

Alkoholfrei fermentiertes Weintraubengenränk

Weltneuheit aus Gols

W. Kaltzin

Mit steigendem Gesundheitsbewusstsein wird der Genuss von alkoholischen Getränken immer kritischer gesehen. Zur Erschließung einer neuen Konsumentenschicht setzt der Golser Weinbaubetrieb Weiss auf eine Weltneuheit: „Native grape white“ und „Native grape red“ lauten die Namen für ein fermentiertes Weintraubengenränk (fast) ohne Alkohol.

Die derzeitige Marktsituation zeigt für den Golser Jungwinzer Markus Weiss eindeutig: „Die Weinbaubranche ist von wenigen Weintrinkern abhängig. Es gilt daher, neue Zielgruppen zu erschließen.“ Dieser allgemeinen Erkenntnis folgte ein mehrjähriger Entwicklungsprozess im Golser Weingut.

Neue Konsumentenschichten

Das neue Produkt – eine Weltneuheit – ist kein Zufallsprodukt. Bereits im Rahmen des Studiums „Lebens-

Alkoholfreie Weltneuheit aus Gols: „Native grape white“ und „Native grape red“ sind doppelt fermentierte Traubensäfte (4 € pro 0,375-l-Flasche)

mittel- und Biotechnologie“ an der Universität für Bodenkultur in Wien hatte der junge Markus Weiss viele Berührungspunkte mit fermentierten Produkten abseits vom Wein. Kombucha, ein Gärgetränk aus Tee, ist so ein typisches Produkt, das den Zeitgeist widerspiegelt. Warum nicht die Traube bzw. den Traubensaft in ähnlicher Weise veredeln? Gerade in der Gastronomie sei die Nachfrage nach alkoholfreien Getränken stark gestiegen, betont Markus Weiss, der im Familienweingut für die Kellerarbeiten zuständig ist. In Kopenhagen gebe es Lokale, die Gästen eine Karte mit ausschließlich alkoholfreien Getränken anbieten.

Aufwändige Entwicklungsarbeiten

Nach Jahren der Entwicklung und dem Verbrauch von größeren Mengen an Traubensaft ist es nun so weit. Rechtzeitig zur „VieVinum“ bringt das Familienweingut eine Weinalternative auf den Markt. Mit viel Engagement wurde von den beiden Winzersöhnen Markus und Christian Weiss das Fermentieren von Weintraubensaft völlig neu interpretiert.

Wie für guten Wein werden die Trauben für Native grape besonders selektiert und schonend geerntet. Diese Trauben sorgen für den fruchtigen und feinen Geschmack, die Grundlage für Zweitaromen, die im Zuge der Fermentation entstehen. Sie werden schonend gepresst und doppelt fermentiert. Bei der ersten Gärung kommt ein Gemisch aus verschiedenen Hefen unter Sauerstoffausschluss zum Einsatz, bei der zweiten Gärung sind wiederum andere Mikroorganismen am Zug. Unter

Weinbau Familie Weiss

Betriebsitz:

Marktgasse 1, Gols

Mitarbeiter:

Eltern Gerhard (Betriebsführer) und Ingeborg; drei Söhne – einer davon, Markus, für den Weinkeller verantwortlich.

Rebfläche:

10 ha, WR, CH, ZW, BF, SL

Zutaten für die Weltneuheit

„Native grape white“ und „Native grape red“:
Traubensaft (60%), Wasser, Kohlensäure, Zitronensäure

Kontakt: Tel. +43(0)2173/2630,

info@familie-weiss.com,

www.familieweiss.at



Anwesenheit von Sauerstoff bauen Bakterien den bei der ersten Gärung gebildeten Alkohol wieder ab. Bevor es zur Füllung kommt, wird mit Wasser abgestimmt, Zitronensäure übernimmt die Stabilisierung. Bei der Abfüllung greift die Familie auf einen speziellen Lohnabfüller zurück, der das Produkt pasteurisiert und Kohlensäure zusetzt. Entscheidend zum Gelingen des Lebensmittels (per Gesetz so definiert) ist das Süße-Säure-Verhältnis.

„Die Doppelfermentation ist sehr aufwändig und schwierig, aber sie ist es wert“, erklärt Markus Weiss. Sie verleiht dem Produkt einen vielschichtigen exklusiven Charakter. Die Aromatik ist ähnlich einem entalkoholisierten Wein, das Geschmackserlebnis aber runder (feine Süße) und ausgeglichener. Für die Familie Weiss ein idealer Premium-Speisenbegleiter. #