

Wie steht es um entalkoholisierten Wein?

Mo, 17.03.2025 - 11:38

In der Fastenzeit verzichten manche Menschen auf den Konsum von alkoholischen Getränken, doch auch unabhängig von der Fastenzeit trinken immer mehr Menschen immer weniger Alkohol. Dies zeigt sich sowohl in den Daten des Statistischen Bundesamtes - die Konsumausgaben der deutschen Haushalte für alkoholfreie Getränke nehmen zu - als auch bei den aktuellen Ernährungstrends. Im Trendreport Ernährung 2025 (Herausgeber: Nutrition Impact Hub) wird der alkoholfreie und alkoholreduzierte Genuss als siebtwichtigster Trend angeführt.

Alkoholfreies Bier hat sich mittlerweile etabliert und auf dem deutschen Biermarkt einen Absatzanteil von sieben Prozent erreicht. Bei Wein gibt es aber noch Nachholbedarf. Zwar sind bereits alkoholfreie Rosé-, Weiß-, Rot- und Schaumweine erhältlich. Noch können diese geschmacklich aber nicht mit ihren alkoholhaltigen Vorbildern mithalten. Laut dem Wein- und Gourmetmagazin Falstaff gelinge es nur den wenigsten entalkoholisierten Produkten, "einen Geruch und Geschmack zu präsentieren, der annähernde Übereinstimmung mit dem Original vermittelt". Bei Rotweinen sei das Ergebnis noch "ernüchternder" als bei Weißweinen. Dies liegt daran, dass Alkohol ein Geschmacksträger für Aromen ist. Wird der Alkohol nachträglich entfernt, hat man unweigerlich geschmackliche Einbußen. Zudem gehen durch das Entalkoholisierungsverfahren Aromen verloren.

Auch entalkoholisierte Wein muss zunächst einen Gärprozess durchlaufen. Üblicherweise wird dieser vorzeitig gestoppt, so dass zwar der Weingeschmack schon entwickelt, der Zucker aber noch nicht vollständig zu Alkohol umgewandelt ist. Auf diese Weise fungiert der Restzucker als Geschmacksträger, zudem ist die zu entfernende Alkoholmenge geringer. Die aktuell gängige Methode ist die Vakuumdestillation. Der Wein wird im Tank unter Vakuum auf eine Temperatur von 30 bis 35 Grad Celsius erwärmt, damit der Alkohol sich verflüchtigt. Dank der niedrigen Temperaturen bleiben die Aromen besser erhalten. "Alkoholfreie Weine dürfen definitionsgemäß maximal 0,5 Volumsprozent Alkohol enthalten", weiß Silke Raffener, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. "Die meisten entalkoholisierten Weine enthalten rund 0,25 Volumsprozent - das ist weniger, als ein Fruchtsaft enthalten kann."

Wenn es gelänge, die geschmacklichen Defizite der entalkoholisierten Weine zu kompensieren, würde sich deren Akzeptanz mehr als verdoppeln, so der Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI) in Deutschland. Ein Ansatz in diese Richtung ist die Verwendung aromastarker Rebsorten. Wenn bereits im Rohstoff mehr Aromen präsent sind, gleicht das den fehlenden Alkohol teilweise aus. Ein zweiter Ansatz, an dem aktuell an der Hochschule Geisenheim geforscht wird, ist der Zusatz von Aromastoffen zur Verbesserung des Geschmacks. Die benötigten Aromastoffe könnten mittels Fermentation durch verschiedene Hefen aus Traubentrester gewonnen und extrahiert werden. Traubentrester ist ein Nebenprodukt der Weinherstellung. In den Versuchen konzentriert man sich auf die Rebsorten Riesling und Muscaris. Mit solch neuen Verfahren, so die Hoffnung, könnten schon bald geschmacklich überzeugende alkoholfreie Weine hergestellt werden.