

Sehr geehrte Damen und Herren,

heute geht es in unserem Newsletter vor allem um Weine mit weniger Alkohol.

Uns hat interessiert, was Verbraucher und Produzenten davon halten und wie sie reagieren. Unsere kleine Umfrage auf der Intervitis bestätigte das, was auch in der Wissenschaft derzeit rege diskutiert wird. Hochwertige Weine müssen - Klimawandel hin oder her - nicht 14,5 Volumenprozent haben. Auch im Hinblick auf einen verantwortungsbewussten Konsum wird dies mehr und mehr ein Thema.

Ihre Deutsche Weinakademie



WINE IN MODERATION - DIE REISE GEHT WEITER

Im Oktober trafen sich die Hauptakteure des WiM-Programmes in Reims, um ihr 10-jähriges Bestehen zu feiern. Man erfreute sich nicht nur an den kulinarischen Köstlichkeiten der Champagne, sondern verband das freudige Ereignis mit einem Workshop, auf dem man einen Blick zurück, aber vor allem einen in die Zukunft werfen wollte. Eine rundum gelungene Veranstaltung.

» [WEITERLESEN](#)



DWA MIT ALKOHOLGRADIENT AUF DER INTERVITIS

Die Intervitis ist ein Muss für alle Wein- und Sekterzeuger und bietet daher eine gute Möglichkeit, auch branchenintern über Fragen zum verantwortungsvollen Konsum zu informieren. Die DWA lud zu einer Reihe von kurzweiligen, aber dennoch lehrreichen Selbstexperimenten ein. Erstmals dabei: Weine mit unterschiedlichem Alkoholgehalt zum Testen.

» [WEITERLESEN](#)



WEIN MIT WENIGER ALKOHOL: WAS VERBRAUCHER DAVON HALTEN UND WIE SIE REAGIEREN

Es gibt ihn seit Jahrzehnten, doch eine Erfolgsgeschichte ist er bislang nicht: Wein mit weniger Alkohol. Das könnte sich aber bald ändern. Denn vieles spricht dafür, auch Weine mit weniger Alkohol als eine Strategie für verantwortungsbewussten Konsum zu nutzen. Davon könnten alle profitieren: Die Verbraucher, die Gesellschaft und die Produzenten, so die Einschätzung australischer Gesundheitswissenschaftler.

» [WEITERLESEN](#)

Wine in Moderation - Die Reise geht weiter

Was war gut, was weniger, wie gewinnen wir möglichst viele für unsere gemeinsame Reise?



Das waren die Hauptfragen auf der 10-Jahresfeier von Wine in Moderation. Wir feierten ein Programm, das die Brüsseler „Blase“ verlassen hat und glaubwürdig zur internationalen Referenz für soziale Verantwortung der Weinwirtschaft wurde. Ein Programm, das die Branche sowie Weinliebhaber der ganzen Welt eint mit der gemeinsamen Vision einer nachhaltigen Weinkultur, die gesunden Lebensstil einbindet.

Unser Event in Reims zeigte einerseits die Diversität der Weinbranche und gab Gelegenheit eben diese Diversität zu feiern und voneinander zu lernen und andererseits die gemeinsame Botschaft des verantwortungsvollen Weinkonsums.

Eine eigens erstelltes Jahresfeier-Video ist einzusehen unter [anniversary video](#).

Der Wert der nationalen Umsetzungen des Programms zeigte sich auch in der angeschlossene Ausstellung, in der die deutsche Umsetzung durch den nationalen Koordinator - die Deutsche Weinakademie - hervorgehoben wurde. Mehr unter [Wine in Moderation stories](#).

Wichtiger als die Vergangenheit waren allerdings die Ideen für die Zukunft, die von den Experten in einem 2-Tage-Workshop erarbeitet wurden.

Der Fokus lag hierbei auf Wissenschaft, Education/Bildung und der Selbstregulierung in der Werbung.

Für alle drei Bereiche macht sich die DWA auch in Deutschland stark:

- Die DWA-Mitarbeiterin Ursula Fradera koordiniert die **wissenschaftliche** WIC-Gruppe auf internationaler Ebene
- die **Schulungen** in weinnahen Ausbildungsgängen werden von DWA-Experten durchgeführt
- die aktive Mitwirkung im Deutschen Werberat, der die **Selbstverpflichtungen** in der Werbung verantwortet.

10 Jahre WIM, alles in allem eine tolle Veranstaltung, die mit den Worten des Direktors der „WIM-Familie“ Stylianos Filopoulos endete:

"As we look and move forwards into the future, to new challenges and consumer values, a word of thanks to all who have walked together with us on this path so far, and a word of welcome to those who will join us on the march to keep the culture of wine alive and stronger than ever".

