

HISTAMIN

Histamin ist ein biogenes Amin, also ein Botenstoff im Nervensystem, das im menschlichen Körper unter anderem an allergischen Reaktionen beteiligt sein kann. Bei einer Histaminintoleranz ist das Gleichgewicht zwischen der körpereigenen Bildung und der Zufuhr von Histamin aus der Nahrung gestört oder aber der Abbau von Histamin durch die Enzyme beeinträchtigt. Man findet Histamin in Lebensmitteln wie beispielsweise lang gereiften Käsesorten, Trockenwurst und -schinken, Fisch oder Nüssen. Die Werte bei diesen Lebensmitteln schwanken von 1 mg/ 100 g bis weit über 50 mg/ 100 g.

Auch wenn, beim Wein, die Forschung noch nicht alle offenen Fragen geklärt hat, weiß man in der Zwischenzeit, dass für die Entstehung von Histamin im Wein gleich mehrere Faktoren verantwortlich sein können. Manche davon sind natürlichen Voraussetzungen geschuldet, andere sind auf Prozesse während der Vinifikation zurückzuführen. Eine wesentliche Komponente scheint der pH-Wert der Weine zu sein, der wiederum mit Sorte und Klima zusammenhängt. Generell lässt sich sagen, dass die pH-Werte und mit ihnen die Histaminwerte steigen, je wärmer die klimatischen Verhältnisse sind. Hier scheinen demnach kühlere Weinbauregionen - wie die Wachau - im Vorteil zu sein.

Eine andere Rolle spielt die Rebsorte - Weine mit hohen Säurewerten und niedrigen pH-Werten haben tendenziell weniger hohe Histaminwerte. Während Riesling beispielsweise nur selten einen pH-Wert von über 3,3 aufweist, liegen viele rote Rebsorten bei pH-Werten von 3,6 und mehr. Diese, grundsätzlich nicht beeinflussbaren Gegebenheiten, werden von einigen weiteren Elementen ergänzt, die während diverser Produktionsschritte entstehen können. Histamin-begünstigende Faktoren während der Vinifikation scheinen möglicherweise oxidativer bzw. langer Ausbau von alten Holzfässern, biologischer Säureabbau und langer Maischekontakt zu sein: Vier mögliche Gründe, warum oftmals Rotweine und maischevergorene Weißweine höhere pH-Werte und damit häufig einen höheren Histamingehalt aufweisen.

Allgemeine gesetzliche Regelungen der Histamin-Höchstwerte im Wein gibt es nicht, lediglich Empfehlungen der einzelnen Länder die sich von 2 mg/ l bis 10 mg/ l bewegen. Diese Werte werden meist von modern vinifizierten Weinen nicht überschritten. Voraussetzung dafür sind jenseits der erwähnten Faktoren gesundes

Traubenmaterial, eine kontrollierte Gärführung und vor allem Hygiene im Verarbeitungsprozess.

Die Bestimmung des Histamingehalts im Wein ist in der österreichischen Qualitätswein-Untersuchung nicht inkludiert, dafür ist ein gesonderter Analyseprozess notwendig. Wir lassen in regelmäßigen Abständen einige Weine beispielhaft beim Bundesamt für Weinbau analysieren - Steinfedern, Federspiele und Smaragde, genauso wie verschiedene Rebsorten. Alle untersuchten Weine der Domäne Wachau liegen weit unter 0,1 mg/ l. Histamin ist also „nicht nachweisbar“. Auch unser Riesling aus der Amphore zählt dazu - trotz eines langen Ausbaus auf der Maische und einem gewissen Grad an Oxidation. Wir führen das auf gesundes Traubenmaterial und unser kühles Klima zurück. In Österreich ist die Bezeichnung „histaminarm“ im Zusammenhang mit Wein u.a. auf Etiketten verboten. Nur die genauen Werte dürfen Zwecks der Konsumentensicherheit angegeben werden.

Zu Reaktionen kann es beim Genuss von Wein - selbst bei extrem niedrigem Histaminwert - dann kommen, wenn dieser gemeinsam mit histaminreichen Lebensmitteln genossen wird. Denn Alkohol blockiert die Histamin-aufspaltenden Enzyme. Der Abbau von Histamin ist dadurch gehemmt und dieses bleibt länger im Körper. Zudem zählt Alkohol zu den sogenannten Histaminliberatoren - Stoffe, die neben der abbau-hemmenden Wirkung zusätzlich auch körpereigenes Histamin freisetzen können, auch wenn sie selbst kein Histamin enthalten.

Zusammenfassend haben unsere klassischen Wachauer Weine einen extrem niedrigen Histaminwerte von weit unter 0,1 mg/ l. Histamin ist bei unseren untersuchten Weinen „nicht nachweisbar“.

