



Schriftliche Anfrage

des Abgeordneten **Thomas Mütze**
BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN
vom 19.12.2016

Fränkischer Wein III Prüferinnen und Prüfer der sensorischen Prüfung und nicht konventionelle Weinerzeugung

Im Zuge der amtlichen fränkischen Qualitätsweinprüfung werden fränkische Weine auch einer sensorischen Prüfung durch eine Prüfkommision unterzogen.

Wenn die Prüferinnen und Prüfer in dieser sensorischen Prüfung einen sogenannten Ablehnungsgrund finden, entspricht dieser Wein „nicht den Mindestanforderungen an Qualitätswein“, der Wein erhält keine amtliche Prüfnummer und kann folglich weder als Qualitätswein Franken deklariert und verkauft noch in einen fränkischen „Bocksbeutel“ gefüllt werden.

Da der Geschmackssinn ein subjektives Empfinden ist und dadurch eine echte Objektivität nicht möglich ist, ist es meiner Einschätzung nach fraglich, ob das Prüfverfahren der sensorischen Qualitätsweinprüfung in seiner jetzigen Form zielführend ist und wirklich qualitätsorientiert prüft. Ablehnungsgründe können durch jeden Prüfer individuell interpretiert werden und sind untereinander in ihrer Schwere des „Weinfehlers“ sehr differenziert zu betrachten. Außerdem können sich nach meinen Informationen die Prüferinnen und Prüfer gegenseitig beeinflussen und auf Nachfrage durch die/den jeweilig anwesende/n fachkundige/n Geschäftsführer/-in Hinweise auf den Hersteller des Weines erhalten.

Nach meinem Ermessen könnten durch die Prüfung in ihrer jetzigen Form Betriebe benachteiligt werden, deren Weine aufgrund von alternativen oder individuellen An- und Ausbaumethoden geringfügig oder auffallend anders schmecken - z. B. Bioweingüter, Hersteller veganer Weine oder Naturweine und weitere IndividualistInnen und VordenkerInnen, die ihre Weine keiner gegebenenfalls vorgegebenen fränkischen (Einheits-)Stilistik unterwerfen wollen.

Dazu frage ich die Staatsregierung:

1. Wie werden die Prüferinnen und Prüfer geschult, dass sie das Reifepotenzial von großen Weinen erkennen, die sich erst entwickeln und zum Zeitpunkt der sensorischen Prüfung noch nicht ihr volles Potenzial ausgeschöpft haben?
2. Wie wird sichergestellt, dass die Prüferinnen und Prüfer nicht bei einem Wein „Fehler suchen“ und ihn ablehnen, weil er ihnen persönlich nicht schmeckt?

3. Finden die sensorischen Prüfungen mit dem Ziel statt, eine Geschmacksrichtung für Weine aus Franken vorzugeben?
a) Wenn ja, wie wird verhindert, dass Weingüter, die ihre eigene Stilistik haben, benachteiligt werden?
4. Können auch Naturweine eine amtliche Prüfung erhalten?
a) Falls nein, warum nicht?
5. Können naturtrübe Weine eine Prüfnummer erhalten?
a) Falls nein, warum nicht?
6. Werden Bioweine extra geprüft?
a) falls nein, warum nicht?
7. Wird in der Prüfung beachtet, ob der Wein vegan ausgebaut wurde?
a) Falls ja, welche Prüfkriterien werden im Besonderen berücksichtigt?
8. Werden individuelle An- und Ausbaumethoden (sauberes Lesegut, vegan, ohne Schönung, etc.), wenn angegeben, bei der sensorischen Prüfung berücksichtigt?
a) Falls ja, wie?
b) Falls nein, warum nicht?

Antwort

des Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz

vom 28.02.2017

1. **Wie werden die Prüfer/-innen geschult, dass sie das Reifepotenzial von großen Weinen erkennen, die sich erst entwickeln und zum Zeitpunkt der sensorischen Prüfung noch nicht ihr volles Potenzial ausgeschöpft haben?**

Eine Weinprüfung ist eine punktuelle Prüfung zu den Qualitätsanforderungen des beurteilten Weines im Anstellungszeitpunkt. Darüber hinausgehende spekulative Bewertungen zum Entwicklungspotential sind in der Qualitätsprüfung nicht vorgesehen.

2. **Wie wird sichergestellt, dass die Prüferinnen und Prüfer nicht bei einem Wein „Fehler suchen“ und ihn ablehnen, weil er ihnen persönlich nicht schmeckt?**

Siehe Antwort zu Frage 6 der Schriftlichen Anfrage „Fränkischer Wein I Sensorikprüfung“ des Abgeordneten Thomas Mütze Drs. 17/15737.

3. Finden die sensorischen Prüfungen mit dem Ziel statt, eine Geschmacksrichtung für Weine aus Franken vorzugeben?

a) Wenn ja, wie wird verhindert, dass Weingüter, die ihre eigene Stilistik haben, benachteiligt werden?

Die sensorischen Prüfungen orientieren sich an den allgemeingültigen Anforderungen für fränkischen Qualitätswein (siehe Antwort zu Frage 1 der Schriftlichen Anfrage „Fränkischer Wein I Sensorikprüfung“ des Abgeordneten Thomas Mütze Drs. 17/15737 und Antwort zu Frage 2 der Schriftlichen Anfrage „Fränkischer Wein II Ablehnungsgründe bei der sensorischen Prüfung“ des Abgeordneten Thomas Mütze Drs. 17/15738).

4. Können auch Naturweine eine amtliche Prüfung erhalten?

a) Falls nein, warum nicht?

Auch Naturweine können eine amtliche Prüfung als Qualitätswein erhalten.

5. Können naturtrübe Weine eine Prüfnummer erhalten?

a) Falls nein, warum nicht?

Naturtrübe Weine können keine Prüfnummer erhalten, weil die Klarheit des Weines eine der Anforderungen ist (siehe Antwort zu Frage 3 der Anfrage „Fränkischer Wein I Sensorikprüfung“).

6. Werden Bioweine extra geprüft?

a) Falls nein, warum nicht?

Nein, eine spezielle oder gesonderte Prüfung von Bioweinen ist gesetzlich nicht vorgesehen.

7. Wird in der Prüfung beachtet, ob der Wein vegan ausgebaut wurde?

a) Falls ja, welche Prüfkriterien werden im Besonderen berücksichtigt?

Nein, eine Beachtung eines veganen Weinausbaus ist gesetzlich nicht vorgesehen.

8. Werden individuelle An- und Ausbaumethoden (sauberes Lesegut, vegan, ohne Schönung, etc.), wenn angegeben, bei der sensorischen Prüfung berücksichtigt?

a) Falls ja, wie?

b) Falls nein, warum nicht?

Individuelle An- und Ausbaumethoden werden nicht berücksichtigt, weil dies gesetzlich nicht vorgesehen ist. Nur auf spezielle Nachfrage durch Prüfer werden im Prüfantrag vom Antragsteller mitgeteilte An- und Ausbaumethoden durch die Geschäftsführer unter strikter Wahrung der Anonymität (vgl. Antwort zu Frage 5 der Schriftlichen Anfrage „Fränkischer Wein I Sensorikprüfung“ des Abgeordneten Thomas Mütze Drs. 17/15737) den Prüfer/-innen im Einzelfall mitgeteilt.