

# Esiste un vino vegano e come si riconosce?

Posted on 20 Novembre 2020 by PaulVeg-Viaggi&AssaggiFelici



✂ **Un viaggio nel tempo:** Sapevi che la cucina medievale era ricca di spezie, sapori agrodolci e accostamenti incredibili? Ho racchiuso i segreti, le storie più affascinanti e le ricette storiche dimenticate all'interno del mio esclusivo ricettario dedicato a quest'epoca straordinaria, rivisitato interamente in **versione vegana**.

Se vuoi stupire i tuoi ospiti a cena o sei semplicemente curioso di scoprire cosa si mangiava davvero nei banchetti dei castelli, ti consiglio di dare un'occhiata. [Clicca qui per scoprire il mio Ebook Medievale](#) e lasciati ispirare dalla storia!

19 Febbraio 2026



## Calice Vegano: Un Brindisi Etico è Possibile?

*Un viaggio affascinante alla scoperta di come un prodotto antico come il vino possa sposarsi con la filosofia vegana, senza rinunciare al gusto e alla tradizione, esplorando gli aspetti tecnici, normativi e di sostenibilità.*

### ☐ DISCLAIMER AFFILIAZIONI

In questo sito trovi i miei consigli d'acquisto. In qualità di **Associato Amazon**, guadagno una piccola commissione dagli acquisti idonei fatti tramite i miei link, senza alcun costo extra per

te!

(In qualità di Affiliato Amazon io ricevo un guadagno dagli acquisti idonei)

Nel mondo del vino, la purezza del frutto della vite è un concetto cardine. Tuttavia, il percorso dall'uva al calice coinvolge spesso processi che, sebbene invisibili nel prodotto finale, hanno un impatto etico significativo per chi segue uno stile di vita vegano. La chiave di volta risiede in una fase cruciale e tecnicamente affascinante della produzione: la **chiarificazione** (o illimpidimento).

## Il Processo Produttivo: Dal Vigneto alla Bottiglia

La produzione del vino segue passaggi fondamentali, ma le scelte fatte in cantina determinano se il prodotto finale sarà adatto ai vegani. Le differenze principali risiedono nelle fasi di chiarificazione e filtrazione.

Fase Produttiva	Processo Tradizionale	Il Potenziale "Non Vegano"	Processo Vegano
<b>1. Vigneto e Vendemmia</b>	Coltivazione dell'uva e raccolta.	Uso di fertilizzanti animali (es. letame).	Uso esclusivo di fertilizzanti vegetali/minerali.
<b>2. Pigiatura e Pressatura</b>	Spremitura delle uve per ottenere il mosto.	Generalmente fase vegana.	Generalmente fase vegana.
<b>3. Fermentazione</b>	I lieviti convertono gli zuccheri in funghi) alcol.	Generalmente fase vegana (i lieviti sono	Generalmente fase vegana.
<b>4. Chiarificazione e Stabilizzazione</b>	Rimozione delle particelle in sospensione per illimpidire il vino.	Uso di <b>caseina</b> (latte), <b>albumina</b> (uovo), <b>colla di pesce</b> , <b>gelatina</b> .	Uso di <b>bentonite</b> (argilla), <b>proteine vegetali</b> (pisello, patata), <b>carbone attivo</b> .
<b>5. Affinamento e Imbottigliamento</b>	Il vino matura e viene imbottigliato.	A volte, l'adesivo dell'etichetta può contenere tracce animali.	Uso di colle vegetali o sintetiche per le etichette.

Come si evince, il punto critico è la fase 4, dove i coadiuvanti di origine animale vengono usati come "spazzini" per catturare le impurità.

