



umstritten – geduldet – notwendig

SCHWEFELZUSATZ

ganz ohne geht aber auch!

Schwefel – wozu?

Schwefel dient bei der Weinbereitung als Konservierungsmittel. Er entsteht in geringen Mengen bei der alkoholischen Gärung als Schweflige Säure (H_2SO_3), absolut schwefelfreie Weine gibt es deshalb nicht.

Während der Weinbereitung wird zudem Schweflige Säure zugesetzt: Sie wirkt antimikrobiell, schützt vor Oxidation und bindet Polyphenole. Kurzum: Sie schützt den Wein vor Verderb, vor farblicher und geschmacklicher Beeinträchtigung und vor der Bildung von Stoffen wie Aminen (wie z.B. Histamin), die auch Auslöser von allergischen Reaktionen oder Kopfschmerzen sein können.

Schwefel – Allergieauslöser?

Einige Menschen hadern nach dem Weingenuss gelegentlich mit allergischen Reaktionen oder Kopfschmerzen. Es gibt im Wein einige Inhaltsstoffe, häufig sind das die oben erwähnten biogenen Amine oder der Alkohol selbst, die für diese Reaktionen verantwortlich sein können. Schwefelempfindliche Menschen führen Beschwerden nach dem Weingenuss jedoch meistens zurecht auf den Schwefel zurück. Die diesbezügliche Empfindlichkeitsschwelle ist sehr unterschiedlich.



Schwefel – ganz ohne Zusatz? Geht auch!

Biowinzer bleiben generell weit unter den gesetzlichen Höchstmengen der Schwefelgabe. Vorreiter für Weine ohne Schwefelzusatz ist das Fair Trade Weingut Stellar Organics aus Südafrika. Mit vollreifem und absolut sauberem Lesegut (ohne jegliche physikalische Beeinträchtigung) erzeugen sie Weine ohne Schwefelzusatz. Dabei achten sie darauf, von der Vinifikation bis zur Füllung möglichst wenig Luft an die Weine zu lassen und schenken den Tanninen besondere Aufmerksamkeit, denn diese übernehmen die konservierende Wirkung des Schwefels.

65113 Stellar Merlot



65118 Stellar Pinotage



35215 Caballero Andante DO 2010 Irjimpa



29015 Rosso „Senza solfiti“



29305 Barbera Monferrato „Senza Solfiti“



29325 Cortese „Senza Solfiti“

