

Wenn Wein wirklich vegan ist

Wein ist ein rein pflanzliches Produkt. Er besteht aus Trauben, die gekeltert und vergoren werden. Dass allerdings in der Kellertechnik tierische Produkte eine Rolle spielen können, ist weniger bekannt.

PETRA BADER

Das Rückenetikett von Martin Diwalds Weinflaschen trägt das Label der Veganen Gesellschaft. Es stellt ein grünes Pflänzchen auf gelbem Hintergrund dar und gibt Menschen, die sich vegan ernähren, die Sicherheit, dass der Inhalt der Flasche keine tierischen Zusätze enthält. Seit zehn Jahren sind Diwalds Weine konsequent vegan hergestellt und nun entsprechend zertifiziert. In seinem Wagramer Weingut wird seit 35 Jahren Bioweinbau praktiziert. Martins Vater Hans beschäftigte sich schon zu Zeiten damit, als die meisten Winzer dies als esoterische Spinnerei abtaten. 2010 hat der Junior den Betrieb und damit auch die Philosophie vom Weinbau im Einklang mit der Natur übernommen. 70 Prozent seiner Weine gehen in den Export, der Rest verteilt sich auf die österreichische Gastronomie und den Fachhandel. In den vergangenen Jahren wurde Diwald immer wieder gefragt, ob seine Weine vegan seien. Deshalb entschloss er sich, sie entsprechend zertifizieren zu lassen. „Mein Vater war von der Idee nicht wirklich begeistert – wird doch vegane Ernährung eher mit Askese als mit Genuss assoziiert. Aber ich habe ihn schlussendlich überzeugen können. Für mich ist es auch eine produktionstechnische Ideologie, den Wein so pur wie möglich zu belassen“, sagt Diwald.

Doch was kann am Wein nicht vegan sein? Per se scheint er als ein Produkt aus Trauben rein pflanzlich. Die Früchte werden geerntet, vergoren, gelagert und in Flaschen gefüllt. Allerdings können während des Weinausbaus Hilfsmittel verwendet werden, die tierischer Herkunft sind. Sie spielen vor allem bei der Schönung eine Rolle. Diese dient dazu, Gerbstoffe zu binden, Trübungen vorzubeugen und den Wein zu stabilisieren bevor er abgefüllt wird. In schwierigen Jahrgängen mit beeinträchtigtem Lesegut können Fehltonen entstehen und der Wein unsauber erscheinen. Schönungen werden dann zur Korrektur verwendet und wirken ein wenig wie Make-up für den Wein. Solch tierische Hilfsmittel können Gelatine, Hühnereiklar, Kasein (Proteine aus der Milch) oder Hausenblase (getrocknete Schwimmblase von Fischen) sein. Sie wirken alle recht ähnlich. Während sie durch den Most oder Wein Richtung Fassboden schweben, verbinden sie sich mit den unerwünschten Elementen, diese lagern sich an und beides wird gemeinsam entfernt. Schönungen gibt es nicht nur beim Wein. Auch bei der Herstellung von Säften, Essigen, Sirupen und manchen Bieren kommen sie zum Einsatz.

Die Eiklarschönung wird hauptsächlich bei Rotweinen praktiziert, um zu starken Gerbstoff zu vermindern und den Wein milder zu machen. Pro 100 Liter Wein fügt der Kellermeister bis zu

drei Hühnereiklar zu. Der darin enthaltene Wirkstoff Albumin bildet mit den Tanninen einen feinkörnigen Niederschlag, der später durch Filtration entfernt wird. Kasein bindet Trübstoffe im Most oder Wein und hilft auch bei der Behandlung von Weinfehlern wie Essigstich. Die Hausenblase, eine getrocknete Schwimmblase, die früher von der Störart Hausen (Beluga), heute aber auch von anderen Fischen stammt, wird wie Gelatine eingesetzt. Das Schönungsmittel dockt an größeren Partikeln im Wein an und lässt sich anschließend einfach entfernen.

