

Europameister im Entalkoholisieren



Alkoholarme und alkoholfreie Weine und Schaumweine gehören aktuell zu den wenigen Wachstumstreibern im deutschen Weinhandel. Auch international gewinnt das griffig „No & Low“ genannte Segment an Bedeutung. Dabei gilt Deutschland in Europa nach Menge als führend bei der Entalkoholisierung. WEIN+MARKT hat nachgefragt, welche Techniken und Überlegungen beim Entalkoholisieren aktuell eine Rolle spielen.

Begonnen hat es mit Abenteuerberichten vom Bergsteigen in großer Höhe, die Carl Jung als junger Mann gelesen hat. „Mein Großvater war fasziniert davon“, sagt Bernhard Jung, einer der heutigen Geschäftsführer des Rüdesheimer Unternehmens Carl Jung, das man mit Fug und Recht als Pionier der Entalkoholisierung bezeichnen kann. Besonders, dass das Wasser den Berichten der Höhenbergsteiger zufolge in der sogenannten Todeszone oberhalb 7.500 Metern deutlich schneller kochte, erregte sein Interesse. Denn Jung, Weinhändler und Sohn einer Winzerfamilie aus dem Rheingau, beschäftigte sich 1907 bereits intensiv mit der Frage, ob sich alkoholfreier Wein herstellen und dafür der Alkohol ohne große Aromaverluste aus dem Wein lösen ließe. Die Beobachtungen der Bergsteiger gaben ihm einen Lösungsansatz.

Mit abnehmendem Luftdruck erreicht Wasser nämlich bereits bei weniger als 100 Grad Celsius den Siedepunkt. Auch andere Flüssigkeiten wie Alkohol gehen bei niedrigeren Temperaturen in einen gasförmigen Aggregatzustand über, wenn der Luftdruck

sinkt. Vorteil: Der Siedepunkt von Alkohol liegt mit 78 Grad Celsius unter dem von Wasser, so dass er entweicht, bevor Wasser kocht. Bei solch hohen Temperaturen nimmt er dabei aber oft andere Aromen mit. Bei niedrigerem Druck, etwa sehr weit oben im Himalaya oder eben in einem per Pumpe erzeugten Vakuum, lässt sich der Siedepunkt aber beträchtlich senken, was sich als aromenschonend erwiesen hat.

Jung entwickelte auf diesen physikalischen Eigenschaften aufbauend ein Vakuum-Alkohol-Extraktions-Verfahren, das er sich 1908 patentieren ließ. Das weltweit erste Patent zu einem Entalkoholisierungsverfahren für Wein fußte auf Bergsteiger-Lektüre. Jungs Geschäft blühte insbesondere zu Zeiten der Prohibition in den USA auf und brachte eine bis heute andauernde Exportorientierung des Unternehmens. Seither hat sich eine Vielzahl von alkoholarmen und alkoholfreien Schaumweinen und Weinen etabliert. Heute werden die Weinaromen und der Alkohol – je nach verwendeter Apparatur – meist bei Temperaturen von 28 bis 39 Grad Celsius aus dem Wein abgetrennt.

Die weltweit wertvollsten Märkte für alkoholfreie und alkoholarme Getränke sind aktuell nach Einschätzung der Marktforscher von International Wine and Spirits Research (IWSR) Deutschland, Japan, Spanien, die USA und Großbritannien. In Deutschland wurden die Weine zunächst oft gemeinsam mit Dienstleistern wie Carl Jung, Rüdesheim, dem Entalkoholisierungszentrum Baden-Württemberg Petershans (EAZ), Waiblingen, oder Schloss Wachenheim, Trier, mittels dieses Verfahrens hergestellt. 2006 produzierte Schloss Wachenheim rund 4,2 Millionen Liter, Carl Jung rund 3,4 Millionen Liter und das EAZ etwa eine bis zwei Millionen Liter, gemeinsam also bis zu 9,6 Millionen Liter (s. WEIN+MARKT 8/2007). Die Prognose für das Folgejahr 2007 lautete damals bereits auf 14,8 Millionen Liter. Heute gehen Branchenkenner von annähernd der dreifachen Menge aus, die allein von deutschen Betrieben produziert werden. Laut Experten sind deutsche Betriebe damit die Entalkoholisierungswerkstatt Europas in Sachen alkoholfreier und alkoholreduzierter Weine und Schaumweine. Denn Big Player wie Henkell Freixe-

net, Wiesbaden, und Rotkäppchen-Mumm, Eltville, haben mittlerweile in eigene Entalkoholisierungsanlagen für ihre Marken investiert, große Kellereien wie Peter Mertes in Bernkastel-Kues oder Trautwein in Lonsheim für ihre Marken und für Kunden das Dienstleistungsangebot um leistungsfähige Entalkoholisierungsanlagen erweitert.

