

EINSCHMECKER

Alpen- [ideaways

ie besten Wellness-
otels zum Abtauchen
und Durchatmen



Winter-Genuss – Hummer-Pasta,
Rinderbäckchen, Trüffel-Dorade
Riesling Cup – Die Sieger unseres
großen Wettbewerbs
Alkoholfrei – Dossiers mit allen
Trends und Tipps mit Geschmack

GENUSS
OHNE
PROZENTE

Alkoholfreier Wein wird zum Trend

Ohne Promille – macht das Spaß? Durchaus. Nach ernüchternden Anfängen finden viele Winzer nun Wege, Gewächsen Geschmack zu verleihen. Dabei nutzen sie neue Verfahren

TEXT UND TIPPS ROMANA ECHENSPERGER

ES BEGANN MIT EINEM BIER und dem prophetischen Slogan „Nicht immer, aber immer öfter“. Damit mischte die Brauerei Clausthaler 1979 nicht nur den Markt auf, sie setzte sich auch an die Spitze einer neuen Bewegung, die seitdem größere Kreise zieht. Heute entfallen sieben Prozent des Umsatzes auf alkoholfreie Biere. Wein hinkt zwar mit einem einprozentigen Marktanteil hinterher, doch das Segment verspricht große Zuwächse. Immer öfter wählen Gäste in Restaurants Getränke mit Geschmack, aber ohne Promille. „Sober Curiosity“ nennt Isabella Steiner, Autorin des Buches „Mindful Drinking“, den Trend zu einem gesundheitsbewussten Lebensstil und der Neugier, alkoholfreie Weine, Sekte und Cocktails zu entdecken. Kein Wunder, dass mehr und mehr Winzer mit ausgefeilter Technik an anspruchsvollen Alternativen tüfteln.

Qualität durch neue Verfahren

Eine Pionierin auf dem Gebiet ist Julia Lübcke, Direktorin der Bischöflichen Weingüter in Trier. Seit Jahren widmet sie sich der Aufgabe, ein hartnäckiges Vorurteil zu widerlegen: alkoholfreier Wein schmeckt wie aufgepimpter Trauben-

saft. „Die Methoden zum Entalkoholisieren haben sich deutlich verbessert“, sagt Lübcke, „viele Weine haben nicht mehr diesen Kochgeschmack.“

Die gängigste Methode zur Entalkoholisierung ist die Vakuumverdampfung. Dabei wird der Wein unter vermindertem Druck erhitzt, sodass der Alkohol bereits bei niedrigen Temperaturen verdampft. So bleibt das Aroma weitgehend erhalten, während das Ethanol entzogen wird. Ein Qualitätssprung gelang zudem durch eine neue Methode der Aromarückgewinnung. Dabei entzieht man dem herausdestillierten Alkohol mittels bestimmter Harze die restlichen Aromen, um sie dem Wein später wieder hinzuzufügen.

Das Verfahren ermöglicht die Herstellung von geschmacklich weinähnlichen Produkten mit weniger Zucker. Denn Alkohol erfüllt im Wein eine wichtige Funktion: Er intensiviert Aromen, lässt Säure sowie Gerbstoffe runder erscheinen. Fehlt Alkohol, entsteht eine Lücke, die Zucker ausfüllen kann. Alkoholfreie Weine enthalten deshalb oft 70 Gramm Zucker pro Liter und mehr. Um die Menge zu reduzieren, nutzt auch Winzer Christian Nett vom Weingut Bergdolt-Reif & Nett die Aromarückgewinnung bei der Produktion. „Die Methode war für mich der Gamechanger in Sachen Qualität“, erklärt er. Damit könne er ausgewo-



Sommelière und Beraterin Romana Echensperger (MW) blickt gern über den Rand des klassischen Weinglases hinaus

Qualität entsteht im Weinberg. Premiumtrauben dienen als Basis für die Alternativen, die auch ohne viel Zucker ausbalanciert sind

GENUSS
OHNE
PROZENTE

gene alkoholfreie Weine wie seinen Sauvignon blanc Reverse mit nur 20 Gramm Zucker pro Liter anbieten.

