

{ DOMÄNE WACHAU }
EXPERTISE

GLUTEN



Wein, Sekt und Traubenmost sind von Natur aus glutenfrei. Allerdings können bei der Vinifizierung weizenhaltige Schönungsmittel zum Einsatz kommen – nicht so bei uns.

Gluten ist die Bezeichnung eines Gemisches aus Eiweißstoffen, die auch Kleber oder Klebereiweiß genannt werden. Es kommt in den Samen diverser Getreidesorten wie Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste sowie in daraus hergestellten Erzeugnissen vor. Eine Gluten-Intoleranz kann bisweilen allergische Reaktionen nach sich ziehen, deren bekannteste, die Zöliakie, eine chronische Entzündung der Dünndarmschleimhaut ist. Gluten ist folglich ein deklarierungspflichtiges Allergen und muss, sofern vorhanden, einen entsprechenden Verweis auf den Etiketten von Lebens- und Genussmitteln tragen.

Glutenhaltig sind beispielsweise Lebensmittel wie Brot, Gebäck und Nudeln, hergestellt aus den oben angegebenen Getreidearten, aber auch alkoholische Getränke wie Bier aus Weizen und Gerste.

Obwohl Wein, Sekt und Traubenmost von Natur aus glutenfrei sind, kann es zum Kontakt mit Gluten während der Vinifikation oder des Ausbaus des Weines kommen. Die eventuell zur Stabilisierung und Klärung der Weine verwendeten herkömmlichen Eiweißstoffe sind in der Regel glutenfrei. Jedoch kam in den letzten Jahren vermehrt Weizeneiweiß anstelle von tierischer Gelatine u.a. bei der Produktion von veganem Wein zum Einsatz. Zudem gibt es auch Erzeugnisse auf Weizenbasis, wie mehlhaltige Pasten, die bei der Versiegelung von Holzfässern verwendet werden können.

Die naturnahe Bewirtschaftung unserer Weingärten ist uns ebenso wichtig wie ein schonender Umgang bei der Weinbereitung und geringstmögliche Eingriffe in der Vinifizierung. Bei dieser Herangehensweise ist der Bedarf an Schönungen generell stark reduziert. Glutenhaltige Produkte verwenden wir bei keinem Schritt der Weinwerdung. Unsere Holzfässer für Ausbau und Lagerung des Weines beziehen wir von Fassbindereien, die keinerlei glutenhaltige Produkte verwenden und darüber hinaus auch glutenfrei zertifiziert sind.

Bei der Domäne Wachau kommen zu keinem Zeitpunkt des Weinwerdens glutenhaltige Produkte zum Einsatz.