Seit 1. Juli 2012 schreibt ein EU-Ge-

Gelatine und Erbsenproteine, die wie tierische Produkte wirken.

30 heimische Winzer lassen mittlerweile ihre Weine bei der Veganen Gesellschaft in Wien zertifizieren. Der Weinbauer haftet durch einen Lizenzvertrag dafür, dass er keine tierischen Produkte bei der Herstellung verwendet. Ab und zu werden Stichproben gemacht. Arbeitet ein Winzer ausschließlich nach veganen Richtlinien, lässt sich aber nicht zertifizieren, darf er seine Weine nicht als vegan kennzeichnen. Die Frage, ob die Zertifizierung sinnvoll ist, erinnert ein wenig an die Situation der Biowinzer vor



Am Weingut von Martin Diwald wird seit 35 Jahren biologisch gewirtschaftet. Alle Weine werden im Keller konsequent vegan vinifiziert.

BILD: SN/WEINGUT DIEWALD

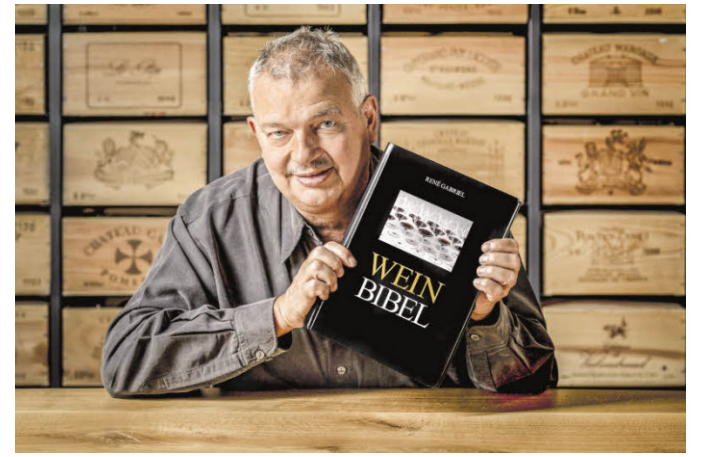
setzt die Kennzeichnung für Allergene im Wein vor. Das bedeutet, dass Inhaltsstoffe wie Milch(-Erzeugnisse, -Kasein oder -Protein), Ei(-Produkte, -Protein oder -Albumin) oder Sulfite auf dem Etikett vermerkt werden müssen. Weine, die einen Wert von unter 25 Gramm pro Liter enthalten, können aber ohne Warnhinweis bleiben. Da alle Schönungsmittel nach ihrer Verwendung wieder aus dem Wein entfernt werden, wird die Obergrenze zur Deklaration so gut wie nie erreicht. Lediglich Schwefel, der als Stabilisator zugesetzt wird und im Wein bleibt, ist nahezu immer auf dem Etikett mit der Angabe „enthält Sulfite“ aufgedruckt.

Martin Diwald verwendet kaum noch Schönungsmittel. Er versucht, die Trauben schon so in den Keller zu bringen, dass eigentlich keine Intervention mehr notwendig ist. Nur was am Rebstock top ist, wird zu Wein. Er muss aber auch hie und da eingreifen, verschickt er doch große Mengen seiner Veltliner und Rieslinge nach Übersee. „Da kann ich mir nicht leisten, dass der Wein unterwegs durch Temperaturschwankungen oder andere Einflüsse kippt oder trüb wird. Wenn es notwendig ist, verwende ich Bentonit, um dem vorzubeugen“, erklärt der Winzer. Bentonit ist natürliche Minerallerde, entstanden aus der Verwitterung vulkanischer Aschen oder ähnlicher Ablagerungen, und die sicherste Methode, Eiweißtrübungen (in der Traube ist Eiweiß enthalten, Anm. der Red.) im Wein vorzubeugen. Vegan arbeitende Winzer können neben Bentonit auch Aktivkohle auf pflanzlicher Basis zur Beseitigung von Farb-, Geruchs- und Geschmacksfehlern einsetzen. Daneben gibt es auch vegetabile

