



Fehler in der Anrede Einladung Rheinessenkonferenz - gilt für Sie alle!!

**WICHTIGE WEINRECHTLICHE ÄNDERUNGEN FÜR DEN JAHRGANG 2011,
FEDERWEIßERETIKETT, WEIßWEINSEMINAR**

Sehr geehrte Winzerinnen und Winzer,
so langsam nähert sich der Herbst 2011. Jedes Jahr stellt uns wieder vor neue Herausforderungen, die aber auch den Beruf des Winzers so interessant machen. Zu Beginn der Vegetationsperiode hatten wir einen sehr frühen Austrieb, der partiell von der Frostnacht am 3/4 Mai stark in Mitleidenschaft gezogen wurde. Große Flächen zeigten wochenlang keine grünen Rebteile mehr. Mittlerweile sind die meisten dieser geschädigten Weinberge wieder ergrünt, aber die Ertragsaussichten dieser Anlagen sind sehr bescheiden. Trotzdem ist es erstaunlich, wie sich manche Parzellen wieder erholt haben und ein Ertrag eventuell zu erwarten ist. Die Entscheidung zur Lese (differenziert, Handlese, Vorlese, Vollernter) muss von jedem Betriebsleiter wohl überlegt werden. Wichtig erscheint aber eine rechtzeitige Planung für diese Flächen (Ernte ja/nein und wie?), da die Reife innerhalb der Anlage (z.T. auch je Stock) doch sehr weit auseinander liegt. Auf die große Trockenheit im Mai und Juni erfolgten in den letzten Wochen ergiebige Niederschläge in fast allen Regionen. Durch die frühe Blüte ist der Entwicklungsvorsprung gegenüber dem letzten Jahr (2010) über 2 Wochen voraus, wobei der letzte Jahrgang kein Maßstab ist. Wie so oft wird der August die Qualität, Menge und den Ernteablauf entscheidend mitbestimmen. Die intensiveren Reifemessungen der nächsten Woche werden uns einen genaueren Aufschluss geben.

I. Wichtige Weinrechtliche Änderungen

Die Deutsche Weinverordnung wurde geändert und ist am 30. Juli 2011 in Kraft getreten. Es sind folgende neue Regelungen zu beachten:

Umrechnungsfaktoren:

- von Trauben zu Wein 100 : 78 (bisher 100 : 75)
d.h. 100 kg Trauben ergeben 78 l Wein
- von Traubenmost zu Wein 100 : 100 (bisher 100 : 97)
d. h. 100 l Most ergeben 100 l Wein

Rebsortenliste für Weine ohne nähere Herkunft („Deutscher Wein“)

Es wurde eine „negativ“ Rebsortenliste erstellt für **Wein** (nicht für Schaumwein und Qualitätsschaumwein) ohne nähere Herkunft, also Wein ohne g.U. / g.g.A. (nur für „Deutscher Wein“). Das bedeutet, dass bei der Bezeichnung Deutscher Wein, folgende Rebsorten und/oder deren Synonyme nicht angegeben werden dürfen!

Rebsorte

Synonym

Bacchus	
Blauer Limberger	Lemberger, Blaufränkisch
Blauer Portugieser	Porugieser
Blauer Spätburgunder	Spätburgunder, Pinot noir, Pinot nero
Blauer Silvaner	
Blauer Trollinger	Trollinger

Domina	
Dornfelder	
Grauer Burgunder	Grauburgunder, Ruländer, Pinot gris, Pinot grigio
Grüner Silvaner	Silvaner, Sylvaner
Kerner	
Müller Thurgau	Rivaner
Müllerrebe	Schwarzriesling, Pinot meunier
Rieslaner	
Roter Elbling	Elbling
Roter Gutedel	Gutedel, Chasselas
Scheurebe	
Weißer Elbling	Elbling
Weißer Gutedel	Gutedel, Chasselas
Weißer Riesling	Riesling, Rheinriesling, Riesling renano

Weißer Burgunder ist in der Weinverordnung nicht noch einmal extra genannt, da die Rebsortenbezeichnung ohnehin bereits nach EU-Recht für Weine ohne nähere Herkunft verboten ist.

Kennzeichnungsanforderungen für die Bezeichnung g.U. und g.g.A.

