

Konklusionen der Konferenz „BIO-Weine und Weine ohne Sulfite – eine Alternative für die Zukunft?“

Am 26. Februar fand auf der Messe ENOMAQ 2015 (Saragossa, Spanien) eine technische Konferenz zum Thema „**Bio-Weine und Weine ohne Sulfite - eine Alternative für die Zukunft?**“ statt, die von der Messe und der Zeitschrift *La Semana Vitivinícola* (SEVI) veranstaltet wurde. Die Konferenz stand unter der Schirmherrschaft der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV). Den Vorsitz führte der wissenschaftliche Koordinator der OIV, Dr. Jean-Claude Ruf, begleitet von SEVI-Direktor Salvador Manjón.

An der Konferenz nahmen zahlreiche Akteure des Weinbausektors teil.

Der erste Beitrag von Dr. Esteban Garcia, Direktor der Abteilung „Forschung und Technologie“ des IVICAM, befasste sich mit den technologischen Möglichkeiten der Herstellung von Weinen ohne Sulfite oder mit geringen Mengen von Sulfiten. Es wurden verschiedene chemische und physikalische Alternativen vorgestellt. Der Schwerpunkt wurde auf önologische Lösungen gelegt, die darauf abzielen, eine unerwünschte Oxidation und die Vermehrung von Milchsäurebakterien, Essigsäurebakterien und Brettanomyces-Hefen zu vermeiden, die die Qualität des Wein in gewissen Fällen beeinträchtigen können.

Dr. Anna Puig des IRTA-INCAVI hielt einen Vortrag über die mikrobiologische Wirkung von Kaolin-Silberkomplex (KAgC). Dieser Komplex ist bei der Bekämpfung von Essigsäurebakterien und Brettanomyces wirksam, ohne dass der Verlauf der alkoholischen und malolaktischen Gärung beeinflusst wird. Der Hilfsstoff kann ebenfalls beim Weinausbau in Holzfässern vorbeugend eingesetzt werden. Es wurde darauf hingewiesen, dass diese Verbindung derzeit von der OIV bewertet wird.

Dr. Susana Buxaderas, die in der Abteilung „Ernährung und Bromatologie“ der Universität Barcelona tätig ist, hielt einen Vortrag über die Sicherheit von neuen Lebensmittelzusatzstoffen und technologischen Hilfsstoffen in der Weinbereitung. Es wurde die Entwicklung des Schwefeldioxidgehalts von stillen Weinen in den letzten 13 Jahren aufgezeigt. Die Schwefeldioxidgehalte von Weinen sind relativ stabil und liegen weit unter den festgelegten Höchstmengen. Es wurden verschiedene Alternativen zur Verwendung von Schwefeldioxid bewertet, wobei die Wirkung von Lysozym auf Milchsäurebakterien, von Chitosan auf Brettanomyces und von Kaolin-Silberkomplex auf Essigsäurebakterien und Brettanomyces untersucht wurde.

Dr. Carmen Valor der Gruppe E-SOST der Päpstlichen Universität Comillas befasste sich mit dem Thema „Bio-Weine: ein nachfrageorientierter Ansatz“. In Spanien stieg die Marktdurchdringung von nachhaltigen Weinen um 8,6 %. Anschließend ging sie auf den Markt für Bio-Weine ein. Aus gesundheitlichen Gründen entschließen sich die Verbraucher zum Kauf von Weinen, deren Preisniveau 25 – 30 % höher liegt, auch bei Weinen ohne Sulfite.

Miguel A. Mainar, Mitglied der spanischen Vereinigung der Lebensmittel-Journalisten, hielt abschließend einen Vortrag zum Thema „Kommunikation über Wein: Prüfung der Prozesse“. Er betonte, dass die Kommunikation in ihrer jetzigen Form eher unwirksam sei. Der Grund dafür sind mangelnde Glaubwürdigkeit, zu große Komplexität und

mangelnde Attraktivität der Botschaften an den Verbraucher. Der Verbraucher wird als kritischer Verkoster oder Experte betrachtet. Es scheint daher wichtig, klare, glaubwürdige und einfache Botschaften zu übermitteln. Gemeinsame Kommunikationselemente für Sender (Weinkellereien oder Medien) und Empfänger (Jugendliche) würden zu einer besseren Kommunikationsstrategie beitragen.

Im Anschluss an die Konferenz fand eine Diskussionsrunde zum Thema „Probleme im Weinkeller, Verwendung von Sulfiten in Weinen und Kommunikation“ statt, die von Dr. Ernesto Franco, Leiter der Abteilung „Önologie“ der Generaldirektion für Ernährung der Region Aragón, geleitet wurde. Es beteiligten sich Juan B. Chavarri, Leiter der Versuchskellerei La Grajera (CIDA) der Region Rioja, Delfi Sanahuja, Önologe der Kellerei *Castillo de Perelada*, Marco Tebaldi, Gründer des Projekts *FreeWine* und Dr. Rosana Fuentes, Untersuchungsleiterin der Gruppe COMINEL an der Universität San Jorge.

Zahlreiche Unternehmen sind offenbar an der Herstellung von Weinen ohne Sulfite interessiert. Die verschiedenen Begriffe (nachhaltig, biologisch, ökologisch) verwirren jedoch die Verbraucher. Zur Erläuterung der verschiedenen Produktlinien müssen verständliche Informationen bereitgestellt werden. Es wurden einige Projekte zur Herstellung von Weinen ohne Sulfite, angewandte Techniken und Empfehlungen für die Kommunikation und Kennzeichnung genannt. Aufgrund der Schwierigkeiten, die sich für den Verbraucher bei der Unterscheidung der verschiedenen Bezeichnungen der Weine (organisch, biodynamisch, natürlich, ohne Sulfite, ohne Zusatz von Sulfiten, nachhaltig, usw.) ergeben, müssen die Verkaufsstellen gut organisiert sein, um dem Verbraucher die Erzeugnisse optimal zu präsentieren.

Dr. Ruf hob abschließend die Bedeutung dieser Konferenz für den Weinbausektor und die Lebensmittelsicherheit der Verbraucher hervor. Der Weinbausektor muss sich mobilisieren und darf die Auswirkungen der Verwendung von Schwefeldioxid in der Weinherstellung nicht minimieren. Es wurde darauf hingewiesen, dass Sulfite, die seit vielen hundert Jahren eingesetzt werden, den Erfordernissen der Lebensmittelsicherheit entsprechen müssen. Die EFSA nimmt gegenwärtig eine [Neubewertung von verschiedenen Zusatzstoffen](#), einschl. von Sulfiten vor. Sie veröffentlichte zudem ein wissenschaftliches Gutachten über die Bewertung von [allergenen Lebensmitteln](#) und Lebensmittelzutaten zu Kennzeichnungszwecken.