



”I den guda-
benådade
drycken ryms
ju allt från mint
och choklad till
charkuterier,
kryddor, honung,
körsbär, svarta
vinbär och
jordgubbar”

Vinet tål hon – trots superallergi

Min fru är superallergisk och avstår därför från mycket som de flesta tar för givet. När vi går på restaurang och nämner allergi så brukar personalen fråga ”Vad är det hon inte tål?” Då brukar vi svara ”Det är bättre att vi talar om vad hon kan äta. Det blir mycket enklare.”

Vad har nu detta med vin att göra? Jo, vinet, det tål hon! Och i vin finns ju som bekant de flesta dofter och smaker. I den gudabenådade drycken ryms ju allt från mint och choklad till charkuterier, kryddor, honung, körsbär, svarta vinbär och jordgubbar. Alla de smaker som hon en gång har kunnat äta.

Men kan inte vin innehålla allergener? Jo, det stämmer. Men ett antal ämnen på EU:s allergenlista, framställda av druvor som skördats 2012 eller senare och som märks efter den 30 juni 2012, måste redovisas på etiketten på flaskan/förpackningen. Det kan handla om ämnen som lagts till för att göra vinet klarare. Vid jäsningsprocessen uppstår proteiner som gör drycken grumlig och slöjig. För att få ett helt klart vin krävs ofta hjälpämnen. Dessa kan ibland bestå av mjölkproteiner, äggvita, protein från fiskens simblåsa eller kitin från skaldjur. De animaliska ämnena får proteinet från jäsningsen att klumpas ihop och sjunka till botten av vinkaret. När vinet sedan filtreras blir det helt klart.

Att använda animalier passar dock inte veganer. Andra sätt att klara vinet; till exempel genom att använda bentonitlera, aktivt kol eller ärtprotein är okej. Så kallad omdragning och olika former av filtrering, med mera, förekommer också i vinmakandet. När det gäller naturviner så råder det olika meningar om till exempel klarning och filtrering.

Sammanfattningsvis fungerar de allra flesta viner för min fru. Och med EU-kraven på märkning måste alla ämnen som kan orsaka allergi, eller intolerans, anges på etiketten i särskilt framhävd stil. Det gäller förutom ovan nämnda animaliska ämnen bland annat också sulfat och vete. Och alla viner och vinprodukter, även glögg, som producerats från och med 8 december 2023 ska dessutom ha både ingrediensförteckning och näringsdeklaration, antingen direkt på etiketten eller via en QR-kod på etiketten. Eftersom 2023 års viner nu börjar bli allt vanligare i handeln kan man själv allt oftare ta del av denna nya information.

Kuriosa är att när det gäller näringsinnehållet så kommer fett, protein och salt ofta vara noll när det gäller vin, ibland också kolhydrater i ett torrt, helt osötat vin. Det betyder dock inte att energinnehållet är noll, alkohol bidrar med mycket energi.

MIKAEL PROPST

Vinskribent och medlem
i Munkänkarna i Uppsala.

JUST NU

**Urbanhof Zweigelt
Classic, 2020,
Österrike, Wagram,
nr 54295, 179 kr, bs**

Jag har länge varit förtjust i den blå druvan zweigelt som företrädesvis finns i Österrike. Från samma ort i Wagram, Fels, där det produceras utsökta vita viner görs också fina rödviner på zweigelt. Vingården Urbanhof drivs i elfte generationen och är så kallat bioorganisk. Detta vin är typiskt för druvan även om den kolaarom (hybrid av toffé och frukt) som jag brukar tycka om, inte är framträdande här. Här ryms mörka bär, körsbär, lingon och en viss fruktsötma även om vinet är helt torrt.