Die Methoden

Die bisher in Deutschland verbreitetste Methode ist die von Carl Jung entwickelte Vakuumdestillation. Sie wurde vielfach von Anlagenbauern, die meist für Brauereien arbeiten, auf die Bedürfnisse von Wein- und Schaumweinproduzenten zurückadaptiert, da der Markt für alkoholfreies Bier früher wuchs. Nach Angaben des deutschen Brauer-Bunds gibt es mehr als 700 alkoholfreie Biermarken (siehe Kasten: Vorbild Bier). „Bier muss nicht von zwölf, sondern eher von fünf Volumenprozent Alkohol befreit werden. Die im Bier enthaltenen Aromen können – wie uns die Anlagenbauer beim Erarbeiten der Angebote für unsere neue Anlage klargemacht haben – wohl auch bei über 40 Grad weitgehend ohne Qualitätseinbußen hinübergerettet werden. Das ist bei Wein nicht möglich“, sagt Bernhard Jung. Dies scheint allgemeiner Konsens in der Branche zu sein, möglichst niedrige Temperaturen gelten beim Entalkoholisieren von Wein als Qualitätsmerkmal. „Wir sind nicht nur Erfinder, sondern auch Nutzer und Verfechter dieses Systems“, sagt Jung. Auch die acht Meter hohe Neuanlage, die im Januar 2023 in den bestehenden Gebäuden in Rüdesheim in Betrieb genommen wurde, setzt im Prinzip auf das bewährte System, kann jetzt aber stärker vom Computer aus bedient und kontrolliert werden. Die Kapazität bei Carl Jung verdoppelt sich damit auf etwa 2.500 Liter je Stunde. „Im Prinzip geht es darum, einen möglichst dünnen Film mit Flüssigkeit auf einer möglichst großen Oberfläche sanft zum Sieden zu bringen“, beschreibt Jung eine Gemeinsamkeit der destillativen Verfahren. Viele der Aromen verdampfen zu einem früheren Zeitpunkt als der Alkohol, werden aufgefangen und können in den entalkoholisierten Wein zurückgeführt werden.

Die innere Oberfläche der neuen Anlage, geschaffen durch sehr fein strukturierte und gefaltete Wabenbleche, entspricht laut Jung der Größe mehrerer Fußballfelder. Die alte Anlage, die seit 35 Jahren läuft, wird heute mit durchschnittlich 28 Grad Celsius betrieben, sagt Ko-Geschäftsführer Martin Hen-



„Die größten Sprünge gelingen durch angepasste Grundweine.“

Martin Henrichs, Ko-Geschäftsführer bei Carl Jung, Rüdeseim

richs. Gut ausgebildete jüngere Mitarbeiter hätten dazu beigetragen, dass die Qualitäten auch auf der alten Anlage immer weiter verbessert werden konnten.

„Die größten Sprünge gelingen momentan vor allem durch immer besser angepasste Grundweine“, so Henrichs. Im Prinzip würden nur gehobene und exakt auf die Entalkoholisierung zugeschnittene Qualitäten gekauft. Die Grundweine sollten aromatisch,

aber nicht zu säurebetont sein und werden bereits im Weinberg auf nicht zu hohe potenzielle Alkoholgrade getrimmt: Es geht um Maßnahmen wie Ertragssteuerung mit selektiver Lese, Reifeverzögerung durch Entblättern oder Laubwandeinkürzung. Gesetzlich zugelassen sei auch Zuckerentfernung im Moststadium durch das Reduxverfahren der Firma Bucher, schreibt Dr. Jörg Weiland vom DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück in Oppenheim (s. DAS DEUTSCHE WEINMAGAZIN vom 26. März 2016). Der gewünschte Effekt ist ein niedriger Alkoholgehalt. Ferner gebe es Lösungsansätze im Bereich der Mikrobiologie, zum Beispiel durch Selektion von Hefen mit geringer Alkoholausbeute. Angereicherte Weine sind für Entalkoholisierungszwecke inzwischen tabu. Seit dem Jahr 2023 ist deren Verwendung durch die Überführung der Regelungen für entalkoholisierte Weine ins EU-Weinrecht gesetzlich verboten. Ein ganz wichtiger Aspekt bei der Grundweinbeschaffung: Alle verbleibenden, also nicht flüchtigen, nicht destillierbaren Komponenten im Grundwein werden beim Entalkoholisierungsprozess merkbar aufkonzentriert. „Aus sieben Gramm Säure pro Liter werden allein durch das Herausziehen des Alkohols schon

