

# VINOMED

MAGAZIN FÜR WEIN,  
LEBENSSTIL & GENUSS  
JUNI // 2020

Mikrobiota und Wein //

Wein und Corona kritisch betrachtet //

Wein ist Kult! – Trinkmuster im Wandel der Zeit //

Mediterrane Ernährung gegen Diabetes: Pluspunkt für moderaten Weinkonsum //



DWA

DEUTSCHE  
WEIN  
AKADEMIE

## WEIN IST KULT!

heilen – berauschen – genießen – Trinkmuster im Wandel der Zeit



Der Kultstatus des Weins bewegt sich seit Jahrhunderten in einem magischen Dreieck von Heil-, Rausch- und Genussmittel. Weingenuß war über Jahrhunderte und ist auch heute noch Ausdruck eines Lebensstils, einer Lebenseinstellung, ein Stück Lebenskultur. Mit dem Weinkonsum im gesellschaftlichen Diskurs und im Wandel der Zeiten befasst sich das neue Buch „Wein ist Kult!“ von Dr. Rudolf Nickenig.

Um ein derart komplexes Thema sachlich, differenziert, im Kontext der Geschichte und ohne erhobenen Zeigefinger, jedoch mit gebührendem Ernst und Respekt, und auch mit einer weinfröhlichen Gelassenheit bearbeiten zu können, ist großes



Fachwissen in Sachen Weinkonsum, Weingeschichte und Alkoholpolitik notwendig. Alles das bringt der Autor mit, der als Winzersohn und promovierter Ernährungswissenschaftler sein gesamtes berufliches Leben in der Weinbranche verbracht hat.

Der Blick in das Inhaltsverzeichnis verrät bereits, dass es eine Reihe heikler Aspekte zu beleuchten gibt: Der Autor diskutiert den Weinkonsum in Bezug zur Jugend, zu den Frauen im Allgemeinen sowie zu Frauen während Schwangerschaft und Stillzeit, in Bezug zum Seniorenalter, zu

den Speisen, zur Verkehrstüchtigkeit, zum Sport, zur Arbeit sowie zu den Tages- und Jahreszeiten. Äußerst lesenswert und nachdenklich stimmend sind die vielen Zitate und Belege aus früheren Zeiten. Sie zeigen eindrücklich auf, wie sehr kulturelle, volkstümliche, wirtschaftliche, brancheninterne und staatliche Positionen die Weinkultur und den Weinkonsum beeinflusst haben und bis heute beeinflussen. Dies wird nicht nur aufgelistet, sondern kenntnisreich in den geschichtlichen Kontext gestellt und wo nötig auch kritisch hinterfragt.



Hierbei weist Rudolf Nickenig immer wieder auf die Empfehlungen zum verantwortungsvollen Weingenuß der europäischen Initiative „Wine in Moderation“ hin, die er

vollumfänglich unterstützt. Das „Wine in Moderation“-Logo zielt zudem die Impressumseite, und die evidenzbasierten Empfehlungen der Initiative werden auch von der Herausgeberin des Buches, der Deutschen Weinakademie (DWA), seit vielen Jahren nach Kräften kommuniziert und gelehrt.

Für detailliertere Fragen zur Beurteilung des aktuellen Stands der wissenschaftlichen Erkenntnisse standen dem Autor nicht nur die Leiterin der DWA, sondern auch mehrere Professoren aus dem Wissenschaftlichen Beirat der Akademie als Interviewpartner zur Verfügung. Alles in allem ein Buch mit Tiefgang für Menschen, die sich für das Kult(ur)gut Wein interessieren und begeistern und die es schätzen, differenziert informiert zu werden. Prosit – es möge nützen! //

## INTERVIEW MIT DR. RUDOLF NICKENIG

Herr Dr. Nickenig, in Ihrem neuen Buch greifen Sie auch eine Reihe heikler Themen auf. Gerät man da nicht schnell in die Schusslinie?