Infos und Fotos unter

<https://www.wineinmoderation.eu/de/articles/Celebrating-10-years-looking-forwards.295/>

DWA mit Alkoholgradient auf der Intervitis

Schmecken alkoholärmere Weine zwangsläufig schlechter?

Kommt das Thema auch bei Vertretern der Weinwirtschaft an?

Oder meidet man es lieber, weil man glaubt, ein alkoholarmer Wein könne nicht geschmackvoll sein? Wine in Moderation steht für den verantwortungsvollen Konsum. Ob dies auch impliziert, sich mit Weinen mit einem niedrigeren Alkoholgehalt auseinanderzusetzen, wollte die DWA auf der Intervitis wissen.



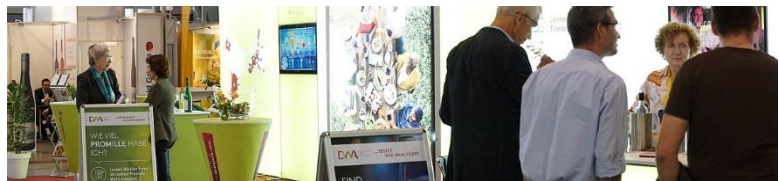
Anhand der Blindverkostung eines ansonsten gleichen Weißweines mit 11, 9 und 7 Vol.% Alkohol und einem Fragebogen wollte DWA herausfinden, wie die verschiedenen Weine geschmacklich bewertet werden. Zudem sollten die Tester angeben, welcher Alkoholgehalt ihrer Meinung nach zu welchem Wein gehört.

Die Auswertung von nahezu 200 Fragebögen ergab, dass alkoholarme Weine keine schlechtere Wahl sind. In Sachen Geschmack wurden sie von der Mehrheit der Verkoster sogar am besten bewertet.

Unser Pilotversuch zeigt,

- dass Alkoholgehalt und Geschmack nicht zwangsläufig miteinander korrelieren
- dass viel mehr Erzeuger sich für alkoholärmere Varianten interessieren als es landläufig der Fall zu sein scheint
- dass sensorische Erfahrungen den Weg für die Präventionskampagne Wine in Moderation ebnen können.

Zu unserer Freude konnten wir auch einige direkt als neue Mitglieder für Wine in Moderation begrüßen.



Wein mit weniger Alkohol: Was Verbraucher davon halten und wie sie reagieren

Zur Verringerung alkohol-assoziierten Schäden können viele Strategien genutzt werden: Die Punktnüchternheit, beispielsweise am Steuer oder in der Schwangerschaft oder der maßvolle Genuss alkoholischer Getränke, möglichst zu einer Mahlzeit und begleitet von Wasser. Doch warum nicht auch ein größeres Angebot an Weinen mit weniger Alkohol? Anders als bei alkoholarmen oder alkoholfreien Bieren boomen diese Weine nicht. Noch nicht? Australische Wissenschaftler trugen Argumente und Fakten zusammen, warum das so ist und ob es nicht sinnvoll wäre, diesen Weinen mehr Aufmerksamkeit zu widmen.

Noch gibt es Vorbehalte

Dass Weine mit weniger Alkohol bislang noch nicht so verbreitet sind, liegt unter anderem an Vorbehalten – auf beiden Seiten, wie die Australier konstatieren. So würden diese Erzeugnisse weniger aktiv beworben und sowohl Erzeuger wie Verbraucher würden die Vermutung äußern, diese Weine schnitten sensorisch nicht so gut ab wie Weine mit herkömmlichem Alkoholgehalt. Das sei jedoch nicht (mehr) gerechtfertigt, denn die geschmackliche Qualität der Produkte habe sich aufgrund verbesserter technologischer und weinbaulicher Möglichkeiten in den letzten Jahren erheblich verbessert.

Auch das gestiegene Interesse der Verbraucher an gesünderen Lebensmitteln und an Getränken mit verringertem Alkoholgehalt sollte dazu beitragen, entsprechende Weine mehr in den Fokus zu rücken, sowohl in der Wissenschaft als auch in der Werbung, der Kommunikation und der Produktion. Denn manch einer würde vielleicht gern noch ein Glas Wein trinken aber fahrtüchtig bleiben.

Verkostungen zeigen ein anderes Bild

Membranbasierte Techniken erlauben heute die Herstellung von Weinen mit weniger Alkohol bei geringeren Temperaturen und sie ermöglichen eine bessere Rückgewinnung oder Bewahrung der Aromen. Dies führt dazu, dass die Erzeugnisse geschmacklich keineswegs schlechter abschneiden müssen.