WEINRECHT UND LEBENSMITTELRECHT

Bisher waren entalkoholisierte und alkoholreduzierte Wein ein „Getränk aus Trauben“ und rechtlich eigentlich kein Wein, sondern Lebensmittel. Seit dem 6. Dezember 2021 wurde der Weg der Überführung dieses Segments ins EU-Weinrecht eingeschlagen. Damit gelten „entalkoholisiert“ oder „teilweise entalkoholisiert“ als obligatorische Verkehrsbezeichnungen [Art. 119 Abs. 1 a i/ii VO (EU) 1308/2013]. Deshalb dürfen dann – anders als im bisherigen nationalen Recht – auch die entalkoholisierten und teilweise entalkoholisierten Erzeugnisse nicht mehr mit Saccharose gesüßt werden [Art. 3 Abs. 5 VO (EU) 2019/934 i. V. m. Anhang I D. VO (EU) 1308/2013]. Die Verwendung von angereicherten Weinen ist jetzt ausdrücklich verboten, aber im Grunde auch unsinnig. Übergangsweise dürfen Getränke aus Trauben und alkoholfreie Weine bis einschließlich Erntejahrgang 2022 noch bis Ende des Jahres 2023 nach den alten Regelungen hergestellt und gekennzeichnet werden. Da das europäische Recht die Bezeichnung „schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein“ nicht kennt, gilt für diese Produkte in Deutschland das alte Recht mit leichten Modifikationen. Neu sind zum Beispiel Vorgaben zu Schriftzeichen samt Farbe und Größe sowie die Anwendung der 85-zu-15-Verschnitt-Regelung in Bezug auf Rebsortenangaben. Produkte mit weniger als 0,05 Volumenprozent – und nur diese – dürfen als „ohne Alkohol“ ausgewiesen werden. „Alkoholfrei“ darf sich alles nennen, was weniger als 0,5 Volumenprozent Alkohol enthält. Ab dem 8.12.2023 sollen neue Regelungen zu den erforderlichen Nährwert- und Brennwertangaben gelten, deren finale Formulierungen aktuell noch diskutiert werden.

DREI FRAGEN AN FRÉDÉRIC CHOUQUET-STRINGER

Der Gründer und Geschäftsführer der Zenotheque GmbH, Karlsruhe, bietet Beratung für Weingüter an, die eigene alkoholfreie Produkte, auch in kleineren Auflagen, umsetzen möchten und ist ein ausgewiesener Kenner der internationalen Lohnentalkoholisierungsbranche.

Wie hat sich Ihr Zenotheque-Portfolio [B2B und B2C] im Vergleich zum Vorjahr entwickelt, welche sind die bedeutendsten Treiber dieser Entwicklung?

Vor einem Jahr hatten wir fünf Produkte im Portfolio, mittlerweile sind es 28, aus Frankreich und Deutschland, in Weiß, Rot oder Rosé, prickelnd oder still. Es sind zum größten Teil Weine, die wir mit unseren Winzern entalkoholisiert haben. Wir arbeiten jedoch auch mit Fremdprodukten, wenn die Qualität stimmt und diese eine Bereicherung für unser Sortiment darstellen. Treiber ist die stärkere Nachfrage nach hoch qualitativen entalkoholisierten Weinen. Auf diese Nachfrage wollen immer mehr Winzer eine Antwort finden und entwickeln mit uns ihren eigenen Wein. Besonders wichtig ist es, dass wir Lösungen gefunden haben, die auch für kleinere Betriebe von Interesse sind. Es ist nicht mehr notwendig, gleich 10.000 Flaschen zu produzieren, auch kleine Tests sind machbar.

Alkoholfreie und alkoholreduzierte Weine und Schaumweine haben an Qualität gewonnen. Worauf führen Sie das zurück? Welche Techniken, Maßnahmen und Vorgehensweisen führen zu besseren Qualitäten?

Mit Sicherheit hat sich die Qualität verbessert, und es hat natürlich auch mit der Technologie zu tun. Ich bin jedoch überzeugt, dass der Qualitätssprung der letzten Jahre auch daher rührt, dass mit deutlich besseren Grundweinen gearbeitet wird. Auch weil der Verbraucher bereit ist, ein paar Euro mehr auszugeben. Zenotheque und einige Technologie-Partner haben in den vergangenen Jahren viel getan, um den Zugang zu den besten Technologien zu erleichtern. Auch unser Know-how hat sich deutlich erweitert: Wir wissen jetzt viel besser, welcher Grundwein mit welcher Technologie am besten harmoniert.

Wie schätzen Sie die Marktlage für alkoholfreie und alkoholreduzierte Weine und Schaumweine ein?

Ich habe mein Unternehmen vor 18 Monaten gegründet und gehöre somit zu den sehr optimistischen Marktteilnehmern: Wir erleben hier einen langfristigen Trend, der sich stark weiterentwickeln wird. Ob in Deutschland, in der EU oder weltweit, alles zeigt auf ein starkes Marktwachstum. Ich bin sicher, dass in den kommenden Jahren nahezu jeder Winzer ein Angebot haben wird. Und bei den meisten wird es nicht nur ein Wein sein, sondern ein komplettes Sortiment.

acht Gramm Säure pro Liter im Endprodukt“, sagt Henrichs.

