

Stellungnahme der Merum-Redaktion zu den jüngsten italienischen Weinskandalen

Die Merum-Redaktion versucht hiermit, für ihre Leser und interessierte Journalisten einige aktuelle Fakten zu ordnen und zu interpretieren. Wir halten dies für unumgänglich, nachdem Merum von zahlreichen Lesern und Redaktionen um Stellungnahme gebeten wurde.

Mit Schlagzeilen zum Thema Weinpanschen lassen sich Auflagen steigern. Eine seriöse Redaktion unternimmt aber alles, um solche Reizthemen differenziert abzuhandeln. Vielen Lesern und Redaktionen scheint nicht klar zu sein, dass die vermuteten Betrugsfälle von Montalcino nichts mit dem Panschkandal zu tun haben.

Wir haben es aktuell mit drei italienischen Skandalen zu tun:

- 1. Fälschungsskandal:** Herstellung von Kunstwein in Apulien.
- 2. Betrugsskandal:** Verdacht auf Nichtrespektierung der Produktionsregeln einiger Produzenten in Montalcino.
- 3. Presseskandal:** Das Vermischen dieser beiden und anderer Vorkommnisse sehr unterschiedlicher Art und Gravität und die Publikation zu Beginn der Vinitaly durch das italienische Magazin L'Espresso.

Die Reaktionen der Presse

Pünktlich zur Eröffnung der wichtigsten Weinmesse Italiens, die Vinitaly in Verona, platzte das Magazin L'Espresso mit der Titelstory "Velenitaly" (= "Gift-Italien"). Der Artikel befasste sich mit dem Weinfälscherskandal in Apulien, mischte jedoch auch Meldungen über den Brunello di Montalcino, Chianti, Pantelleria, Mozzarella-Käse und Olivenöl in die Story, vor allem aber auf die Titelseite. (<http://espresso.repubblica.it/dettaglio/Benvenuti-a-Velenitaly/2011967>)

Der L'Espresso-Artikel bildete nicht nur das Hauptthema der diesjährigen Vinitaly, die skandalisierende Aufmachung und die Vermischung verschiedener, nicht zusammenhängender Vorfälle versetzte weite Teile des italienischen Weinsektors nachhaltig in Fieberstimmung.

Der Skandalbericht wurde von Teilen der ausländischen Presse dankbar aufgegriffen. Die Lektüre der Berichte in der deutschsprachigen Presse lassen jedoch vor allem darauf schließen, dass bisher noch keine Redaktion in der Lage war, eigene Recherchen anzustellen. Als Hauptinformationsquelle stützt man sich auf den L'Espresso-Bericht. Manchen Redaktionen ging das italienische Magazin offensichtlich noch zu wenig weit, so dass sie sich bemüßigt fühlten, an Blutrünstigkeit noch eins draufzusetzen. Ein kras-

ses Beispiel für journalistisches Aasgeiertum ist der schweizerische Blick, der sich am 5. April in der komplexen Situation mit der absichtlichen Vermischung von Fakten richtiggehend suhlte: Die Redaktion setzte einen Haupttitel und einen Zwischentitel, in denen beidemal das Reizwort "Brunello" erschien. Im Text darunter berichtete der Autor von "Chlorsäure" (er meinte wohl Salzsäure), von gepanschtem Brunello, vom Methanolskandal, von Schwefelsäure, von Düngersubstanzen, von "Winzern", die Produktionskosten sparen wollen und natürlich von Mafia. Das ist Journalismus der miesesten Art, weil sie unzusammenhängende Fakten ohne jede Fachkenntnis, ohne Rücksicht auf Unbeteiligte und Nebenwirkungen zu einem auflagegeilen Cocktail mixt. Die meisten anderen Redaktionen schlachteten das Thema nicht so rücksichtslos aus wie das meistgelesene Blatt der Schweiz, sondern beschränkten sich angesichts des Informationsnotstandes auf das hilflose Zitieren aus dem L'Espresso-Bericht und lauwarmen Pressemeldungen von Konsortien, Messe Verona und Landwirtschaftsministerium.

Entdeckung von gefälschtem Wein

In einer großangelegten Aktion der Guardia Forestale dello Stato (Forstpolizei) und des Ispettorato per il Controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari (Amt für Fälschungsbekämpfung des Landwirtschaftsministeriums) wurden am 3. Dezember 2007 in Veronella (Provinz Verona) 16 700 Liter gefälschten Weins entdeckt. Der Inhaber der Kellerei, Bruno Castagna, wurde unter Hausarrest gestellt. Der Beschuldigte war bereits Mitte der 80er Jahren in den Methanolskandal verwickelt.