Antworten auf heikle Fragen gaben mir die zuständigen Fachleute des Wissenschaftlichen Beirats der Deutschen Weinakademie. Ich handelte also nach einem rheinischen Sprichwort: „Sei tapfer, aber gehe aus der Schusslinie!“ Ich weise im Buch jedoch darauf hin, dass ich die angesprochenen Fragen zwar evidenzbasiert, aber nicht mit maßlosem Ernst betrachten möchte. Denn der Humor, das Lachen zählen ebenso wie der Wein zu den ältesten Mitteln der Lebenslust, sofern sie in Maßen benutzt werden. Ich plädiere also auch für Mäßigkeit in der politischen Auseinandersetzung. Die allzu Schussfreudigen möchte ich daran erinnern, dass es auch Eigentore gibt.

Sie zitieren einen Weinexperten, der 1962 befand, die Bedeutung des Weingenusses für die Verkehrstüchtigkeit sei „immer noch heftig umstritten“. Wie lang war der Weg zu Promillengrenzen und Punktnüchternheit?

Die Promilleregelung wurde schon 1953 eingeführt. Da gab es 8 Prozent der motorisierten Fahrzeuge von heute, aber viermal so viele Verkehrstote. Die Alkoholunfälle sind immer noch zu hoch, aber deutlich zurückgegangen. Alkohol zählt nicht mehr zu den wichtigsten Unfallursachen und doch führt kein Weg an der Punktnüchternheit vorbei: Wer sich ans Steuer setzt, muss dies beachten. Schmunzeln darf man bei einer Meldung von 1953: Da hatten sich trinkfeste Weinbauvertreter in der Gerichtsmedizin der Uni Mainz zusammengefunden, um zu beweisen, dass sie nach einer oder zwei Flaschen 1951er Rheinhessenwein noch fahrtüchtig waren. Die Promilleregelung kam dennoch.

Sie haben auch alte medizinische Publikationen ausgewertet, in denen Wein gegen vielerlei Krankheiten und Beschwerden oder als belebender Morgentrunk regelrecht „verordnet“ wurde. War das Scharlatanerie?

Lernen wir nicht gerade bei der Corona-Pandemie, dass die Behandlung von Krankheiten ein dynamischer Prozess ist, der immer nur das aktuelle Wissen anwenden kann? Wein war in früheren Jahrhunderten eines der bestverfügbaren Heilmittel. Die Verteufelung des Weins durch



Dr. Rudolf Nickenig

fundamentalistische Abstinenzler im 19. Jahrhundert kann man sozialpolitisch teilweise verstehen, heute würde ich mir in der Debatte mehr Gelassenheit wünschen. Ich denke eher an Scharlatanerie, wenn Vertreter der Wissenschaft oder aus der Medienlandschaft kundtun, dass sie ganz genau oder alleine wissen, was richtig und was falsch ist.

Die DWA empfiehlt ebenso wie „Wine in Moderation“, Wein maßvoll und am besten begleitet von Wasser und im Rahmen einer mediterranen Mahlzeit zu genießen. In Ihrem Buch steht, dass weder die Römer noch die Griechen den Wein zur Mahlzeit tranken. Was weiß man heute, was früher noch niemand wusste?

Erstaunlich ist, wie viel die Römer und Griechen schon wussten bzw. richtig herleiteten. Der oxidative Stress wird aber vermutlich nicht zum Vokabular von Platon oder Hippokrates gehört haben. Dessen Vermeidung im Darm und in den Blutgefäßen durch den Wein beim Essen gehörte wohl auch noch nicht zum antiken Ernährungswissen. Die Erkenntnisse im Bereich der Trinkmuster sind noch sehr jung und noch nicht im Allgemeinbewusstsein der Bevölkerung angekommen. Ob die Römer und Griechen überhaupt ein Interesse daran gehabt hätten, die Rauschwirkung des Weins durch Trinken beim Essen zu mindern? Hätten sie von den Chancen gewusst, durch Wine-Food-Pairing länger zu leben, hätten sie ihre Trinkmuster vielleicht geändert. //



### Wein ist Kult!

von Dr. Rudolf Nickenig

Herausgeber:

Deutsche Weinakademie GmbH (DWA),  
Bodenheim | Verlag Nünnerich-Asmus,  
Oppenheim am Rhein, 2020  
ISBN 978-3-96176-113-5

## EINFLUSS DER ERNÄHRUNG AUF DIE DARMFLORA unter besonderer Berücksichtigung von Wein

Wie Essen und Trinken die Darmflora und auf diesem Weg auch die Gesundheit insgesamt günstig beeinflussen, ist Gegenstand aktueller Forschungen. Daher sollte dies auch Thema eines Vortrags beim Symposium der Deutschen Weinakademie (DWA) auf dem Internistenkongress Ende April in Wiesbaden sein. Aus bekannten Gründen fiel der Kongress aus. Die Referentin Dr. Imke Reese stand Vinomed jedoch zu den Inhalten ihrer Präsentation Rede und Antwort.

