



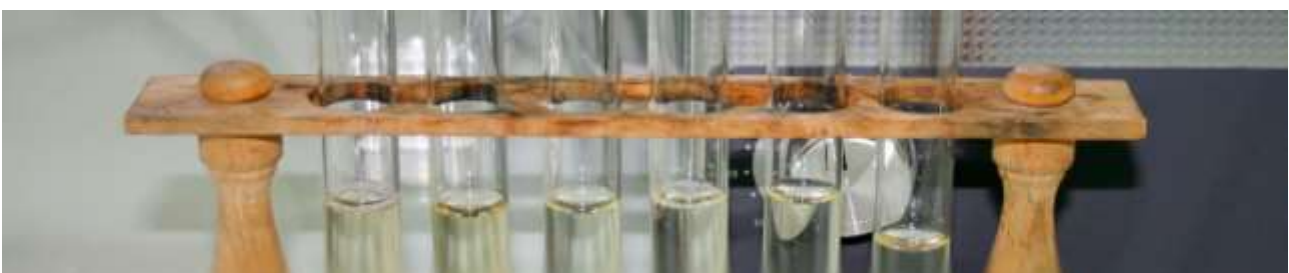
©Laboratoire AOC

## Mit oder ohne Sulfite: Ein undankbarer Vergleich

### Eine lange Geschichte mit Hintergründen

Den gleichen Wein einerseits mit zugesetzten Sulfiten und andererseits ohne diese chemische Verbindung zu vergleichen, ist bestimmt eine undankbare Arbeit. Denn weder ein Wissenschaftler noch ein Winzer sind eigentlich dafür geeignet, diese Arbeit durchzuführen. Es ist sogar zu befürchten, dass der Eine die Argumente des Anderen über Bord wirft, alles hängt schliesslich von ihren grundlegenden Überzeugungen ab. Sulfite bringen dem Wein viel, sind aber zugleich nicht unbedingt gesund. Sulfite seien vor allem chemisch und kein Naturprodukt. Dies zu einer, zu welcher die internationalen Behörden, also Regierungen, Kontrollinstanz, WHO, usw. nichts gegen die Vermehrung der Additiven und unnatürlichen Farbstoffen (Bemerkung: Es existieren mehr als 2'000 davon) unternehmen, während die Bevölkerung ein stets wachsendes Anrecht auf ein gesundes Leben hat. Es ist wie das ewige Thema, ob Wein gesund ist oder nicht. Völlig zu Recht schrieb der Wine-Searcher im August 2018 «Trying to sort out how alcohol both potentially positively and negatively affects the human race as it ages has long been an intellectual challenge».

Wir erinnern uns alle an die Untersuchung ([Link](#)) des National Institute on Alcohol Abuse and Alcoholism - NIAAA- ([Link](#)), deren im August 2018 veröffentlichte Ergebnisse eine Kontroverse ausgelöst haben. Die Autoren der Untersuchung hatten die Riesen der Alkoholindustrie um finanzielle Unterstützung gebeten, um ihre Arbeit über die Auswirkungen des Alkohols fortzuführen. Während dieser Zeit kämpft ein Verband wie der französische ANPAA ([Link](#)) mit öffentlichen Mitteln, um u.a. die Weinliebhaber zu verteidigen. Der Konsum eines einzigen Tropfen Alkohol könne zu einer Sucht führen. Jede und jeder von uns weiss - oder müsste es eigentlich wissen - alles ist schliesslich eine Frage der eigenen Veranlagung und der Menge. An einem Tag, an welchem sich ein Weinliebhaber in bester Verfassung fühlt, wird er die Nebenwirkungen weniger empfinden. Der Schweizer Weinexperte hat zurzeit, zu der er noch die Fachzeitschrift Weinwässer leitete, eine Verkostung in der Anwesenheit eines Gesetzvertreters organisiert, um alle möglichen Fragen wie über das Alter, das Gewicht, den Konsum der Teilnehmer zu beantworten. Die Schlussfolgerungen erwiesen sich als besonders lehrreich. Man erträgt Alkohol nicht zwangsläufig besser, wenn man schwer ist. Die Alkoholtoleranz hängt auch weder vom Alter oder vom Geschlecht des Konsumenten ab. Dafür scheint es so zu sein, dass ein wiederkehrender, moderater Konsum viel hilft.



