
Zielgerichtete Weinbereitung zur sensorischen Verbesserung alkoholfreier Weine und Schaumweine

Prof. Dr. Ulrich Fischer

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinland-Pfalz
Institut für Weinbau und Oenologie
Professor für Oenologie und Sensorik am Weincampus Neustadt

Weltweit wird ein Rückgang des Weinkonsums registriert, u.a. weil die Verbraucher aus gesundheitlichen Gründen die Alkoholaufnahme begrenzen. Statt seitens der Weinerzeuger Kritik am Verbraucherverhalten zu üben, ist es klüger proaktiv attraktive alkoholreduzierte und alkoholfreie Weine zu entwickeln. Diese bieten nicht nur eine Alternative zu regulären Weinen in bestimmten Lebenssituationen, sondern eröffnen für bisher dem Alkohol abgeneigten Menschen einen neuen Zugang zu der Weinkultur mit ihren geografischen Herkunftsgebieten, bekannten Rebsorten und individuellen Ausbaustilen. Die Entfernung von Ethanol mit seinem nicht zu unterschätzenden starken Einfluss auf das Mundgefühl, ebenso wie die destillative Entfernung fruchtiger und sortentypischer Aromen, führen oftmals zu säuerlichen Getränken mit grünen und gekochten Noten, die am Gaumen wenig Freude bereiten. Daher sind clevere Strategien erforderlich, um diese sensorischen Mängel zu überwinden.

In vielen technologischen und sensorischen Experimenten konnten wir zeigen, dass eine Weinbereitung, die den Geschmack der Ausgangsweine verbessert, zu deutlich stärker vom Sortenaroma geprägten alkoholfreien Weinen führen. Darüber hinaus wird der grüne, an abgestandenes Bier erinnernde Geschmack vieler entalkoholisierter Weine maskiert. Durch die Entalkoholisierung kurz nach der Gärung bleiben viele Sortenaromen in ihrer nichtflüchtigen gebundenen Form erhalten, wodurch Verluste durch die Vakuumdestillation vermieden werden. Die Verwendung von aromatischen Traubensäften anstelle von Saccharose zur Harmonisierung der verstärkten Säurewahrnehmung in alkoholfreien Weinen bietet ein Reservoir an zusätzlichen attraktiven Sortenaromen, die im entalkoholisierten Wein hydrolytisch oder mittels β -Glucosidasen freigesetzt werden können. Der Einsatz von Eichenholzprodukten verstärkt den weinigen Charakter ebenso wie eine spürbare Kohlensäure, die Mundfülle und Haptik der Weine und vor allem alkoholfreier Schaumweine verbessert. Ziel dieser Maßnahmen ist es, den Verbraucher sensorisch von dem fehlenden Alkohol abzulenken und ein neues Genusserelebnis auszulösen.

Während der Alkoholentzug den sauren Geschmack verstärkt, eliminiert er fast komplett Bitternoten und mildert die Adstringenz der Polyphenole ab. So verleihen auf der Schale vergorene oder aus Pressfraktionen gewonnene Weißweine den alkoholfreien Weinen eine sensorische Struktur und Länge. Gleichzeitig bilden sie ein wertvolles Reservoir an bioaktiven Inhaltsstoffen, die derzeit in Humanstudien an der RPTU Kaiserslautern-Landau auf ihren positiven Einfluss auf den Kohlenhydrat- und Lipid-Stoffwechsel untersucht werden.

Die Kommunikation eines Leitfadens für die gezielte Weinbereitung für entalkoholisierte Weine sowie die Nutzung der im Rahmen des IGF-Projektes installierte Pilotanlage im Technikum des DLR Rheinland-Pfalz und Weincampus Neustadt trägt maßgeblich zum niederschweligen Einstieg von kleineren und mittleren Erzeugern in die Produktion attraktiver entalkoholisierter Weine und Schaumweine bei.