

MARKT & PRODUKTE

## Alkoholfrei im Trend



Motivbild / Foto: [www.pexels.com](http://www.pexels.com)

Wie das Deutsche Weininstitut (DWI) mitteilt, bieten immer mehr Weingüter, Winzergenossenschaften und Handwerkskellereien entalkoholisierte Weine und Sekte an. Im Jahr 2022 dürfte sich deren Anteil am gesamtdeutschen Weinkonsum noch bei unter einem Prozent bewegt haben, allerdings mit wachsender Tendenz, wie nahezu alle Anbieter berichten.

Der Absatzzuwachs bei entalkoholisierten Weinen im Lebensmitteleinzelhandel belief sich 2022 auf etwa 18 Prozent. Der Absatz alkoholfreier Sekte war 2021 mit etwa 23 Millionen Flaschen pro Jahr bereits deutlich größer und ebenfalls wachsend. Für 2022 geht man beim alkoholfreien Sekt bereits von einem Marktanteil von sieben bis acht Prozent an den hierzulande insgesamt konsumierten Schaumweinen aus. Der Umsatz mit alkoholfreien Schaumweinen lag im vergangenen Jahr bei 91 Millionen Euro.

### Neue Technologien

Durch den Einsatz neuer Technologien und Prozessoptimierungen haben sich die entalkoholisierte Weine und Sekte in den letzten Jahren geschmacklich sehr zum Positiven weiterentwickelt. So geschieht die Entalkoholisierung der Weine mittlerweile sehr aromaschonend bei relativ niedrigen Temperaturen von unter 30 Grad Celsius durch Vakuumdestillation oder auch in einer Schleuderkegelkolonne.

Bei der Auswahl der Grundweine ist es wichtig, auf aromastarke Rebsorten und gute Qualitäten zu achten, damit möglichst viel Aromastoffe in das Endprodukt übergehen können, um den fehlenden Alkoholanteil im Wein ein Stück weit auszugleichen. Denn

Alkohol ist ein Geschmacksträger, wie das Fett im Essen. Das DWI sieht in diesem Segment aber auch noch Potenzial für weitere Qualitätssteigerungen.

Trend zur Premiumisierung bei alkoholfreien Schaumweinen

Bei den Schaumweinen ohne Volumenprozent kompensiert die Kohlensäure den fehlenden Alkohol recht gut. Entalkoholisierte Sekte entstehen, indem man einem Wein den Alkohol, der durch die Vergärung des Zuckers entstanden ist, wieder entzieht und dem entalkoholisierten Wein Kohlensäure zugibt. In diesem Segment ist in jüngster Zeit auch ein Trend zur Premiumisierung zu beobachten.

Viele Menschen, die beim Weingenuss auf den Alkohol verzichten möchten, glauben, dass man stattdessen Traubensaft trinken könnte. Doch der beinhaltet nur die fruchtigen Aromen aus den Trauben, ihm fehlt der 'weinigere' Geschmack, der erst durch die Gärung entsteht. Weinrechtlich gesehen muss alkoholfreier Sekt übrigens als 'Schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein' gekennzeichnet werden. Die Alkoholgehalte dieser Weine und Sekte müssen unter 0,5 Volumenprozent liegen.

Einer repräsentativen Umfrage des Marktforschungsinstituts Nielsen aus dem Jahr 2020 zufolge, konsumieren hierzulande tendenziell mehr Frauen alkoholfreien Wein und Sekt (60-66 Prozent) als Männer. Er wird außerdem zum überwiegenden Teil zu besonderen Anlässen und eher außer Haus getrunken. Einen Schlüssel dafür, alkoholfreie Weine noch bekannter zu machen und ihre Akzeptanz zu steigern, sieht das DWI in der Gastronomie: Dort könne man sich glasweise an sie herantasten. Derzeit sei es noch überwiegend die gehobene und die Szene-Gastronomie, die alkoholfreie Weine gelistet hat.