Holz im Wein statt Wein im Fass

wy. Ab dem nächsten Jahr dürfen Schweizer Winzer ihrem Rotwein Eichenholzschnitzel beigeben statt den Wein im Eichenfass zu lagern. Gestritten wird vor allem über eine Deklaration.
Ein Rotwein mit der Bezeichnung „Barrique“, der aber nie ein Eichenfass von innen gesehen hat – das ist in den USA seit langem erlaubt. Durch den Kontakt mit Eichenholz erhalten die Weine eine Vanille-Note. Dieser Barrique-Geschmack ist durch Eichenschnitzel, die dem Wein beigegeben werden, wesentlich billiger zu haben als durch die Lagerung im Fass. Die Verwendung von Schnitzel ist seit Anfang Jahr auch in der EU erlaubt, und ab Anfang 2007 auch in der Schweiz. Der Grund dafür sind zwei bilaterale Abkommen: Die EU hat Ende 2005 mit den USA ein Weinhandelsabkommen abgeschlossen, in dem gegenseitig Produktionsmethoden anerkannt wer-den. Und die Schweiz hat in ihrem bilateralen Abkommen mit der EU festgehalten, dass sie die gesetzlichen Bestimmungen denjenigen der EU anpasst.

Deklaration: Täuschungschutz oder Handelshemmnis?
Eine entsprechende Konsultation hat das Bundesamt für Gesundheit bis zum 10. Juli durchgeführt. Weshalb überhaupt eine Kon-sultation, wenn sowieso klar ist, dass EU-Recht übernommen werden soll? Die Frage sei berechtigt, sagt Pierre Studer vom BAG. Die interessierten Kreise hätten aber gewünscht, über Änderungen in der Gesetzgebung informiert zu werden. Diesem Wunsch habe man Rechnung getragen. Und falls aus der Branche nun massiver Widerstand gegen die Änderungen erwachsen wäre, hätte man das Thema allenfalls im gemischten Ausschuss Schweiz-EU diskutieren und neu aushandeln können.
Entscheidende Details sind noch unklar
Widerstand gegen die geplanten Änderungen kommt tatsächlich - aber nicht aus der Weinbranche, sondern von Konsumentenschützern und Kantonschemikern. Der Konsument werde getäuscht, wenn nicht klar deklariert werde, dass ein Wein mit Schnitzeln versetzt wurde, sagen sie.
Beim BAG hält man eine Deklaration nicht für notwendig. „Es gibt keine gesundheitliche Gefahr“, sagt Studer. Deshalb würde eine Deklarationspflicht von der EU wohl schlicht als Handelshemmnis wahrgenommen. Für die Einzelheiten der neuen Gesetzgebung muss der Bund abwarten, wie die EU entscheidet. So ist in der EU noch unklar, unter welchen Bedingungen genau die Schnitzel sollen verwendet werden dürfen und wie die Täuschung der Konsumenten verhindert werden soll. Beispielsweise dürfe es nicht sein, sagt Studer, dass Wein nur pro forma in längst ausgelaugten Eichenfässern gelagert werde, damit er als „Barrique“ bezeichnet werden darf, dass für den Geschmack aber zusätzlich Eichenschnitzel verwendet werden.

Barrique-Deklaration
Erich Gysel, Co-Präsident des Deutschschweizer Weinbauernverbandes und selber Weinbauer im schaffhausischen Hallau, sähe es am liebsten, wenn vom Gesetz her kontrolliert werden müsste, ob Weine, auf denen „Barrique“ steht, auch aus dem Eichenfass stammen. Doch dies hat die EU verpasst und es wird auch in der Schweiz nicht kontrolliert werden. Überhaupt sei er „etwas erschrocken, wie wenig sich die EU gewehrt und wie rasch sie die Schleusen aufgemacht hat.“
Als Alternative schlägt der Verband vor, eine einheitliche Deklaration „im Barrique ausgebaut“ oder auf französisch „vieilli en fût de chêne“ einzuführen, bei der dann auf privatrechtlicher Basis kontrolliert wird, ob alles mit rechten Dingen zugeht. Gysel schätzt den Anteil an Barrique-Weinen in der Schweiz auf rund ein Zehntel. In manchen kleinen Betrieben macht der Barrique über die Hälfte aus, in manchen grossen Betrieben nur zwei bis drei Prozent.

Das Gegenargument: Le Terroir
Eichenschnitzel werden in der Schweiz früher oder später zur Anwendung kommen, davon ist Gysel überzeugt. „Wohl vor allem in grösseren Betrieben, um den Weinen aus der Spätlese zusätzlichen Geschmack zu verleihen.“ Auch die Fraktionierung, die Zerlegung des Weines in seine Bestandteile (siehe Kasten), werde man letztlich nicht verhindern können.

Gysel macht sich aber keine grossen Sorgen. Er setzt auf das Terroir, das nach wie vor wichtig sei. Die Tatsache, dass ein Wein das Resultat ist von Klima, Boden, Traubensorte und Lagerung. „Der Trend geht in Richtung ehrliche Weine und regionale Weine. Die Konsumenten wollten keine Laborweine, die zusammengesetzt und aromatisiert wurden.“ Dazu komme, dass ein Wein aus dem Eichenfass nicht nur den Eichengeschmack annehme, sondern dank der Luftdurchlässigkeit des Fasses auch mit Luft in Berührung komme. Dadurch werde er „schöner, reifer und runder“.

„Winemaking in der neuen Welt

Das bilaterale Weinhandelsabkommen zwischen der EU und den USA, das seit Anfang Jahr in Kraft ist, beruht auf einer gegenseitigen Anerkennung von Produktionsmethoden. In den USA werden im „winemaking“ Methoden verwendet, die in der EU bisher verboten waren, neu aber erlaubt sind.

Um den Geschmack von Eichenholzfässern zu imitieren, werden dem Wein Eichenholz-Chips beigefügt.

Mit dem Fraktionierungs-Verfahren wrid der Wein in seine Bestandteile Wasser, Alkohol und Aromen zerlegt. Dadurch können nach Belieben Wein designt werden.

Schliesslich ist neu auch der Zusatz von Wasser erlaubt.

Die letzten beiden Methoden werden vor allem verwendet, um bei „zu starken“ Weinen den Alkoholgehalt zu senken. Im sehr sonnigen Klima von Kalifornien oder Chile wird in der Traube viel Zucker gebildet, bevor die so genannten Phenole reif sind, die dem Wein Geschmack geben.

Das Weinhandelsabkommen war wegen dieser Konzessionen in der EU heftig umstritten. Die grossen Exportländer Frankreich, Italien und Spanien setzten sich aber für den Abschluss des Abkommens ein, weil sie um ihre Exporte in die USA fürchteten.

Quelle: Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID