



Radikal unbearbeitet: Weine von Franz Strohmeier. Bild: SN/Strohmeier



Winzer Niki Moser aus dem Kremstal experimentiert mit Minimalismus. Bilder: SN/Moser

**IM Detail**

Der Schwefeleinsatz in der konventionellen, klassischen Weinbereitung ist abhängig von der Rebsorte, der Gesundheit der Trauben und vom Lesezeitpunkt. Weißweine benötigen in der Regel mehr Schwefel als Rotweine. Qualitätsweine benötigen weniger SO<sub>2</sub> als Prädikatsweine, deren Restzuckergehalt in der Regel höher liegt und bei denen der Schwefel eine Nachgärung in der Flasche verhindern soll.

Das Weingesetz regelt die erlaubte Höchstmenge an Gesamtschwefel im Wein wie folgt:

■ Rotwein bis 5 g/l Restzucker (RZ)	160 mg pro Liter
■ Rotwein mehr als 5 g/l Zucker	210 mg/L
■ Weißwein & Rosé und weniger als 5 g/l Zucker	210 mg/L
■ Weißwein & Rosé mehr als 5g/l Zucker	260 mg/L
■ Spätlesen	300 mg/L
■ Auslesen, Eiswein	360 mg/L
■ Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen	400 mg/L

Bei den meisten Weinen liegen die Werte jedoch deutlich niedriger als die erlaubten Höchstmengen. Vor allem in den vergangenen zehn Jahren ist der Einsatz von Schwefel stark gesunken. Ist im Wein trotz Einhaltung der gesetzlichen Grenze mehr Schwefel enthalten, als er binden kann (kellertechnische oder weinbauliche Fehler), bildet sich durch die alkoholische Gärung ein Fehlton. Dieser wird „Böckser“ oder auch „Mercaptanböckser“ genannt. Der Wein riecht nach faulen Eiern, verwesendem Fleisch oder verbranntem Gummi. Solche Weine müssen sofort mit Luft in Kontakt kommen und am besten in ein neues Fass abgezogen werden. Reagiert der Kellermeister schnell, kann der Wein durch diese Maßnahmen gerettet werden.

# Weniger kann mehr sein

Niki Moser vom Weingut Sepp Moser in Rohrendorf ging viele Jahre lang den konventionellen Weg. „So wie man es auf der Weinbauschule lernt, so wie es schon immer gemacht wurde“, erzählt der Kremstaler Winzer. 2005 kam bei einer Reise nach Frankreich an die Loire ins Gebiet von Saumur die Wende. Dort besuchte Niki Moser einige Koryphäen der Bio-weinherstellung. „Unglaublich, wie wenig dort im Keller gearbeitet wurde und wie viel Charakter der Wein trotzdem hatte“, erzählt Moser. „2005 habe ich dann sofort meinen ersten Wein nach diesem Minimalprinzip erzeugt. Einen Grüner Veltliner aus perfekt gesunden Trauben der Riede Schnabel, den ich ohne Hefe, Enzyme, Schöpfung, Filtration und kaum Schwefel zu Wein werden ließ“. Und er fügt mit einem Augenzwinkern hinzu: „Eigentlich machte ich genau das, was uns im Kellertechnikunterricht als unmöglich gelehrt wurde.“

Entstanden ist ein Veltliner, der nicht in das Schema passt. Er hat eine kräftig goldgelbe Farbe, ist nicht vordergründig fruchtig, besitzt aber viele unbekannte Facetten sowie Ecken und Kanten. Auch einen Rotwein stellt Moser mittlerweile nach der „Minimalphilosophie“ her.

Diese Experimentalweine, sie tragen den Zusatz „Minimal“, stehen nicht auf seiner „normalen“ Weinliste. Er will seine klassischen Kunden nicht vor den Kopf stoßen, hat aber trotzdem mittlerweile genug Fans, um die Produktion diese Stils auszuweiten. Es handle sich meist um Biowein-Fans, Individualisten oder sehr fortgeschrittene Weintrinker. Die Weine sind tatsächlich nicht „easy drinkable“ und brauchen eine gewisse Zeit im Glas, um sich zu entwickeln. Seit 2008 verwendet Moser für seine „Minimalweine“ auch keinen Schwefel mehr.

Schwefel, um es genau zu nehmen Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>), wird dem Wein in der Regel als gasförmige Substanz zugegeben. Sie löst sich in der Flüssigkeit und wird zu schwefeliger Säure (H<sub>2</sub>SO<sub>3</sub>), die in erster Linie als Oxidationsschutz dient, den Wein vor schneller Alterung bewahrt und gegen Mikroben schützt. Schwefel wird auch zur Sterilisation von Weinfässern verwendet. Bereits in der Antike war es üblich, Wein zu schwefeln. Homer, Cato und Plinius der Ältere erwähnten die Wirkung des Schwefels.

Etwa 80 Prozent des zugegebenen Schwefels verbindet sich mit Zucker, Alkohol und anderen Stoffen und ver-

hindert Alterung und Verderb. Den Rest macht die freie schwefelige Säure aus, die dem Schutz des Weines für die potenzielle Reifezeit zur Verfügung steht. Die Höchstmenge des gesamten Schwefelgehalts ist gesetzlich geregelt. Im menschlichen Körper oxidiert die schwefelige Säure zu Sulfat und wird ausgeschieden. Trotzdem dürfte es so sein, dass Weine mit geringem Schwefelgehalt bekömmlicher sind. Empfindliche Nasen riechen freien Schwefel als sogenannte „Schwefelblümchen“. In der Regel verfliegt dieser Geruch nach kurzer Zeit im Glas.

PETRA BADER



Für Kenner: Die Serie „Minimal“. Bild: SN

hindert Alterung und Verderb. Den Rest macht die freie schwefelige Säure aus, die dem Schutz des Weines für die potenzielle Reifezeit zur Verfügung steht. Die Höchstmenge des gesamten Schwefelgehalts ist gesetzlich geregelt. Im menschlichen Körper oxidiert die schwefelige Säure zu Sulfat und wird ausgeschieden. Trotzdem dürfte es so sein, dass Weine mit geringem Schwefelgehalt bekömmlicher sind. Empfindliche Nasen riechen freien Schwefel als sogenannte „Schwefelblümchen“. In der Regel verfliegt dieser Geruch nach kurzer Zeit im Glas.

Bedenklich ist der Schwefel für Asthmatiker. Der Körper meldet sich mit Atemnot, Juckreiz oder anderen allergischen Reaktionen. Aus diesem Grund ist auf dem Etikett der Hinweis „Enthält Sulfite“ oder „Enthält Schwefeldioxid“ obligatorisch. Das viel zitierte Gerücht, Schwefel im Wein verursache Kopfweh, wird nur bei Allergikern schlagend. Meist ist es der Weinhaltstoff Histamin (gehört zur Gruppe der biogenen Amine), der für Kopfschmerz sorgt.

Übrigens: Einen viel höheren Schwefelgehalt als der Wein weisen Trockenfrüchte und haltbar gemachter

Kren auf. Diese Lebensmittel müssen die Kennzeichnung E220 tragen.

Interessant ist, dass in jedem Wein Schwefel von Natur aus vorhanden ist. Der gelbe, kristalline Mineralstoff ist zu 0,5 Prozent in der Erdkruste vorhanden und als Nährstoff für das Pflanzenwachstum wichtig. Schwefeldioxid entsteht auch als Nebenprodukt der alkoholischen Gärung. Völlig schwefelfreien Wein gibt es nicht.

Im Weingarten spielt der Einsatz von Schwefel eine wichtige Rolle im Pflanzenschutz. Schwefel wird mit Wasser zur „Spritzebrühe“ angerührt und gegen den Befall von Mehltau gesprüht. Im Bioweinbau findet Schwefel seinen Einsatz auch als Insektizid gegen die Ausbreitung des Rebschädlings Kräuselmilbe.

**Ein weststeirischer Pionier**

Franz Strohmeier, österreichische Pionier für Wein ohne Schwefelzusatz, hat sich mit seinem Weingut in der Weststeiermark schon seit einigen Jahren ganz dem biologischen Weinbau verschrieben. Eine schwierige Aufgabe, da die Region sehr feucht und die Weingärten daher besonders anfällig für Infektionen sind. Doch Strohmeier verzichtet auf das für ihn „übertriebene Sicherheitsdenken“. Er sieht seinen Erfolg in einer Art Symbiose (griechisch: Sym = zusammen / bios = Leben) und fördert das Leben in seinen Weingärten. Rehe, Hasen und Fasane lädt er freigiebig in seine Weingärten ein – Schutzzäune gibt es schon eine ganze Weile nicht mehr. Und seit er alle systemischen Pflanzenschutzmittel verboten hat, finden sich Schmetterlinge und Leuchtkäfer zu einem bunten Nebeneinander ein.

Logisch, dass der Winzer die geernteten Trauben im Keller so wenig wie möglich bearbeitet. 2009 füllte er seine ersten Weine ohne Schwefelzusatz aus der Ernte 2007 ab. Mit dem Namen „Trauben, Liebe und Zeit“ bringt er auf den Punkt, was für ihn Präferenz hat. Die Endprodukte sind drei sehr vielschichtige Weine: Ein Weißburgunder, ein Rosé aus der Wildbachertraube und eine rote Cuvée aus hauptsächlich Zweigelt und etwas Wildbacher. Was mit einer überschaubaren Menge begann, wird nun ausgeweitet. Strohmeier hat nun auch einen seiner bekanntesten Schilchersekte ohne Schwefelzusatz erzeugt.

Der Sekt schmeckt herrlich animierend, ist leuchtend lachsrot und mit lebendiger Säure: Ein Aperitif, der so erfrischend und bekömmlich ist, dass es gern ein zweites Glas sein darf.



KOSTBARE KULTUR  
JETZT ENTDECKEN



**www.aufzumwein.at**  
Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugebiete, treffen Sie Ihre Lieblingswinzer, verkosten Sie die besten Tropfen und die gemütlichsten Heurigen. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: [www.aufzumwein.at](http://www.aufzumwein.at)  
Neu auch am Handy!

ÖSTERREICH WEIN