

## DIE WEIN-KOLUMNE

# Von der Freiheit, zu verzichten

Bei alkoholfreien Weinen ist es eine Herausforderung, die geschmackliche Komplexität und animierende Herbheit zu bewahren – Beim „Yamilé“ ist aber genau das gelungen

Wie mündig wir Bürger sind, zeigt sich am Umgang mit Alkohol. Wir haben die Freiheit Alkohol zu genießen oder gadenlos zu missbrauchen. Wir können damit unser Leben und damit oft genug auch das Leben anderer ruinieren oder wir können die soziale Wirkung positiv nutzen. Gerade am Beispiel Alkohol zeigt sich deutlich, dass Freiheit eben nur die eine Seite der Medaille ist.

Auf deren anderer Seite steht ganz groß das Wort Verantwortung. Interessant ist, dass Wein für edler gehalten wird als Bier oder Spirituosen. Damit steht er weniger im Verdacht missbraucht zu werden. Hinzu kommt die Kultur die das Thema Wein umgibt. Der wabernde Mythos aus Handwerk, Herkunft und Tradition der eine gewisse Kennerschaft fordert und Status verspricht.

Aber der Eindruck trügt. Wein enthält mehr Alkohol als Bier und kann unfassbar billig sein.

Wer wie ich beruflich mit Wein zu tun hat, muss mit dem Thema sensibel umgehen. Natürlich werden bei einer Verkostung die unzähligen Proben ausgespuckt. Auch wenn das für Laien oft befremdlich wirkt. Doch trotzdem können sich schlechte Angewohnheiten einschleichen.

Gefährlich ist es, wenn man Wein unbedacht trinkt. Einfach mal ein Glas zum runterkommen, bei Frust, nach einem langen Arbeitstag, vor dem Fernseher während man nicht genau „hinschmeckt“.

Daher sollte man Weingenuss mit bestimmten Ritualen verbinden. Am besten genießt man ihn zusammen mit dem Essen, wenn man am Tisch sitzt. Nach dem Essen trinkt man vielleicht sein Glas noch leer, aber öffnet keine weitere Flasche. Ebenso ist es wichtig so oft wie möglich gar keinen Alkohol zu konsumieren. Zum Glück gibt es heute überzeugende Alternativen – neben



ROMANA  
ECHENSPERGER

„ Den Weingenuss sollte man mit bestimmten Ritualen verbinden. Am besten genießt man ihn zusammen mit dem Essen, wenn man am Tisch sitzt



Wasser, Saft, alkoholfreiem Bier oder Wein. Eine Herausforderung ist es dabei, an die geschmackliche Komplexität und animierende Herbheit von Wein mit Alkohol heranzukommen.

Einen interessanten Ansatz hat die Brauerei Muri aus Kopenhagen entwickelt. Inspiriert von der gastronomischen Szene haben sie das Mazerieren und Fermentieren zur Meisterschaft gebracht. Dabei nutzen sie, dass es eben nicht nur die alkoholische Gärung gibt. So werden für den Yamilé Himbeeren und Stachelbeeren verwendet, die für herben Geschmack, Säure und die leuchtende Roséfarbe sorgen.

Der Clou ist der über Buchenholz geräucherte Rhabarber, der wie Sauerkraut eben milchsauer vergoren wird. Dabei wird der enthaltene Zucker in Milchsäure verwandelt. Basis ist ein Wasserkefir, dem blanchierter rosa Pfeffer, Sternanis und Goldrutenblüten zugesetzt wurden. Im Kefir wandeln zwar Hefen den Zucker zunächst zu Alkohol um, der aber gleich von Bakterien zu Milchsäure weiterverarbeitet wird. So bleibt der Alkoholgehalt bei 0,4%.

Der Yamilé duftet komplex mit Aromen von saftigen roten Früchten, Rhabarber, Hefe, Rauchmandeln, Pfeffer und Tabak. Die zugesetzte Kohlensäure unterstreicht den betont trockenen wie frischen Charakter dieses Getränks. Am Gaumen animieren eine zarte Bitternote, saftige Frucht und belebende Säure. Es ist ein charakterstarkes Getränk für Entdecker, die gerne trockenen Wein trinken. Er lässt sich wunderbar zu nicht zu kräftigen Grillgerichten kombinieren.

Yamilé / Sparkling Wine Alternative / Muri –  
21,50 Euro  
» [www.viniculture.de](http://www.viniculture.de)

## Unsere Wein-Kolumne

Unsere Kolumnistin Romana Echensperger ist Sommelière und darf sich seit 2015 auch „Master of Wine“ nennen – der Titel gilt als eine der höchsten Auszeichnungen für Experten. International dürfen sich nur 340 Absolventen aus 24 Ländern so nennen. Romana Echensperger arbeitet im In- und Ausland als Dozentin und Beraterin.

In ihrer Kolumne gibt sie den Weinfreunden unter unseren Leserinnen und Lesern Tipps, worauf es beim Weingenuss ankommt und mit welchen zum Teil einfachen Mitteln er sich noch weiter steigern lässt. Daneben gibt sie regelmäßig Empfehlungen für handwerklich vorzüglich gemachte Weine, die Genuss pur versprechen