Aufwendigere Verfahren haben ihren Preis und führen dazu, dass die Alternativen ähnlich viel kosten wie klassische Qualitätsweine. Neben Techniken wie der Aromarückgewinnung fällt auch der Mengenverlust preislich ins Gewicht, erklärt Frederic Chouquet-Stringer, der zahlreiche Weingüter in Deutschland und Frankreich berät. „Wer etwa 13 Prozent Alkohol entzieht, hat weniger Liter zum Abfüllen, weshalb gute Produkte nicht zum Discountpreis erhältlich sind.“

Wichtig für die Qualität ist das Ausgangsprodukt. „Wir verwenden nur Premiumweine“, sagt Sandra Bentz, die für Marketing und Vertrieb beim Weingut Anton in der Pfalz mitverantwortlich ist. Doch damit nicht genug. Für alkoholfreie Weine reduziert man die Trauben kurz nach Reifebeginn, indem der untere Teil von Hand abgeschnitten wird. Dies halbiert nicht nur den Ertrag, sondern sorgt dafür, dass die verbleibenden Trauben viele Aromen und Inhaltsstoffe einlagern können. „Beim Entalkoholisieren geht immer Bukett verloren, weshalb wir mit intensivem Duft starten wollen“, begründet Bentz das Vorgehen.

Aus Sicht von Julia Lübcke eignen sich Aromarebsorten wie Riesling besonders gut zur Entalkoholisierung. „Zudem stellen auch wir gezielt Grundweine für die alkoholfreie Variante her.“ Viele Erzeuger verwendeten trockene Weine und glichen die Süße mit Traubensaft aus, was den Charakter des Weins verändere, so die Direktorin der Bischöflichen Weingüter in Trier.

„Unsere Basis für den alkoholfreien Wein ist ein fruchtiger Riesling in Kabinett-Qualität; der hat nur acht Prozent Alkohol, sodass weniger entzogen werden muss, und mit der natürlichen Süße des Weins erreichen wir eine geschmacklich harmonische Balance.“

Nicht nur Wein, auch alkoholfreier Sekt gewinnt immer mehr Liebhaber. So hat die Unternehmensgruppe Rotkäppchen-Mumm ihr Angebot ausgebaut und jüngst den Premiumsekt Doppio Passo Alternativa Sparkling eingeführt. „Die Nachfrage nach hochwertigen Produkten steigt“, sagt Geschäftsführer Christof Queisser, „die Alternativen sind auch bei klassischen Sektevents zunehmend gefragt.“ Die Basis ist stiller Wein, der später durch die Zugabe von Kohlensäure zum sprudelnden Getränk wird.

Mit oder ohne: der Geschmack zählt

Ob mit oder ohne Prickeln: Die alkoholfreien Varianten werden immer besser, das Angebot wächst mit der Nachfrage, und die Kritik der Experten weicht allmählich dem Zugeständnis, dass die Alternativen zwar anders, aber gar nicht schlecht schmecken. Nur: Wird Wein in der alkoholfreien Version nicht endgültig vom Thron des Kulturguts gestoßen und zu einem profanen Getränk degradiert?

Fakt ist, dass für den alkoholfreien Wein mehr Eingriffe nötig sind. Er ist ein Produkt, das mit Maschinen unter viel Energieaufwand entsteht. Doch das dürfte wenig interessieren, wenn das Ergebnis überzeugt. Was dem Produkt jedoch fehlt, ist das Potenzial zum wohltemperierten Rausch. Alkohol baut Hemmungen ab, lässt die Gedanken freier fließen, verstärkt Gefühle der Unbeschwertheit und dient als sozialer Schmierstoff. Der Verzicht darauf mag gesünder sein – aber wird die Welt dadurch besser?

Für Katja Bernegger vom Weingut Heribert Bayer im Burgenland ist das keine Frage von Entweder-oder, sie verbindet mit dem neuen Trend schlichtweg ein Mehr an Möglichkeiten. „Wir möchten die Welt des Weins erweitern“, sagt die Winzerin, deren erklärtes Ziel es ist, den besten alkoholfreien Rotwein zu produzieren. Für sie bleibt die Tradition, gemeinsam am Esstisch zu sitzen und sich auszutauschen, davon unberührt. „Wie viel Alkohol braucht es, um ein gutes Gespräch zu führen? Oder geht es nicht auch mal ohne?“, fragt sie treffend. Die Antwort darauf gibt der Konsument seit Jahren – immer öfter.

