

Wein im Saftpelz?

„Alles natürlich“ ist auch das Credo der Familie Weiss aus Gols im Burgenland. Trotzdem lässt sich ihr Fruchtsaft nur schwer mit den drei anderen vergleichen. Auf der VieVinum, Österreichs größter Weinmesse, fügt er sich hingegen nahtlos ins Bild. Fast heimlich, wie ein blinder Passagier, hat der Fruchtsaft sich am Weiss'schen Messestand zwischen die Weinflaschen gedrängt. Verstecken wollen die Jungwinzer Markus und Christian Weiss ihn aber nicht, ihren alkoholfreien, fermentierten Weintraubensaft. Im Gegenteil – sie wollen mit „Native Grape“ das Angebot an alkoholfreien Getränken revolutionieren: „Leider ist es oft noch immer so, dass Menschen, die im Restaurant keinen Alkohol trinken wollen, nicht als Genießer wahrgenommen werden. Außerdem fehlt ein Ersatz – der Gast wird mit Wasser oder süßer Kinderlimonade abgespeist. Wir wollen das ändern!“

Gemeinsamkeiten mit dem Wein gibt es trotzdem – nicht verwunderlich, schließlich ist die Familie Weiss auch für Welschriesling und St. Laurent bekannt. Dafür werden zuerst die Trauben geerntet und selektiert, gepresst und abschließend fermentiert. Hefekulturen wandeln dabei den Traubenzucker in Alkohol um. Wäre Native Grape ein Wein, käme er an dieser Stelle ins Fass. „Der Schritt, der alles verändert, ist die zweite Fermentation“, erklärt Christian Weiss die Herstellung. Im zweiten Fermentationsdurchgang wird der Alkohol nämlich wieder abgebaut. Übrig bleiben besonders intensive Trauben-Aromen, leicht spritzig, angenehm süß.

Zubereitungstipp: Gekühlt im Weinglas serviert, ist das durch Fermentation veredelte, alkoholfreie Weintraubengetränk ein köstlicher Speisebegleiter.

Der GASTWIRT findet: GASTWIRT-Trainee Sara Wagner und Chefredakteurin Astrid Minnich küren den roten Traubensaft zu ihrem Liebling: „Den würde ich sofort bestellen“, und „tolle alkoholfreie Erfrischung für den Sommer“, sind sich die beiden einig. Kollege Alexander Kohl aus der Umwelt-Journal-Redaktion durfte auch mitprobieren und mag lieber den Weißen: „Eine gute Alternative zu Sekt! Und ein bisschen erinnert es mich an Kräuterkracherl. Find' ich super!“

