

**ENTSÄUERUNG BEIM JAHRGANG 2010**➤ *LWG Veitshöchheim*

Nach vielen Jahren ohne umfangreicheren Entsäuerungsbedarf fällt mitunter die Entscheidung, wie und wie weit 2010 entsäuert werden sollte, nicht leicht. Die Basis aller nachfolgender Überlegungen ist zunächst das angestrebte Geschmacksprofil (z.B. trocken, halbtrocken, säurebetont, mild, modern, traditionell) und der angedachte Vermarktungszeitpunkt (Frühfüllung? Lange Reifung). Diese Bewertung kann keiner dem Verantwortlichen des Betriebs abnehmen. Mit diesem Rundschreiben wird eine Entscheidungshilfe angeboten und der technische Ablauf der Entsäuerungsmaßnahme kurz erläutert.

**Ausgangssituation:**

Die Auswertung der Untersuchungsergebnisse fränkischer Weinlabors ergab bei vergorenen Weißweinen folgendes Bild:

Sorte	Gesamtsäure g/l			pH-Wert		
	Ø	von	bis	Ø	von	bis
Bacchus	9,6	6,8	13,7	3,20	2,82	3,60
Kerner	12,1	9,9	14,5	3,02	2,81	3,40
Müller-Thurgau	8,3	6,2	10,5	3,24	2,81	4,13
Scheurebe	13,0	10,5	14,8	3,17	2,93	3,38
Silvaner	12,4	9,1	14,8	3,14	2,86	3,42
Weißer Burgunder	12,6	11,7	13,2	3,07	2,98	3,15

*Quellen: LWG, Weinlabore Arauner, Beck, Bergmann, Jordan, Dr. Nilles und Mader ab 04.10.10*

Bei Bacchus und Müller-Thurgau könnte eine Normalentsäuerung zur Harmonisierung ausreichen. Durch den Ausfall an Weinstein sinkt zwar die Gesamtsäure weiter ab, dies ist jedoch erfahrungsgemäß mit keiner entscheidenden Harmonisierung verbunden. Der Verlust an Weinsäure mindert den Spielraum der Normalentsäuerung. Nach der Gärung dürfte dieser bei 2 g/l liegen. Eine weitergehende Entsäuerung setzt zwingend die Kenntnis des Weinsäuregehalts voraus. Gleiches gilt, wenn bereits im Moststadium entsäuert wurde. Bei Scheurebe, Kerner, Silvaner, Weißburgunder und Grauburgunder wird der Weinsäureanteil meist keine ausreichende Entsäuerungsspanne für die Normalentsäuerung zulassen. Dann ist auf die Doppelsalzfällung oder die erweiterte Doppelsalzfällung zurückzugreifen.

Die bisher bekannten Säurewerte von Riesling und Rieslaner werden vermutlich nur mit der erweiterten Doppelsalzfällung beherrschbar sein.

Für Rotweine stellt sich die Situation günstiger dar:

Sorte	Gesamtsäure g/l			pH-Wert		
	Ø	von	bis	Ø	von	bis
Cabernet Dorsa	8,6	7,3	10,2	3,34	2,86	3,56
Domina	12,5	8,3	16,4	3,25	2,81	3,66
Dornfelder	10,0	5,9	15,2	3,29	2,83	3,53
Portugieser	10,4	7,5	13,9	3,41	3,00	3,71
Regent	7,5	5,7	9,2	3,55	3,33	3,81
Schwarzriesling	11,3	8,6	13,6	3,25	3,15	3,34

Um einen zügigen biologischen Säureabbau zu gewährleisten, muss ein pH-Wert von 3,2 – 3,3 angestrebt werden. Die Entsäuerung um 1 g/l hebt den pH-Wert um etwa 0,1 bis 0,15 Einheiten. Der Zusatz von Starterkulturen ist unverzichtbar. Nach dem BSA kann noch eine geringe Entsäuerung zur Harmonisierung erforderlich sein. Falls im eigenen Wein hohe Säuregehalte von 14 g/l und mehr vorliegen, sollte vor der pH-Wert Anpassung und dem BSA ein Fachlabor zu Rate gezogen werden.

**Voraussetzungen zur Entsäuerung**

Der wichtigste erste Schritt vor einer Entsäuerung wird die Ermittlung des idealen Säureniveaus sein. Der analytische Wert der titrierbaren Säure (Gesamtsäure) kann zusammen mit dem pH-Wert nur einen groben Anhaltspunkt liefern. Weine dieses Jahrgangs schmecken oft weniger säurebetont, als man von der Analyse ausgehend erwartet. Der optimale Entsäuerungsrahmen sollte daher durch einen Vorversuch festgelegt werden.

Die Durchführung ist unkompliziert und mit geringem Aufwand durchführbar:

Herstellung einer 6,66%igen Kalk-Lösung:

6,66 g CaCO<sub>3</sub> mit Wasser auf 100 ml auffüllen:  
Vor Gebrauch schütteln!

