

Hoe alcoholvrije wijn en parfum op elkaar lijken

Bron: L. Tach - WineContributor



Wijngaard in Marlborough, Nieuw-Zeeland - De thuisbasis van Giesen Winery

Nu januari in volle gang is, zijn veel consumenten op zoek naar niet-alcoholische dranken, en gelukkig heeft de wijn-, bier- en sterke drankindustrie de afgelopen twee jaar veel nieuwe opties geïntroduceerd. Dat is logisch, aangezien de categorie een van de snelst groeiende van het afgelopen jaar is, met een volumestijging van 31,2% in 2023 ten opzichte van het jaar ervoor, aldus NielsenIQ.

Een wijnmakerij die grote indruk maakt in de niet-alcoholische categorie is Giesen. Giesen, gevestigd in Nieuw-Zeeland, maakt wijn sinds 1981, maar begon pas begin 2020 met de productie van zijn alcoholvrije wijnen. Onlangs organiseerde hun hoofdwijnmaker, Duncan Shouler, een online proeverij van zes van hun alcoholvrije wijnen, en legde hij de speciale wijnbereiding uit. proces dat wordt gebruikt om aroma's en smaken te behouden terwijl de alcohol wordt verwijderd.

‘Niet-alcoholische wijn van hoge kwaliteit is afhankelijk van twee factoren: druiven van hoge kwaliteit en een proces om de alcohol voorzichtig te verwijderen’, aldus Duncan Shouler, hoofdwijnmaker voor het Giesen-Zero-wijnportfolio. Het blijkt dat het delicate proces vergelijkbaar is met wat de parfumindustrie gebruikt om aroma's te extraheren.

Tot op heden heeft Giesen zeven verschillende soorten alcoholvrije wijn ontwikkeld en uitgebracht: mousserende brut, sauvignon blanc, pinot grigio, rosé, riesling, merlot en een rode blend. De wijnen bevatten ook weinig calorieën en weinig koolhydraten, variërend van 19 tot 33 calorieën en 4,5 tot 9 koolhydraten per portie van 5 ounce. Aanbevolen verkoopprijzen in de VS variëren van \$ 16 tot \$ 19,99.



Duncan Shouler, Head Winemaker at Giesen Winery in New Zealand

Hoe Giesen alcoholvrije wijnen maakt

#1) Begin met duurzaam geteelde wijndruiven: Duncan legde uit dat alle Giesen-wijnen duurzaam zijn gecertificeerd door Sustainable Winegrowing New Zealand. Dit betekent dat alle druiven die in de wijnen worden gebruikt, op een duurzame manier zijn verbouwd, waarbij speciale bodem-, water-, plantbeschermings- en menselijke praktijken zijn inbegrepen. De druiven voor de alcoholvrije wijn zijn afkomstig van deze wijngaarden

#2) Produceer wijn op dezelfde manier: De druiven worden op dezelfde manier gefermenteerd als traditionele wijn, meestal in een roestvrijstalen tank met gist. Vervolgens rijpen de witte en roséwijnen enkele maanden in tanks. De rode wijnen worden gefermenteerd en gerijpt met eikenhouten snippers en duigen om een vleugje geroosterd eikenhout te geven.

#3) Aroma's uit wijn verwijderen en daarna alcohol: Er zijn verschillende methoden om alcohol uit wijn te verwijderen, maar Duncan zegt dat ze de voorkeur geven aan de technologie van de draaiende kegel.

“We gebruiken de spinning cone-technologie, die wordt gebruikt in de parfumindustrie, omdat deze heel goed is in het extraheren van aroma. We doen dit eerst en verwarmen dan langzaam de wijn en verwijderen de alcohol”, aldus Duncan.

Ze doen dit in meerdere passen, zodat het een zacht proces is. “We hebben onze eigen draaiende kegel, dus we hebben controle over de kwaliteit”, legt Duncan uit. (Andere methoden om alcohol uit wijn te verwijderen zijn onder meer vacuümdestillatie en omgekeerde osmose.)

#4) Meng alle componenten: De laatste stap is het opnieuw mengen van de aroma's en de gedealcoholiseerde wijn, samen met een kleine hoeveelheid puur druivensap (er wordt geen suiker

aan de wijn toegevoegd). Bij het bottelen voegen ze een kleine hoeveelheid SO₂ toe (ongeveer 30 ppm vrij) om de wijn te beschermen, zoals gebruikelijk is bij traditionele wijnen.