**Frau Dr. Reese, unsere intestinale Mikrobiota (Darmflora) wird zu Beginn des Lebens entscheidend geprägt. Wie wichtig ist dabei die Ernährung?**

Inzwischen steht außer Frage, dass Wechselbeziehungen zwischen der Darm-Mikrobiota und dem Wirtsorganismus maßgeblich darüber mitentscheiden, wie sich immunologische, metabolische und neurologische Funktionen im menschlichen Körper entwickeln. Als kritisches Zeitfenster werden die ersten 1.000 Tage angesehen – vom Fötus bis zum Kleinkind. Dabei ist die Ernährung zu Anfang nur EIN Einflussfaktor. Denn auch Geburtsvorgang, Umgebungsfaktoren und soziale Kontakte beeinflussen die sich entwickelnde Mikrobiota und ihre Stabilität (1). Jenseits des zweiten Lebensjahres ist die Ernährung dann vermutlich der Haupteinflussfaktor, abgesehen von einschneidenden Eingriffen durch Antibiotika und andere Medikamente.

**Welche Rolle spielen Ballaststoffe?**

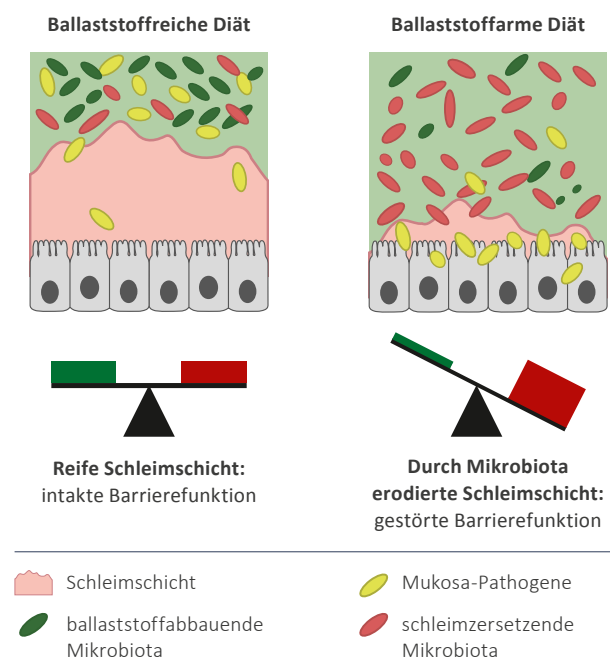
Lange haben wir Ballaststoffe als Bestandteil einer gesunden Ernährung als Sättigungsfaktoren und Verdauungsbeschleuniger abgetan. Mittlerweile besteht kein Zweifel mehr daran, dass diese maßgeblich darüber mitentscheiden, wie vielfältig sich unsere Mikrobiota entwickeln kann, insbesondere den löslichen Ballaststoffen kommt hier eine besondere Bedeutung zu. Insofern kommen die Bezeichnungen „microbiota-accessible-carbohydrates (MAC)“ oder Präbiotika der eigentlichen Funktion sehr viel näher. Das Fehlen dieses „Bakterienfutters“ wird als wichtigster Risikofaktor für eine gestörte Darmbarriere und in Folge für diverse immunologische, aber auch metabolische Erkrankungen angesehen (2, 3).