Weitere gängige Methoden zur Entalkoholisierung eines alkoholischen Getränks sind die Membrantechnologie und die Spinning-Cone-Column (Schleuderkegelkolonne, SCC). Die SCC wurde in Australien von Andrew Craig vom Unternehmen Flavourtech ursprünglich zur Aromenextraktion bei Lebensmitteln entwickelt. Tony Dann von Conetech verbreitete sie dann international. Heute setzen im Weinbereich in Europa vor allem Rotkäppchen-Mumm (seit 2012), Pierre Chavin (vermutlich seit 2010) und Torres (seit 2007) auf Entalkoholisierung und Aromenfraktionierung in einer SCC. Technisch ist eine SCC eine Rektifikationskolonne mit rotierenden

kegelförmigen Einsätzen, die im Gegensatz zur Vakuumdestillation erheblichen Lärm verursacht, aber eine Aromarückführung ermöglicht. Neuere Vakuumdestillationsanlagen arbeiten ebenfalls mit Aromenrückführungssystemen. In der Praxis, so sagten Prof. Dr. Fernando Zamora, Präsident der önologischen Kommission der OIV, und Irem Eren, Director Of Sales & Business Development EMEA bei BevZero, unabhängig voneinander auf der World Bulk Wine Exhibition (WBWE) in Amsterdam, gehe die Behandlung in einer SCC mit einem beträchtlichen Volumenrückgang einher. Von ursprünglich 100.000 eingekauften Litern stünden später mitunter – je nach Anlage und Charge – eventuell nur noch 72.000 bis 75.000 Liter entalkoholisier-



Hat 28 alkoholfreie Produkte im Angebot: Frédéric Chouquet-Stringer von Zenotheque.

ter Wein zur Verfügung. Die bei Rotkäppchen-Mumm in Eltville verwendete Anlage hat nach Firmenangaben deutlich geringere Mengenverluste. Das in den USA, Südafrika und Spanien als Dienstleister tätige Unternehmen BevZero ist laut Eren 2015 inzwischen auf ein eigenes, „Golo“ genanntes System der Vakuumdestillation bei Niedrigtemperaturen umgestiegen, das mit einem geringeren Mengenverlust als durch die zuvor verwendete SCC einhergeht.

Eine Besonderheit unter den meist in Edelstahl gefertigten Anlagen hat Schloss Wachenheim zu bieten: „Wir arbeiten mit einer aromaschonenden Vakuumdestillationsanlage bei 32 Grad Celsius, die komplett aus Glas gefertigt ist“, sagt Oliver Gloden, Vorstandssprecher der Schloss Wachenheim AG. Gloden wertet einen aktuellen „Öko-Test“-Bericht als Hinweis, dass Schloss Wachenheim auf dem richtigen Weg sei, die Qualitäten ständig zu verbessern: „Vier von vier der mit ‚sehr gut‘ bewerteten Produkte und weitere zwei von sechs der mit ‚gut‘ bewerteten Produkte in der Kategorie der alkoholfreien Alternativen zu Sekt kommen aus dem Hause Schloss Wachenheim.“

Unter den Membrantechnologien ist vor allem die Umkehrosmose bekannt (s. Know-how, WEIN+MARKT 6/2020). Auch hier wirkt Physik: Nach dem Brown'schen Molekulargesetz bewegen sich Moleküle in ihrer Umgebung immer so, dass sie gleichmäßig verteilt sind. Das Bestreben der Natur ist es, grundsätzlich ein Gleichgewicht auf beiden Seiten einer Membran herzustellen, sofern diese durchlässig ist. In der Praxis, so schreiben Felix Baumann, Johannes Burkert, Matthias Strohmenger und Dr. Martin Geßner nach Versuchen an der LWG Bayern in Veitshöchheim (s. DAS DEUTSCHE WEINMAGAZIN vom 29.5.2021), sind Kombinationen von hydrophoben und hydrophilen Membranen gebräuchlich. In der Weinbranche wird das entweder zur Mostkonzentrierung durch Wasserentzug oder zur Alkoholreduktion von

Die Zukunft ist alkoholfrei. Seit über 100 Jahren

www.carl-jung.de

Auch
für Private
Label!



Entalkoholisierter Wein ist kein Trend, sondern das Resultat stetiger Weiterentwicklung einer visionären Idee:
„Wein braucht Geschmack. Keinen Alkohol.“
Nach diesem Gedanken und dem patentierten Vakuum-Extraktions-Verfahren produzieren wir bei Carl Jung seit 1907 entalkoholierte Weine und Sparklings mit höchster Qualität und neuester Technologie. Seit Beginn des Jahres verfügen wir über mehr als das Doppelte an Produktionskapazität, dank neuester „State of the Art“- Entalkoholisierungsanlage. Unser Sortiment von über 16 Sorten erweitert sich stetig, um mit unseren Produkten, wie schon seit über 100 Jahren, den Zeitgeist zu treffen. Ob Rebsorte, Bio-Qualität, Sparkling oder Wein-Fusion, mit unseren Önologen entstehen Innovationen von besonderer Güte.