- Mindestvoraussetzung für Qualitätswein und Landwein
- obligatorische Nennung des Anbaugebietes bzw. des Landweingebietes sowie die traditionellen Qualitätsbezeichnungen
- Verbot der Verwendung der Begriffe g.U., g.g.A. bis Ende 2011
- die Angaben „geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U)“ und „geschützte geographische Angabe (g.g.A)“ sind ab 01.01.2012 **fakultativ** zugelassen, dürfen aber nicht abgekürzt werden
- eine Alleinstellung der Begriffe (s.o.) ist nicht möglich

Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Die geltende Möglichkeit einen Weißwein mit einem Rotwein zu einem rosefarbenen Grundwein zur Herstellung eines Perlweines / bzw. – mit zugesetzter Kohlensäure herzustellen und diesen als Rosé zu bezeichnen ist nicht mehr möglich! Erfolgt die Herstellung aus roten Trauben, ist die Bezeichnung Rosé weiterhin möglich.

Abschreibung Landwein (siehe auch anhängende Tabelle)

Für den Jahrgang 2011 wird der zulässige Hektarertrag von 125 hl/ha auf 150 hl/ha angehoben

Abschreibung Federweißer

Für Federweißer und „teilweise gegorener Traubenmost“ (Nahe, Rheinhessen, Pfalz) gilt ein Hektarertrag von 150 hl / ha.

Musterbeispiel eines Federweißeretiketts am Beispiel Rheinhessen

2011	(fakultativ)
Deutscher rheinischer Federweißer	(obligatorisch)
oder	
Deutscher rheinhessischer Federweißer	(obligatorisch)
teilweise gegorener Traubenmost	(obligatorisch)
aus Bacchustrauben hergestellt	(fakultativ)
eigenes Lesegut	(fakultativ)
Abfüller: Weingut Muster, Straße, D-PLZ Ort	(obligatorisch)
L – Nr. 01 / 11	(obligatorisch)
1,0 L	(obligatorisch)
Gesamtalkohol nach Vergärung 12,0% vol.	(obligatorisch)

Fristverlängerung Kennzeichnung allergener Inhaltstoffe

Die Frist für die Aussetzung der Kennzeichnung von Eiweiß- und Milchprodukten wurde verlängert bis 30. Juni 2012

Zuordnung der Erzeugnisse zu den festgesetzten Hektarertragswerten bzw. Qualitätsgruppen für die Anbauggebiete Nahe-Pfalz-Rheinhessen ab 1.8.2011