SO2 Proben

©Laboratoire AOC

## Wie ist es aber mit den Sulfiten?

### Was sind Sulfit?

Sulfite sind eine chemische Verbindung mit der Summenformel  $\text{SO}_2$ . Der chemische Name ist übrigens «Schwefeldioxyd». Obwohl sie auch im natürlichen Zustand, an Orten mit einer Vulkanaktivität wie z.B. auf den Liparischen Inseln in Sizilien oder in Larderello ([Link](#)) in der Toskana existieren, werden sie in der Regel durch das Verbrennen fossiler Energieträger wie u.a. Kohle oder Schwefel produziert. Konkret handelt es sich um ein farbloses, nach faulen Eier riechendes, giftiges Gas, welches wie im Yellowstone Park oder in der Nähe von Neapel mit den phlegräischen Feldern ([Link](#)) ein nicht zu unterschätzendes Risiko bildet. In Neapel sind sich die Vulkanologen und weiteren Chemieexperten einig, dass ein Ausbruch innerhalb von einigen Tagen mehrere zehntausende Personen ([Link](#)) töten könnte. Ausschliesslich mit  $\text{SO}_2$ -Emissionen! Schwefeldioxyd kann Pflanzen schädigen und nach Ablagerung in Ökosysteme Versauerung von Böden und Gewässern bewirken. Durch den starken Rückgang der Schwefelemissionen seit Beginn der 1990er Jahre wird die Versauerung heute hauptsächlich von Stickstoffeinträgen verursacht.



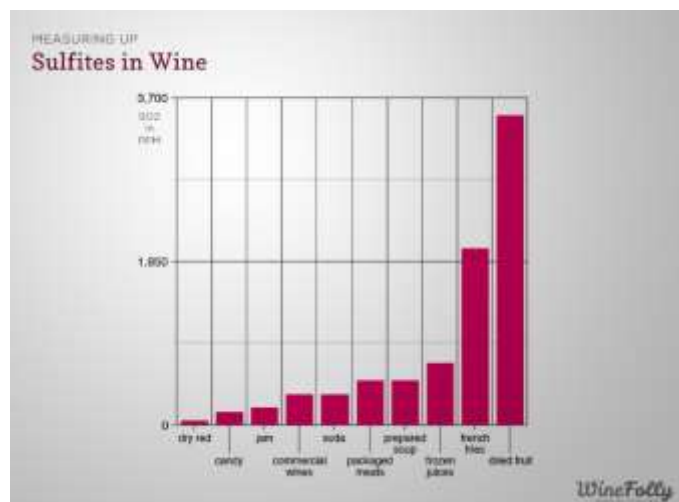
Die phlegräischen Felder in der Nähe von Neapel

©Die Welt

Konzentrationsgrenzwerte für  $\text{SO}_2$  werden heute nahezu flächendeckend eingehalten. Für Schwefeldioxyd gelten seit dem 1. Januar 2005 europaweit Grenzwerte zum Schutz der menschlichen Gesundheit. Seit November 2005 sind Angaben auf den Etiketten der Weinflaschen vorgeschrieben, sobald die Menge 10 mg/l übersteigt. In den Vereinigten Staaten gilt diese Regel seit 1998 für die gleiche Menge. Diese Angaben sind umso wichtiger, als dass gewisse Menschen auf Schwefel allergisch sind. Kurzfristig, d.h. bereits etwa eine halbe Stunde nach dem Verbrauch, treten die Symptome wie Nasenausfluss, Nies- und Schnupfenanfälle, Juckreiz oder Bauchschmerzen anekdotisch auf, sie können aber auch schlimmer sein. Schwefeldioxyd und Sulfite sind die häufigsten Unverträglichkeitsauslöser unter den chemischen Lebensmittelzusätzen. Sie können bei sehr empfindlichen Allergikern das so genannte Sulfitasthma mit Bronchienverengungen und Anschwellen der Atemwege auslösen. Rein medizinisch betrachtet, spricht man nicht von Sulfite-Allergie ([Link](#)), sondern von einer Intoleranz. Last but not least können Sulfite aber auch die Entwicklung gefährlicher Bakterien im Darm fördern, welche die Darmwand von ihnen her angreifen.

