

News

Ausgabe 01/14

**VIVO LO VIN**
reine Weine^{BIO}

VIVOLOVIN oHG
Duckwitzstraße 54-56
D-28199 Bremen
Tel +49-421-51802-0
Fax: +49-421-51802-34
E-Mail info@vivolovin.de

Der Weintipp

Der Genuss des Einfachen

2011er
Dolcetto d'Alba Le Liste
DOC Dolcetto d'Alba

Am Ende des Jahres reiht sich ja immer ein Festtagschmaus an den anderen. Ich genieße es, mit meinen Lieben zu schlemmen, zu trinken und zu genießen. Nach zwei Wochen Völlerei und langen Tafeln sehne ich mich nach gemütlicher Zweisamkeit, einem einfachen Teller Pasta mit Tomatensauce, einem Tisch ohne Tischstuch und einem Wein ohne Dekanter...

Seit meinem Praktikum im Piemont gehören Nudeln mit Tomatensauce und einem Glas leckeren Dolcetto zu meinen absoluten Leibespeisen. Schon der intensiv kirschruchtige, nussige und etwas florale Duft bereitet mir großes Vergnügen. Trocken, leicht, sehr saftig, mit moderater Säure und ausbalanciert besticht er mit einer angenehmen, sehr typischen, leicht bitteren Mandelnote. Ein perfektes Essen, ein perfekter Wein; einfach und pur und dabei kein bisschen langweilig. Dafür würde ich heute jedes Gourmet-Essen stehen lassen...

Es lebe der Wein!

Judith M. Baum

Ob der Name Dolcetto, "der kleine Süße" heißt oder sich von dem Wort dusset, was im piemontesischen Dialekt, Rücken oder Hügel heißt, ist umstritten. Andrea Oberto von der Azienda Agricola Erbaluna macht einen sehr typischen Dolcetto d'Alba, extrem beerig, unkompliziert für ein großes Trinkvergnügen.

Art.-Nr. 157 Dolcetto d'Alba Le Liste
EVP 10,75 €



Wie vegan ist Wein?

Als Gegenbewegung zu dem allgemeinen Massenkonsum von Billiglebensmitteln und Unmengen von Fleisch aus zweifelhafter Herkunft und Herstellung setzen verschiedene Konsumentengruppen, wie Vegetarier und Veganer, auf Verzicht. Veganismus ist ein konsequent fortgeführter, sehr strenger Vegetarismus. Der Begriff Veganismus, ist von dem englischen vegetable abgeleitet und wurde Anfang der 60er Jahre zum ersten Mal erwähnt. Wichtigste Ursachen für die vegane Lebensweise sind Tierschutz, Umweltschutz, Gesundheit sowie ethische und moralische Grundsätze. Vom Vegetarierbund Deutschland (VEBU) wurde 2012 die Zahl der in Deutschland lebenden Veganer auf 600.000 Personen geschätzt, was ungefähr 0,5% der gesamten Bevölkerung entspricht.

Es stellt sich die Frage warum Veganismus mit der Weinherstellung in Verbindung gebracht wird, da Wein aus vergorenen Trauben gewonnen wird. In der Oenologie gibt es verschiedene Möglichkeiten Geschmack, Struktur und Stabilität des Weines zu beeinflussen. Durch die Schönung mit dem Zusatz von Schönungsmitteln wird der Wein geklärt und biochemisch stabilisiert, sodass er haltbar wird. Bei den Schönungsmitteln kann man einerseits zwischen organischen tierischen Schönungsmitteln wie Hausenblase, Eialbumin und/oder Molkenproteine (Lactalbumin), Speisegelatine, Kasein Kaliumkaseinate und andererseits mineralischen oder festen Schönungsmitteln wie Bentonit, Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung, Kaolinerde, Tannin, Aktivkohle, Calciumphytat (nur Rotweine), Gummiarabicum unterscheiden. Viele Winzer verzichten inzwischen erfolgreich auf organische Schönungsmittel. Wenny und Gabriel Tari von Domaine de Brau haben sehr gute Erfahrungen mit Polymust gemacht, einer Mischung aus Erbsen und Bentonit (Gesteinsmehl). Auch Chateau Couronneau, Pech-Latt, Azienda Agricola Giol, Valle dell' Asso, Azul y Garanza, Albet i Noya, Weingut Knobloch, Weingut Pflüger und viele weitere VivoLoVin Partner haben sich mittlerweile gegen den Einsatz von tierischen Zusatzstoffen entschieden. Aber ist Wein schon vegan, wenn keine tierischen Stoffe absichtlich beigefügt werden? In der praktischen Herstellung lässt es sich kaum vermeiden, dass Insekten, Käfer oder Ohrenzwicker mit den Trauben in die Presse gelangen. Es gibt also keinen 100prozentig veganen Wein. Doch je mehr ich in veganen Foren und auf Internetseiten lese desto mehr Verständnis entwickle ich als Nicht-Veganerin, die diesen Lebensstil als nicht umsetzbare Utopie einschätzt, für diese Einstellung. Es erscheint mir verständlich, keine Tiere zur Erzeugung von Genuss- und Lebensmitteln zu töten. Der allgemeine Konsens der veganen Seiten ist ein realisierbarer, möglicher Verzicht von tierischen Produkten. Es gibt auch verschiedene Ansätze allgemein gültige Richtlinien für die Herstellung von veganen Lebensmitteln, und speziell Wein, zu entwickeln. Doch bis zu einer Reglementierung von offizieller Seite scheint es noch ein langer Weg zu sein. Genaue Richtlinien, Zertifizierung mit Kontrollen, wie beim Biowein, erscheinen mir die beste und verbraucherfreundlichste Lösung zu sein. Nur strenge Richtlinien und genaue Angaben zu Herkunft und Herstellung werden eine homogene Übersicht über das vegane Angebot geben. Bis dahin müssen sich Veganer auf die Angaben der Winzer und Händler verlassen und sich gegebenenfalls selbständig informieren.

VivoLoVin macht es Ihnen einfach: Fordern Sie die Liste veganer Weine an!

Judith M. Baum



Bioweine