

# **Alkoholfreier Wein – SaGoHe (Save good Healthy)**

**Im Gegensatz zu Traubensaft, der durch frisch gepresste Trauben gewonnen wird, entsteht alkoholfreier Wein dadurch, dass einem vollständig vergorenen Ausgangswein der Alkoholgehalt entzogen wird.**

**Dr. Carl Jung aus dem Jahre 1908 hat dieses Verfahren patentieren lassen. Hierbei wird dem Wein der Alkohol mittels Vakuum entzogen. Durch diese Methode wird der vollständige Alkoholentzug auf bis zu 0,0 % Vol. ermöglicht.**

**Beim Entziehen des Alkohols durch die Vakuum-Methode verdampft dieser bereits bei 27° C, was dazu führt, dass dem alkoholfreien Wein auch die leicht flüchtigen Aromastoffe erhalten bleiben.**

**Dem alkoholfreien Wein werden die bei der Aroma-Rückgewinnung aufgefangenen Aromen nun wieder zugeführt. Im Anschluss daran wird alkoholfreier Wein kaltsteril abgefüllt. Hierdurch wird eine Wärmebelastung ausgeschlossen und eine Haltbarkeit über Jahre gewährleistet. Somit ist alkoholfreier Wein entgegen vielen Meinungen nicht einfach nur ein besserer Traubensaft.**

**Alkoholfreier Wein kann auf diesem Wege sehr schnell und effizient hergestellt werden, da der Wein nicht übermäßig hoch erhitzt werden muss.**

**Im Gegensatz zu herkömmlichen Weinen oder Traubensaft enthält alkoholfreier Wein sogar ein Drittel weniger Kalorien.**

**Auf den Etiketten von alkoholfreiem Wein müssen sämtliche Inhaltsstoffe und das Haltbarkeitsdatum aufgeführt sein, da alkoholfreier Wein dem Lebensmittelgesetz unterliegt. Da den Weinen ohne Alkohol bei der Entalkoholisierung der Restzucker entzogen wird, muss diesen wieder Zucker hinzugefügt werden.**

**Um die Haltbarkeit der alkoholfreien Weine zu verlängern, wird diesen statt chemischen Konservierungsstoffen Ascorbinsäure als Antioxidationsmittel zugesetzt.**

**Als alkoholfreie Weine dürfen sich laut Gesetzgeber solche bezeichnen, die einen Alkoholgehalt zwischen 0,0 % und 0,5 % vol. aufweisen. Dieser muss zwingend auf den Etiketten angegeben sein.**

**Alkoholfreier Wein ist somit bestens für Menschen geeignet, die gerne mal ein Glas Wein genießen, dabei aber auf Alkohol verzichten wollen. So muss man in der Schwangerschaft oder Stillzeit nicht völlig auf den Weingenuss verzichten, sondern kann hier zu guten alkoholfreien Alternativen greifen.**

René Nohl Frauenfeld  
Weinsensorikstudium Zhaw