

## Spaß am Wein ohne Alkohol

### *Neues von Grand C*

Ein Name mit Zero, Null oder No, wie er auf vielen Etiketten alkoholfreier Weine zu finden ist, kam für Axel Wulfken nicht infrage. Das klang ihm irgendwie zu negativ und zu sehr nach Verzicht. Und Wein, so betont er, soll doch schließlich Spaß machen. So steht „L'Amour d'azur“ auf den Etiketten der neuesten Erzeugnisse von Grand C. – da schwingen Leichtigkeit und Sommervergnügen mit. Außerdem kommen der Weißwein und der Rosé aus dem Languedoc, wo sie ganz nah dem Mittelmeer gedeihen. Beide Tropfen wurden im März auf der ProWein 2025 vorgestellt und kamen einen Monat später auf den Markt. Weinhändler und Co-Produzent Axel Wulfken macht sie gemeinsam mit Vincent Pugibet, dessen familiengeführtes Weingut bei Béziers auf naturnahen Anbau ohne Pestizide setzt. Gemeinsam hat man bereits eine Reihe von vier Weinen unter dem schönen Titel „Leichtigkeit des Seins“ kreiert, die allesamt mit dem vergleichsweise moderaten Alkoholgehalt von 10,5 Prozent ins Glas kommen. Irgendwann lag die Idee für Weine ganz ohne Alkohol auch nicht fern. Bevor diese reif für den Handel waren, mussten ihre Erzeuger aber erstmal selbst komplett von deren Qualität überzeugt sein. Da habe sich, so Wulfken, in den letzten Jahren beim Thema alkoholfreier Wein im Allgemeinen durch bessere Verfahren und die zunehmende Verwendung hochwertiger Weine viel getan. Für die eigenen Erzeugnisse wendet man die Umkehrosmose an, ein physikalisches Verfahren, bei dem der Wein durch eine Membran gepresst, sozusagen gefiltert wird. So werden die kleinen Wasser- und Alkoholmoleküle von Tanninen und Aromastoffen getrennt. Dem gefilterten Teil entzieht man den Alkohol und versetzt ihn

anschließend wieder mit den anderen Inhaltsstoffen. Der „L'Amour d'azur blanc“, eine Cuvée, besteht neben Chardonnay aus Sauvignier Gris und Mucaris. Diese beiden Piwi (=pilzwiderstandsfähigen)-Rebsorten sind resistent gegen Mehltau und Co. und müssen daher nicht extra chemisch behandelt werden. Vor allem aber sind sie besonders geschmacksintensiv. Dass der Entzug von Alkohol auch immer mit Verlust von Aroma einhergeht, lässt sich mit ihnen also gut kompensieren. Der Weiße schimmert zart zitronengelb und zeigt am Gaumen Noten exotischer Früchte sowie Länge und Kraft. Er und auch der Rosé

weisen im Übrigen einen deutlich geringeren Zuckergehalt (2,40 Gramm auf 100 Milliliter) als viele andere alkoholfreie Weine auf, sind also merklich trockener. Für den Rosé werden Merlot und Grenache gekeltert. In Farbe und Stilistik ist er ein typisch-provenzalischer Rosé. Bei einer Verkostung alkoholfreier Weine durch den Falstaff erhielt er im April 2025, also gleich nach seinem Erscheinen, großes Lob: „Im Mund erweist sich der Wein als geradeaus und frisch, leicht spritzig, mit gut integrierter Säure und saftigem Appeal. Erfreulich trocken abgestimmt, ist dies ein hochwertiger Sommerwein“, heißt es da. Alors, Santé!

[grandc.de](http://grandc.de)

Axel Wulfken, ehemaliger Manager bei Moët Chandon, kreiert und produziert seit 2009 mit drei französischen Partnern Schaum- und Stillweine. Los ging es für sein Unternehmen Grand C mit einer Kooperation mit dem elsässischen Winzer Jacques Cattin, mit dem er mittlerweile fünf verschiedene Crémants macht. Eine ganze Reihe Stillweine entstehen in Zusammenarbeit mit den familiengeführten Weingütern Pugibet (Languedoc) und Montfin (Corbières) in Südfrankreich.



Fotos: Grand C



## Retour aux racines

### *Ein besonderer Rotwein*

Ein alkoholfreier Rotwein ist bei Grand C aktuell noch nicht Thema. Einer mit Alkohol und viel Kraft ist dagegen ein Herzensprojekt von Axel Wulfken. Vinifiziert wird der „Retour aux racines“ auf dem Familienweingut Montfin südlich von Narbonne. Für diesen Tropfen reifen die Trauben an bis zu 100 Jahre alten Carignan-Rebstöcken. Dank viele Meter tief in die Erde reichender Wurzeln können sie sich in der heißen und oft lange trockenen Region Corbières ausreichend mit Wasser und Mineralstoffen versorgen. Die biologisch angebauten Trauben werden von Hand gelesen und gären nur mit den eigenen, natürlichen

Hefen. Beim Ausbau geht man im wahrsten Sinne des Wortes back to the roots. Denn der Wein reift rund 18 Monate in riesigen Amphoren aus Ton – was die überhaupt älteste Art ist, Wein zu machen. Auch der Ton ermöglicht einen Sauerstoffaustausch und intensive Reifung, allerdings ohne Einfluss auf die Aromatik des Weins zu nehmen, wie das im Barrique durch das Holz passiert.

Ergebnis ist ein eleganter Roter mit komplexer Struktur und Tiefe. Das ungewöhnliche Etikett ist im Übrigen das Werk einer befreundeten Pariser Künstlerin.

[grandc.de](http://grandc.de)