VORBILD BIER

Nach ersten Versuchen Anfang des 20. Jahrhunderts und während der Prohibition in den USA [1920 bis 1933] wurde das Thema alkoholfreies Bier erst vor 50 Jahren kommerziell angepackt. 1965 lancierte der Schweizer Hans Hürlimann und sein Forschungsdirektor in einem eigenen Projekt ein alkoholfreies Bier namens „Oro“. Eine spezielle Hefe ließ kaum Alkohol entstehen, der Alkoholgehalt lag unter 0,5 Volumenprozent. Später wurde dieses Bier in Birell umgetauft. 1973 präsentierte Ostberliner Brauer in der DDR das AUBI, das AUtofahrer-Bier. Es enthielt weniger als ein halbes Prozent Alkohol. Im Westen wurden erst ab 1975 alkoholfreie Biere auf den Markt gebracht. Nach Angaben des Brauer-Bundes gibt es mittlerweile fast 7.000 Biermarken in Deutschland – mehr als 700 davon sind alkoholfreie Biere und Biermischgetränke. Der Marktanteil von alkoholfreiem Bier im Lebensmittelhandel lag nach Angaben des Deutschen Brauer-Bundes zuletzt bei rund sieben Prozent. Bei Teilsegmenten wie Radler liegt der Marktanteil alkoholfreier Getränke mittlerweile bei 31 Prozent, bei Weißbier sind es 30 Prozent.

Weinen genutzt. Der alkoholhaltige Wein wird dann entlang einer Membran, die kein Wasser, aber Alkohol durchlässt, im Gegenstrom zu Leitungswasser geführt. Dadurch geht der Alkohol aus dem Wein ins Wasser über. Das entstehende Wasser-Alkohol-Gemisch wird Stripwasser genannt.

Je nach Rebsorte entstehen bei diesem Verfahren sensorisch unterschiedliche Ergebnisse. Produzenten wie etwa die Familie Pugibet in Frankreich nutzen Umkehrosmose zur Produktion ihrer alkoholreduzierten Weine. „Die Familie Pugibet hat sehr viel Erfahrung und behält die komplette Kontrolle von den Weinbergen bis in die Flasche“, erklärt Jean-Jacques Plüss von der Neusser Agentur Vinidee, der als Partner in Deutschland fungiert.

Die Kosten

Die membranbasierten Verfahren gelten als kostengünstiger als die vakuumdestillativen Verfahren, für die je nach Größe der Partien etwa 0,20 bis 0,40 Euro pro Liter veranschlagt werden sollten. Für die Lohnentalkoholisierung gelten meist Mindestmengen von 5.000 Litern. Größeres Entgegenkommen bei den Dienstleistungspreisen gibt es meist erst bei Überschreitung einer Mindestmenge von 25.000 Litern, die für viele Winzerbetriebe unerreichbar ist. Die Kosten für eine Teil-Entalkoholisierung um ein Grad Alkohol mittels Membrantechniken lagen laut Literatur (s. DAS DEUTSCHE WEINMAGAZIN vom 21.8.2021) bei 0,06 bis 0,07 Euro pro Liter. An einem Tag können an einer hydrophoben Membran mit 20 Quadratmeter Fläche rund 4.000 Liter Wein um ein Volumenprozent Alkohol reduziert werden. Bei Großanlagen von Dienstleistern, die mit 140 Quadratmeter arbeiten, wurden 2021 für größere Mengen und den Einsatz von Messtechnologie rund 0,10

Euro pro Liter veranschlagt. Es ist also ein eher langsames, schwer zu skalierendes Verfahren.

„Wir haben uns vor dem Start 2018 fast alle Anlagen angeschaut“, sagt Philipp Rößle, „inklusive einiger Forschungsanlagen wie die der TU München“. Rößle hat damals gemeinsam mit Moritz Zyrewitz das Unternehmen Kolonne Null, Berlin, gegründet. Um Erfahrungen auf dem Gebiet zu sammeln und geeignete Partner zu finden, wurden pro Jahr etwa 300 bis 400 unterschiedliche Weine entalkoholisiert. Kolonne Null hat dafür unterschiedliche Anlagen gemietet und identische Grundweine nach verschiedenen Verfahren entalkoholisiert. „Der Einfluss der verwendeten Weine schien uns eigentlich größer als die Unterschiede der einzelnen Anlagen untereinander“, sagt Rößle. Kolonne Null hat inzwischen eine eigene kleine