Erfindergeist aus der Flasche

Ob von der Mosel oder aus der Pfalz: Diese Weine und Sekte berauschen mit Frische und komplexen Aromen

Alkoholfreie Weine

Rosen und Beeren (1)

Dieser Rosé vom Weingut Anton überzeugt mit einem intensiven Bukett. In der Nase zeigen sich Aromen von Rhabarber, Erdbeeren, Hagebuttenkonfitüre und Rosenduft, am Gaumen bringt der Wein (40 Gramm Restzucker) quietschfruchtige Aromen zum Vorschein.

Weingut Anton, Pfalz, € 11,50
www.weingut-anton.de

Mit Holz und viel Grip (2)

Der Premiumwein Zeronimo Leonis Blend ist eine entalkoholisierte Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon. Das Ergebnis: ein komplexes Bukett von dunklen Früchten, Kräuternoten und edler Eichenholzwürze.

Heribert Bayer, Burgenland, € 34,90
www.alkoholfrei-vom-winzer.de

Der bleibt trocken (3)

Dieser Sauvignon Blanc Reverse offenbart die für diese Rebsorte typischen Aromen von Stachelbeeren, Maracuja, Steinobst und Minze. Der mit 20 Gramm Restzucker angenehm trockene Wein ist sehr fein und ausgewogen.

Weingut Nett, Pfalz, € 12,90
www.nett-weine.de

So was von Mosel (4)

Das Bukett des DOM Zero Rieslings kommt dem eines schieferwürzigen Moselweins erstaunlich nahe. Dazu zeigen sich Noten von Zitruszesten, kandiertem Ingwer und Steinobst. Mit 39 Gramm pro Liter Zucker schmeckt er feinherb.

Bischöfliche Weingüter in Trier, Mosel, € 9,90
www.bischoeflicheweingüter.de



Chardonnay von Leitz

Beim „Eins Zwei Zero“ merkt man, dass sich Johannes Leitz schon lange mit dem Thema beschäftigt. Er überzeugt mit cremigem Mundgefühl, Anklängen von Vanille, Granny Smith, Birnen, Zitruszesten und nussigen Noten im Finish.

Johannes Leitz, Rheingau, € 9,50
www.leitz-wein.shop

Alkoholfreie Sekte

Elegante Note (5)

Die alkoholfreie, prickelnde Alternative vom Weingut Mayer besticht mit dezenten Aromen von Birnen, weißen Blüten und Muscat. Das Mousseux wirkt cremig, mit 45 Gramm Restzucker pro Liter und angenehm rassischer Säure gleicht er einem Schaumwein im höheren Brut-Bereich.

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien, € 15
www.weinpunktonline.de

Schaumhaft lecker

Bibo Runge beschäftigt sich seit Langem mit alkoholfreien Weinen – so ist auch ihr „Deserteur“ Sparkling Rosé eine gute Wahl. Das Bouquet spielt mit Noten reifer Himbeeren, zarter Kirschblüten, weißen Mandeln und einem Hauch frischer Butter. Am Gaumen entfaltet er feine Cremigkeit.

Weingut Bibo Runge, Rheingau, € 12,80
www.alkoholfrei-vom-winzer.de

Spannende Aromen

Eine lebendige Alternative mit einer spannenden Aromatik: Zitruszeste, Limette, grüner Apfel, Aprikose und ein Hauch Muskat sowie weißer Tee sorgen beim Riffel Zero White Sparkling für ein anregendes Bouquet. Feine Perlage trifft auf perfekte Balance von Säure und feiner Süße.

Weingut Riffel, Rheinhessen, € 14,90
www.weingut-riffel.de

Hauch von Rhabarber

Der Prickler von Seck begeistert mit Frische. Aromen von Kräutern, knackigem Apfel und einem Hauch Rhabarber prägen das Geschmacksbild und verleihen ihm einen lebhaften Charakter. Im Glas zeigt er sich schlank, begleitet von feiner Perlage.

Weingut Seck, Rheinhessen, € 12,80
www.weingut-seck.de