**Auch phenolischen Verbindungen werden präbiotische Eigenschaften zugeschrieben. Wo sind sie zu finden?**

Phenolische Verbindungen sind weit verbreitet. Sie kommen beispielsweise in Früchten, Gemüse, Kräutern, aber auch in Kakao, Kaffee, Tee und Wein vor. Zunächst hielt man sie „nur“ für Antioxidantien, doch ist inzwischen unstrittig, dass sie die intestinale Mikrobiota beeinflussen. Zusammen mit anderen Präbiotika begünstigen sie Darmbakterien, die wir heute als gesundheitlich günstig hinsichtlich neurologischer, vor allem aber kardiovaskulärer und metabolischer Wirkungen einschätzen (4, 5).

**Bei Ballaststoffmangel kann die Mikrobiota die Schleimbarriere im Darm zerstören**

(gezeigt an gnotobiotischen Mäusen mit humantypischer Darmmikrobiota)



## Über welche Mechanismen entfalten die Polyphenole aus Wein ihre Wirkungen?

Lange wurde davon ausgegangen, dass die Weinpolyphenole ihre Schutzwirkung direkt entfalten. Allerdings war das insofern nicht plausibel, als diese gar nicht in ausreichend hoher Menge aufgenommen werden. Denn nur 5 bis 10 Prozent werden im Dünndarm resorbiert. Die aktuelle Datenlage weist darauf hin, dass die beobachteten Schutzwirkungen über zwei Wege vermittelt werden. Zum einen lässt sich zeigen, dass auch Polyphenole aus Wein einigen Darmbakterien als „Futter“ dienen und darüber die Zusammensetzung der Mikrobiota günstig beeinflussen (6). Außerdem zeigen sie antimikrobielle Eigenschaften gegenüber pathogenen Bakterien. Zum anderen werden durch die Darmbakterien aus Polyphenolen Metabolite gebildet, deren Resorption in Studien nachgewiesen ist (7). Welcher Effekt der entscheidende ist oder ob sie synergistisch wirken, ist noch nicht abschließend geklärt.

### Gibt es Unterschiede zwischen Rot- und Weißwein?

In Rotwein sind erheblich mehr Polyphenole enthalten als in Weißwein. Deshalb sieht man in einer aktuellen Arbeit von Le Roy und Mitarbeitern bei Rotweintrinkern auch

Studium der Ernährungswissenschaften in Kiel, danach Klinik für Dermatologie, Venerologie und Allergologie des Universitätsklinikums Charité in Berlin: Aufbau der Ernährungsberatung im Bereich Allergologie; Promotion. Seit 2000 in eigener Praxis tätig, daneben Vorträge, Weiterbildungen, Arbeitsgruppe Nahrungsmittelallergie der Deutschen Gesellschaft für Allergologie und klinische Immunologie (DGAKI), Beirätin der DGAKI, des Deutschen Allergie- und Asthmabundes und der DWA.



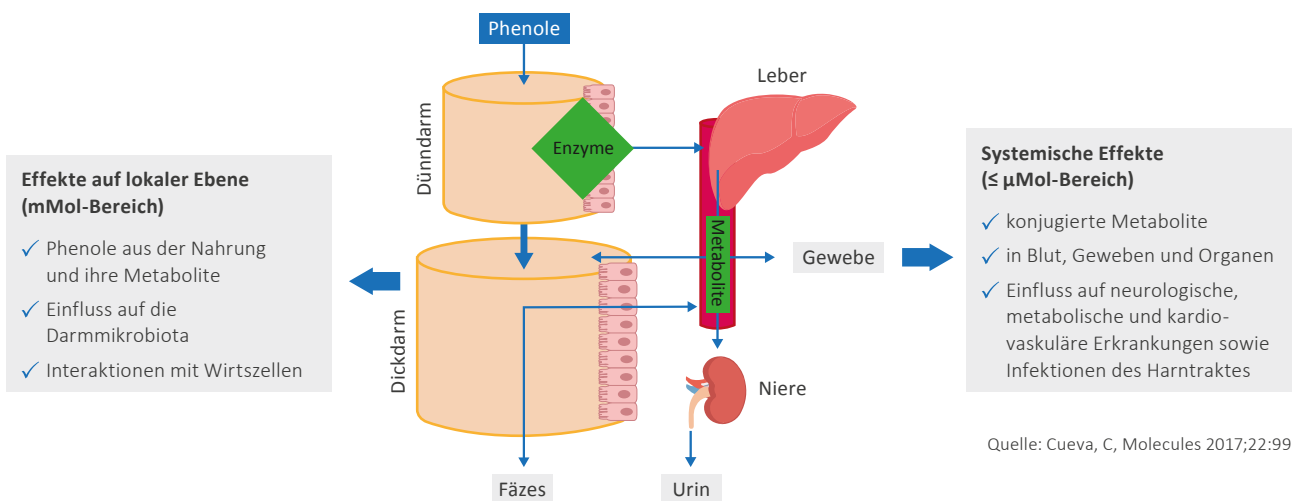
Dr. Imke Reese | Praxis für Ernährungsberatung und -therapie, Schwerpunkt Allergologie, München | [www.ernaehrung-allergologie.de](http://www.ernaehrung-allergologie.de)