„Beim Entalkoholisieren werden die Fehler konzentriert.“

Irem Eren, Director Sales & Business Development EMEA bei BevZero

Versuchsanlage eingerichtet, mit der auch die Entalkoholisierung sehr kleiner Mengen für Tests möglich sind. „Wir bekommen so ein viel besseres Verständnis, welche Weine sich gut eignen“, sagt Rößle. Produziert wird gemeinsam mit Partnern. Bei „Öko-Test“ wurde die Cuvée Blanc von Kolonne Null im Test 1/2023 „Alkoholfreier Sekt“ allerdings wegen des Nachweises von vier Pestiziden „in Spuren“ (bedeutet: weit unterhalb der gesetzlichen Grenzen, Anm. der Red.) mit dem Testurteil „mangelhaft“ abgestraft. Kolonne Null konnte bei selbst in Auftrag gegebenen Tests beim Labor Seibel in Albersweiler keine Pestizide nachweisen, auch nicht in der von „Öko-Test“ bemängelten Charge. Das Start-up hat nun als Transparenzinitiative eine neue Unterseite auf der Website eingerichtet, in der Tests und Analysewerte der Produkte dargelegt werden sollen.

Die Auswahl geeigneter Weine ist auch nach Ansicht von Irem Eren von BevZero entscheidend. „Die Fehler werden konzentriert, der Säuregehalt erhöht, das Mundgefühl und andere wichtige Merkmale minimiert. Daher ist die Herstellung eines hochwertigen alkoholfreien Weins eine Herausforderung“, sagt Eren. Das Verständnis der gewünschten Schlüsseigenschaften eines Weins, die sich am besten für den Entalkoholisierungsprozess eignen, zusammen mit dem Wissen, wie man Gleichgewicht und Geschmack des Endprodukts herstellt, sei entscheidend für die Entstehung eines hochwertigen entalkoholisierten Produkts.

Nach Einschätzung von Marktbeobachtern optimieren die Produzenten weiterhin ihre eigenen Anlagen, machen Fortschritte hinsichtlich der immer niedrigeren Prozesstemperaturen und vor allem bei der Feinsteuerung der Bukett- oder Aromenextraktion und deren Rückführung. Derzeit werden nach Kenntnis von WEIN+MARKT innerhalb eines einzelnen Betriebs keine systematischen Kombinationen verschiedener Entalkoholisierungsverfahren eingesetzt.

Die Abfüllung

Entalkoholisierter Wein ist mikrobiell instabiler als herkömmlicher Wein, und die damit verbundenen Abfüllprobleme sind keineswegs trivial – die Abfüllung muss sehr schnell und steril erfolgen. In einem aktuellen Beitrag für die Zeitschrift des österreichischen Weinbauverbands „Der Winzer“ warnte Prof. Dr. Harald Scheiblhofer von der Forschungsanstalt Klosterneuburg: „Das wichtigste Problem ist sicherlich das Schim-



„Wir sehen in ‚Low‘ den spannenderen Markt.“

Moritz Zyrewitz, Mitgründer von The Gentle Wine

melwachstum. Ein Winzer macht sich um Schimmelsporen und das Wachstum von Schimmel keine Gedanken, da Schimmel bekanntlich im Wein nicht wachsen kann.“ Im Zweifel sollte ein Kaltsterilisationsmittel wie Velcorin (Wirkstoff: Dimethyldicarbonat, s. Know-how, WEIN+MARKT 8/2019) verwendet werden, das für Bioweine allerdings ausgeschlossen ist. Der erste Rückruf des Jahres 2023 betraf zwei alkoholfreie Weine (Zero Weiß, Losnummer 11-22, EAN 4260 1781 2085 5) und Zero Rot (Losnummer 12-22, EAN 4260 1781 2086 3) des badischen Ecovin-Weinguts Rieger, Buggingen, das Nachgären durch Hefen bei den Produkten und eine damit verbundene Berstgefahr der Flaschen melden musste.

Das Marktgeschehen

Schätzungsweise jeder fünfte Erwachsene hat dieses Jahr laut Statista geplant, am Dry January teilzunehmen. In der Altersgruppe 18 bis 29 Jahre sind es dieser Einschätzung nach sogar fast 50 Prozent. In Großbritannien haben dem Verband Alcohol Change UK zufolge etwa 8,8 Millionen Konsumenten einen Monat lang konsequent auf Alkohol verzichtet. In Deutschland nahmen laut Marktbeobachtern mehr Händler als in den Vorjahren diese Aktionsgelegenheit wahr und präsentierten ihren Kunden alkoholfreie Varianten.

Bis Oktober 2022 sei der Gesamtumsatz für „entalkoholisierten Schaumwein“ in

Deutschland auf über 55 Millionen Euro gewachsen, so Rotkäppchen-Mumm unter Bezugnahme auf Zahlen von IRI. Mit einem Umsatz von 23,8 Millionen Euro (+4,9 Prozent im Vergleich zum Vorjahr) und einem Marktanteil von 43 Prozent sieht sich Rotkäppchen-Mumm als Marktführer in diesem Segment. Bis November 2022 sei der Gesamtumsatz weiter auf 59 Millionen Euro angewachsen. „Der Schaumweinmarkt Alkoholfrei gesamt entwickelt sich im Umsatz und Absatz weiterhin positiv“, sagt Tanja Rosenthal, Director Research & Development & Academy bei Rotkäppchen-Mumm. Entgegen dem Markttrend bei Wein allgemein steige der Verkauf von entalkoholisiertem Stillwein ebenfalls. Die Wachstumsrate betrage im Zeitraum bis einschließlich Oktober 2022 über alle Hersteller gerechnet etwa 18 Prozent.

