



ARBEITEN IM REBBAU

Weinbereitung ohne SO₂ – geht das?

Vorweg sei gleich klargestellt: Man kann es unterlassen, Weine zu schwefeln, aber es gibt keine schwefelfreien Weine. Doch von Anfang an:

Die Herstellung von Wein ohne Zusatz von Schwefel (Abb. 1) ist eine Herausforderung und nicht ohne Weiteres möglich. Gesundes Traubengut, rasches und sauberes Verarbeiten unter Luftausschluss sind wichtige Voraussetzungen, um auf eine Schwefelung von Most und Wein verzichten zu können. Da aber durch die Hefen bei der alkoholischen Gärung geringe Mengen von Schwefel/Sulfiten in Form von schwefliger Säure gebildet werden, gibt es keine schwefelfreien Weine.

In der Weinbereitung dient der Schwefel als Konservierungsmittel. In Form von Schwefelschnitten dient er z.B. zur Fasskonservierung (Abb. 2). Aber weit entscheidender für den Weinbau ist seine antimikrobielle Wirkung, so schützt Schwefel vor Bräunungsenzymen (Oxidationsschutz) und bindet Polyphenole. Ebenso verhindert Schwefel bei genügender Menge die Gärung resp. Nachgärung und insbesondere den biologischen Säureabbau (wichtig z.B. bei Weissweinen).

Bereits ab einer Menge von 10 mg/L SO₂ im Wein muss der Vermerk «enthält Sulfite» auf der Etikette angebracht werden. Sulfite sind Salze und Ester der schwefligen Säure (H₂SO₃). Korrekt bezeichnet SO₂ also Schwefeldioxid.

Schwefel war bereits bei den Griechen und Römern bekannt. Schon damals wussten unsere Vorfahren, dass Wein ohne Schwefel oxidiert und schneller verdirbt, d.h. dass Essig entsteht. Der Einsatz oder besser der Zusatz von Schwefel im Wein ist somit vorteilhaft, dennoch kann die Menge vermindert werden, da Schwefel ja nicht unbedingt bekömmlich ist. Je sauberer im Rebberg und im Keller gearbeitet wird, umso geschützter ist der Wein

Grenzwerte für den Schwefeldioxidgehalt von Wein (VO über Getränke, SR 817.022.12)

Rotweine mit Restsüsse unter 5 g/L	150 mg/L
Weiss- und Roséweine mit Restsüsse unter 5 g/L	200 mg/L
Rotweine mit Restsüsse über 5 g/L	200 mg/L
Weiss- und Roséweine mit Restsüsse über 5 g/L	250 mg/L
Süssweine	400 mg/L

gegen negative Veränderungen. Damit kann auf eine übermässige Schwefelung verzichtet werden. Wichtig sind eine Handlese und vor allem das Aussondern schadhafter oder befallener Trauben im Rebberg. Gerbstoffe und Säuren schützen den Most auf natürliche Art, ebenso hat der pH-Wert des Traubenguts einen Einfluss auf den vorzeitigen Verderb des Traubenmosts vor der Gärung. Je tiefer der pH-Wert in Most und Wein, umso wirksamer ist der Schwefel bzw. es braucht nur kleinere Mengen. Dieser schützt nicht nur vor Oxidation, Pilzen und Bakterien, sondern bindet auch Acetaldehyd, ein Stoff, der als krebserregend eingestuft wird und sich während der Gärung bildet.

Abschliessend lässt sich nur schwer abschätzen, ob man dem Wein Schwefel begeben muss oder nicht. Viele Natur-, Orange- oder Amphorenweine aus unterschiedlichen Gebieten erfreuen sich grosser Beliebtheit und sind von hoher Qualität, beinhalten aber keinen oder nur wenig zusätzlichen Schwefel. Für die traditionelle Weinbereitung gilt jedoch bis auf Weiteres, dass die Zugabe von Schwefel standardmässig erfolgt, freilich unter der Formel «so wenig wie möglich, aber so viel wie nötig».

Und zum Abschluss dieser Diskussion sei noch daran erinnert: Nicht der Schwefel im Wein ist das grösste Gift, sondern der Alkohol.

THIERRY WINS, AGROSCOPE ■



Abb. 1: Schwefelschnitten werden zur Trockenkonservierung in Holzfässern eingesetzt. (© Agroscope)



Abb. 2: Das Element Schwefel ist für den Weinbau nach wie vor essentiell. (© Pexels)