrag erteilt, bei dem die Umkehrosmoseanreicherung über einen Zeitraum von drei Jahren (1993 bis 1995) untersucht wurde.

Es wurden hierbei folgende Fragestellungen näher untersucht:

- Veränderung von Inhaltsstoffen im Vergleich zur konventionellen Saccharoseanreicherung in Most und Wein
- Technologische Voraussetzungen und Konsequenzen
- Auswirkungen auf die sensorischen Eigenschaften im Hinblick auf die von südländischen EG-Mitgliedstaaten abweichende Zusammensetzung deutscher Moste, vor allem in unreifen Jahren (Stichwort: Säureanreicherung, grasiger Geschmack)
- Betriebswirtschaftliche Konsequenzen im Vergleich zur konventionellen Saccharoseanreicherung
- Möglichkeit der Nachweisbarkeit illegaler Anwendung der Umkehrosmose

Insgesamt stellte sich die Frage, inwieweit die Einschränkung oder gar das Verbot der Saccharoseanreicherung innerhalb der Europäischen Gemeinschaft und die Zulassung der Umkehrosmose sowie anderer physikalischer Anreicherungsverfahren, die Weinwirtschaft den Zielen der gemeinsamen Marktorganisation näher bringen kann.

1.3 Rechtliche Grundlagen

Nach bisherigem Recht sind für die Tafelweinproduktion neben Saccharosezusatz, RTK-Zusatz und dem Zusatz von Traubenmostkonzentrat auch die Mostanreicherung durch teilweise Konzentrierung (z.B. Umkehrosmose, und Verdampfung) bzw. die Weinkonzentrierung durch Kälte zugelassen (vgl. EWG-Verordnung Art. 19 Nr. 822/87 und Art. 8 Nr. 823/87 sowie § 22 WeinGes. und § 15 WeinVO). Für Landwein und Qualitätswein sind lediglich Saccharosezusatz und RTK-Zusatz erlaubt.

Bei den aktuellen Änderungsvorschlägen der EG-Kommission zur Reform der Weinmarktordnung würde die Einbeziehung von Qualitätswein die nationale Zuständigkeit stark einschränken. Die im folgenden vorgestellten konkreten Änderungsvorschläge machen dies deutlich.

Der aktuelle Vorschlag der EG-Kommission vom Mai 1993 sieht zunächst eine neue Einteilung der für die Anreicherung maßgeblichen Weinbauzonen vor. Demnach sollen die bisherigen Zonen A, B und C sowie deren Untergruppen in nur drei Zonen, nämlich in:

Zone Nord
Zone Mittel
Zone Süd zusammengefaßt werden.

Dabei soll die Zone Nord die bisherigen Zonen A und B, die Zone Mittel die bisherigen Zonen C I, und die Zone Süd die bisherigen Zonen C II und C III umfassen.

Wie bisher ist vorgesehen, daß die Mitgliedstaaten die Anreicherung nur zur Alkoholerhöhung bei ungünstigen Witterungsverhältnissen zulassen können.

Die Verfahren, die nach dem neuen Vorschlag für die Anreicherung zugelassen werden sollen, sind weiter gefaßt als bisher.

Im Einzelnen sind dies:

- 1) Konzentration durch Hitze und Kälte**
- 2) Umkehrosmose**
- 3) osmotisch Konzentrierung**
- 4) Zusatz von Mostkonzentrat und RTK**

Speziell für die Gebiete, in denen bisher die Saccharoseanreicherung in der Regel von den Mitgliedstaaten zugelassen wurde, tritt nach dem neuen Vorschlag der EG-Kommission eine entscheidende Veränderung ein.

Der Vorschlag sieht vor, daß entgegen der bisherigen Regelung die Anreicherung durch Saccharosezusatz im Gegensatz zu den genannten technologischen Verfahren nunmehr wie folgt eingeschränkt werden soll:

Tab. 1: Änderungsvorschlag der Europäischen Kommission zur Neuregelung der Weinbauzonen und der Saccharoseanreicherung

	Saccharoseanreicherung maximal:	
	bisher	EU-Vorschlag
Zone N	3.5 Vol % (vorher Zone A) 2,5 Vol % (vorher Zone B)	2 Vol % 2 Vol %
Zone M	2 Vol %	1,5 Vol %
Zone S	2 Vol %	1 Vol %

Für die Bundesrepublik, die in der Weinbauzone N läge, ist also eine Anreicherungsspanne von maximal 2 Vol % vorgesehen. In Jahren mit schlechten Witterungsbedingungen ist durchaus zu erwarten, daß eine Anreicherungsspanne von 2 Vol % nicht ausreicht, um nach unserem Verständnis "selbständige Weine" zu erhalten. In diesem Falle wäre es erlaubt eine weitere, zusätzlich Alkoholerhöhung mit einem der vorgeschlagenen Verfahren also Eindampfung, Gefrierkonzentrierung, RTK-Zusatz oder Umkehrosmose durchzuführen. Gleichzeitig sieht der Vorschlag der EU-Kommission in allen Zonen eine Anhebung der natürlichen Mindestalkoholgehalte vor.

Für einige Regionen war zunächst eine stufenweise Übergangsregelung bis zum Jahr 97/98 vorgesehen, so auch für die Gebiete der jetzigen Zone A. Diese sieht wie folgt aus:

Tab. 2: Übergangsfristen für Mindestmostgewichte, Anreicherungsspannen und Anreicherungshöchstgrenzen innerhalb der Zone N (Änderungsvorschlag der EG-Kommission)

	Zone N	Übergangsfristen		
		95/96	96/97	97/98
Mindestmostgewicht	6 Vol %	5,2 Vol %	5,4 Vol %	5,6 Vol %
Anreicherung mit Saccharose maximal um	2 Vol %	3,2 Vol %	2,8 Vol %	2,4 Vol %
Anreicherung höchstens auf	12 Vol %	--	--	--

Durch die starre Haltung der Interessenvertreter der einzelnen EG-Mitgliedsstaaten sind die Verhandlungen nunmehr ins Stocken geraten. Die Durchsetzung der Änderungsvorschläge durch die EG-Kommission ist daher mit entsprechender zeitlicher Verzögerung zu erwarten.