- Entsäuerungsvorversuch (nur Normalentsäuerung)  
um 1 g/l 10 ml /l 6,66% ige Kalk-Lösung  
um 2 g/l 20 ml /l 6,66% ige Kalk-Lösung  
(um 3 g/l 30 ml /l 6,66% ige Kalk-Lösung)
- Weinmenge vorlegen
- Kalklösung schütteln und pipettieren
- Umfüllen, CO<sub>2</sub> – Überschuss austreiben, kühl stellen
- Nach 1-2 Tagen verkosten
- Bei der Entsäuerung um 3 g/l ist die Aussagekraft des Vorversuchs evtl. eingeschränkt (pH-Wertanstieg durch Rest-Calcium)

- Soll der Wein später halbtrocken abgefüllt werden, empfiehlt sich der Vorversuch mit ge-  
süßtem Wein

Der beschriebene Vorversuch eignet sich für den Rahmen einer Normalentsäuerung, nicht jedoch für eine erforderliche Doppelsalzfällung. Bei Bedarf ist ein Fachlabor zu Rate zu ziehen.

## Vergleich der Entsäuerungsmethoden

Preisangabe: Fachhandel 2010

Entsäuerung mit $\text{KHCO}_3$	Entsäuerung mit $\text{CaCO}_3$	Entsäuerung mit Spezialkalk (Doppelsalzfällung)	Erweiterte Doppelsalzfällung (Malicid-Entsäuerung)
Kaliumbicarbonat, Kaliumhydrogencarbonat, Kalinat, 25 kg Preis: pro kg 3,06 €	Calciumcarbonat, Kalziumkarbonat, kohlen-saurer Kalk, 25 kg Preis: pro kg 0,85 €	Neoantacid, Sihadex, Doppelsalz-Kalk, Calciumcarbonat mit Impfkristallen 25 kg Preis: pro kg 3,14 €	Wie Spezialkalk, zusätzlich: Malicid, homogene Zubereitung aus Kalk und Weinsäure 25 kg Preis: pro kg 12,70 €
Einfach, unkompliziert, im Spielraum begrenzt, da nur Weinsäure ausgefällt wird, Mindestgehalt an Weinsäure 0,5 g/l (gesetzlicher Mindestwert)		Setzt immer aktuelle Analysenwerte voraus; nur bei exakter Durchführung erfolgreich; jeweils Entsäuerung einer Teilmenge auf ca. 2 g/l, Kristallabtrennung und Rückverschnitt	
Vorlegen von $\text{KHCO}_3$ wie bei der Doppelsalzent-säuerung, beschleunigt die Stabilisierung; eher für Feinent-säuerung; bisweilen wird analytisches Ent-säuerungsziel verfehlt	Vorlegen von $\text{CaCO}_3$ wie bei der Doppelsalzent-säuerung beschleunigt die Stabi-lisierung. Wird auch als vereinfachtes Verfahren der Doppelsalzent-säuerung bezeichnet.	Vorlegen des $\text{CaCO}_3$ und exakte Berechnung der Teilmenge notwendig. Der Spielraum ist erweitert, da neben Weinsäure auch Äpfelsäure ( <b>jedoch nicht 1:1</b> ) ausgefällt wird.	Der Zusatz der homogenen Mischung zur entsäuerten Teilmenge erlaubt einen nahezu beliebigen Entsäuerungsspielraum.
Einsatz von Kühlung notwendig um Weinstein- scheidungen auf der Flasche zu vermeiden (evtl. Kontaktweinstein)	Wartezeit erforderlich, um Kristallaus-scheidungen auf der Flasche zu vermeiden. (Evtl. Einsatz von Kontakt-Calciumtartrat und Kühlung)	Doppelsalz muss nach Ende der Reaktion (keine $\text{CO}_2$ Entbindung mehr) vor dem Rückverschnitt abfiltriert werden.	Doppelsalz muss nach Ende der Reaktion (keine $\text{CO}_2$ Entbindung mehr) vor dem Rückverschnitt abfiltriert werden
Für eher kleine Entsäuerungsspannen; bei $\text{KHCO}_3$ ist die Gefahr einer zu geringen Restweinsäure minimiert.		Für mittlere bis große Ent-säuerungsspannen, bei ausrei-chenden Weinsäuregehalten	Für mittlere bis große Ent-säuerungsspannen, bei zu geringen Weinsäuregehalten

(Quelle: DLR - Rheinpfalz 2007, modifiziert und aktualisiert)

Die Auswahl des Entsäuerungsverfahrens muss sich an der Machbarkeit und der Wirtschaftlichkeit orientieren. So treten z.B. keine geschmacklichen Vorteile nach Anwendung von  $\text{KHCO}_3$  gegenüber Normalkalk auf! Bei Entsäuerungsversuchen mit Mosten aus starkem Botrytisbefall wurde eine erhebliche Störung der Doppelsalzbildung festgestellt. Nach der Vergärung werden die Versuche wiederholt und die Rückschlüsse im Weinbaufax zeitnah weitergegeben. Zunächst sollte die Ent-säuerung solcher Partien zurückgestellt werden!

### Durchführung einer Doppelsalzfällung, ggf. Malicid - Entsäuerung

Zunächst ist eine Laborempfehlung mit exakten Angaben der aktuellen Werte ist erforderlich.

- Weinsäure
- Gesamtsäure (pH-Wert)
- Teilweinmenge
- Spezialkalk
- Evtl. homogene Mischung aus Spezialkalk und Weinsäure

Durchführung der Entsäuerung:

1. Gesamtmenge und Teilmenge, die zu entsäuern ist, **exakt bestimmen**. Exakt abgewogene Menge an Spezialkalk in den Entsäuerungsbehälter oder im Bottich vorlegen. Die Spezialkalkmenge ist für die Gesamtmenge berech-

net, entsäuert wird damit aber nur die Teilweinmenge. Nur aufgrund des dann hohen pH-Werts bei ca. 2 g/l Säure fällt auch Äpfelsäure aus! Nach Abtrennung der Kristalle und Rückverschnitt wird das eigentliche Ziel erreicht.