20 Jahren. Sie wollten damals auch nur ungerne kommunizieren, dass ihre Weine biologisch sind. Die Bedenken waren groß, dass bio – oder heute vegan – als geschmacklich nicht hochwertig wahrgenommen werde. Als offene Frage bleibt, ob biodynamischer Wein, der zwar ohne entsprechende Schönungsmittel hergestellt, aber mit anderen tierischen Produkten im Weingarten in Verbindung kommt, als vegan gelten darf. Dazu sagt Hannes Gilli von der Veganen Gesellschaft in Wien: „Im biodynamischen Weinbau arbeiten die Winzer mit vergrabenen Kuhhörnern, teilweise tierischem Kompost oder Präparaten auf tierischer Basis in den Reben. Das tolerieren wir. Es ist aber nach wie vor schon eine Grauzone.“

Veganer Wein ist ein Nischenprodukt. Eine Anfrage bei den wichtigsten Weinhändlern in Österreich ergab ein geringes bis sehr geringes Interesse der Kunden. „Am ehesten werden wir von der städtischen Gastronomie nach veganen Weinen gefragt“, sagt Stefan Hummelbrunner, Verkaufsleiter bei Getränke Wagner in Gmunden. Selbst in Österreichs hochdekoriertem fleischlosen Restaurant, dem Tian in Wien, bemerkt Sommelier Matthias Pittra noch keine sehr große Nachfrage: „Es besteht immer noch ein Informationsmangel, was veganer Wein ist. Wir beraten die Gäste sehr genau bei diesem Thema und bieten auch viele Weine glasweise an.“ Fakt ist, dass veganer Wein auch für Nichtveganer spannend sein kann, da die Winzerschaft mit dem bewussten Verzicht auf Schönungsmittel dem Wein seine Authentizität lässt. Auch Martin Diwald meint: „Nicht geglättete, also ungeschönte, Weine sind einfach individueller.“

BUCHTIPP



René Gabriel mit seinem neuesten Werk.

BILD: SN/HEIKE WITZGALL

Das neue Buch von René Gabriel – Die Weinbibel

Mit drei Kilogramm und rund 1000 Seiten ist es ein Schwerkrieg im wahrsten Sinne des Wortes. René Gabriel, bekannter Weinkritiker und Bordeaux-Papst, hat in seinem siebten Werk eine schier unglaubliche Anzahl an Verkostungserlebnissen zusammengefasst. Seine Herzensregion – das Bordeaux – dominiert natürlich. Daneben lässt er den Leser aber auch an spannenden Tastings in Österreich teilhaben. Der gewaltige Band ist eine süffige Mischung aus Verkostungsnotizen, Bewertungen, Informationen über Weingüter, unterhaltsamen Geschichten und Winzerinterviews. Als gelernter Koch kommentiert Gabriel auch Menüfolgen unvergesslicher Dinner und nimmt Stellung zur perfekten Harmonie von Wein und Speisen. Das Buch enthält außerdem 1500 Fotos bekannter Etiketten und Persönlichkeiten. Vor allem stellt es eines in den Mittelpunkt: René Gabriels spannendes Leben als eine einzige lustvolle Degustation.

Gabriel's Weinbibel, ISBN: 978-3-9520179-0, Preis 98 Euro
Bestellungen über Gabriel Glas: office@gabriel-glas.at

KOSTBARE KULTUR

ÖSTERREICH WEIN

Genießen Sie die neue Rotweinkultur mit Zweigelt, Blaufränkisch und Sankt Laurent an der Spitze. Sie hebt sich angenehm von der Uniformität des internationalen Rotwein-Mainstreams ab und begleitet ein schönes Essen mit Charakter und Stil.
www.österreichwein.at