

Genuss ohne Reue: Golser macht Weine ohne Alkohol

VON THERESA GSELLMANN

Neues Produkt.

Jungwinzer Markus Weiss bereichert den Markt mit einem fermentierten Weintraubengetränk.

Naturweine, also Weine ohne chemische Zusätze, Hefen, Enzyme und ohne Schwefel boomen. Aber Weine ohne Alkohol? Geht es nach Jungwinzer Markus Weiss aus Gols ist auch der Markt für alkoholfreie Weine groß. Und wächst mit zunehmendem Gesundheitsbewusstsein.

Der 30-jährige innovative Weinbauer hat gerade ein Produkt auf den Markt gebracht, das es laut Weiss in der Form weder in Österreich noch in Europa gibt. Mehr als fünf Jahre lang haben er und seine Brüder experimentiert, bis die Produktion des „native grape“ gelungen ist. „Normalerweise wird der Alkohol weg destilliert, wir haben aber einen biotechnologischen Zugang gefunden“, erklärt Weiss, der Lebensmittel- und Biotechnologie studiert hat.

Schon während des Studiums ist der Jungwinzer quasi auf den Geschmack gekommen und hat sich mit



Markus Weiss präsentiert in der Wiener Hofburg erstmals sein neues Getränk „native grape“

der Fermentierung unterschiedlicher Produkte auseinander gesetzt. „Ich bin dann auf Kombucha gestoßen und dachte mir, wenn das bei Tee funktioniert, muss es mit Traubensaft auch möglich sein“, erzählt Weiss. Ähnlich wie das Getränk auf Tee-Basis habe auch der Konsum von „native grape“ einen gewissen Wellness-Effekt.

Der alkoholfreie Wein wurde gerade auf Österreichs größter Weinmesse, der Vinum in der Wiener Hofburg

präsentiert. Nach drei Tagen in Wien kommt Weiss mit jeder Menge positiven Feedback nach Hause. „Die Leute finden nicht nur die Idee toll, sondern auch den Geschmack“, freut sich der 30-Jährige. Natürlich dürfe man den „native grape“ – es gibt ihn in weiß und in rot – nicht mit Wein vergleichen, es sei ein ganz eigenständiges Produkt, betont Weiss. Beschreiben darf man ihn aber so wie seinen großen Bruder: „Hellrote Farbe, der Geruch ist

von Kräuteranklingen geprägt und erinnert an Cranberry. Am Gaumen besticht durch eine schöne Süße mit ausreichend Säure und moussiert ein bisschen“ beschreibt Weiss.

Langsam wachsen

Nächstes Jahr soll das Produkt weiterentwickelt, vielleicht sortenspezifisch produziert und abgefüllt werden. „Es hat viel Potenzial und wird langsam wachsen“, sagt Weiss.