Der alkoholfreie Trend wird von großen Produzenten dominiert, die die Investitionskosten von mehreren Millionen Euro für die Technik stemmen können – der Fachhandel bleibt aber nicht völlig außen vor. Jean-Jacques Plüss, von Vinidee, Neuss, meldet positive Signale: „Wir haben inmitten der Inflationsskrise bezeichnenderweise keinen einzigen No-&Low-Kunden verloren, sondern neue dazugewonnen.“ Der positive Trend bei No & Low beschränke sich in Deutschland eben nicht nur auf den Lebensmitteleinzelhandel. „Unsere Bemühungen, in diesem Bereich ein wichtiger Anbieter im Markt zu werden, haben sich 2022 gelohnt“, sagt Dirk Röhrig, Geschäftsführer des Fachhandels-Spezialisten Weinkontor Freund, Borgholzhausen, der im 2022er Katalog erstmalig eine eigene Rubrik für No & Low eingeführt hatte. „Wir konnten das Umsatzvolumen und die Menge gegenüber 2021 deutlich um 35 Prozent steigern.“ Röhrig ist optimistisch, weil mit neuen Technologien wie Austauschcharzen (s. Know-how, Seite 33 in dieser Ausgabe) erstmals Produkte auf den Markt gekommen seien, die die Aromen viel besser wiedergeben und im Glas wirklich begeistern. Das Weinkontor Freund arbeitet dafür exklusiv mit der Weinkellerei Trautwein zusammen. Als Grundware für die Destillation für die Noovi Selection sei beim Riesling beispielsweise ein Großes Gewächs aus Rheinhessen verwendet worden.

Das Marktforschungsunternehmen IWSR ist sich ebenfalls sicher: Auch der internati-

VOLLER GENUSS NULL PROMILLE!

Seit Jahren zählt unser Haus zu den Pionieren alkoholfreier Weine und Sekte. Mit unserem Alkoholfrei-Sortiment zeigen wir was wir können. Alle Weine und Sekte werden aus sonnenverwöhnten Markgräfler Trauben hergestellt.



ZOTZ
WEINGUT

ALKOHOLFREI

PRODUZENTEN MIT EIGENEN ENTALKOHOLISIERUNGSANLAGEN IN EUROPA



Vakuumdestillations-Anlagen

Deutschland: Carl Jung [Rüdesheim], Schloss Wachenheim [Trier], Henkell Freixenet [Wiesbaden], Peter Mertes [Bernkastel-Kues], Adam Trautwein [Lonsheim], Entalkoholisierungszentrum Baden-Württemberg [Waiblingen]
 Frankreich: Les Grands Chais de France, Bordeaux Families, Slaur Sardet, Vinadeis/Distillerie Coopérative Arzens, Rhonéa
 Belgien: MIS
 Spanien, Südafrika, USA: BevZero

Spinning-Cone-Column-Anlagen

Deutschland: Rotkäppchen-Mumm [Eltville]
 Frankreich: Pierre Chavin [Béziers]
 Spanien: Familia Torres [Vilafranca del Penedès]

Selten in Europa: Die Spinning Cone Column bei Rotkäppchen-Mumm in Eltville.

onale Markt für alkoholfreie Produkte wächst. Angetrieben durch eine steigende Verbrauchernachfrage haben alkoholfreie und -arme Biere und Weine, Alternativen zu Spirituosen und Ready-to-Drink-Produkte (RTD) 2018 bis 2022 in zehn globalen Schlüsselmärkten ein Volumenwachstum von sieben Prozent verzeichnet, heißt es aus London. Das jährliche durchschnittliche Wachstum werde von 2022 bis 2026 bei sieben Prozent liegen und damit das des Zeitraums 2018 bis 2022 von fünf Prozent übertrumpfen. Die vom IWSR untersuchten Schlüsselmärkte waren Australien, Brasilien, Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Japan, Kanada, Südafrika, Spanien und die USA. Der Anteil am weltweiten Gesamtmarkt dieser zehn Märkte stieg von 65 Prozent (2018) auf 70 Prozent (2022). Alkoholfreie – und nicht etwa alkoholreduzierte – Getränke werden dieses Wachstum laut IWSR anführen und nach dessen Schätzung voraussichtlich über 90 Prozent des prognostizierten Gesamtwachstums ausmachen. Speziell für Deutschland geht IWSR davon aus, dass die mehrere Getränkesorten umfassende Kategorie ohne beziehungsweise mit niedrigem Alkoholgehalt 2021/22 um drei Prozent beim Absatz wuchs. Wein sticht mit plus 27 Prozent deutlich stärker als Spirituosen, Bier oder RTD heraus.

