

VINO ITALIANO

MITTEILUNGEN FÜR DIE FREUNDE DES ITALIENISCHEN WEINES



Schwefel im Wein muss das sein? - Ja!

Hinweis auf dem Etikett? - Nein!

Die erste Überschrift, die eine Frage darstellt, ist leicht mit einem klaren JA zu beantworten. Kein ernst zu nehmender Fachmann würde die Frage anders beantworten.

Archäologische Forschungen haben ergeben, dass Schwefel schon früh in Armenien, später durch die Griechen und Römer zur Pflege des Weines verwendet wurde. Die Schwefelungsverfahren in jener Zeit waren primitiver und ließen nicht immer eine genaue Dosierung zu, so dass es häufig zu einer Unter- oder Überschwefelung des Weines kam. Beides ist für die Bekömmlichkeit und den Geschmack von Nachteil. Halten wir uns an Paracelsus: Die Dosierung ist entscheidend. Allerdings zeigt ein Allergiker schon bei geringsten Mengen starke Reaktionen.

Spricht man vom Schwefel im Wein, dann ist im allgemeinen nicht der elementare gelbe Schwefel gemeint, sondern das bei der Verbrennung des Schwefels entstehende Schwefeldioxyd, bzw. die sich daraus bildende schweflige Säure. Es ist das gleiche Schwefeldioxyd, das bei der Verbrennung fossiler Brennstoffe in die Atmosphäre entweicht unter Bildung von schwefliger und später Schwefelsäure, die schwerwiegende Schäden an unseren Baudenkmalern erzeugt. So nehmen wir schon mit der Atemluft mehr SO₂ auf als beim Genuss eines schwach geschwefelten Weines. Bei der enzymatischen Umwandlung des in Form von Speisen aufgenommenen Eiweiß bildet der Körper angeblich schon 2500 mg Schwefeldioxid.

Unmittelbar nach dem Zusetzen der schwefligen Säure bindet sich der weitaus größere Teil an den Acetaldehyd des Weines, der als Nebenprodukt bei der alkoholischen Gärung entsteht und von unangenehmem Geschmack ist.

Von ebenso großer Bedeutung ist die rein biologische Wirkung. Es ist glücklicherweise von der Natur so günstig eingerichtet, dass die Mehrheit unerwünschter Mikroorganismen im Most und

im Wein durch die schweflige Säure in ihrer Vermehrung stark behindert werden. Dazu zählen z.B. Essigbakterien. Andererseits aber wird die eigentliche Weinhefe, die für die reintonige, alkoholische Gärung verantwortlich ist, in ihrer Vermehrung kaum oder nur durch übermäßige Mengen von schwefliger Säure behindert.

Über die beiden genannten Effekte hinaus wirkt die schweflige Säure auch auf die im Most und später im Wein enthaltenen Enzyme (Oxydasen). Die sogenannte enzymatische Oxydation des Weines kann durch richtige Dosierung von schwefliger Säure weitgehend gesteuert werden. Über diesen Effekt und über den Wert der Oxydasen im Wein sind sich allerdings die Wissenschaftler nicht einig.

Die hier vereinfacht dargestellte vielfache Wirkung der schwefligen Säure im Wein ist in Wirklichkeit weit komplexer und auch in manchen Punkten bis heute nicht völlig geklärt. Wichtig ist jedoch festzustellen, dass bei einer annähernd richtigen Dosierung das Schwefeldioxyd bzw. die schweflige Säure ausschließlich positive Wirkungen auf den Wein zeigt. Früher kam es leicht zu einer Überdosierung. Heute gibt es recht genaue auch für den kleinen Winzer geeignete Dosierungsmöglichkeiten.

Leider hat die Medaille auch eine Kehrseite, und diese ist bei der schwefligen Säure nicht ganz so positiv. Die schweflige Säure und ihre Verbindungen sind für den menschlichen Organismus Blut- und Magengifte. An dieser Tatsache kann keine beschönigende Feststellung vorbeigehen. Die Tatsache ist jedoch, dass die Verbindungen der schwefligen Säure im Körper schnell abgebaut werden, andererseits der Körper durch Abwehrreaktionen (Widerwillen, Erbrechen) nicht soviel dieses Giftes aufnimmt, dass es zu allgemeinen Vergiftungserscheinungen kommt.

Die Ansichten darüber, wieviel schweflige Säure oder Schwefeldioxyd für den Menschen noch

verträglich ist, gehen sehr weit auseinander. Zur Zeit gelten als Obergrenze 160 mg/l für trockene Rotweine, für Weißweine 210 mg/l. Bei Spätlesen dürfen es 350, für Beerenauslesen sogar 400 mg/l sein. Die Verträglichkeit kann bei verschiedenen Personen variieren. Man nimmt an, dass die entstehende freie schweflige Säure im Blut den Sauerstoff bindet. Dadurch wird die Sauerstoffzufuhr im Gehirn behindert und löst Kopfschmerzen aus.