deutlichere Effekte (8). Die Wirkungen sind im Trend jedoch ähnlich. Spannend an dieser Arbeit ist, dass selbst geringe Mengen an Rotwein schon einen positiven Einfluss auf die Zusammensetzung der Darmbakterien hatten, während andere alkoholische Getränke gar keine Wirkung zeigten.

### Wie schätzen Sie den Platz der Weinphenole für die Gesundheit des „Wirtes“ und seiner Mikrobiota ein?

Aufgrund der aktuellen Datenlage können wir davon ausgehen, dass ein moderater Konsum von Wein die intestinale Mikrobiota günstig beeinflusst. Da die Polyphenole aus dem Wein aber nur eine Gruppe der wichtigen Präbiotika darstellen, ist zu empfehlen, den moderaten Weinkonsum in eine gemüsebetonte mediterrane Ernährung einzubinden und damit auf breiter Ebene positive gesundheitliche Effekte herbeizuführen. //

## Schema des Stoffwechsels und der gesundheitlichen Effekte von Polyphenolen aus der Nahrung



(1) Wopereis, H et al., *Pediatr Allergy Immunol* 2014;25:428–438

(2) Sonnenburg, ED et al., *Nature* 2016;529:212–215

(3) Sonnenburg, ED, Sonnenburg, JL, *Cell Metab* 2014;20:779–786

(4) Geurts, L et al., *Benef Microbes* 2014;5:3–17

(5) Kumar, SA et al., *Nutrients* 2019; 11(9):pii: E2216

(6) Yang, Q et al., *Nutrients* 2020;12:381

(7) Nash, V et al., *Food Res Int* 2018;113:277–287

(8) Le Roy, Cl et al., *Gastroenterology* 2020;158:270–272

## WEIN UND CORONA KRITISCH BETRACHTET

Das SARS-Coronavirus 2 (SARS-CoV-2) beschäftigt die Welt seit Monaten – und in seinem Gefolge vielerlei Informationen und Fehlinformationen. Darunter finden sich auch solche, die die Effekte alkoholischer Getränke auf das Immunsystem und virale Erkrankungen betreffen.

Beispielhaft seien hier zwei konträre Ansichten genannt, die beide die Welt verunsichern: Die WHO teilte am 14.04.2020 mit, dass jeglicher Konsum alkoholischer Getränke schädlich sei und gerade in Zeiten eines Lockdowns zu erheblichen Problemen und riskantem Verhalten führen könne. Zudem schützten alkoholische Getränke nicht vor einer Infektion mit dem neuen Coronavirus. Der **Verband spanischer Oenologen** hatte kurz zuvor ein Statement veröffentlicht, wonach Wein die Hygiene in Mund und Rachen verbessere, und damit eine gewisse Schutzwirkung gegen das Virus postuliert.

### Kritikwürdig sind beide Positionen

Die WHO warnt zu Recht vor problematischem Trinkverhalten und seinen potenziellen Folgen vor allem in Zeiten der sozialen Isolation (1). Dies hat zwar nichts mit der Ausgangsfrage zu tun, allerdings beeinträchtigt ein längerfristig hoher Konsum alkoholischer Getränke auch die Funktion des Immunsystems und kann so empfänglicher für Infektionen aller Art machen. Die Warnungen der WHO vor jeglichem Konsum sind jedoch überzogen. Andererseits muss den Oenologen gegenüber betont werden, dass wir zwar Erkenntnisse darüber haben, dass der Konsum alkoholischer Getränke zu einem gewissen Effekt in Mund und Rachen führt, aber nicht, ob sich damit irgendetwas gegen SARS-CoV-2 tun lässt.