## L'Innovazione Vegana: Alternativa Tecnica e Sostenibile

L'industria enologica, spinta dalla crescente domanda etica, ha sviluppato alternative efficaci e rispettose. I produttori vegani impiegano agenti di origine vegetale o minerale che svolgono la stessa funzione di "pulizia" del vino:

<b>Chiarificante Tradizionale</b>	<b>Chiarificante Vegano Alternativo</b>	<b>Origine e Utilizzo</b>
Albumina, Caseina, Gelatina	<b>Proteine Vegetali</b> (es. di pisello, patata, frumento)	Efficaci nell'illimpimento di bianchi e rossi, senza allergeni animali.
Colla di Pesce	<b>Bentonite</b>	Un'argilla naturale purificata, molto efficace nella stabilizzazione proteica.
Vari	<b>Carbone Attivo</b>	Di origine vegetale, usato per la decolorazione o la rimozione di odori indesiderati.
Vari	<b>Chitosano</b>	Un polimero derivato dai funghi, efficace per la chiarificazione e per il controllo microbiologico.

Queste innovazioni non solo rispondono a un'esigenza etica, ma offrono anche un vantaggio in termini di **riduzione degli allergeni** (eliminando latte e uovo) e **sostenibilità ambientale**, riducendo l'impatto ecologico della produzione vinicola.

## Normative e Riconoscimento: Una Guida per il Consumatore

A livello normativo, l'etichettatura del vino vegano è ancora in evoluzione. Nell'Unione Europea non esiste una definizione legale univoca di "vegano" per il vino, ma la trasparenza è garantita dalle certificazioni di enti terzi.

Il modo più sicuro per riconoscere un vino vegano è cercare i **loghi di certificazione** in etichetta, come:

- **VeganOK:** Il marchio italiano più diffuso, che garantisce un controllo rigoroso di tutta la filiera produttiva.
- **V-Label:** Un simbolo riconosciuto a livello internazionale, gestito in Italia dall'Associazione Vegetariana Italiana.

Queste certificazioni assicurano che l'intero processo, dai coadiuvanti di chiarifica fino, in alcuni casi, alla colla usata per l'etichetta, sia privo di componenti animali.

## Abbinamenti Culinari Etici e Ricette Squisite

Il vino vegano si abbina splendidamente a una cucina vegetale ricca di sapori. Ecco qualche idea di abbinamento con ricette "furbe" e deliziose.

### 1. Prosecco Vegano & Tempura di Verdure Croccanti

Un Prosecco Superiore D.O.C.G. vegano, fresco e con un perlage fine, esalta la croccantezza e la leggerezza di una tempura di verdure miste.

#### Ingredienti (4 persone)

1 carota, 1 zucchina, 4 funghi champignon

100g farina di riso, 1 cucchiaino amido di mais

Olio di semi per friggere

#### Preparazione

Tagliare le verdure a bastoncini sottili.

Mescolare le farine e aggiungere circa 150ml di acqua molto fredda (meglio se frizzante) e un pizzico di sale fino ad ottenere una pastella fluida.

Immergere le verdure nella pastella e friggere in olio bollente fino a doratura. Servire subito con il Prosecco fresco.

### 2. Vino Bianco Vegano & Pesto di Basilico Senza Formaggio

Un bianco strutturato, come un Sauvignon o un Pinot Grigio affinato, si sposa a meraviglia con il pesto, dove il lievito alimentare in scaglie sostituisce il parmigiano, donando un sapore "formaggioso" e sapido.

#### Ingredienti (4 persone)

80g basilico fresco, 30g pinoli, 1 spicchio aglio

4 cucchiaini olio EVO, 2 cucchiaini lievito alimentare

320g pasta

#### Preparazione

Frullare tutti gli ingredienti nel mixer.

Aggiungere l'olio e il lievito, sale e pepe. Frullare a intermittenza fino ad ottenere una crema omogenea.

Condire la pasta scolata al dente con il pesto, aggiungendo un mestolo di acqua di cottura se necessario.