Die Erfahrung lehrt den Weintrinker, daß er nach reichlichem Weingenuß am nächsten Tag unter Kopfschmerzen leidet. Diese Erfahrung ist jedoch nur bedingt gültig, denn ein Mensch von normaler gesundheitlicher Konstitution bekommt beim Genuß von schwach oder wenig geschwefelten Wein keineswegs Kopfschmerzen.

Schwefel im Wein, muß das sein? - Ja, aber in der richtigen Dosierung, das heißt in der geringsten nur möglichen Menge, um die genannten Aufgaben im Wein zu erfüllen. Zu bedenken ist aber auch, dass sich schon bei der Gärung natürlich etwa 50 mg/l bildet

Ist es aber wirklich nötig auf jeder Flasche darauf hinzuweisen? - NEIN! Das ist auch die Antwort auf die zweite Überschrift.

Für den Verbraucher bringt es Unsicherheit, denn es liegt nahe, anzunehmen, dass Schwefel neuerdings überhaupt im Wein oder aber mehr als sonst eingesetzt wird. Darauf laufen viele Fragen der Verbraucher hinaus. Geändert aber hat sich nur die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung. Die veränderte EU-Richtlinie 2003/89 schließt erstmals alkoholische Getränke ab 1,2 Vol % Alkohol in die bisherige Deklarationspflicht für bestimmte Lebensmittel ein. Zu diesen Lebensmitteln zählen Getreide, Erdnüsse, Milch, Eier, Fisch und Krustentiere genau so wie Sellerie und Senf.

Grund für die Kennzeichnungspflicht ist die Allergie auslösende Eigenschaft des Schwefeldioxyds. Diese Allergie tritt jedoch sehr selten auf. Ein Allergologe berichtete mir von ungefähr drei Fällen innerhalb von 10 Jahren (circa 10.000 Untersuchungen) in einem einst stark SO₂-belastetem Gebiet (Braunkohlekraftwerke). Das Auftreten umgerechnet auf die gesamte Bevölkerung dürfte also nur ein geringer Teil davon sein. Eine Mengenangabe auf der Flasche ist wiederum nicht erlaubt. Dass aber der besagte Hinweis jedes Weinetikett verunziert, ist absolut unnötig. Ob dieser geringe Anteil eine Bezeichnung rechtfertigt, mag Ansichtssache sein. Auf zahlreiche andere Allergene im Wein muß nicht hingewiesen werden, wieso nicht?

Jeder SO₂-Allergiker findet als erstes heraus, sofern es ihm der Arzt nicht mitgeteilt hat, dass er

vor allem keinen Wein und keine Trockenfrüchte zu sich nehmen darf, d. h. für jede der betroffenen Personen ist es eine Selbstverständlichkeit keinen Wein zu trinken. Es gibt also keinen Grund auf Abermillionen Flaschen diese Selbstverständlichkeit zu verbreiten. Auch kann ich mir nicht vorstellen, dass ein Allergiker je gebeten hat, die Ausweitung der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung auch auf Wein zu beziehen.

Diese Verordnung gilt für die gesamte EU, aber nicht für das EU-Ausland. Da aber heute große Mengen aus diesen Gebieten nach Deutschland importiert werden, ist die ohnehin absurde Verordnung noch unsinniger. Oder sollte gar ein Handicap, eine Behinderung im Vertrieb dieser Weine beabsichtigt sein? – Was der Agrarpolitik der EU durchaus entsprechen würde.

Damit soll auf keinen Fall gesagt werden, dass die deutschen oder gar italienischen Winzer diese Verordnung begrüßen würden. Ein deutscher Winzer schreibt dazu, dass der Zusatz auf dem Etikett so "wichtig" sei, wie der Hinweis bei amerikanischen Mikrowellengeräten, dass diese nicht zum Trocknen von Haustieren geeignet sind.

Uruguay in Braunschweig

Am 19. und 20. Mai fand bei uns ein uruguayisches Wein- und Kulturfest statt. Anlässlich des Besuches von vier Top-Winzern aus Uruguay kam es zu umfangreichen Verkostungen. Vor allem der Besuch am Samstag Abend überstieg die Erwartungen. Wein und uruguayisches Fleisch vom Grill, eine Candombe Kapelle mit sechs uruguayischen Musikern brachte dieses kleine süd-amerikanische Land mit seine großen Weinen allen näher.

Auf dieser Veranstaltung wurde ich mehrfach gefragt, ob wir uns von den italienischen Weinen abwenden würden. Dazu kann es heute und in Zukunft nur ein eindeutiges "Nein" geben. Die italienischen Weine sind einzigartig in ihrem jeweiligen Charakter. Die allerdings, die sich zu sehr dem internationalen Stil anpassen, finden Sie nicht in unserem Programm. So ist nach wie vor unser Bemühen um den italienischen Wein uneingeschränkt. Das sollte aber nicht ausschließen, unseren Kunden den Genuss einiger von mir entdeckter großartiger Weine vorzuenthalten.

Vielleicht haben wir damit auch neben vielen anderen Übersee-Importeuren den Höhenflug in der Preispolitik der italienischen Winzern bremsen können. Und das entspricht der Philosophie unseres Hauses, gute und sehr gute Weine zu vernünftigen Preisen anzubieten.

H.L.B