2. Spezialkalk mit ca. 5 % der zu entsäuern den Teilweinmenge anteigen.
3. Unter ständigem Rühren restliche Teilweinmenge langsam zufließen lassen (Achtung starke  $\text{CO}_2$ -Entwicklung).
4. Rühren, bis Schäumen aufhört. Jetzt folgt bei der erweiterten Doppelsalzfällung der schrittweise Zusatz der homogenen Mischung (Malicid)
5. Anschließend die entsäuerte Teilweinmenge vom Kristalltrub abtrennen und direkt ins Restwein - Gebinde rückführen. Wichtig: 1 kg Spezialkalk ergibt ein Kristallvolumen von 6-7 Litern. Der Zusatz von Malicid steigert das Volumen um weitere 1-2 Liter.

Trennungsmöglichkeiten:

- Hefefilter: für 2 kg Spezialkalk rechnet man mit ca. 3 Filterplatten 47x47 cm
- Kieselgurrahmenfilter (mit Stüttschichten): ein Rahmen 40x40x5 cm nimmt die Kristalle von ca. 1 kg Spezialkalk auf
- Kieselgurspezialfilter sind nur bedingt geeignet. Es können Schäden am Filter auftreten.

- Ein Kammerseparator trennt zwar die Kristalle ab, der Kristalltrub verfestigt sich jedoch wie einbetoniert. Beim selbstaustragenden Separator wäre der Verschleiß zu stark.
  - Sind keine speziellen Geräte vorhanden, muss durch Absitzen lassen eine vorsichtige Abtrennung des klaren überstehenden Weines vom Kristalltrub erfolgen. Bei kleineren Mengen ist ein Schrägstellen des Entsäuerungsbehälters hilfreich. Der Kristalltrub muss unverzüglich durch Hilfsgeräte (wie z.B. Trichterfilter) aufbereitet werden. Das Filtrat ist der Gesamtweinmenge zuzuführen. Wird nur abgezogen, verfehlt man die anvisierte Gesamtsäure wegen des Verlusts an Teilmenge
6. Der Verschnitt von Teilweinmenge und nicht entsäuerter Restweinmenge ohne vorherige Kristallabtrennung muss unterbleiben: bereits innerhalb einer Stunde gehen ausgeschiedene Kristalle wieder in Lösung
7. Der Säureausgleich in der Gesamtweinmenge erfolgt in 4 – 6 Wochen, wobei noch Calciumtartrat ausfallen kann.

### Biologischer Säureabbau

Auch wenn Berichte die nahezu gleichzeitige Beimpfung des Mostes mit Hefen und Bakterien als vorteilhaft heraus stellen, kam es auch immer wieder zu Problemen, denn

- teilweise stirbt der Großteil der Bakterien ab, der Zeitgewinn geht verloren. Im ungünstigsten Fall kommt es zum Spontanabbau
- in eigenen Versuchen kam es zum Gärstopp, innerhalb weniger Tage wurden große Mengen an Essigsäure gebildet.
- Diese Frage hat sich durch den Fortschritt der Lese meist von selbst erledigt

Wir empfehlen den **BSA bei Rotwein** nach der Gärung oder in die ausklingende Gärung.

#### Vorgehensweise bei gezieltem BSA:

- Spundvolles Gebinde, Kontakt mit Voll- oder Feinhefe
- Bei sehr niedrigen pH-Werten ist eine Säurekorrektur angebracht, durch die der Wert auf 3,2 bis 3,3 ansteigt. Meistens genügt eine schwache Normalentsäuerung um 1-3 g/l.
- Keine SO<sub>2</sub>-Gabe beim Abstich, max. 30 mg/l vor der Gärung
- Temperaturen um 18 – 20°C, nicht unter 15°C
- Einsatz von Starterkulturen! Neu auf dem Markt befindliche, Citrat-negative Bakterienstämme lassen die geringste Bildung von buttrigen Aromen erwarten. Herkömmliche *Oenococcus oeni* – Stämme bilden zwar diese

Aromen, aber selten in wirklich störendem Ausmaß.

- Die Hauptgefahr für negative Aromen besteht bei bewusstem oder unbewusstem Spontanabbau, also auch dann wenn die zugesetzten Bakterien absterben oder überwachsen werden.
- Präparate mit *Lactobacillus plantarum* Stämmen kommen wegen der diesjährigen pH-Werte nicht in Frage.
- Regelmäßige Kontrolle des Weins (Sensorik, Verlauf der Säureabnahme)
- Hinauszögern der Klärung und Schwefelung nur bei absoluter Reintönigkeit. Die verzögerte Schwefelung bzw. Kühlung ist nach wie vor eine häufige Ursache von Fehlentwicklungen, vor allem im sensorisch empfindlicheren Weißwein.
- Falls Rückverschnitte mit Wein ohne BSA vorgenommen werden, dann nur im schwefelstabilen Zustand nach einer CF-/EK-Filtration
- Bei Weißweinen bestimmter Rebsorten kann der BSA gut zum angestrebten, cremigen Weinstil passen (Silvaner, Grauburgunder, Weißburgunder). Zur Zuverlässigkeit der neu entwickelten, Citrat-negativen Bakterienpräparate bei sehr niedrigen pH-Werten liegen kaum Erfahrungen vor.
- Bei Weinen aus stärker belastetem Lesegut sollte auf den BSA verzichtet werden. Das Gleiche gilt nach einem Gärstopp mit zu hohem Restzuckergehalt.

