

Besuchen Sie hier die [Webversion](#).

trywine - Newsletter 20 - Mai 2022



trywine

Sali

Es ist wieder viel passiert in Sachen Wein beim mir. So war ich in der Ostschweiz Reben einpflanzen und lies mir bestätigen, was ich schon immer gewusst hatte, die Arbeit im Weinberg ist zwar schön aber auch sehr hart. Ich habe unglaublich geschwitzt. Dann war Ende April die Graduierung der neuen Weinakademiker in der Schweiz, insgesamt 12 sind dazu gekommen, teilweise wurden diese sogar in unserer nationalen Boulevardzeitung gefeiert. Interessant aber, dass nur ein neuer Weinakademiker darunter war, der es in der kürzesten Zeit von zwei Jahren geschafft hat! Weiter habe ich zwei schon fast abenteuerliche "Wine and Dine's" geniessen dürfen. Das Erste mit Weinen aus Neuenburg von Jacques Tatasciore von der Domaine de la Rochette aus Cressier. Weine, von denen ich seit Jahren träume und keine Chance habe, diese zu erwerben oder zu probieren. Gleich neun dieser «Phantom»-Weine wurden präsentiert und ich war unter den glückliche Geniesser.

Weine ohne Alkohol

Das Geniessen von Weinen hat natürlich auch so seine Nebenseite, nicht immer werden die Weine konsequent und professionell gespuckt bei Verkostungen, sondern eben auch getrunken und genossen. Dass dies nicht immer gesund ist, versteht sich von selbst. Dabei habe ich mich immer wieder mal gefragt, wie wäre es mit Wein ohne Alkohol?

Geht das überhaupt, Wein ohne Alkohol? Wie ist der technische Prozess? Gibt es einen Markt? Spätestens, als ich nach einem meiner Newsletter nach Weinen ohne Alkohol gefragt wurde und keine zufriedenstellende Antwort wusste, wurde ich neugierig. Ich hatte das Thema immer vor mir hergeschoben und nur darüber gelesen. Nun habe ich mich vor kurzem entschlossen, ein paar alkoholfreie Weine zu kaufen und zu verkosten.

Wein und Alkohol

Zuerst ein paar Basics. Der Alkohol im Wein entsteht aus der Gärung. Dabei wird der im Most vorhandene Zucker (bei uns gemessen in Öchsle) mittels natürlicher Hefe oder Reinzuchthefen vergoren. Es entsteht CO₂ und aus dem Zucker wird der Alkohol gebildet. Der potentiell mögliche Alkoholgehalt kann dabei relativ gut ausgerechnet werden, wenn der Zuckergehalt im Most bekannt ist. Oft wird bewusst nicht der ganze Zucker vergoren, das gibt dann Weine mit Restzucker, die dann lieblich bis sehr süß sein können. Vor allem in Deutschland wird dies häufig praktiziert, um den säurebetonten Rieslingen mit dem Restzucker entgegenzuwirken und so dem Wein mehr Balance zu geben. Interessant ist auch der Umstand, dass die verschiedenen Hefen bei der Vergärung den Alkohol unterschiedlich gut vertragen. So können natürliche Hefen z.B. bei der sogenannten Spontanvergärung bereits bei 4 Volumenprozent ihre Aktivität einstellen. Dann wird oft mit den gezüchteten Hefen nachgeholfen. Aber auch diese geben bei 16 Volumenprozent auf, so müssen spezielle Hefen ran, die es ermöglichen, dass es durchgegorene Weine mit bis zu 17 Prozent Alkohol gibt. Alkohol ist ein wichtiges Strukturelement neben den Aromen, dem Restzucker, den Gerbstoffen und der Säure. Das Ziel ist, dass all diese Elemente im Einklang sind um einen ausgewogenen,

schön balancierten Wein zu erreichen. Der Alkohol ist auch sehr wichtig als Geschmacksträger im Wein. Von daher spricht nun eigentlich alles gegen Wein ohne Alkohol?

Wein ohne Alkohol

Zusammenfassend sehr interessant finde ich folgenden Artikel online aus der Zeitschrift [Falstaff](#) über die Herstellung von alkoholfreien Weinen: *«Vereinfacht gesagt werden die Produkte hergestellt, indem einem normal erzeugten Wein in einem weiteren Arbeitsdurchgang der Alkohol entzogen wird. Dafür gibt es zahlreiche technische Verfahren von Umkehrosmose bis Dünnschichtverdampfung, die allesamt den Geschmack verfälschen und Aromen zerstören – der Durchbruch kam erst mit der Einführung einer Methode, bei der mittels Vakuum entalkoholisiert wird. Unter Vakuum beginnt der Alkohol bereits bei einer Temperatur von 27°C zu verdampfen statt bei 80°C, so können auch flüchtige Aromen erhalten werden. Mit dieser von Dr. Carl Jung bereits 1908 eingeführten Technik können Weine sogar zu 100 Prozent von Alkohol befreit werden.»*

Das tönt für mich sehr nachvollziehbar, wenn die Temperatur im Bereich der Gärtemperaturen liegen, werden die Aromen nicht beeinträchtigt. Weiter ist in der gleichen Passage zu lesen *«Der Alkohol dient dem Wein als Aromen-Transporteur und Katalysator – fällt dieser weg, ist Schluss mit jenen feinen Nuancen, die den Kenner spielend einen Cabernet Sauvignon von einem Merlot unterscheiden lassen»*.

Auffallend ist, dass die Deklarationen auf der Weinflasche anders ist als beim Wein mit Alkohol. Die Weingesetze für Wein ohne Alkohol greifen somit nicht, da dies im engeren Sinn gar keine Weine sind. Ein Getränk, zumindest in Deutschland, darf mit weniger als 0.5 Volumenprozent als frei von Alkohol deklariert werden. Mit dem Preis wird ein weiterer Aspekt thematisiert. Oft sind die Preise für Weine ohne Alkohol eher tief. Ich selber habe 9 Weine für insgesamt CHF 110 gekauft. Mit der Enthalkolisierung müssen die Weine einen zusätzlichen Arbeitsschritt über sich ergehen lassen, was das Getränk eigentlich verteuern müsste. Falstaff vermutet, dass sehr günstige Basisweine für die Produktion herangezogen werden. Dies erhöht natürlich nicht die Akzeptanz dieser «Weinkategorie». Ich bin

gespannt, ob es künftig auch mal entalkoholisierte Weine im Premium-Segment geben wird. Langer Rede kurzer Sinn. Ich habe den Test gemacht und beschreibe nachfolgend zwei Weine ohne Alkohol.

Die Weine



Kolonne Null, Riesling 2020

Zuerst habe ich einen Riesling probiert. Da erhoffte ich mir, die Traubensorte zu erkennen. Der Wein bzw. die Trauben sind aus der Mosel, rund um Bernkastel. Die Lage und die Rebsorten sind also bekannt. Produziert wurde dann der Wein von einer Firma aus Berlin mit dem Namen «Kolonne Null». Sowohl in der Nase als auch im Gaumen ist der Riesling durchaus erkennbar. Ob ich das auch blind erkennen würde, lass ich offen. Der Wein ist säurebetont aber sehr kurz im Abgang. Der Geschmacksträger Alkohol fehlt, die Frische, Spritzigkeit und durchaus typische Aromatik ist aber da. Unter dem Strich sehr überraschend! Ich behaupte sogar, wenn ich den Wein in einer Blindverkostung präsentiere wird er zwar keine Top Noten erhalten, dass er aber keinen Alkohol hat wird vermutlich von den wenigsten explizit erkannt.



Kolonne Null, Cuvée Rouge No 2

Der zweite Wein ist vom gleichen Hersteller, ein roter Cuvée. Hier sind die Traubensorten nicht aufgeführt und die Trauben kommen aus Spanien und der Wein wurde sogar im Barrique ausgebaut. Vielmehr ist nicht ersichtlich auf der Etikette. Der Rotweincuvée hat eine erstaunliche Aromatik, weiche Tannine, etwas Vanillenoten vom Holz und auch er ist sehr säurebetont. Wo bei der Tropfen schon etwas mehr an einen Traubensaft erinnert. Diesen Wein schätze ich zwar etwas besser ein als der Riesling, das etwas fehlt ist aber viel offensichtlicher!

Fazit aus meiner Sicht

Wein ohne Alkohol ist eine eigene Kategorie und sollte nicht mit einem Wein mit Alkohol verglichen werden. Oder vergleichen wir Traubensaft mit Wein? Schon nur die Analyse ist schwierig, da jedes herkömmliche Bewertungsschema davon ausgeht, dass der Wein Alkohol hat. Fest steht, dass erst bei alkoholfreien Weinen erkannt wird, welche wichtige Rolle der Alkohol im Wein spielt. Er stützt den Wein, er verstärkt die Aromen, er macht ihn ausgewogen und er gibt dem Wein Länge. Ein Wein ohne Alkohol kann aber sehr fruchtig sein, er kann Tannin haben, die Säure wirkt viel betonter und der Wein erinnert oft an einen Traubensaft, aber auch an Wein. Und der ganz grosse Vorteil, man

kann unbedenklich viel davon trinken, nicht nur wegen dem fehlenden Alkohol, auch weil diese Getränke absolut überschaubare Mengen von Zucker und Kohlenhydraten beinhalten.

Zum Schluss

Ich möchte Dich noch auf zwei Events aufmerksam machen, in denen ich unbekannte Weinländer Interessierten näher bringen will. Allenfalls bist Du für den ersten Anlass von mir bereits angeschrieben worden.

1. am 23. Juni in Baden AG mache ich einen Ausflug nach **Zypern**
2. am 1. Juli ebenfalls in Baden steht das Traubenland **Moldawien** auf dem Programm

Details für beide Anlässe sind auf meiner [Homepage](#). Anmeldungen sind ab sofort per Email an markus.zyka@trywine.ch möglich. Und, alle die beide Events buchen, erhalten beim zweiten Anlass 10 Prozent Rabatt!

Bis zum nächsten Mal wünsche ich Dir alles Gute und tolle Weine und vielleicht sehen wir uns am 23. Juni?

Liebe Grüsse
Markus
Weinakademiker



*Impressum:
trywine.ch
Hägelerstrasse 17d
5453 Remetschwil
Newsletter abbestellen*