“Het eindresultaat is wijn met een alcoholpercentage van 0,35 tot 0,4%, vergelijkbaar met vruchtensappen. Als je twintig flessen zou drinken, zou je nog steeds fris zijn”, aldus Duncan.

Dus hoe smaken Giesen Zero Alcohol-wijnen?

In het verleden hebben alcoholvrije wijnen een ‘slechte reputatie’ gekregen omdat ze óf te dun óf te zoet smaken – zoals het drinken van druivensap. Het goede nieuws is dat ze steeds beter worden, en een deel van de Giesen-wijnen is daar een bewijs van – vooral als je van droge wijnen houdt – die behoorlijk populair zijn in Nieuw-Zeeland en Australië.

Duncan leidde ons door een proeverij van zes wijnen, en mijn persoonlijke favorieten waren de Giesen Pinot Grigio en Sparkling Brut, maar alle zes wijnen zijn aantrekkelijk voor Dry January. Hieronder volgen enkele korte opmerkingen over de wijnen, met calorieën en koolhydraten berekend voor een portie van 5 ounce glas:

Giesen Zero Pinot Grigio = peerneus met een vleugje bloemen, met zure groene appel en goede textuur in de mond. Het eindigt met een verrassend lange en verfrissende afdronk, en past goed bij salades, kazen en lichtere visgerechten. 27 calorieën, 7 koolhydraten, \$ 16 (mijn persoonlijke favoriet)

Giesen Zero Sparkling Brut = licht frisse neus met rijpe goudgele appel en citroen; schuimige bubbels in het begin die overgaan in een aangename pétillance in de mond. Zeer droog en verfrissend met een goede zuurgraad. Gemaakt met een mix van chardonnay, pinot grigio en sauvignon blanc druiven. 21 calorieën, 6 koolhydraten, \$ 19,99

Giesen Zero Rosé = aantrekkelijke zalmkleur, een vleugje peer, zure aardbei en rabarber in neus en mond, sappige zuurgraad met droge afdronk. 19 calorieën, 4,5 koolhydraten, \$ 16.

Giesen Zero Riesling (halfzoet) = Een vleugje klassieke diesel in de neus, maar boordevol perzik, honing en limoen in de mond. Mooie textuur met goede zuurgraad en behoorlijke lengte. Blijft op een aangename manier in de mond hangen. Past goed bij een pittige keuken. 33 calorieën, 9 koolhydraten, \$ 16

Giesen Zero Sauvignon Blanc – Klassieke kruisbes en gras in de neus, die in de mond doorwerkt met sterke limoen en een vleugje kiwi. Licht van body met een hoog zuurgehalte. 19 calorieën, 4,5 koolhydraten, \$ 16

Giesen Zero Red Blend – een verrassend aromatische neus met rijpe bessen, kruiden en geroosterd eikenhout. Een beetje dun in het midden van de mond, maar heeft een aangename afdronk met pruimen, kruidnagel, eikenhout en een aangename tanninestructuur. Een mooie prestatie, aangezien het produceren van droge rode alcoholvrije wijnen een hele uitdaging is. Deze wijn is zelfs bestand tegen hartigere gerechten, zoals varkensvlees met champignons en harde kazen. Het combineert ook goed met chocolade. 27 calorieën, 7 koolhydraten, \$ 16.

Desgevraagd zei Duncan dat de bestsellers de “sauvignon blanc, mousserende brut, pinot gris en rosé waren, maar de rode blend wint ook aan populariteit.”



Portfolio van Giesen Zero Alcohol Wijnen

Giesen Wijnmixologie voor cocktails

Giesen heeft ook een interessante database met wijncocktailrecepten voor hun alcoholvrije wijnen ontwikkeld. Velen zijn ontwikkeld door meestermixoloog Pam Wiznitzer en zijn beschikbaar op hun website. Voorbeelden hiervan zijn 'The Ruby Slipper Fizz, The Gigi Spritz en Minted Sunset Smash.'

Andere populaire alcoholvrije wijnen voor Dry January

Het aantal alcoholvrije wijnmerken groeit en sommige klassieke merken, zoals Fre, hebben zojuist een aantal nieuwe druivenrassen uitgebracht, zoals hun Fre Sauvignon Blanc. Deze alcoholvrije wijn heeft de klassieke grasachtige neus van kruisbessen, maar barst in de mond van meloen en zoete robijnrode grapefruit. 37 calorieën, 9 koolhydraten per portie van 5 ounce.