### Maßnahmen zeitgerecht angehen

Nach Abschluss der Ernte bleibt genügend Zeit, sich im Keller der Entsäuerung zu widmen. Bevorzugt sollte die Normalentsäuerung abgearbeitet werden, bevor der Spielraum durch Weinsteinausfall zu gering wird. Immer dann, wenn eine Teilmengefiltration ansteht, sollte eine ausreichende Selbstklärung vorliegen, um Filtrationsschwierigkeiten zu vermeiden (wobei der Trubfilter hier keine Probleme kennt). Zu langes Warten sollte auch hier unterbleiben, sonst muss wegen der Weinsteinausscheidung zur erweiterten Doppelsalzfällung übergegangen werden.

Letztlich lassen sich andere, notwendige Behandlungsmaßnahmen (z.B. Kohleschönung) besser erkennen, wenn das Geschmacksbild des Jungweins nicht ausschließlich durch Säure dominiert wird.

Die hohen Säurewerte dieses Jahrgangs erfordern einen erhöhten Arbeitsaufwand. In der Vergangenheit konnte, wie die Beispiele 1996 oder 2004 zeigen, eine gute Harmonie im ausgebauten Wein erreicht werden.

## „WEINBAUTEAM“ ZIEHT UM – AB NOVEMBER IN VEITSHÖCHHEIM

Veitshöchheim. Anfang November packen die Mitarbeiter der Außenstelle Kitzingen der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) – bekannt als Weinbauteam - ihre Koffer. Sie werden künftig im Kellereigebäude der LWG an der Steige in Veitshöchheim zu finden sein.

Damit wird ein weiterer Schritt zur Bildung des "Weinkompetenzzentrums Veitshöchheim" abgeschlossen sein. Beratung, Förderung, Weinbau-

kartei, Vollzug des Weinrechts, Strukturentwicklung, Lehre und angewandte Forschung befinden sich dann zentral an einem Standort. Wie in der Vergangenheit werden die Winzerinnen und Winzer bei Förderungsfragen persönlich beraten und betreut. Zur Weinbaukartei sind es dann zukünftig nur wenige Schritte um z.B. das Rebflächenverzeichnis auf den aktuellen Stand zu bringen. An der Kellerei werden Besucherparkplätze freigehalten, so dass die LWG bequem zu erreichen ist.

Die neuen Zimmer- und Telefonnummern der Mitarbeiter lauten:

Name	Zimmernummer	Nebenstelle 0931/9801-
<b>Bätz Georg</b>	110	<b>210</b>
<b>Hemm Erwin</b>	111	<b>211</b>
<b>Haus Gerhard</b>	112	<b>212</b>
<b>Streng Paul</b>	113	<b>213</b>
<b>Schömig Inge</b>	109	<b>214</b>
<b>Wolter Peter</b>	109	<b>215</b>
<b>Vornberger Theo</b>	108	<b>216</b>
<b>Fax zusammen mit W 2</b>	109	<b>150</b>

## INFORMATION ZUR „KULAP-FÖRDERUNG“ FÜR WINZER

➤ Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Sachgebiet W4

Zum Ende des Jahres werden üblicherweise die fünfjährigen Verpflichtungen für Kulap-Maßnahmen (z.B. Steillagenförderung, Winterbe-grünung) am jeweiligen Amt für Landwirtschaft abgeschlossen.

Derzeit ist noch kein genauer Antragstermin und auch nicht welche Maßnahmen beantragt werden können, bekannt.

Sobald genaueres bekannt wird, wird über den Weinbauring bzw. über die Presse informiert.

## BAYERISCHER WEINFONDS UNTERSTÜTZT MARKETING

➤ Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Sachgebiet Weinrecht

### Antragsfrist 31. Oktober 2010 für Maßnahmen 2011 - Bisher 8,5 Mio. Euro in Absatzförderung investiert

Seit Einführung des bayerischen Weinfonds zum 1. Januar 2002 hat die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) aus der Erhebung der Abgabe rund 8,5 Mio. Euro für Maßnahmen zur besonderen Förderung des Absatzes von Wein zur Verfügung gestellt.

Mit Mitteln des bayerischen Weinfonds führt die für das gesamte Weinbaugebiet zuständige gebietliche Absatzförderungseinrichtung Gebietsweinwerbung Frankenwein-Frankenland GmbH, Würzburg, Maßnahmen zur Absatzförderung durch. Zu den Maßnahmen zählen insbesondere die allgemeine Öffentlichkeitsarbeit, Marktforschungstätigkeiten und die Veranstaltung von Messen und Ausstellungen.

