

## **Vegan voll im Trend – mit den Weinen der Staatskellerei Zürich**

Von Johanna Butzke - Der Boom um vegane Lebensmittel wächst weiter. Vegan ist heute nicht mehr nur auf dem Teller gefragt – sondern auch im Glas. Erfahren Sie hier mehr über die Herstellung veganer Weine und die Auswahl veganer Weine der Staatskellerei Zürich.

Wein ist ein rein pflanzliches Produkt. Das weiss natürlich jeder. Beim Anbau der Trauben in den Weinbergen gibt es keinen Unterschied zwischen konventionell- und vegan hergestellten Weinen. Erst im Weinkeller nutzt der vegan arbeitende Kellermeister gewisse Alternativen. Das Thema rund um veganen Wein sorgt gerade bei vielen Wein-Neulingen für viel Verwirrung, denn was viele Menschen nicht so genau wissen: um den Wein von Trübstoffen zu befreien, setzen viele Winzer tierische Klärmittel zur Schönung ein. Benutzt wird hierfür meist Gelatine, Hühnereiweiss, oder eine getrocknete Schwimmblase vom Fisch. In traditionellen Weingütern werden diese tierischen Inhaltsstoffe vor allem bei der Weisswein – oder Roséweinherstellung verwendet. Denn durch eine Zugabe der tierischen Produkte flocken die unerwünschten Schwebeteilchen im Wein aus und sinken somit viel schneller zu Boden. Dadurch kann der klare Wein besser abgezogen werden. Es gibt auch Schönungsmittel, die den Geschmack des Weins korrigieren können. Wenn die Trauben bei der Ernte und der Verarbeitung stark mechanisch belastet werden, dann entstehen Gerbstoffe, sogenannte Phenole, die den Wein oft bitter schmecken lassen. Dies ist jedoch meist eher bei der Herstellung von Rotwein der Fall. Hier greift man zu Produkten, die auf Eiweiss basieren, um die Gerbstoffe abzubinden. Wichtig ist, dass tierische Klärmittel als technische Hilfsmittel gelten. Diese werden nach der Produktion komplett entfernt. Somit müssen die Weingüter diese Inhaltsstoffe nicht auf dem Weinetikett deklarieren.

### **Doch welche Alternativen gibt es dann?**

Bei der Herstellung von veganen Weinen werden die tierischen Stoffe durch ein pflanzliches Protein ersetzt. Winzer nutzen z.B. Naturprodukte wie Bentonit, eine Gesteinsmischung aus verschiedenen Tonmineralien. Auch damit lässt sich der Wein klären. Winzer können den Wein auch so lange auf der Hefe liegen lassen, bis sich alle Trübstoffe von ganz allein absetzen. Den Wein können Sie danach ohne Filtration abfüllen. Der Nachteil allerdings ist der längere Zeitaufwand von etwa drei bis sechs Monaten, je nach dem qualitativen Anspruch an den Wein. Diese Herstellungsweise hat keinen Einfluss auf den Geschmack des Weins. Die Produktion veganer Weine ist auch nicht kostspieliger als die von konventionellen Weinen, und sie müssen nicht unbedingt nach ökologischen Kriterien erzeugt worden sein.

### **Weniger ist mehr – vegane Weine der Staatskellerei Zürich**

Als kleine, feine Marke assembliert die Staatskellerei Zürich nur das Beste vom Besten aus der Region und verfolgt dabei eine klare Philosophie:

*«Wir stehen für exklusiven Genuss und entwickeln unsere Produkte sorgfältig und mit erfrischenden, progressiven Ideen konsequent weiter. Mit nachhaltigen Anbaumethoden denken wir dabei stets an morgen und übertreffen uns mit jedem Jahrgang von neuem.»*

Die Weine der Staatskellerei Zürich sind alle vegan produziert. Die Produktion verläuft besonders streng und sorgfältig. Es werden keine Schönungsmittel bei der Weinproduktion genutzt. Die Staatskellerei Zürich nutzt seit ca. 5 Jahren keine tierischen Eiweisse mehr zur Schönung ihrer Weine. Ausserdem werden zwei Weine der Staatskellerei Zürich, der Solaris und der Lunar, sogar biodynamisch hergestellt. Sie sind sogenannte Demeter-Weine. Die Biodynamische Wirtschaftsweise trägt dazu bei, das Terroir im Wein geschmacklich voll erlebbar zu machen. Dabei ist die Hinwendung zur gegebenen Natur das allerwichtigste Merkmal.