

Wein ohne Alkohol ist keine Gotteslästerung mehr

Während alkoholfreies Bier inzwischen Mainstream ist, hat sich **alkoholfreier Wein** bisher noch nicht so richtig durchgesetzt. Gründe, warum sich das ändern könnte, gäbe es. Und auch Top-Winzer beschäftigen sich damit.

VON BERNADETTE BAYRHAMMER

Trinken bald nur noch die Alten?“, titelte vor Kurzem ein Schweizer Nachrichtenportal. Ein bisschen überspitzt, aber: Immer mehr junge Menschen haben keine Lust mehr auf Alkohol. Und nicht nur sie: Nüchtern zu bleiben liegt im Trend, auch abseits von Fastenzeit, Dry January oder Sober October.

Statt für Selbstkasteiung und Spaßbefreiheit steht der Verzicht auf Alkohol inzwischen für einen Lifestyle. Internationale Bewegungen wie Sober Curious oder Mindful Drinking haben auch in Österreich immer mehr Anhänger, ganze Bücher widmen sich alkoholfreien Cocktails, Spitzenrestaurants stecken mittlerweile viel Arbeit in alkoholfreie Menübegleitungen – und wer in geselliger Runde keinen Alkohol trinkt, wird zumindest weniger oft schief angeschaut als früher, als sich im Wirtshaus alle Köpfe hoben, wenn jemand ein alkoholfreies Bier bestellte. Während Bier ohne Alkohol inzwischen längst zum Mainstream geworden ist, hinkt der Wein hier allerdings noch ziemlich nach.

Viel Luft nach oben. Zahlen, wie viel alkoholfreier Wein in Österreich getrunken wird, gibt es keine. Klar ist: Es ist noch ziemlich wenig. In Deutschland machte alkoholfreier Wein 2020 laut einer Studie im Auftrag des deutschen Weininstituts weniger als ein Prozent



des gesamten Weinkonsums aus, beim Schaumwein waren es immerhin fünf Prozent. Dass von alkoholfreiem Sekt deutlich mehr getrunken wird, liegt wohl teilweise am Anlass: Anstoßen will man vielfach auch, wenn man keinen Alkohol trinken kann oder will. Andererseits geht es auch um den Geschmack: Wenn schon der Alkohol fehlt – der im Wein ein wichtiger Geschmacksträger ist –, dann hilft die Kohlensäure hier aus. Ein Grund, warum alkoholfreie Biere (denen ja auch nicht so viel Alkohol fehlt) besser funktionieren als der Wein.

„Ich hab mir gedacht, dass es schneller geht“, sagt Roman Proschinger, der mit Vinumis und Freiwein entalkoholisierte österreichische Weine produziert. Aber das Interesse an Wein ohne Alkohol steigt – nicht zuletzt bei ihm am Rennweg in seiner alkoholfreien Vinothek, der ersten Europas, wie er sagt. „Und in spätestens zehn Jahren hat jeder Wirt einen alkoholfreien Wein oder Sekt.“ Da ist noch einiges zu tun: Rund 20 Restaurants und Hotels in ganz Österreich beliefert Proschinger mit seinen Weinen und Sekten derzeit, aber es werden langsam mehr. Zuletzt

hat das hippe 25-Hours-Hotel in Wien Interesse signalisiert. Dass Proschinger mit seiner Einschätzung nicht allein dasteht, zeigt auch die Tatsache, dass die größte Weinmesse der Welt dem alkoholfreien Wein heuer mehr Raum gibt: Bei der ProWein, die im März in Düsseldorf stattfindet, gibt es erstmals eine Halle nur für alkoholfreie Weine und Weinalternativen.

Herausforderung Geschmack. Um den Alkohol aus dem Wein zu bekommen, gibt es unterschiedliche Verfahren: Am verbreitetsten ist die sogenannte Vakuumverdampfung, die einst der Apotheker Carl Jung erfunden hat. Mittlerweile können auch Aromastoffe, die im verdampften Alkohol bleiben, aufgefangen und dem Wein anschließend wieder zugeführt werden. Das hilft dem Geschmack – der nach wie vor eine Herausforderung ist. „Alkohol ist ein Geschmacksträger, das ist so, wie wenn man ohne Butter oder Öl kocht“, sagt Proschinger. „Damit nimmt man klarerweise auch Geschmack weg, beim Rotwein fehlen dann die Breite am Gaumen und der Abgang. Man wird



Roman Proschinger (Vinumis, Freiwein) in seiner alkoholfreien Vinothek am Rennweg in Wien: „In spätestens zehn Jahren hat jeder Wirt einen alkoholfreien Wein oder Sekt.“

schwer zu einem roten Burgenländer hinkommen oder zu einem duftenden Grünen Veltliner aus der Wachau. Aber trotzdem, wir bieten den Leuten, die nichts trinken wollen oder die nichts trinken können, weil sie schwanger sind, fahren müssen, Medikamente nehmen, eine Alternative, die passt.“

Bei der Weinmesse ProWein gibt es erstmals eine Halle für alkoholfreie Weine.

Wer sich selbst durchkosten will, kann das in Proschingers Vinothek tun. Am besten verkauft sich den Green Pepper aus einem Grünen Veltliner, den er in Deutschland entalkoholisieren lässt – in Österreich gibt es bis dato keine Anlage dafür. Die prickelnde Gemischte Katz – eine Art mit Kohlensäure versetzter Gemischter Satz, der so heißt, weil man bei entalkoholisiertem Wein in Österreich keine Rebsorte angeben darf – kommt durchaus an einen klassischen Sekt heran. Und der alkoholfreie Aperol-Spritz, den Proschinger daraus mit seinem neuen alkoholfreien

Bittersirup mischt, habe bei einer Damenrunde in seiner Vinothek unlängst sogar einen Phantomschwips ausgelöst: wohl nicht wegen des verbleibenden Alkohols – bis 0,5 Prozent gelten Getränke als alkoholfrei –, sondern weil offenbar auch alkoholfreie Alternativen irgendwie ein Gefühl von Ausgelassenheit und Spaß transportieren können.

Interesse von Winzern. Was man tun kann, um trotz aller geschmacklichen Herausforderungen ein gutes Produkt zustande zu bringen? Neben der Technik, die stetig besser werde: „Den besten Wein verwenden“, sagt Proschinger. Das ist nicht immer so einfach. Die Vinumis-Weine kommen vom Weingut Authried in Hadres im Weinviertel – das klappte nicht zuletzt durch persönliche Connections. „Mein Vorgänger hat bei den Weinbauern nicht einmal einen Wein bekommen, das war Gotteslästerung“, sagt Proschinger. „Aber die jungen Winzer haben schon Interesse, und es wird da auch in Österreich einiges passieren. Auch größere Weinbaubetriebe waren schon bei mir.“

Tatsächlich beschäftigen sich in Österreich erste Top-Winzer mit alko-

holfreiem Wein. Etwa das traditionsreiche Weingut Mayer am Pfarrplatz in Wien Döbling, bei dem sogar schon von einem Testballon die Rede ist. „Wir machen aktuell keinen alkoholfreien Wein, wir beschäftigen uns aber durchaus intensiv mit der Thematik“, sagt Geschäftsführer Gerhard J. Lobner. Einerseits werde der Markt dafür immer größer, andererseits verbessern sich die Techniken des Entalkoholisierens laufend. Lobner hat insofern die Hoffnung, in absehbarer Zeit zu einem Produkt zu kommen, das seinen Qualitätsstandards entspricht.

Der absolute Weinfreak ist nicht die Zielgruppe für alkoholfreien Wein.

Er legt freilich Wert darauf zu betonen, dass alkoholfreier Wein kein Ersatz für den Top-Wein aus dem Hause Mayer sein sollte, sondern eine eigene Schiene, die auch andere Kunden anspricht. „Der absolute Weinfreak und Sammler, der den Keller voller Bordeaux hat, ist nicht die Zielgruppe, das hab ich auch immer falsch eingeschätzt, aber das sind zwei verschiedene Produkte“, sagt Lobner. „Es wird in absehbarer Zeit sicher keine entalkoholisierten Top-Weine geben, weil der Charakter des Bodens, der Herkunft, auch durch den Geschmacksträger Alkohol transportiert wird. Aber ich glaube, dass es eine spannende alkoholfreie Alternative im leicht-frisch-fruchtigen Bereich geben wird.“

Muss sich entwickeln. Der Sommelier Roman Bolschetz – zuletzt Head Sommelier im Palais Hansen Kempinski und im Restaurant Shiki – glaubt, dass alkoholfreier Wein ein Zukunftsprodukt ist, wenngleich es in seiner neuen Hafnerbar in Wieselburg zunächst nur alkoholfreien Sekt geben wird, und keinen Wein. „Die Idee ist super, die Umsetzung hat mich bis jetzt noch nicht begeistert. In den letzten Jahren hat man das qualitativ noch nicht punktgenau getroffen, da muss sich die Branche noch entwickeln. Aber ich glaube, dass sich das in nächster Zeit ändern wird – da braucht man gar nicht von Jahren reden.“ Er ist der Meinung, dass alkoholfreier (Schaum-)Wein sogar in der klassischen Weinbegleitung eines Menüs einen Platz verdient hätte. „Wenn Sie sieben oder neun Mal 0,1 Liter Wein trinken – ob da das letzte Glas noch viel Spaß macht?“

In der Fastenzeit stellt sich diese Frage für manche sowieso nicht. Darüber hinaus wird man sehen, wie sich der alkoholfreie Wein entwickelt. Proschinger ist optimistisch. „Die Zeit ist gerade richtig.“

ALKOHOLFREI

Alkoholfreien Wein gibt es immer öfter – und (zumindest online) auch im Lebensmittelhandel. Darauf spezialisiert hat sich Roman Proschinger mit Vinumis und Freiwein. Das sind entalkoholisierte (österreichische) Weine und Schaumweine, jüngster Neuzugang: eine Variante für Aperol. In seiner Vinothek (Rennweg 23, 1030 Wien) können die Produkte verkostet werden. www.vinumis.at