

INFO VEGANE WEINE

Als Winzer werde ich immer wieder angefragt, ob meine Weine auch vegan sind. Grundsätzlich kann ich sagen: Ja, wenn man davon ausgeht, dass der Wein nicht mit tierischen Hilfsmitteln wie Hausenblase (Schwimmbalge von Hausen, Stören oder Welsen), Gelatine, Proteinen aus Milch (Kasein) oder Eiern (Ei-Albumin) geschönt worden ist.

Somit möchte ich hier auf dieses Thema eingehen und ein paar grundsätzliche Fragen dazu beantworten.

Wann ist ein Wein vegan?

Das Schönen von Weinen dient dazu, sie zu klären (für einen schönen klaren Wein), Trübstoffe zu entfernen und sie biochemisch zu stabilisieren. Es gibt eine Reihe Verfahren ohne tierischen Substanzen wie Bentonit, Kohle, Papier etc. Die Wahl des Verfahrens kann je nach Wein und Jahrgang variieren. Diese Weine gelten als vegan.

Doch wenn man ganz ehrlich ist, gibt es keinen 100 Prozent veganen Wein. Denn welcher Winzer oder welche Kellerei kann mit 100-prozentiger Sicherheit sagen, es seien keine Fruchtliegen oder andere Insekten in der Maische mit vergoren?!

Woher kommen die tierischen Hilfsmittel?

Diese Mittel kommen teilweise aus dem Abfall der Tierindustrie (z.B. Knochen aus der Fleischindustrie, woraus die Gelatine gewonnen wird; Casein aus der Milchindustrie etc.

Muss man schönen?

Winzige Schwebeteilchen und Trübstoffe in Säften und Wein setzen sich im Laufe der Zeit als Bodensatz ab. Die Menge kann sich auch in einer Produktions-Charge stark unterscheiden oder von Jahr zu Jahr und Sorte, sodass unterschiedlich viele Trübstoffe in die Flaschen gelangen. Diese natürlichen Trübstoffe sehen nicht immer hübsch aus. Um ein homogenes, transparentes Getränk von gleichbleibender, optischer Qualität zu erhalten, versuchen viele Hersteller, die Trübstoffe herauszufiltern. Dabei machen sie sich die natürliche, elektrostatische Ladung der Trübstoffe zunutze: Negativ geladene Schwebeteilchen, die sich in den meisten Fruchtsäften und Weinen befinden, werden von einem positiv geladenen Schönungsmittel angezogen. In den meisten Fällen wird dafür heute Gelatine verwendet.

Sind Weine von CasaNova Wein Pur vegan?

Ja, wenn man nicht in Betracht zieht, dass ein paar Fruchtliegen auch mit vergoren wurden, denn unsere Weine werden ohne zusätzliche Hilfsmittel gekeltert und können je nach Jahrgang und Sorte, natürliche Trübstoffe als Bodensatz aufweisen. Eben Wein Pur!

Wie ist die gesetzliche Lage?

Seit dem 1. Juli 2012 müssen in der EU Weine, die mit eiweisshaltigen Schönungsmitteln bearbeitet worden sind, gekennzeichnet werden. Es gilt allerdings eine Übergangsfrist bis zur Erschöpfung der Vorräte. In der Schweiz gibt es ein solches Gesetz noch nicht, aber es ist zu erwarten, dass sich die Branche anpasst.

Hausenblase und Gelatine sind von dieser Kennzeichnungspflicht allerdings nicht betroffen.

Wo kann ich veganen Wein kaufen?

Aktuell ist für die VerbraucherInnen in den meisten Fällen nicht nachvollziehbar, ob es sich um einen veganen Wein handelt oder nicht. Zunehmend mehr Weingrosshändler kommen angesichts vermehrter Anfragen der Forderung nach Transparenz nach und kennzeichnen ihre Weine. Ein Fachhandel oder direkt der Winzer selber sollte Auskunft geben können, ob und welche Hilfsmittel angewendet wurden. So auch bei CasaNova Wein Pur.