

Auftrieb trotz (wegen?) Gegenwind

Eine interessante Statistik erreicht uns soeben vom kalifornischen Wine Institute: Der Export kalifornischen Weins nach Europa ist im letzten Jahr wertmäßig um sage und schreibe 48 % gestiegen. Und das trotz Medienkampagne gegen amerikanische Weine. Der Wein kalifornischer Winzer wird also weiterhin wegen seiner hohen Qualität geschätzt und erfreut sich sogar steigender Beliebtheit.

Was war der Hintergrund? Ein Weinhandelsabkommen zwischen den USA und Europa setzte feste Regeln für Lagen- und Weinbezeichnungen, Zugangsberechtigungen zum Markt etc. Die Franzosen waren hoch zufrieden, denn endlich durften Weinproduzenten für den amerikanischen Markt nicht mehr mit Bezeichnungen wie „Champagne“, „Chablis“ etc. werben. Den Deutschen Winzervertretern schmeckt der Vertrag nicht, da bestimmte Weine mit sehr niedrigem Alkohol, mit „Süßreserve“ hergestellt, nun in den USA nicht mehr als Wein importiert werden dürfen. Flugs wurde per Agenturmeldung verbreitet, in Kalifornien sei

systematische Panscherei erlaubt, deutsche Weinbaufunktionäre behaupteten sogar, man bräuchte dort noch nicht einmal Trauben, um Wein herzustellen. Dabei wurde offenbar übersehen (?), dass für kalifornische Weine nicht das kurz gefasste US-Weingesetz gilt, sondern das präzisere, schärfere kalifornische Weingesetz. 95 % aller Weinexporte aus den USA stammen aus Kalifornien.

Hier noch einmal die Fakten:

- **Kalifornische Gesetze verbieten den Zusatz von Wasser**
Die kalifornischen Gesetze und Richtlinien – die für alle Winzer in Kalifornien auch unter dem Weinhandelsabkommen zwischen der EU und den USA (EU/US Weinabkommen) gültig bleiben – verbieten jedweden Zusatz von Wasser zu Wein. Die einzige Ausnahme ist ein Maximum von einem Prozent Wasser zur Unterstützung normaler Methoden des Weinausbaus (wie zum Beispiel Klärung).
- **Künstliche Farb- oder Aromastoffe sind gemäß EU/US Weinabkommen verboten**
Sowohl kalifornische Gesetze als auch das EU/US Weinabkommen schreiben fest, dass Wein keine künstlichen Farb- oder Aromastoffe enthalten darf.
- **Kalifornische Gesetze verbieten den Zusatz von Saccharose (Zucker)**
Nach der kalifornischen Gesetzgebung ist es verboten, dem Wein oder Most Saccharose zuzufügen – dies gilt auch unter dem EU/US Weinabkommen Weiterhin für alle kalifornischen Winzer.
- **Eichenholz-Chips sind sowohl in den USA als auch in der EU erlaubt**
Das EU/US Weinabkommen hat den Gebrauch von Eichenholz-Chips bei der Weinherstellung zugelassen. Eichenholz-Chips wurden für US Weine bereits 1984 im Rahmen eines Abkommens mit der EU erlaubt. Diese Genehmigung wurde in den letzten Jahren auf andere Länder ausgeweitet. Darüber hinaus hat die EU kürzlich den Gebrauch von Eichenholz-Chips für ihre Mitgliedsländer prinzipiell genehmigt.
- **„Spinning Cone Column“ darf nicht willkürlich verwendet werden**
US Bundesgesetze erlauben die „Spinning Cone Column“ (Schleuderkegelkolonne) nur für bestimmte Zwecke wie die Reduktion des Alkoholgehaltes. Das Verfahren darf nicht verwendet werden, um die Zusammensetzung der Aromen zu verändern oder das Aroma eines anderen Weines zuzuführen. Die Teil-Reduktion des Alkoholgehaltes auf diese Weise ist eine von der OIV akzeptierte Weinbau-Methode. Eine wirtschaftliche Bedeutung hat dieses Verfahren nie erreicht, da die Kosten bei ca. 100 €/hl liegen.