„In vielen Märkten stellen wir erhöhte Nachfrage nach entalkoholisierten Weinen

fest. Für uns stehen dabei UK, Niederlande, skandinavische Länder und zuletzt auch verstärkt unsere osteuropäischen Heimatmärkte im Fokus“, sagt Oliver Gloden. Schloss Wachenheim entalkoholisiert aktuell nach eigenen Angaben mehr als 15 Millionen Liter Wein pro Jahr.

Bei Henkell Freixenet kommt man zu ähnlichen Einschätzungen. „Das dynamischste Wachstum weisen die nordischen Länder, die USA und das Vereinigte Königreich sowie mehrere osteuropäische Länder auf“, sagt Jan Rock, Head of Communications bei Henkell Freixenet. Der weltweit größte Markt sei Deutschland, gefolgt von Großbritannien und Frankreich. Henkell Freixenet produziert in Wiesbaden neben Marken wie Henkell Alkoholfrei auch die Marke Festillant, die seit Jahren Marktführer für alkoholfreie Sekte in Frankreich sei, und die alkoholfreien Sekte der führenden Marken Bohemia, Tschechien, und Törley, Ungarn. Weitere alkoholfreie Varianten produziert das Unternehmen bei Freixenet in Spanien. Die Produzenten der alkoholfreien Schaumweine haben in Deutschland größere Marktanteile von 7,5 bis 8 Prozent erreicht – sie sind aber teils seit mehr als 30 Jahren dabei (Henkell Freixenet mit Cantor alkoholfrei, Schloss Wachenheim mit Light live) und docken wie Rotkäppchen-Mumm alkoholfreie Varianten an ihre exzellent distribuierten großen Marken an.

Die Wachstumsperspektiven für alkoholfreien Wein sehen Produzenten wie Torres, der bereits 2007 mit alkoholfreien Weinen (Natureo Moscatel) auf den Markt kam, positiv. „Generell sind wir sehr zufrieden mit der Resonanz der Märkte auf unsere alkoholarmen und alkoholfreien Weine in den vergangenen Jahren, insbesondere in Deutschland, wo wir ein kontinuierliches zweistelliges Wachstum verzeichnen konnten“, sagt Sara Sanabria, International Marketing Director der Familia Torres. „20 Prozent unseres Weinabsatzes in Schweden sind alkoholfreie Weine“, erklärte Gerard Kenneth Higgins, Pernod Ricard Winemakers Northern Europe auf der WBWE in Amsterdam.

Moritz Zyrewitz, Mitbegründer von Kolonne Null, sieht in alkoholreduziertem Wein den eigentlich spannendsten Markt, sattelte dafür um und konzentriert sich gemeinsam mit Stefan Canditt und Tapio Rogler jetzt mit dem Unternehmen The Gentle Wine, Ingelheim/Berlin, darauf, zielgerichtet Produkte um sechs Prozent Alkohol anzubieten. Dafür werde mit ausgewählten Betrieben wie beispielsweise dem Weingut Julius Wasem, Ingelheim, und Mas que Vinos aus Spanien zusammengearbeitet. Die Produkte der Range werden aber nicht als Wein, sondern als weinhaltiges Getränk bezeichnet. The Gentle Wine, die im Frühjahr auch ein Vertriebsportfolio mit spannenden Marken vorstellen wollen, könnte solche Produkte auch als „teilweise entalkoholisierte Wein“ bezeichnen (s. Kasten Weinrecht und Lebensmittelrecht auf Seite 27), verzichtet aber darauf.

Beim Weinkontor Freund gibt es im Katalog Produkte, die außerhalb des üblichen Weinschemas angesiedelt sind. „Insgesamt fünf Jahre Forschungs- und Entwicklungsarbeit hat der französische Topsommelier und Mitbegründer des Unternehmens, Dominique Laporte, investiert, um ein alkoholfreies Getränk zu erzeugen, das eine echte Alternative zu Wein darstellt. Das Besondere an Le Petit Béret ist, dass der Most dank eines innovativen Herstellungsverfahrens nicht vergoren wird“, sagt Dirk Röhrig. Freund bietet Fachhändlern auch sorgsam ausgewählte Exemplare der Kategorien entalkoholisierte Wein mit natürlichem Aroma (Cero Coma), koffeinhaltige fermentierte Teegetränke (Viez & Töchter) oder Fruchtsäfte mit Kräutern und zugesetzter Kohlensäure (als Partner von Jörg Geiger) an. „Uns holen die Produzenten ab, die mit neuen, innovativen Ideen kommen und auch keine Angst vor Experimenten haben.“

JAN BERTRAM