### Gutes im Wein?

Hier der Versuch einer – nicht über jeden Zweifel erhabenen – Abwägung. Rein stofflich ist Wein ein Gemisch aus Ethanol und Polyphenolen, zwei potenziellen Hilfsmitteln im Kampf gegen unerwünschte Erreger. Alkohol wirkt erwiesenermaßen bakterizid. Aber SARS-CoV-2 ist ein Virus und dessen Empfindlichkeit gegenüber Ethanol hängt davon ab, ob es behüllt oder unbehüllt ist. Gegen unbehüllte Viren wie Noro- oder Rhinoviren kann Alkohol nichts ausrichten, gegen behüllte wie das neue Coronavirus schon. Doch ob der Genuss eines alkoholischen Getränks dem aktuellen Erreger schaden kann, ist nicht bekannt.



Hinweise aus einer spanischen Studie mit mehr als 4.000 Personen, dass sich Rotweintrinker im Gegensatz zu Bier- und Spirituosenkonsumenten seltener erkälten, könnte für eine antivirale Wirkung der Weinphenole sprechen (2). Dies stützt auch die Tatsache, dass sich Resveratrol zumindest im Tierversuch als wirksam gegenüber Influenza-A-Viren erwies. Laborstudien bestätigten zudem, dass andere Weinphenole über verschiedene Mechanismen die Vermehrung einiger Viren stören können (3, 4). Manche verhindern z. B. das Andocken oder das Eindringen des Virus in die Wirtszelle. Andere wiederum stören die Herstellung und Zusammensetzung des Erbguts oder der viralen Hülle. Ob dies gegen das neue Coronavirus hilft? Dafür gibt es keine Evidenz.

In Wochen wie diesen dürfte es manchmal schwerfallen, einen klaren Kopf zu bewahren. Das Gebot der Stunde ist, die Hygiene- und Vorsorgeregeln zu befolgen. Ein Glas Wein wird – und das ist ziemlich gut abgesichert – Gesunden dabei nicht schaden. //

(1) <http://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/alcohol-use/news/news/2020/04/alcohol-does-not-protect-against-covid-19-access-should-be-restricted-during-lockdown>

(2) Takkouche, B et al., Am J Epidemiol 2002;155:853–858

(3) <https://www.vinetur.com/2017092030807/polifenoles-del-vino-para-combatir-la-gripe.html>

(4) <https://www.polyphenols-site.com/polyphenols-in-press-media/518-natural-compound-coupled-with-specific-gut-microbes-may-prevent-severe-flu/2019>

## MEDITERRANE ERNÄHRUNG GEGEN DIABETES: Pluspunkt für moderaten Weinkonsum

Wer einen mediterranen Lebensstil pflegt, darf sich über verringerte Risiken für Diabetes und kardiovaskuläre Erkrankungen freuen. Daher empfiehlt auch die Amerikanische Diabetes-Gesellschaft (ADA) eine mediterrane Ernährung zur Diabetesprophylaxe und zur Prävention kardiovaskulärer Komplikationen.

Allerdings weicht der amerikanische Lebensstil in etlichen Aspekten vom mediterranen ab. Daher fragten sich die Autoren der US-amerikanischen ARIC-Studie (Atherosclerosis Risk In Communities), ob ein mediterranes Essmuster auch unabhängig von anderen Lebensstilfaktoren das Diabetesrisiko verringern kann und welche Einzelkomponenten dabei eine Hauptrolle spielen.


### Mediterran à la USA

Dazu verwendeten sie in ihrer rund 22 Jahre lang laufenden prospektiven Kohortenstudie an knapp 12.000 US-Amerikanern (75 Prozent Weiße, 56 Prozent Frauen) eine speziell für die USA abgewandelte Skala zur Beurteilung mediterraner Essmuster, den sogenannten alternativen Mediterran-Diät-Score (aMED-Score).




