



2018 wurde „Kolonne Null“ in Kooperation mit prämierten Familienweingütern gegründet.

Wein ohne Wumms

Dry January ist vorbei, trotzdem verzichten immer mehr Menschen auf Alkohol. Bei Wein ist die Herstellung von alkoholfreien Varianten besonders knifflig, weil ein wichtiger Geschmacksträger entzogen wird – kann das schmecken?

Text: Danina Esau | Fotos: Kolonne Null, Thomas Frerich



Besonders beliebt unter alkoholfreien Weinen ist der Rosé von „Kolonne Null“.

<https://kolonnenull.com/>

Alcoholfreier Wein ist in aller Munde – zumindest theoretisch. „It's on everybody's lips, but not in our mouths“, alle reden von alkoholfreiem Wein, aber getrunken wird er nicht, sagt die deutsch-amerikanische Sommeliere und Weinjournalistin Paula Redes Sidore. Warum eigentlich? Noch vor zwei Jahren lautete eine der Antworten: Weil nicht mal Weintrinker wissen, dass es auch Weine ohne Alkohol gibt. Das ermittelte das Marketingforschungsinstitut Nielsen im Frühjahr 2020 in einer Verbrauchumfrage: Von knapp 17.000 Befragten kannten nur 15 Prozent alkoholfreien Weiß-, zwölf Rot- und neun Prozent Roséwein.

Heute sieht das etwas anders aus. Da alkoholfreier Wein immer öfter nachgefragt wird, vergrößert sich auch das Angebot. Ausgerechnet Berlin gilt in Deutschland als Vorreiter für alkoholfreie Drinks. In der Partystadt gibt es den ersten alkoholfreien Späti, den Online-Shop „nüchtern“ und das 2018 gegründete Start-up „Kolonne Null“ – in Kooperation mit prämierten Familienweingütern stellen sie laut eigener Angaben „piekfeine Weine“ her. Auch das ist eine Besonderheit. Fahndet man im Internet nach alkoholfreien Weinen, findet man vor allem Produzenten, deren Erzeugnisse als Industrieware bezeichnet werden, also nicht von handwerklich arbeitenden Gütern mit individuellem Stil stammen, wie sie passionierte Weintrinker bevorzugen.



Dass sich das Konzept des Berliner Unternehmens bewährt, zeigen die Ergebnisse des Testportals vergleich.org. Das Highlight des im Dezember 2022 Wein-tests ist der alkoholfreie prickelnde Rosé. Die Tester beschreiben das Aroma von roten Beeren und Pflaumen als angenehm fruchtig, mit leichtem säuerlichen Geschmack, sie loben außerdem die hohen Standards, nach denen der Wein von „Kolonne Null“ hergestellt wird. Zu den Testsiegern gehören auch der nullprozentige Cabernet Sauvignon von Michael Schneider, hergestellt in der Pfalz, und der alkoholfreie Riesling von „Eins Zwei Zero“ vom Weingut Leitz im hessischen Rudesheim am Rhein. Allen drei Weinen haben „eine hohe Geschmacksähnlichkeit“ zu alkoholischem Wein, so die Tester.

Apropos Geschmack: Dass alkoholfreier Wein nicht nach abgestandnem Traubensaft schmeckt, ist ein weiterer Mythos, gegen den Hersteller kämpfen müssen. Der Kölner Unternehmer Thomas Frerich, Gründer der „Zer0thek“, einer Fachhandlung für alkoholfreie und entalkoholisierte Getränke, beobachtet diese Antihaltung vor allem in Männern. Unbegründet, wie er findet: „Wenn alkoholfreier Wein Traubensaft wäre, dann wäre Wein ja auch nur Traubensaft mit Wodka. Dem ist natürlich nicht so.“ Aus diesem Grund bezeichnet er seine Weine nicht als alkoholfrei, sondern als entalkoholisiert. Denn wie bei jedem prozenthaltigen Wein werden seine Tropfen vor der Entalkoholisierung gekeltert, der Alkohol wird erst dann entzogen, wenn der Wein „fertig“ ist. Dieser Prozess verläuft schonend bei niedrigen Temperaturen. Der Wein wird einem Vakuum ausgesetzt, sodass der Alkohol bei circa 30 Grad extrahiert wird. Die Aromen werden nachträglich wieder hinzugefügt. Dieses Verfahren gibt es schon seit über 100 Jahren, trotzdem galt alkoholfreier Wein früher als ungenießbar.

Da sich die Verfahren der Aroma-Rückgewinnung in den vergangenen Jahren massiv weiterentwickelt haben, schmeckt entalkoholisierte Wein heute besser als je zuvor. Frerich geht davon aus, dass entalkoholisierte Weine in Zukunft geschmacklich immer näher an das alkoholische Pendant herankommen. „Die Entscheidung für oder gegen einen alkoholfreien Wein wird bald keine Frage mehr des Geschmacks sein“, sagt er. Für Rotwein gilt das allerdings nicht. Zumindest noch nicht. Das Entalkoholisierungsverfahren ist das Gleiche – doch während die meisten Aromen bei Weißweinen erhalten bleiben, lassen sich bei schweren und trockenen Rotweinen die Fassaromen und das typische Tannin im Nachhinein nur schwer wieder hinzufügen. „Liebhaber von Primitivo oder Tempranillo haben im alkoholfreien Weinsegment aktuell leider immer noch schlechte Karten“, sagt Frerich. Doch er ist optimistisch, dass auch bald hier Verfahren entwickelt werden, die alkoholfreien Rotweinen den richtigen Kick geben.

Daran wäre nicht nur Weinliebhabern gelegen, sondern auch Weinherstellern. Denn: auf Alkohol zu verzichten, ist längst kein Trend mehr, es ist ein Lebensstil. „Mindful drinking“ nennt sich die Bewegung, bei der bewusst und in Maßen genossen wird. Laut einer Umfrage des Meinungsforschungsinstitutes YouGov verzichten 48 Prozent der 18- bis 24-Jährigen auf Alkohol. Die Vorteile, keinen Kater zu haben und achtsamer mit dem Körper umzugehen, sprechen aber nicht nur die Generation Z an. Auch Autofahrer, schwangere oder stillende Frauen oder Menschen, die aus gesundheitlichen Gründen auf Alkohol verzichten, profitieren von den alkoholfreien Alternativen. „Es findet ein Umdenken statt“, hat Frerich in den vergangenen Jahren beobachten können. Feiern und Trinken kann man heute nicht mehr gleichsetzen, neben Weinen finden langsam aber sicher auch alkoholfreie Longdrinks ihren Weg in die Menükarten von Bars und Restaurants. „Ich bin davon überzeugt, dass sich das in den nächsten Jahren radikal ändern wird“, sagt er. ■



Vor allem junge Menschen steigen auf alkoholfreie Varianten um – „Kolonne Null“ greift das im Marketing auf.