Doch, wie es Wein-Plus in seinem Glossar ([Link](#)) schreibt: «Das kristalline Element (S = Sulfur) mit typischer schwefelgelber Farbe ist für alle Organismen essentiell. Wie Stickstoff ist es ein wichtiger Baustein von Aminosäuren, Proteinen und Enzymen. Bei Mangel im menschlichen, tierischen und pflanzlichen Organismus ist der Eiweissstoffwechsel gestört.» Die Menge Sulfite, welche in der Europäischen Union und somit auch in der Schweiz erlaubt sind, betragen:

- 200mg/l. für einen trockenen Rosé und Weisswein
- 150mg/l. für einen trockenen Rotwein
- 200mg/l. für einen Rotwein mit mindestens 5g/l. Restzucker



Wie es die Graphik von [Wine Folly](#) zeigt, gibt es weniger  $\text{SO}_2$  als in vielen Lebensmitteln

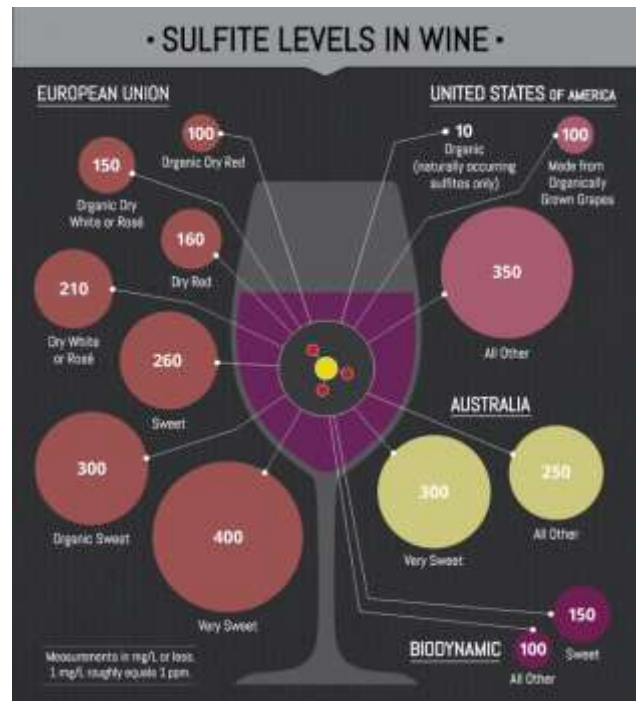
## Wozu Sulfite im Wein?

Kurz gesagt, sind Sulfite ein ausgezeichneter Konservierungsstoff, welcher chemische Reaktionen aufgrund externer Faktoren im Wein vermeiden hilft. Sulfite bekämpfen Bakterien und die negativen Auswirkungen der im Wein enthaltenen Hefen. Wenn zum Beispiel ein Wein ohne Sulfite einer zu hohen Temperatur exponiert wird, verschlechtert sich dessen Qualität drastisch. Er oxydiert viel schneller. Ausserdem ist hinzuzufügen, dass solche Erzeugnisse dem gewöhnlichen Geschmack nicht passen. Wir Menschen sind genauso wie in zahlreichen Ernährungs-bereichen nicht mehr an die natürlichen Produkte gewöhnt. Studien haben gezeigt, dass bereits die Kinder unnatürliche Säfte bevorzugen. Manipuliert werden wir vom jüngsten Alter an und so wachsen wir dann weiterhin auf. Wir haben es erwähnt, die untere Grenze, welche als Regel gilt, ist mit 10 mg/l relativ tief. Insbesondere in Anbetracht davon, dass eine Flasche Wein wohl eher etwa 50 mg/l enthält. Grundsätzlich gelten folgende Regeln:

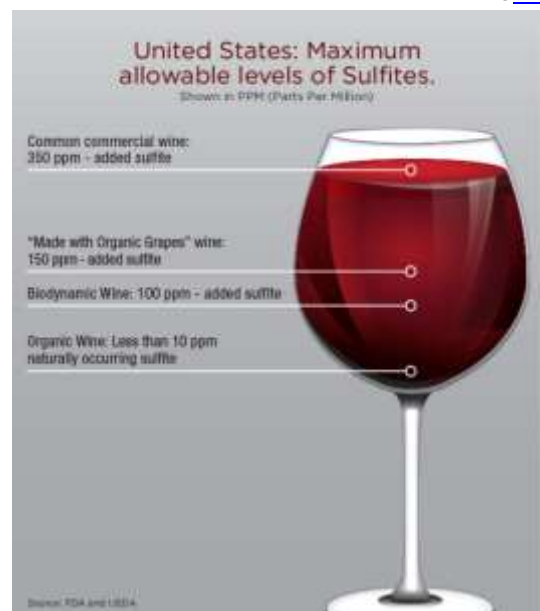
- Weine mit wenig Säure benötigen mehr Sulfite. Wie es Wine Folly in einem sehr gut dokumentierten Bericht ([Link](#)) schreibt, gilt es insbesondere für Weine, deren pH Werte unter 3.6 liegen. Zugleich lässt eine im Januar 2016 herausgegebene Untersuchung des American Association for Cancer Research befürchten, dass der Konsum von Weissweinen zu einem erhöhten Krebsrisiko durch Melanomen führen kann ([Link](#)). Ein klassischer Weisswein enthielte gemäss Wine Folly etwa 100 mg/l., während die Menge für einen Rotwein zwischen 50 und 75 mg/l. betrage.
- Rotweine mit einem hohen Alkoholprozentatz benötigen aber wiederum mehr Sulfite, um eine zweite, durch den Zucker ausgelösten Gärung zu vermeiden.

Erlaubte Sulfite im Wein tragen die E-Nummer E220 in der Ernährungsindustrie. Zwei weitere Additiven sind aber auch erlaubt:

- E224 → Kaliumdisulfit ([Link](#))
- E228 → Kaliumhydrogensulfid ([Link](#))



©Fix



©Indiegogo



©Bodegas Fillaboa

## Der Vergleich

Selbstverständlich werden wir eines Tages den «Vins naturels» einen Bericht widmen müssen, welche immer beweisen, dass gute Qualität auch ohne Sulfite produziert werden kann. Wir denken u.a. an den Morgon sans sulfites von Marcel Lapierre oder noch an Peur Bleue des Châteaux de la Gardine.

In unserem Vergleich konzentrieren wir uns auf den Albariño 2017 der Bodegas Fillaboa. Wir machen gerne auf unseren Bericht ([Link](#)) über die Masaveu Gruppe aufmerksam zu welcher sie gehören.

### Albariño Fillaboa 2017, D.O. Rias Baixas

100% Albariño. Dieser Wein enthält Sulfite.

Das erste, was erstaunt, ist die Tatsache, dass dieser Wein etwa 30 Minuten im Voraus entkorkt werden sollte. Dann strömen expressive und feine, allerdings relativ komplexe Düfte nach Ananas, Zitrus, Würze und Blumen aus dem Glas aus. Man beschäftigt sich immer wieder gerne mit dieser Nase. Frischer, eleganter und doch strukturierter Gaumen, bereitet viel Spass. Das Gerüst ist mineralisch, trocken und üppig. Die Mineralität und die köstliche Frucht gleichen sich aromatisch aus, der Saft und die sehr gut eingebundene Säure ebenfalls. Guter Abgang, der nach einem zweiten Glas ruft. Passt perfekt zu Meeresfrüchten oder zu einem gelben Curry. **17/20** (89/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein 14.90 bei [Selection Schwander](#).

### Albariño Sin Sulfite Fillaboa 2017, D.O. Rias Baixas

100% Albariño. Dieser Wein enthält keinen Sulfite.

Ein interessanter Wein für Konsumenten, welchen die Erfahrung im Bereich der Weine ohne Sulfite fehlt. Die Nase spielt völlig in einem Register wie diejenige des vorherigen Erzeugnisses. Die Hefe kommt derart zur Geltung, dass es mich an die erste Verkostung des Peur Bleue im Jahr 2003 erinnert, als dieser Wein nur ein Projekt war. Die Typizität der Rebsorte ist trotzdem gut vorhanden und sogar etwas aufgeschlossener. Jetzt verkosten, sich seine Meinung bilden meines Erachtens rasch auszutrinken. **15.5/20** (82/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein 23.90 bei [Selection Schwander](#).



Autor: Jean François Guyard  
31. Oktober 2018

Lektorat: Markus Janitzki

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.