Dabei gelten als positiv ein über dem geschlechtsspezifischen Median liegender Verzehr von Gemüse, Obst, Nüssen, Hülsenfrüchten, Vollkornprodukten und Fisch sowie eine hohe Zufuhr einfach ungesättigter Fettsäuren. Ein hoher Konsum von rotem und verarbeitetem Fleisch wirkt sich negativ aus. Zu den Pluspunkten gehörte dagegen explizit auch ein moderater Konsum alkoholischer Getränke. Dies entsprach für Frauen bis 15 Gramm Alkohol täglich (ca. 150 ml Wein), für Männer bis 25 Gramm (ca. 250 ml Wein).

### Moderater Weinkonsum punktet

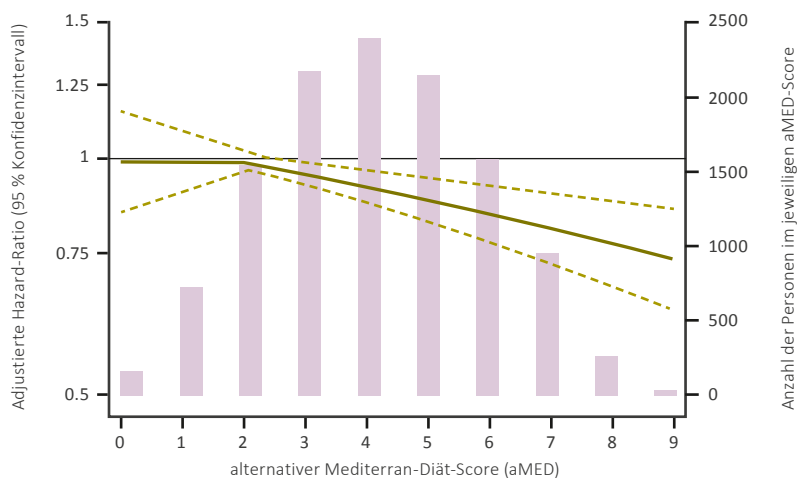
Bis zum Studienende 2016 waren 4.024 Probanden, also jede(r) Dritte, an Diabetes erkrankt. 

Je höher der aMED-Score (0 bis 9), umso geringer ist das nach Alter, Bildung, Zentren und Ethnie adjustierte Risiko, im Studienverlauf an Diabetes zu erkranken. Ab 2 Punkten sank die Wahrscheinlichkeit einer Neuerkrankung linear und signifikant um bis zu 17 Prozent. Für jeden Punkt mehr auf der Skala sank die Wahrscheinlichkeit signifikant um 2 bis 4 Prozent (je nach Ausmaß der Adjustierungen).

Insbesondere profitierten Afroamerikaner und normalgewichtige Studienteilnehmer von einem mediterranen Essmuster.

Als wichtigste günstige Einzelfaktoren erwiesen sich der Verzehr von Nüssen und Hülsenfrüchten (je minus 8 Prozent) und der  moderate Konsum alkoholischer Getränke (minus 17 Prozent). Der maßvolle Genuss erwies sich zudem als einziger Faktor des aMED-Scores, der auch nach vollständiger Adjustierung noch mit einem signifikant verringerten Diabetesrisiko einherging. Wenn das kein Pluspunkt ist. //

### Wahrscheinlichkeit für Diabetesneuerkrankungen in der ARIC-Studie: Ab einem aMED-Score von 2 sinkt das Risiko linear und signifikant.



Quelle: O'Connor, LE et al., Nutrition & Diabetes 2020;10:8

## Kulturelle Unterschiede in der Beurteilung des Weinkonsums?

Können die Verbraucher beurteilen, was ein moderater Genuss alkoholischer Getränke ist und wo problematisches Trinkverhalten beginnt? Weinwirtschaftsexperten um Prof. Gergely Szolnoki von der Hochschule Geisenheim University führten dazu eine repräsentative Befragung unter 1.500 Ungarn und 2.000 Deutschen durch. Ziel war es auch, zu erkunden, ob es in der Beurteilung kulturelle Differenzen zwischen beiden Ländern gibt, die auf eine unterschiedliche politische und ökonomische Entwicklung zurückgehen.