Daneben werden auch Marketingaktivitäten für gruppenbezogene Maßnahmen im fränkischen Weinbau und am Bodensee gefördert. Interessierte Gruppen können noch bis zum 31. Oktober 2010 Förderanträge für Maßnahmen des Jahres 2011 bei der LWG stellen. Das Antragsformular sowie ein Merkblatt zur Förderung steht auf der Internetseite der LWG zum Abruf bereit unter: <http://www.lwg.bayern.de/weinbau/fachrecht>

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:  
Bay. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau  
An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim  
Sachgebiet Weinrecht  
Ansprechpartner: Elmar Henke  
Tel. 0931 / 9801-0; Telefax: 9801-270  
Internet: [www.lwg.bayern.de](http://www.lwg.bayern.de)  
E-Mail: [poststelle@lwg.bayern.de](mailto:poststelle@lwg.bayern.de)

## TRAUBENERNTE- WEINERZEUGUNGSMELDUNG FÜR DAS JAHR 2010

---

➤ Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim; Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

### **Stichtag ist der 20. November 2010**

### **Traubenernte- Weinerzeugungsmeldung für das Jahr 2010 abgeben; Achtung: Neue Vordrucke – auch am PC ausfüllbar!**

Veitshöchheim: Die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) macht alle Winzer in Bayern darauf aufmerksam, dass nach Abschluss der Weinlese 2010 die Erzeugungsmeldungen spätestens bis zum Stichtag 20. November 2010 abzugeben sind.

Aufgrund der Änderung weinrechtlicher Vorgaben können Vordrucke aus den Vorjahren nicht mehr verwendet werden. Für einen reibungslosen Ablauf bittet die LWG, **ausschließlich die neuesten Formblätter** auszufüllen und einzureichen. Diese sind bei den Gemeindeverwaltungen, den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten oder direkt bei der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau erhältlich.

Im Internetangebot der LWG finden Sie die neuen Formulare als PDF-Dateien unter <http://www.lwg.bayern.de/weinbau/fachrecht/17662/>. Sie können bequem am PC ausgefüllt, danach ausgedruckt und unterschrieben weitergeleitet werden. Somit hat auch jeder Meldepflichtige die Möglichkeit seine eingegebenen Daten abzuspeichern, um für Meldungen in Folgejahren darauf zurückzugreifen.

Die Meldungen gliedern sich auf in die Traubenernte- und die Weinerzeugungsmeldung.

Zur **Traubenerntemeldung** sind alle Winzer verpflichtet, die Trauben von Rebflächen ab einer Größe von 10 Ar erzeugen. Unabhängig von der Flächengröße muss jeder, der Trauben oder Most an andere vermarktet, eine Traubenerntemeldung abgeben. Mitglieder von Winzergenossenschaften oder Erzeugergemeinschaften, die ihre gesamte Ernte abliefern, sind von der Meldepflicht ausgenommen.

Zur **Weinerzeugungsmeldung** sind Winzer, Weinbaubetriebe, Erzeugergemeinschaften, Weinkellereien oder Handelsbetriebe verpflichtet, die Wein aus eigenen oder zugekauften Erzeugnissen herstellen. Bei weniger als 10 Hektoliter erzeugtem Wein ist die Abgabe der Weinerzeugungsmeldung nur dann erforderlich, wenn dieser ganz oder teilweise vermarktet wird.

### **Besonderheit für die Meldung von Rotling:**

Rotling ist eine Mischung von weißen und roten Trauben. Die Mischung erfolgt entweder bei der Ernte oder spätestens im Maischestadium. Bei der Traubenerntemeldung sind die Sortenanteile deshalb sowohl in der Menge als auch in der Fläche den Parzellen zuzuordnen, aus denen die Trauben geerntet wurden. Zum Beispiel ist bei einem Rotling aus Kerner und Dornfelder der Kerner-Anteil der Kerner-Parzelle und der Dornfelder-Anteil der Dornfelder-Parzelle zuzuordnen. In der Weinerzeugungsmeldung zählt der Rotling zur Kategorie Rotwein, Rosé, Rotling.

Zu melden sind alle bis zum Stichtag 20.11. im Betrieb ausgebauten Weinmengen der letzten Ernte. Traubenernte- und Weinerzeugungsmeldung sind auf einem Meldeformular zusammengefasst.

Im Interesse einer zügigen Bearbeitung durch die Weinbauverwaltung, ist es ratsam, die Meldungen baldmöglichst nach Abschluss der Lese abzugeben und nicht bis zum letztmöglichen Termin 20. November zu warten.

Die ausgefüllten Formblätter können direkt oder auf dem Postweg bei der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim, abgegeben werden. Weitere Auskünfte erteilen Frau Eisenmann Tel. 0931/9801-263, Frau Mann Tel. 0931/9801-266, Frau Göpfert 0931/9801-257 oder Frau Grohme 0931/9801-267.

## EINLADUNG ZUM SEMINAR/ERFAHRUNGSAUSTAUSCH

---

➤ LWG + Weinbauring Franken e.V.

