

Der bewusste Umgang mit Hochprozentigem oder gar der Verzicht darauf wird immer populärer. Nach Schäumern und Spirits wächst jetzt auch das Angebot für **ALKOHOLFREIE WEINE**. Unser Autor, ein Sommelier, testete 32 auf ihr Aroma

VON ULRICH AMLING

Kaum liegt der „Dry January“ hinter uns, beginnt auch schon die Fastenzeit: Verzicht zu üben, und sei es nur für 40 Tage, fasziniert von Jahr zu Jahr mehr Menschen. Auf Platz eins liegt in Deutschland mit deutlichem Abstand zu Süßigkeiten, Fleisch und Tabak einmal mehr der hartnäckige Dauersieger: Alkohol. 73 Prozent aller Fastenwilligen nennen ihn als Ziel und wollen auf Bier, Wein, Sekt und Spirituosen mit Umdrehungen ganz verzichten, zumindest bis Ostern. Gerade jüngere Leute stellen ein alkoholzentriertes Leben zunehmend in Frage. Sie plädieren für „mindful drinking“, reden darüber, welcher soziale Druck auf dem nächsten Glas lasten kann, und suchen nach Alternativen.

„Was trinke ich, wenn ich nicht trinke?“, fragten sich auch Katja Kauf und Isabella Steiner, die Gründerinnen von „Nüchtern Berlin“, die neben einem Onlineshop auch die ersten Null-Prozent-Spätis in Deutschland betreiben (aktuell in Kreuzberg, Solmsstraße 30 und Prenzlauer Berg, Arkonaplatz 10). In ihren Regalen finden sich neben alkoholfreiem Gin und Sekt auch eine Reihe von Weinflaschen. Sie sind Ausdruck für die Ernsthaftigkeit, mit der von einem Jahrtausende alten Genussmittel entwöhnt werden soll. Nachdem es alkoholfreie Schäumern mit fast 22 Millionen verkauften Flaschen auf einen achtbaren Marktanteil von fast sechs Prozent gebracht haben, holt nun der Wein auf: 2020 wurden immerhin 3,7 Millionen Flaschen verkauft, das entspricht einer Steigerung von mehr als 40 Prozent zum Vorjahr.

Nüchtern betrachtet kann alkoholfreier Wein ein gutes Geschäft in einem gesättigten Markt sein, der trotz kleiner Pandemie-Ausschläge wohl nicht mehr weiter wachsen wird. Der Erfolg des Schaumweins macht Kellereien und Winzer selbstbewusster, international gefeierte Starwinzer wie Ernie Loosen von der Mosel oder Johannes Leitz aus dem Rheingau stehen hinter ihren abstinenten Flaschen. Leitz startete 2016 seine ersten Versuche, nachdem ihn ein norwegischer Spitzenkoch darum gebeten hatte. Nur vier Jahre später verkauft er rund 300.000 Flaschen, der Großteil davon geht in die USA und nach Skandinavien, wo man in Sachen neue Nüchternheit weiter ist als in Deutschland.

Mit dem steigenden Renommee von alkoholfreiem Wein gelang es dem Berliner Start-up „Kolonne Null“ auch, die Namen der Winzer, von de-

ALKOHOLFREIEN WEIN KANN MAN SICH NICHT SCHÖNTRINKEN, ER MUSS SCHMECKEN

nen der Grundwein stammt, aufs aufwändig gestaltete Goldetikett zu holen. Das ist ein Schritt raus aus der Anonymität und ein Qualitätsversprechen. Es sind nicht die billigen Reste der weltweiten Überproduktion, denen zum bitteren Ende auch noch der Alkohol entzogen wird. Trotzdem kommt dabei kein handwerkliches Produkt heraus, wie man es von einem Wein aus Winzerhand erwartet. Das liegt am Herstellungsverfahren, denn dem traditionell vergorenen Traubenmost wird anschließend der Alkohol entzogen. Dafür



Nüchtern betrachtet

bringt der Winzer seinen Wein zu Dienstleistern, die über die nötige Technik verfügen.

Sie beruht meist noch immer auf dem Verfahren, das sich Carl Jung aus Rüdesheim 1908 patentieren ließ: Unter einem Vakuum verdampft Alkohol schon bei Temperaturen um 30 Grad, er kann also vom Wein getrennt werden, ohne dass dieser stark erhitzt werden muss, denn das würde die Aromen zerstören. Lange war das Familienunternehmen Jung der einzige Hersteller von alkoholfreiem Wein auf der Welt, heute haben sich Großkellereien längst eigene Entzugsanlagen aufgebaut. Techniker tüfteln daran, wie sie den immer noch immensen Abfall an Geschmack und Tiefe kompensieren können, denn Alkohol ist weit mehr als die Schattenseite des Weintrinkens. Er hält die Aromen beisammen, er sorgt für Fülle und ausreichend Süße im Mund und verhindert so, dass Wein sauer oder bitter schmeckt.

Nach dem Entzug fehlt dem Wein daher die Mitte, das Geschmacksgefüge muss neu zentriert werden. Dafür übernimmt nach dem Ausfall von Alkohol Zucker die Aromatragerschaft. Werte bis zu 60 Gramm pro Liter sind üblich. So viel findet

sich auch in einem Kabinett von der Mosel, der acht Prozent Alkohol hat, Cola liegt bei 90 Gramm Zucker. Ohne den Zusatz von Süße, die oft mittels Traubenmostkonzentrat verabreicht wird, wäre alkoholfreier Wein schlicht nicht trinkbar. Dennoch Hersteller gerne darauf hin, dass ihre Flaschen nur ein Drittel der normalen Weinkalorien enthalten. Doch wer einen bewussten Lebensstil anspricht, sollte nicht verschweigen, dass die technische Entalkoholisierung Energie verbraucht und zusätzliche Transportwege nötig macht. Wenn dann eine extraschwere Flasche Hochwertigkeit noch ausstrahlen soll wie der Rouge von „Kolonne Null“, sieht die CO2-Bilanz schnell bescheiden aus.

Alkoholfreien Wein kann man sich nicht schöntrinken, er muss schmecken. Nach unseren Verkostungen von Sekt (August 2019) und Gin (März 2020) kamen nun 32 Stillweine ohne Prozente ins Glas. Was nicht ganz stimmt: Der Gesetzgeber lässt unter der Bezeichnung „alkoholfrei“ bis zu 0,5 Prozent zu, nur bei der Angabe „ohne Alkohol“ gelten wirklich Nullpromille. Getestet wurden entalkoholisierte Weine von deutschen Her-

stellern, von namhaften Winzern ebenso wie von ungenannten Grundweinproduzenten. Das Gros der Flaschen enthält Weißwein, der anspruchsvollere Ergebnisse liefert als Rotweine, bei denen sich die Gerbstoffe schwer integrieren lassen.

Was in die Nase springt: Die wenigsten Weine ohne Alkohol riechen einladend. Malzig-dumpfe, auch leicht käsig Noten bilden einen Deckel, der es unmöglich macht, auf die verwendete Rebsorte zu schließen. Dieses Phänomen macht auch vor Riesling-Profis wie Loosen und Leitz nicht halt, weshalb es ihre erfolgreichen Produkte diesmal nicht auf den Siegetisch geschafft haben (siehe Kasten). Aroma-Rebsorten wie Sauvignon Blanc, Muskateller oder Gewürztraminer gelingt es weitaus besser, etwas von ihrem Duft zu bewahren. Wer also alkoholfreien Wein mit erkennbarem Geschmacksprofil trinken will, sollte seine Präferenzen überdenken. Ohne Prozente sind Riesling und Spätburgunder nicht länger die unangefochtenen Rebenkönige. Heruntergepegelt von der Verkostung, flutet der erste Schluck mit Alkohol die Sinne dann wieder mit seiner ganzen Wucht. Bewusstseinsweiterung durch Perspektivwechsel.

Unsere Tipps: Die hier schmecken auch ohne



Weißwein

Deserteur. Rheingau Riesling. Weingut Bibo Runge, 9,50 Euro
Klarer Duft von Pfirsich aus der Dose, erfrischende Säure, nicht zu viel Süße, wahrt charmant den Charakter eines trockenen Rieslings.

Null.Stoff. Weingut A. Biesel, Baden, 8 Euro
Weißweincuvée aus Muskateller und Gewürztraminer, feiner Duft von Rosen und Holunder. Zart und rein wie Blütenwasser. Die Sektflasche sieht toll aus, ist aber unnötig schwer.

Vinopur Weiss. Bähr Pfalztraube, 12 Euro
Riesling und Müller-Thurgau als harmonisches Doppel, schönes Spiel von Säure und Süße, hat sogar etwas Länge am Gaumen.

Vinopur Weiss Edition Muscat. Bähr Pfalztraube, 15 Euro
Gelber Muskateller überreicht einen Strauß duftender Rosen. Sehr saftig und weinig, blitzsauber. Eine echte Alternative für Halbtrocken-Trinker. Stolzer Preis.

Sauvignon Blanc. König & Krieger, Oberursel, 7,90 Euro
Nachvollziehbares Aromenspektrum mit Stachelbeere im Zentrum, Frische und ausgewogene Süße, die mit 46 Gramm im oberen Mittelfeld liegt und den Wein harmonisch abrundet.

Rosé

Rosé 2019. Kolonne Null, 9,90 Euro
Der Grundwein stammt von Winzer Felix Mayer aus der Nordpfalz. „Kolonne Null“ macht daraus mit vergleichsweise geringem Zuckerausgleich (29 Gramm) einen herb-erfrischenden Rosé mit Hibiskusnoten.

Rotwein

Vinnocence Merlot. Bio. Peter Riegel, Orsingen, 6,50 Euro
Kooperation von Deutschlands führendem Bioweinhändler und Carl Jung: Duftet nach Kirsche und Kirschkern, im Mund saftig und rund, gezähmte Gerbstoffe, hält die Erinnerung an Traubensaft lebendig.

Alternative

Zero Zero. Bio. Gustavshof, Rheinhessen, 8,90 Euro
Hier wird nicht mit Alkoholentzug gearbeitet, weshalb es sich, rechtlich gesehen, nicht um Wein, sondern um ein Erfrischungsgetränk aus fermentierten und nicht fermentierten Muskat-Trauben aus Demeter-Anbau handelt. Duftig, mit zarter Kombucha-Würze und Durstlöschqualitäten. **UA**

ANZEIGE

Alkoholfreier Genuss aus Berlin



Juniper Laori No. 1

Statt Gin verwendet, schmeckt Juniper Laori No. 1 perfekt mit Tonic Water. Die alkoholfreie* Wacholderbasis des Berliner Start-ups besteht aus acht provenzalischen Bio-Kräutern wie Wacholder, Rosmarin und Lavendel. Flasche mit 0,5 l, unter 0,5 % Alkohol, kalorienarm, glutenfrei und vegan.

Bestellnr. 19732

24,90 €
(49,80 €/ Liter)

Weinauswahl alkoholfrei*

Leckerer und alkoholfreier Genuss* – als Essensbegleiter oder für die Party: Probieren Sie diese traditionell gekelterten Jahrgangswine und prickelnden Schaumweine von „Kolonne Null“, denen in einem neuen Verfahren schonend der Alkohol entzogen wurde. Kalorienarm, weniger als 0,25 % Alkohol.



Inhalt: 4 Flaschen à 0,75 l:
Rosé Wein 2019
Riesling Wein 2019
Cuvée Blanc Prickelnd 2019
Cuvée Rouge 2019

Bestellnr. 19733

46,90 €
(15,63 €/ Liter) Enthält Sulfite

No Gin alkoholfrei*

Die Gin-Alternative aus der Berliner Traditionsbrennerei, ideal für den alkoholfreien Longdrink. Feine Aromen von Wacholder, Holunder und Hagebutte, Waldmeister, Gurke und Birke verleihen ihm eine besonders angenehme Frische. Flasche mit 0,35 l, unter 0,5 % Alkohol, zuckerfrei und vegan.

Bestellnr. 19747

14,90 €
(42,57 €/ Liter)

*Hinweis: Nach deutschem Lebensmittelrecht dürfen nur Getränke und Speisen als alkoholfrei bezeichnet werden, die weniger als maximal 0,5 % Alkohol enthalten.

shop.tagesspiegel.de – Sie verschenken. Wir verschicken.

Unsere Bestellhotline (030) 290 21-520 ist momentan eingeschränkt erreichbar. Schicken Sie Ihre Anfragen gerne auch an shop@tagesspiegel.de. Preise inkl. MwSt., zzgl. 4,95 € Versandkosten, Produkte aus dem Kunst- und Schmuckbereich 7,95 €, Tagesspiegel-Magazine versandkostenfrei. Anbieter: Verlag Der Tagesspiegel GmbH, Askaniischer Platz 3, 10963 Berlin.

