

► Native Grape ► „Sagen Sie niemals Traubensaft zu ihm“ ► Nüchterner Genuss

# Perfekt auch ohne Alkohol

Ist es Wein? Oder doch nicht? Nein. Der Native Grape vom Weingut Weiss aus Gols ist definitiv kein Wein. Aber ein alkoholfreies, fermentiertes Weintraubenge-trränk, das sich perfekt zum Speisenbegleiter eignet. Bis die Gebrüder Weiss das Getränk so hatten, wie sie es sich vorstellten, war einiges an Tüftlerei nötig.



Christian, David und Markus Weiss kredenzten Native Grape

Den Native Grape gibt es sowohl in Rot als auch in Weiß. Hervorgebracht haben ihn die Brüder Markus, David und Christian Weiss aus Gols. Dass sie ein alkoholfreies Produkt als Ergänzung zu ihren Weinen machen wollten, war ihnen von Anfang an klar. Auch dass das nicht einfach nur ein „normaler“ Traubensaft sein sollte. Nach etlichen Versuchen im Labor war er dann geboren: der Native Grape, ähnlich dem bekannten Getränk Kombucha. „Statt ge-süßten Tee haben wir aber Trauben-saft verwendet“, erklärt Markus Weiss. Laut ihm sind vor allem die weiblichen Kunden von dem Ge-

tränk angetan. „Der Native Grape ist eine Alternative zum Wein, wenn es einmal antialkoholisch sein soll“, so die Brüder. „Er passt aber trotzdem perfekt als Speisenbegleiter, und man landet nicht gleich bei Wasser oder Kindergetränken“, sind sie von ihrem Produkt überzeugt. In dem Prozess wird der Trauben-saft übrigens doppelt fermentiert, also doppelt veredelt.

Dadurch ent- steht eine Viel- zahl an Aro- men. Eine auf- wendige Pro- zedur. „Aber definitiv wert“, so die Golser Win- zer.



C. Titz