### **Ergebnisse der Versuche und Forschungen zum Naturwuchs/Minimalschnitt in Franken und Rheinland-Pfalz in Weitraum- sowie in Spalieranlagen**

**Gastreferent: Oswald Walg, DLR-Rheinessen-Nahe-Hunsrück, stellt das neu entwickelte Spaliersystem mit Minimalschnitt vor**

**Termin: Mittwoch 17. November 2010  
9.30 Uhr GWF-Repperndorf, Tagungsraum**

Mit Verkostungsmöglichkeit von Weinen aus Naturwuchsanlagen

### **Programm:**

1. Eröffnung  
Abteilungsleiter Dr. Hermann Kolesch
2. Einführung Dr. Schwab, LWG:  
Entwicklung des Naturwuchs- Minimalschnittsystems - Gründe, Zahlen und Fakten
3. Versuchserfahrungen der Bayerischen Landesanstalt mit Naturwuchs/Weitraumsystem, Dr. Arnold Schwab und Dipl. Ing Christian Deppisch

4. Erfahrungen aus der Praxis – fränkische Winzer berichten
5. Erfahrungen in Rheinland-Pfalz mit Minimalschnitt und Vorstellung des neuen MS-Systems in normalen Spalieranlagen (siehe Bericht in Rebe und Wein, Oktober 2010)

**Gastreferent: Herr Oswald Walg vom DLR-Nahe/Bad Kreuznach**

6. Zusammenfassende Diskussion und Ausblick
7. Ende ca. 13.00 Uhr

**Alle interessierten Winzerinnen und Winzer sind herzlich eingeladen!**

## **JETZT REBEN BESTELLEN!**

➤ *Erzeugergemeinschaft der Fränkischen Rebenpflanzguterzeuger eG*

Die fränkischen Rebveredler treffen in diesen Wochen die Vorbereitungen für die Veredlung 2011. Wer also 2012 einen Weinberg neu pflanzen möchte, sollte sich jetzt mit seinem Rebveredler über das notwendige Pflanzgut unterhalten. Bei einer frühzeitigen Bestellung können individuelle Sorten- und Klonenwünsche noch berücksichtigt werden, so erhält der Winzer die Reben nach seinen Vorstellungen und der Veredler Planungssicherheit. Aufgrund der vielfältigen Kombinations-

möglichkeiten ist dies für beide Seiten wichtig. Auch die immer beliebter werdenden Hochstammreben müssen aufgrund der aufwendigen Produktion rechtzeitig bestellt werden.

Sollte zur Pflanzung im Frühjahr 2011 noch Pflanzgutbedarf bestehen, so sind einige Pfropfkombinationen auch kurzfristig noch verfügbar. Fragen Sie Ihren Veredler vor Ort, er informiert Sie gerne!

Jetzt auch im **Internet**: [www.reben-aus-franken.de](http://www.reben-aus-franken.de)

## **UNFALLVERHÜTUNGSLEHRGANG**

**SCHULUNG "ALTERNATIVES BETREUUNGSMODELL" (LUV-MODELL) ZUR UNFALLVERHÜTUNGSVORSCHRIFT**

Die Schulung "Alternatives Betreuungsmodell" (LUV-Modell) - **Grundlehrgang** - der land- und forstwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft Franken und Oberbayern findet wiederum in Veitshöchheim in der Bayer. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau statt und zwar vom **17.01.2011 bis 19.01.2011**. Wir weisen darauf hin, dass Unternehmer, die Arbeitnehmer beschäftigen, spätestens seit 01.04.2003 eine selbst finanzierte sicherheitstechnische Betreuung nach der Unfallverhütungsvorschrift VSG 1.2 benötigen, wenn sie nicht an einer derartigen kostenfreien LUV-Modell-Schulung teilgenommen haben.

Am **24./25.01.2011** findet ebenfalls in der Bayer. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim ein **Aufbaulehrgang** statt, an dem nur Unternehmer teilnehmen können, die bereits einen Grundlehrgang absolviert haben.

Für weitere Fragen stehen die Mitarbeiter der Regionaldirektion Würzburg, Dezernat Prävention, Friedrich-Ebert-Ring 33, 97072 Würzburg, unter den Telefonnummern 0931/8004-224 bis -228 zur Verfügung.

Das **vorläufige Programm** finden Sie auch unter: [www.weinbauring.de](http://www.weinbauring.de) ⇨ Termine

## **HANDHABUNG VON ELEKTRONISCHEN RECHNUNGEN**

➤ *ECOVIS BLB Steuerberatungsgesellschaft mbH*

In zunehmendem Maße erhalten Unternehmer und damit auch Sie - vorbehaltlich Ihrer Zustimmung - elektronische Rechnungen. Der Verzicht auf Papier optimiert Prozesse und Briefpapier, Druck- und Transportkosten werden gespart.

Um für elektronische Rechnungen den Vorsteuerabzug zu erhalten, bedarf es einer qualifizierten elektronischen Signatur. Zur Sicherstellung, bedarf es neben der Speicherung der Rechnung auch der Signatur sowie des Ergebnisses der Signaturprüfung in einem revisionssicheren zertifizierten Archiv.

Hierzu werden auf dem Markt entsprechende Programme angeboten. Diese benutzen bisher kaum Klein- und mittelständischen Unternehmer, da die Rechnungen in der Regel auf Papier ausgedruckt werden. Die Folge ist, dass der Vorsteuerabzug mit dem Ausdruck verloren geht, da weder die

elektronische Signatur noch die Prüfung der Signatur gespeichert werden.

In der Vergangenheit haben die Außenprüfer der Finanzämter dies sehr großzügig gehandhabt, jetzt jedoch rückt diese Signaturprüfung immer mehr in den Focus der Prüfer.