Die Ermittler verfolgen die Spur und stießen in Apulien auf riesige Mengen gefälschten Weins. Es handelt sich um fast 700 000 hl (70 Millionen Liter, entsprechend einer Menge von 90 Millionen Flaschen, also rund drei Chianti-Classico-Jahrgänge oder 1,5% der italienischen Weinproduktion!). Als Hersteller des Kunstweins wurden zwei Kellereien in Massafra, Provinz Taranto in Apulien identifiziert und laut ANSA-Meldung am 31. Januar 2008 vom Staatsanwalt versiegelt: die Enoagri Export SRL und die VMC SRL.

Das Panschrezept

"Wein" kann man die Flüssigkeit nicht nennen, die die Ermittler in Taranto in den Behältern vorfanden. Zu ihrer Herstellung wurde Wasser, Traubenmost, Melasse, Zitronensäure, Weinsäure, Salzsäure, Schwefelsäure, Phosphorsäure, Ammoniumsulfat, Hefen, Enzyme und Glycerin verwendet.

Und so wird aus einem mit Wasser verdünnten Traubenmost Wein: Um den zu hohen pH (Maß für saure oder basische Wirkung einer Lösung) des Most-Wassergemisches auf Wein-Niveau zu bringen (knapp über 3), muss die Lösung durch den Zusatz von Säuren korrigiert werden. Mit Zitronen- oder Weinsäure käme dies jedoch viel zu teuer, starke Säuren kosten weniger und erreichen den Zweck in weit geringerer Dosierung. Mit Hefen und Ammoniumsulfat wird die Lösung zum Gären gebracht.

Kein Giftwein?

Ammoniumsulfat kann auch als Düngemittel eingesetzt werden (deswegen wird in den Berichten von "Kunstdünger" gesprochen), allerdings sind derlei stickstoffhaltige

Substanzen übliche Kellerhilfsmittel, die in sehr geringen Konzentrationen als Hefenährstoffe bei der Gärung eingesetzt werden. Die Säuren sind in ihrer reinen Form hochgiftig und ätzend. Werden sie jedoch auf den weinüblichen pH verdünnt, sind sie gesundheitlich unbedenklich. Die Panschweine mögen zwar äußerst unappetitlich sein, aber giftig sind sie nicht. Diese Meinung vertritt auch das italienische Landwirtschaftsministerium in seinen Mitteilungen.

Wohin gelangte dieser Wein?

Von gut unterrichteten italienischen Quellen verlautet, dass aus den beschlagnahmten Papieren bisher keine Indizien für Kontakte mit ausländischen Abnehmern hervorgegangen sind. Es liegen noch keine konkreten Hinweise dafür vor, dass von diesem Panschwein ins Ausland gelangt ist. Sicher ist, dass die Ware als *Vino da tavola bianco* und *Vino da tavola rosso* in Fünfliterflaschen und Kartontüten in die italienischen Supermärkte gelangt ist und dort zu Billigstpreisen verkauft wurde. Es wird ausgeschlossen, dass der Kunstwein als IGT oder DOC in Verkehr gebracht worden ist. Die Liste der Kunden der Panscherfirmen wurde vom *L'Espresso* unter diesem Link veröffentlicht: <http://espresso.repubblica.it/dettaglio/le-quattordici-cantine/2014907>

Und was hat der Brunello mit diesem Skandal zu tun?

Nichts!

In Montalcino stehen einige Betriebe unter Verdacht, in ihren Brunello-Weinbergen Rebstöcke stehen zu haben, die von den Produktionsregeln nicht vorgesehen sind (vorgeschrieben sind 100% Brunello). In den nächsten Tagen, sobald unsere Recherchen abgeschlossen sind, werden wir Ihnen eine Stellungnahme zu den Vorkommnissen in Montalcino zustellen.

Strafe für die Fälscher, Billigtrinker mitschuldig!

Es ist zu hoffen, dass die Fälscher ihre gerechte Strafe erhalten. Leider funktioniert Italien in dieser Beziehung nicht ausgesprochen vorbildlich. Die Beteiligten an Fälschungsskandalen sind oft dieselben, regelmäßig tauchen ihre Namen wieder auf. Ihre Tätigkeit schläft bei Problemen mit der Justiz jeweils für ein paar Jahre ein, um dann unversehens wieder zu neuem Leben zu erwachen.

Weinfälschung ist ein antikes Gewerbe. Je weniger die Verbraucher bereit sind, für Wein einen gerechten oder zumindest würdevollen Preis zu bezahlen, desto fruchtbarer wird das Umfeld für önologische Kriminalität: Wer Billigwein kauft, arbeitet den Weinpanschern in die Hände.

Es ist richtig und wichtig, dass Kellereien und Handelsbetriebe besonders sorgfältig kontrolliert werden, die Weine zu Preisen unter der Anstandsgrenze anbieten.

*Andreas März, Chefredakteur Merum
Lamporecchio, den 15. April 2008*

Merum dankt Elisabetta Tosi, Verona, und Carlo Macchi, Siena, für die wertvolle Zusammenarbeit.