

WELTNEUHEIT – NATIVE GRAPE

DAS ALKOHOLFREIE, FERMENTIERTE WEINTRAUBENGETRÄNK

Ein Gläschen Wein zu gutem Essen ist für die meisten von uns kaum wegzudenken. Aber wenn es doch einmal ganz ohne Alkohol sein soll, dann liegen sie mit „Native Grape“, dem fermentierten, alkoholfreien Weintraubengeränk voll im Trend.

Eines der besten Restaurants der Welt, das Geranium in Kopenhagen, ist in diesem Bereich allen anderen um Schritte voraus. Es bietet Gästen eine Karte mit ausschließlich alkoholfreien Getränken. Kopenhagens Restaurant-Szene ist Kult und immer wieder Wegbereiter für das etwas andere und stets neu definierte Genießen.

„Menschen, die in Restaurants keinen Alkohol zu sich nahmen, wurden als Genießer einfach nicht erst genommen. Wer Bier und Wein verweigerte, landete bei Wasser oder süßen Kinderlimonaden. Doch mit „Native Grape“ hat sich das geändert“, so die Aussage von Markus Weiss, Jungwinzer aus Gols im Burgenland. Das alkoholfreie doppelfermentierte Weintraubengeränk bietet Vorteile, die nichts vermissen lassen. Genuss pur, der edle Geschmack von Weintrauben und das Vergnügen eines schmackhaften Speisebegleiters.

„Vor allem unsere weiblichen Gäste schätzen es sehr, wenn wir ihnen alternativ zum Wein eine harmonische, ebenso genussvolle, aber alkoholfreie Begleitung zum Essen anbieten“, meint Andreas Döllner, einer der besten Köche Österreichs. Durch den ansteigenden Trend zu noch mehr Genuss wurde das „Fermentieren“ wieder neu entdeckt. Das zu Großelterns Zeiten alltägliche veredeln und haltbar machen von hochwertigen Lebensmitteln durch Fermentation, wird heute wieder praktiziert. Und so mit gezielt eingesetzten Mikroorganismen der Geschmack noch einmal verbessert.

Mit viel Mut und Engagement wurde von den beiden Winzern Markus und Christian Weiss das Fermentieren von Weintraubensaft völlig neu interpretiert. „Innovationsgeist, viel Mut und die nötige Leidenschaft, sind es, die uns antreiben am Weg zu höheren Genüssen“, sagen die zwei Jungwinzer.

Wie für guten Wein werden die Trauben für Native Grape besonders selektioniert und schonend geerntet. Diese Trauben sorgen für den fruchtigen und feinen Geschmack, die Grundlage für Zweitaromen, die im Zuge der Fermentation entstehen. Die Trauben werden schonend gepresst, um den Traubensaft mit seinen natürlichen Traubenzucker zu gewinnen. Der Traubensaft wird doppelt fermentiert, also doppelt veredelt. Eine Vielzahl von Aromen entstehen und Native Grape wird zum idealen Speisebegleiter. Die Doppelfermentation ist sehr aufwendig, aber sie ist es wert. Denn nur sie verleiht Native Grape seinen vielschichtigen Charakter - ganz ohne Alkohol, mit exklusivem Geschmack.