Bei nicht gesetzlich normierter Handhabung baut sich für Sie im Laufe der Zeit ein nicht unerhebliches Vorsteuerrisiko auf, da die Vorsteuerabzugsberechtigung verloren geht. Da wir in unserem Hause die Programme der DATEV Nürnberg nutzen, können wir Ihnen einen besonderen Service anbieten.

Sofern Sie nicht eigene Archivierungsprogramme nutzen, sollten Sie gemeinsam mit uns und unserem Partner, der DATEV, unter Nutzung eines entsprechenden Programms in Ihrem Hause die elektronischen Ein- als auch Ausgangsrechnungen

in das Rechenzentrum übermitteln.

Dort erfolgt automatisch

- die Signaturprüfung bei Eingangsrechnungen
- das Signieren von Ausgangsrechnungen
- die rechtssichere Archivierung.

Alle elektronisch gespeicherten Ein- und Ausgangsrechnungen stehen jederzeit sowohl Ihnen,

als auch uns für die Buchführung zur Verfügung. Für Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung  
**ECOVIS BLB Steuerberatungsgesellschaft mbH Volkach**; Tel. 09381 80830, [volkach@ecovis.com](mailto:volkach@ecovis.com);  
**Gerolzhofen**, Tel. 09382 3183880, [gerolzhofen@ecovis.com](mailto:gerolzhofen@ecovis.com); **Würzburg**, Tel. 0931 352870, [wuerzburg@ecovis.com](mailto:wuerzburg@ecovis.com)

## VERBRAUCHSTEUERN: NEUERTEILUNG VON ERLAUBNISSEN UND ZULASSUNGEN BEI WEIN UND SONSTIGEN ALKOHOLISCHEN GETRÄNKEN

➤ *ECOVIS BLB Steuerberatungsgesellschaft mbH*

Zum 1. April 2010 traten das vierte Gesetz zur Änderung von Verbrauchsgesetzen und die Fünfte Verordnung zur Änderung von Verbrauchsteuer-Verordnungen in Kraft. Die Richtlinie regelt das Verfahren zur Besteuerung, Beförderung und Lagerung von Tabakwaren, Alkohol und alkoholischen Getränken sowie Energieerzeugnissen und elektrischem Strom und bildet die Rechtsgrundlage für die EU-weite Einführung des IT-Verfahrens EMCS (Excise Movement and Control System).

Ab dem 1. April 2010 kann die Beförderung von verbrauchsteuerpflichtigen Waren zwischen den Mitgliedstaaten mit dem EMCS erfolgen, ab dem 1. Januar 2011 ist das EMCS hierfür zwingend anzuwenden.

Was bedeutet das für Sie als Unternehmer: Hierbei wurden Änderungen vorgenommen, die zur Folge haben, dass sämtliche Erlaubnisse und Zulassungen auf dem Gebiet der Verbrauchsteuern ihre Gültigkeit verlieren. Es besteht allerdings bis zum 31. Dezember 2010 eine Übergangsfrist.

Um die bestehenden Erlaubnisse und Zulassungen darüber hinaus in Anspruch zu nehmen, müs-

sen neue Anträge nach den neuen ab 1. April geltenden rechtlichen Bestimmungen gestellt werden.

Die notwendigen Vordrucke finden Sie auf der Internetseite der Bundeszollverwaltung unter [www.zoll.de](http://www.zoll.de) > Vorschriften und Vordrucke > Formularcenter > Verbrauchsteuern

Wir weisen Sie darauf hin, Ihre bestehenden Erlaubnisse bzw. Zulassungen in den Bereichen Wein und sonstigen alkoholischen Getränken rechtzeitig neu zu beantragen, um weiterhin nach dem 31. Dezember 2010 eine gültige Erlaubnis bzw. Zulassung zu haben.

Für weitere Fragen dazu wenden Sie sich bitte an Ihr Hauptzollamt, Ihren steuerlichen Berater bzw. an den Unterzeichner.

Dipl. Kfm. Michael Sabisch  
- Steuerberater -  
ECOVIS BLB Steuerberatung  
Niederlassung Volkach / Gerolzhofen  
Tel.Nr.: 09381/80830 und 09382 / 3183880  
Fax: 09381/2814 und 09382 / 3183888  
eMail: [volkach@ecovis.com](mailto:volkach@ecovis.com)

## FERNABSATZGESCHÄFTE GEGENÜBER VERBRAUCHERN - ÄNDERUNG DER FRISTEN UND DER WIDERRUFSBELEHRUNGEN

➤ *FRÄNKISCHER WEINBAUVERBAND E.V.*

Bereits zum 11. Juni 2010 sind im Hinblick auf Fernabsatzverträge Änderungen in Kraft getreten, die zum Schutz des Verbrauchers zu beachten sind. Diese Änderungen bringen es mit sich, dass auch Weinbaubetriebe ihre Widerrufsbelehrungen ggf. abändern müssen, um sich nicht der Problematik einer rechtswidrigen Widerrufsbelehrung und hiergegen gerichteten Abmahnungen auszusetzen.

Fernabsatzverträge sind **Verträge** über Lieferungen von Waren und Dienstleistungen, die **mit Verbrauchern** (Definition in § 13 BGB) geschlossen werden, ohne persönlich mit ihnen in Kontakt zu treten, also mittels sog. **Fernkommunikationsmedien**. Hierzu zählt jeglicher Briefversand (z.B. Preislisten oder Kataloge mit Bestellschei-

nen), telefonische Kommunikation (z.B. Telefonmarketing, Audiotext, Hörfunk), Internetshops, elektronische Post, Telefaxe und Teleshopping.