105 hl/ha	150 hl/ha	200 hl/ha
Qualitäts- und Prädikatswein	Landwein, Deutscher Wein mit/ohne Jahrgangs- mit/ohne Rebsortenangabe	Grundwein
Prädikatswein	Landwein mit und ohne Jahrgangs-/ Rebsortenangabe	
Qualitätswein	Federweißer, teilw. gegorener Traubenmost	
Sekt b.A.	Esstrauben aus Keltertraubensorten mit/ohne Jahrgangs- mit/ohne Rebsortenangabe	
Qualitätsperlwein b.A	Wein mit/ohne Jahrgangs- mit/ohne Rebsortenangabe	
Qualitätslikörwein b.A.	Perlwein mit/ohne Jahrgangs- mit/ohne Rebsortenangabe	
	Traubenbrand mit/ohne Jahrgangs- mit/ohne Rebsortenangabe	
	Wein, der zur Herstellung von Qualitätsschaumwein/ Sekt oder Schaumwein mit Rebsortenangabe bestimmt ist	Wein, der zur Herstellung von Qualitätsschaumwein / Sekt oder Schaumwein mit/ohne Jahrgangsangabe und ohne Rebsortenangabe bestimmt ist
	Traubenmost zur Herstellung von Traubensaft mit Jahrgangs- und/oder Rebsortenangabe	Traubenmost zur Herstellung von Traubensaft ohne Jahrgangs- und/ ohne Rebsortenangabe
	Verjus	
	Wein zur Verwertung von; <ul style="list-style-type: none"> • Weinbrand, • Weingelee, • Weinessig weinhaltigen Getränken mit Jahrgangs- und/oder Rebsortenangabe	Wein zur Verwertung von; <ul style="list-style-type: none"> • Weinbrand, • Weingelee, • Weinessig • weinhaltigen Getränken ohne Jahrgangs- und ohne Rebsortenangabe
	Wein zur Verwertung von; <ul style="list-style-type: none"> • aromatisierten Weinen, • aromatisierten weinhaltigen Getränken, • aromatisierten weinhaltigen Cocktails, • alkoholfreiem oder • alkoholreduziertem Wein • oder daraus hergestellten schäumenden Getränken mit/ohne Jahrgangs- mit/ohne Rebsortenangabe	Wein zur Verwertung von; <ul style="list-style-type: none"> • aromatisierten Weinen, • aromatisierten weinhaltigen Getränken, • aromatisierten weinhaltigen Cocktails, • alkoholfreiem oder • alkoholreduziertem Wein • oder daraus hergestellten schäumenden Getränken ohne Jahrgangs- und ohne Rebsortenangabe
	Bei deutschem Wein und deutschem Wein mit Jahrgangs-und/oder Rebsortenangabe keine Nennung der Rebsorten und Synonyme; Bacchus, Müller-Thurgau, Blauer Limberger, Müllerrebe, Blauer Portugieser, Rieslaner, Blauer Silvaner, Roter Elbling, Blauer Spätburgunder, Roter Gutedel, Blauer Trollinger, Roter Riesling, Domina, Roter Traminer, Dornfelder, Scheurebe, Grauer Burgunder, Weißer Elbling, Grüner Silvaner, Weißer Gutedel, Kerner, Weißer Riesling möglich. (Ausnahme Schaumwein und Qualitätsschaumwein)	Wein, der zur Herstellung von Wein mit der Angabe der Herkunft „Wein aus der Europäischen Gemeinschaft“ oder „Verschnitt von Weinen aus mehreren Ländern der Europäischen Gemeinschaft“ bestimmt ist

II. Seminar

Das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinhessen-Nahe-Hunsrück mit Dienstsitz Oppenheim veranstaltet in Zusammenarbeit mit dem Verein Ehemaliger Rheinhessischer Fachschüler Oppenheim (VEO) ein Seminar mit dem Thema:

Kellerwirtschaftliche Maßnahmen der Weißweinbereitung

Das Seminar findet statt am:

**Mittwoch, den 31. August 2011 in der Aula Oppenheim
ganztags von 8.30 Uhr bis 16.00 Uhr**

Die Veranstaltung widmet sich schwerpunktmäßig, kurz vor dem Herbst nachstehenden Inhalten in Kurzvorträgen und schließt Verkostungen der jeweiligen Versuchsweine (ca. 40 Proben) mit ein.

Folgende Themen der Weißweinbereitung werden behandelt:

- Sauvignon blanc
- Säuremanagement und Stabilisierung (mit Diskussion Herbst 2010)
- Entalkoholisierung
- Chips/Tannin bei Weißwein
- Hefemanagement/Stilistik
- Zeitpunkt SO₂-Zusatz

Anmeldungen werden bis spätestens 24. August 2011 entgegengenommen.
Bitte melden Sie sich mit der ausgefüllten Fax-Vorlage entweder per Mail,
Fax oder Post an!

Ansprechpartnerin: **Frau Liliane Wilhelm, Tel: 06133 – 930166**
Vormittags von von 8^o bis 12^o Uhr oder

Kostenbeitrag 20,00 Euro, Überweisung auf das Konto der VEO:
Mainzer Volksbank eG, Oppenheim
Konto Nr. 286 795 018 Bankleitzahl 551 900 00

Die Reihenfolge der Anmeldungseingänge bei gleichzeitiger Überweisung ist maßgebend für die Teilnahme an der Veranstaltung. Es erfolgt keine Anmeldebestätigung.

Anmeldung:

FAX: 06133 / 930 – 103

Datum: _____

E-Mail: liliane.wilhelm@dlr.rlp.de

Kellerwirtschaftliche Maßnahmen der Weißweinbereitung
31. August 2011 von 8.30 Uhr – 16.00 Uhr

Teilnahme

Personenzahl

Name: _____

Vorname: _____

Straße: _____

Wohnort:(_____) _____

Telefon: _____ FAX: _____

Unterschrift: