

Ernüchternde Bilanz bei alkoholfreien Weinen und Sekten

Statt Wasser in Wein verwandelt man Wein zu Wasser

Von Ludwig Fienhold

Alkoholfreier Wein ist so etwas wie vegane Bratwurst, ein widersprüchliches und sinnfreies Erzeugnis. Wir haben über 100 alkoholfreie Weine und Sekte probiert, das Ergebnis stimmt nüchtern.

Es wird viel geschrieben und diskutiert, der Dry January ist zwar schon wieder vorbei, doch wollen viele Journalisten auch weiter einen Trend im alkoholfreiem Wein sehen, als ob sie noch nie etwas von Wasser, Tee oder Apfelsaftschorle gehört hätten. In der Gastronomie ist das Thema zwar registriert worden, aber nie richtig angekommen. Man hält vielleicht für Gäste eine oder zwei Flaschen bereit die so etwas mal probieren möchten, aber Getränkekarten mit gut bestückten alkoholfreien Weinen und Sekten wird man nicht finden. Der Januar ist für die Gastronomie grundsätzlich kein guter Monat, weil nach all den Feiertagen im Dezember der Körper Ruhe braucht und das Verlangen nach Alkohol viel geringer als sonst ist. Man geht auch einfach weniger aus, zumal das Wetter obendrein mehr Lust auf das eigenen Sofa macht. Insgesamt sorgt dieser alkoholische Rückzug in der Gastronomie in manchen Fällen für einen Umsatzrückgang von einem Drittel.



Das Angebot an alkoholfreien Weinen ist beachtlich, doch die Qualität ist dies weniger. Ein Wein, dem man den Alkohol entzogen hat, schmeckt leblos, belanglos, tot. Besonders schlimm fallen Rotweine aus. Wegen des speziellen Verfahrens sind alkoholfreie Weine keineswegs billiger und im Vergleich sogar teurer. Für ein schlechtes Ergebnis scheint ohnehin jeder Cent zu viel. Der alkoholfreie Riesling Grünlack von Schloss Johannisberg im Rheingau treibt es auf die Spitze, zumindest preislich.

Er ist für rund 100 € im Handel und man will es angesichts des geschmacklichen Ergebnisses einfach nicht glauben. Bei Aldi gibt es einen alkoholfreien Chardonnay für 2,99 €, der so schmeckt wie die meisten alkoholfreien Weine, aber er macht sich wenigstens nicht wichtig. Alkoholfreie Weine sind nicht zu Hundertprozent alkoholfrei und haben noch einen Anteil von 0,5 % Alkohol. Vor allem aber ist ihr Restzucker hoch, was sie nicht gerade gesünder macht und vor allem für Diabetiker ein Warnhinweis sein muss.

Die Kolonne Null in Berlin hat sich auf alkoholfreie Weine und Schaumweine spezialisiert und kann ein großes Sortiment vorweisen. Man bemüht sich redlich und glaubhaft um seriöse Produkte, wir können uns indes nicht damit anfreunden. Auch die Sektmanufaktur von Heinz Wagner wird immer mal wieder positiv herausgestellt, gerne von dem einen oder anderen Journalisten. Der prickelnde Rosé ist ein alkoholfreies aromatisiertes Getränk aus entalkoholisiertem Wein (zu 90%),

der zudem noch aus Wasser, Aromaextrakt, Zucker, Kohlensäure, Säurungsmittel und Apfelsäure besteht. Bei 3,6 Gramm Restzucker erscheint er uns überraschend süß. Die Produzenten erkennen in dem Rosé „beerige Frische und Aromen von Granatapfel, Zitrus, Stachelbeere, Holunderblüte sowie einem Hauch Vanille“. Wir schmecken eine Art Erdbeer/Himbeer/Rhabarber-Schorle, die recht penetrant wirkt und an einer Überdosis an Aromen leidet. Die Ingredienzen finden nicht harmonisch zusammen, die Balance von Süße und Säure kippt. Wenn man es nicht anders weiß, denkt man eine Berliner Weiße mit Himbeer-Schuss vor sich zu haben. Dieses quietschige Getränk nervt bereits nach dem ersten Glas. Für 14 € die Flasche kein schönes Ergebnis.

Stand der Ermittlungen: Eher wird es gelingen, Wasser in Wein zu verwandeln als einen guten alkoholfreien Wein zu erzeugen. Derzeit verwandelt die Szene mit dem Entzug von Alkohol eher Wein in Wasser.