

*Serius alternatief voor bier en wijn*

# Net echt!

Het carnaval is voorbij, tijd om het wat rustiger aan te doen met alcohol. Gelukkig heb je tegenwoordig keuze genoeg.

**Tekst:** Gunilla Konow

**S**pa rood, cola of vruchtensap? Of een maltbiertje misschien? Lang was dit het aanbod als je vroeg om alcoholvrij. Dat ondervond ook Antoinette van Oosten toen ze in 2002 haar eerste kind verwachtte. „Ik ben wijnliefhebber,” vertelt ze. „Daar zat ik met mijn bolle buik, verlangend naar een glaasje. Op een dag kreeg ik van iemand een fles alcoholvrije wijn uit Duitsland. Ik nam een slokje... Wow! Ik kon niet geloven dat het geen ‘echte’ wijn was. Het was puur genieten.”

Die onverwachte ervaring had verre gaande consequenties. Een jaar later was de ondernemende Noord-Hollandse met haar bedrijf La Source een van de eerste importeurs van alcoholvrije wijnen in Nederland. Er bleek een goede markt te zijn: inmiddels zijn er meer importeurs. Zoals Domaine de Fleur, van Alexander Nijeboer en Bea Mienis. Ook Nijeboer lustte graag een wijntje, maar moest dat uit zijn leven bannen vanwege medicijngebruik. Hij en zijn vriendin ontdekten een uitgebreid assortiment alternatieven.

Volgens Van Oosten blijft de 0-procentvraag niet langer beperkt tot zwangere vrouwen en medicijngebruikers. „De samenleving verandert. Het is niet meer vanzelfsprekend om altijd en overal alcohol te drinken.”



La Source importeert wijnen uit Duitsland. Dat zijn ook wijnen uit Frankrijk, Italië en Spanje. Domaine de Fleur brengt wijnen uit heel Europa naar Duitsland. Waarom gaat alles via ons buurland? Alcoholvrije wijnen worden gemaakt van echte wijn. De Duitsers hebben een methode waarbij wijn onder vacuüm wordt verwarmd tot maximaal 28 graden. Hierdoor wordt de alcohol van de rest gescheiden, zonder dat de eveneens vluchtige aromastoffen verdampen.

„Deze techniek wordt met de dag verfijnder,” verklaart Van Oosten. „De smaak komt steeds dichterbij die van het origineel. Helemaal hetzelfde wordt het nooit, zonder de alcohol. Zie het dus als een mooi alternatief en niet als vervanger.” Breidt Van Oosten haar assortiment van negen wijnen uit met een merlot. „En er komt nog veel meer. Spanje is erg in opkomst.”

Ook op de biermarkt borrelt het. De vraag naar alcoholvrij en alcoholarm bier groeit. Opnieuw vormt Spanje een voorhoede. Daar bevat meer dan een op de acht verkochte biertjes geen of weinig alcohol. Bij ons gaat het om een bescheiden 1 à 2 procent. Maar dat zal stijgen. Want na het Buckler-debacle van Heineken begin jaren '90 is er veel gebeurd. Niet alleen verandert de perceptie van de consument, de brouwe-



rijen beschikken over betere productiemethodes. Ze kunnen steeds ‘echter’ smakende alternatieven maken. Bavaria voert er twee, een 0,0 procent pils en een witbier, een rosébier komt er binnenkort aan. Grolsch lanceert 21 maart een verbeterde versie van Stender, een alcoholarm bier van 0,5 procent. Wie houdt van een fris, moutig en licht bitter blondje, moet de Belgische Tourtel Blond proberen. En een dezer dagen zet brouwerij Caulier Sultane in de schappen van supermarkketen Carrefour, de eerste alcoholvrije krieb met halalcertificaat.

Zelfs ‘iets sterkers’ is verkrijgbaar in BOB-variant. La Source voert rum, vermout, apfelkorn en whisky. Wie meer zin heeft in zoet, kan een likeurtje proberen van Graanbranderij De IJsvogel in Limburg. „Wij hebben nu alleen kersbessen-frambozen, maar groeit de interesse, dan komen we met meer soorten,” belooft directeur Toon van den Reek.

Welke drank vindt pionier Van Oosten nu het meest ‘echt’? „De sparkling wijnen,” antwoordt ze prompt. „Ik heb meegemaakt dat wijnhandelaren een glaasje dronken zonder dat ze doorhadden dat het alcoholvrij was. Ik twijfelde zelf eerst ook.”

**“Ik heb meegemaakt dat wijnhandelaren het dronken zonder dat ze doorhadden dat het alcoholvrij was.”**

—Antoinette Van Oosten