### 3. **Vino Rosso Vegano & Ragù di Lenticchie Saporito**

Un rosso corposo e tannico, come un Chianti Classico o un Primitivo vegano, trova il suo abbinamento ideale in un ragù di lenticchie ricco e saporito, che non ha nulla da invidiare al ragù tradizionale.

#### **Ingredienti (4 persone)**

300g lenticchie secche, 1 carota, 1 sedano, 1 cipolla

400g passata di pomodoro, 1l brodo vegetale

1 bicchiere di vino rosso vegano

#### **Preparazione**

Preparare un soffritto con le verdure tritate e rosolare.

Aggiungere le lenticchie (precedentemente ammollate o meno a seconda del tipo), la passata e il brodo.

Sfumare con il vino rosso e cuocere a fuoco lento per almeno 45 minuti, finché il ragù non si addensa.

## **Il Caso dei Vini Naturali e Biodinamici**

È utile sapere che molti produttori di **vino naturale** o **biodinamico**, per filosofia produttiva, evitano l'uso di qualsiasi coadiuvante o filtrazione aggressiva. Spesso, questi vini sono *naturalmente* vegani per decantazione, anche se non riportano il logo di certificazione sull'etichetta. Se sei un appassionato di vini naturali, verifica sempre le pratiche specifiche con il produttore: potresti scoprire delle gemme etiche inaspettate.

### **Appendice: Risorse Utili e Aziende Etiche Italiane**

Ecco un elenco non esaustivo di cantine italiane che hanno abbracciato la scelta vegana, e siti web che aiutano nella ricerca:

<b>Azienda/Risorsa</b>	<b>Regione/Tipo</b>	<b>Note</b>
<b>Perlage Winery</b>	Veneto (Prosecco)	Azienda leader nel biologico e certificata VeganOK.
<b>Fasoli Gino</b>	Veneto (Vari vitigni)	Vasta gamma di vini biologici e vegani certificati.
<b>Cantina Tinazzi</b>	Veneto, Puglia, Sicilia	Diverse etichette, come quelle della linea San Giorgio, sono certificate vegane.

<b>La Piotta</b>	Lombardia (Oltrepò Pavese)	Offrono anche esperienze di enoturismo con degustazioni vegane.
<b>Barnivore.com</b>	Database Online Globale	Il sito di riferimento internazionale per verificare se una bevanda alcolica è vegana.
<b>Associazioni Certificatrici</b>	Italia/Internazionale	I siti degli enti VeganOK e V-Label offrono elenchi aggiornati dei produttori certificati.

## Conclusione: Un Brindisi che Fa Bene

Scegliere un vino vegano certificato significa optare per un prodotto che è non solo buono, ma anche il risultato di un'etica precisa e di un'innovazione tecnica che rispetta la natura in ogni sua fase.

E tu, hai già provato un vino vegano certificato? Conosci una cantina etica che merita di essere menzionata? **Condividi la tua esperienza nei commenti e buon “viaggi e assaggi felici” in chiave etica!**

Vota questo contenuto

---

### Scopri di più da **Viaggi&AssaggiFelici**

Abbonati per ricevere gli ultimi articoli inviati alla tua e-mail.

Digita la tua e-mail...

Iscriviti

### 📦 Consigliato da **Viaggi&AssaggiFelici**: Fai la tua spesa bio qui!

Acquistando i tuoi prodotti preferiti su Macrolibrarsi da questo box, sosterrai direttamente il mio blog! A te **non costa un centesimo in più**, ma per me è un aiuto immenso per continuare a darti ricette e video sempre gratuiti. Grazie di cuore 🙏



### **Vuoi aprire un blog di successo come questo?**

Se hai un sogno nel cassetto ma **non sai da dove iniziare**, lascia che ti aiuti a realizzarlo. Metto la mia esperienza al tuo servizio: costruisco il tuo sito web da zero e scrivo contenuti professionali capaci di emozionare e catturare i lettori.

**Collaboriamo insieme per dare vita alle tue idee!**

**Scopri come posso aiutarti →**