Es zeigte sich, dass es zwischen Ungarn und Deutschen erkennbare Unterschiede gibt. So galten für die Ungarn 360 ml Wein pro Tag als moderat, für die Deutschen etwa 300 ml. In beiden Ländern lagen die

Nennungen über den Empfehlungen der Initiative Wine in Moderation (bis 20 g Alkohol/Tag für Frauen, bis 30 g für Männer).



Einig war man sich darin, dass übermäßiger Weinkonsum schädlich ist und dass bestimmte Bevölkerungsgruppen wie beispielsweise Jugendliche und Schwangere keinen Wein konsumieren sollten. Bei der Frage, was als Alkoholmissbrauch zu bezeichnen ist, zeigten sich die größten Unterschiede: Hier nannten die deutschen Weintrinker 0,8 l pro Tag, die ungarischen 1,1 l. Diese Daten können genutzt werden, um Präventionsmaßnahmen zielgerichteter zu konzipieren. //

Quelle: Szolnoki, G et al., Bericht für die Burgundy School of Wine & Spirits Business, 2020



## Weinprobe virtuell

Weinproben sind gute Gelegenheiten, die Vielfalt deutscher Weine kennen und schmecken zu lernen. Wann wir uns dazu in diesem Jahr wieder einmal beim Winzer oder Erzeuger zusammenfinden dürfen, lässt sich schwer abschätzen. Das ist jedoch noch lange kein Grund, keine Weinprobe zu zelebrieren: Viele Weinproduzenten und Händler bieten inzwischen virtuelle Weinproben an. Man bestellt online ein Probenpaket inklusive Begleitinformationen und macht es sich zuhause gemütlich. Die begleitenden Infos kommen in Papierform, als Internet-Video oder auch interaktiv als Webinar oder Online-Meeting an, sodass man sich auch mit den anderen Teilnehmern austauschen kann. Eine Liste der verfügbaren Angebote hat das Deutsche Weininstitut (DWI) zusammengestellt. //

## Jugend trinkt weniger

Befragungen unter jungen Menschen zum Konsum alkoholischer Getränke zeigen seit Jahren einen deutlichen Abwärtstrend. Berichteten 1979 noch 25 Prozent der 12- bis 17-Jährigen, dass sie mindestens einmal wöchentlich alkoholische Getränke zu sich nehmen, waren es 2018 nur noch 9 Prozent. Bei den 18- bis 25-Jährigen halbierte sich der Anteil jener mit regelmäßigem Konsum von 66 auf 33 Prozent. In anderen westlichen Ländern zeigt sich eine ähnliche Entwicklung. Die Gründe dafür sind vielschichtig, u. a. mehr soziale Kontrolle durch intensivere Eltern-Kind-Beziehungen oder peinliche Fotopostings im Internet, zudem ein Trend zu Gesundheit und Fitness. Auch sei es für viele Jugendliche inzwischen „cool“, auf alkoholische Getränke zu verzichten. //



## Sind Sie am Thema Wein und Gesundheit interessiert?

Unter [www.deutscheweinakademie.de](http://www.deutscheweinakademie.de) können Sie sich für den dwa.letter anmelden.

**DWA** DEUTSCHE  
WEIN  
AKADEMIE  
[www.deutscheweinakademie.de](http://www.deutscheweinakademie.de)

**Herausgeber**  
Deutsche Weinakademie GmbH  
Platz des Weines 2, 55294 Bodenheim  
[info@deutscheweinakademie.de](mailto:info@deutscheweinakademie.de)  
Telefon: 06135/9323144

**Redaktion**  
Dr. Claudia Stein-Hammer (V. i. S. d. P.),  
Ulrike Gonder

**Fotoinweis**  
Titel © takepicsforfun, AdobeStock;  
S. 2 Deutsches Weininstitut (DWI);  
S. 3 privat, R. Nickenig; S. 5 privat, I. Reese;  
S. 6 © FG Trade, iStock; S. 8 © nd3000, iStock

**Gestaltung**  
Seippel & Weihe  
Kommunikationsberatung GmbH  
[www.seippel-weihe.com](http://www.seippel-weihe.com)

**Produktion**  
bk betterkonsult  
[www.betterkonsult.de](http://www.betterkonsult.de)