Tests bestätigen dies. So konnten Verbraucher in Blindverkostungen nicht beurteilen, welches der Getränke einen verminderten Alkoholgehalt hatte. Eine Verkostung zweier Sauvignon Blancs mit 8 oder 12,5 Vol% ließ keine Unterschiede in der geschmacklichen Bewertung erkennen. Die DWA kam auf der Intervitis in Stuttgart zum selben Ergebnis: Die dort verkosteten Weine mit weniger Alkohol kamen beim Publikum geschmacklich ebenso gut an wie die „Originale“.

Weniger Alkohol? Was bedeutet das?

Noch gibt es keine feste Definition der verschiedenen Begriffe. Die Autoren der Übersichtsarbeit schlagen daher folgende Unterteilung vor: Bei einem Alkoholgehalt von bis zu 0,5 Vol% sprechen sie von entalkoholisierem Wein. Bei Gehalten von 0,5 bis 1,2 Vol% habe der Wein einen niedrigen und bei 1,2 bis 5,5 oder 6,5 Vol% einen reduzierten Alkoholgehalt. Weine mit 5,5 bis 10,5 Vol% sollten als Weine mit niedrigerem Alkoholgehalt bezeichnet werden.

Dass diese differenzierte Aufteilung noch weitgehend Theorie ist, zeigt eine von den Autoren zitierte Verbraucherbefragung. Sie ergab, dass Konsumenten die Alkoholgehalte von Weinen mit niedrigem Gehalt auf 3 bis 8 Vol% schätzen, also deutlich höher als von den Wissenschaftlern vorgeschlagen. Doch für die Praxis ist das nicht entscheidend. Wichtiger ist, dass die Vorbehalte gegenüber Weinen mit weniger Alkohol abgebaut werden. Denn es hat sich gezeigt, dass im Alkoholgehalt verringerte Getränke anders als andere „Lightprodukte“ nicht zu einem kompensatorisch erhöhten Konsum führen. Vielmehr sank die Ethanolaufnahme pro Trinkanlass um rund 30 Prozent – und zwar ganz ohne Genussverzicht.

Wein mit weniger Alkohol: Übersicht über Erwartungen und Verhalten von Verbrauchern

Bucher, T et al.: Low-alcohol wine: A narrative review on consumer perception and behaviour. Beverages 2018;4:82, doi: 10.3390/beverages4040082

Wein mit weniger Alkohol: Übersicht über Erwartungen und Verhalten von Verbrauchern

- narrative (erzählende, nicht systematische) Übersicht über die Literatur
- ausgewertet wurden Studien aus der Fachliteratur sowie Marketingberichte und Befragungen
- Einschätzung des Marktpotenzials und der gesundheitlichen Vorteile
- Einschätzung des Beitrags solcher Weine zum Schutz vor alkohol-assoziierten Schäden

Bucher, T et al., Beverages 2018;4:82, doi: 10.3390/beverages4040082

Vorgeschlagene Klassifizierung von Weinen mit vermindertem Alkoholgehalt

Bezeichnung	Alkoholgehalt in Vol%
entalkoholisierter Wein	< 0,5
Wein mit niedrigem Alkoholgehalt	0,5 – 1,2
Wein mit reduziertem Alkoholgehalt	1,2 – 5,5
Wein mit niedrigerem Alkoholgehalt	5,5 – 10,5

Abweichungen aufgrund nationaler Geflügelheiten oder gesetzgeberischer Vorgaben möglich.

Bucher, T et al., Beverages 2018;4:82, doi: 10.3390/beverages4040082

Was Verbraucher unter Weinen mit verminderten Alkoholgehalten verstehen und was sie davon halten

Befragung:
Wieviel Vol% haben Weine mit niedrigem Alkoholgehalt?

Antworten: 3 – 8 Vol%

→ deutlich höher als die vorgeschlagene Klassifizierung (0,5 – 1,2 Vol%)

Einschätzung:

- geringere sensorische Qualität erwartet / vermutet

(Blind-)Verkostungen:

- keine Unterschiede bei der geschmacklichen Beurteilung im Vergleich zu Weinen mit üblichen Gehalten

Bucher, T et al., Beverages 2018;4:82, doi: 10.3390/beverages4040082

Wie sich der Alkoholgehalt von Wein verringern lässt

- Maßnahmen im Weinbau, um den Zuckergehalt der Trauben zu verringern
- Auswahl von Hefen, die wenig Ethanol produzieren
- Behandlung des Weins nach der Gärung (postfermentative Verfahren)

Postfermentative Verfahren

- Strecken mit Most
- physikalische Alkoholreduktion, nach EU-Recht um max. 2 Vol%, z. B.
 - Destillation
 - Membran-basierte Technologien wie Umkehrosmose, Vakuumdestillation und/oder Fraktionierung per Schleuderkegelkolonne

Bucher, T et al., Beverages 2018;4:82, doi: 10.3390/beverages4040082