Eine der grundlegendsten Änderungen ist die Integration der Musterbelehrungen in das Einführungsgesetz zum BGB (EGBGB), womit diese Belehrungen Gesetzesqualität erlangen. Zudem wird im BGB (§ 360 Absatz 3 Satz 1) erstmals ausdrücklich festgelegt, dass derjenige, der das Muster aus dem EGBGB verwendet, die gesetzlichen Anforderungen an eine korrekte Widerrufsbelehrung erfüllt. Dies führt zu einem erheblichen Mehr an Sicherheit für alle Online-Händler.

Eine weitere wichtige Änderung ist, dass die Widerrufsfrist künftig 14 Tage läuft, wenn die Widerrufsbelehrung dem Verbraucher spätestens zum

Zeitpunkt des Vertragsabschlusses **oder unverzüglich nach Vertragsschluss mitgeteilt wird**. In allen anderen Fällen läuft die Widerrufsfrist einen Monat. Neu ist, dass auch für eine „unverzüglich nach Vertragsschluss“ mitgeteilte Widerrufsbelehrung eine Widerspruchsfrist von zwei Wochen möglich wird. Bisher betrug die Widerrufsfrist nur dann zwei Wochen, wenn vor Vertragsschluss in Textform (bspw. per Email) über das Widerrufsrecht informiert wurde.

Es ist also darauf zu achten, dass die Erklärung über die Widerrufsfristen davon abhängt, wie sich

die Betriebe gegenüber dem Verbraucher verhalten, d.h. ob sie ihm bei Vertragsschluss oder unmittelbar danach die Widerrufsbelehrung per Textform zukommen lassen (Frist 14 Tage) oder ob die Widerrufsbelehrung nachgeholt wird (Frist 1 Monat).

Eine Muster-Widerrufsbelehrung finden Sie unten oder erhalten Sie bei unserem Mitarbeiter Stephan Schmidt unter Tel. 0931/390 11-16 oder per Email an [stephan.schmidt@haus-des-frankenweins.de](mailto:stephan.schmidt@haus-des-frankenweins.de)

## **Muster für die Widerrufsbelehrung**

### **Widerrufsbelehrung**

#### **Widerrufsrecht**

**Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von 14 Tagen (einem Monat)\* ohne Angabe von Gründen in Textform (z.B. Brief, Fax, E-Mail) oder - wenn Ihnen die Sache vor Fristablauf überlassen wird - durch Rücksendung der Sache widerrufen. Die Frist beginnt nach Erhalt dieser Belehrung in Textform. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs oder der Sache.**

**Der Widerruf ist zu richten an:**

**(Hier einzusetzen Namen/Firma und ladungsfähige Anschrift des Widerrufsadressaten)**

#### **Widerrufsfolgen**

**Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren und ggf. gezogene Nutzungen (z.B. Zinsen) herauszugeben. Können Sie uns die empfangene Leistung ganz oder teilweise nicht oder nur in verschlechtertem Zustand zurückgewähren, müssen Sie uns insoweit ggf. Wertersatz leisten. Bei der Überlassung von Sachen gilt dies nicht, wenn die Verschlechterung der Sache ausschließlich auf deren Prüfung - wie sie Ihnen etwa im Ladengeschäft möglich gewesen wäre - zurückzuführen ist. Im Übrigen können Sie die Pflicht zum Wertersatz für eine durch bestimmungsgemäße Ingebrauchnahme der Sache entstandene Verschlechterung vermeiden, indem Sie die Sache nicht wie Ihr Eigentum in Gebrauch nehmen und alles unterlassen, was deren Wert beeinträchtigt. Paketversandfähige Sachen sind auf unsere Gefahr zurückzusenden. Sie haben die Kosten der Rücksendung zu tragen, wenn die gelieferte Ware der bestellten entspricht und wenn der Preis der zurückzusendenden Sache einen Betrag von 40,00 EUR nicht übersteigt oder wenn Sie bei einem höheren Preis der Sache zum Zeitpunkt des Widerrufs noch nicht die Gegenleistung oder eine vertraglich vereinbarte Teilzahlung erbracht haben. Andernfalls ist die Rücksendung für Sie kostenfrei. Nicht paketversandfähige Sachen werden bei Ihnen abgeholt. Verpflichtungen zur Erstattung von Zahlungen müssen innerhalb von 30 Tagen erfüllt werden. Die Frist beginnt für Sie mit Absendung der Widerrufserklärung oder der Sache, für uns mit deren Empfang.**

\* Erfolgt die Belehrung nicht spätestens bei, sondern erst nach Vertragsschluss, so ist die Frist von einem Monat einzusetzen.

<b>Weinbauring-Rundschreiben erstellt in Zusammenarbeit mit:</b>	
Bay. Landesanstalt für Wein- und Gartenbau: Tel. 0931/9801-0; Fax -568	
Weinbauteam LWG: Tel. 0931/9801 -213, -214, -215, -216; Fax -150;	
Bezirk Unterfranken: 0931/7959-1810 (-1811, -1813)	Fachberatung der GWF: Tel. 09321/7005-154
Mobil: Mengler – 0170 4792700; Kraus – 0160 98508499	