



(K)einen Wein einschenken

Wein ohne Alkohol ist im Trend. Um diesen herzustellen, lässt die EU ein bereits erprobtes Verfahren zu. Das beschäftigt auch den Bund und die Schweizer Bioweinbranche.

Text: Beat Grossrieder und René Schulte

Seit dem 18. März 2025 dürfen Biowinzerinnen und -winzer in der Europäischen Union (EU) wieder alkoholfreien Biowein herstellen. Dafür wurde das Verfahren der Vakuumdestillation explizit in die EU-Öko-Verordnung aufgenommen. Zwar kam es bereits früher zur Anwendung, wurde aufgrund einer Gesetzesänderung ab 2023 jedoch während zwei Jahren den betroffenen Bioweinbaubetrieben quasi verunmöglicht. Derweil bleiben Membranverfahren wie die Umkehrosmose und andere Techniken zur Entalkoholisierung von Biowein verboten.

Der EU-Entscheid hat auch Auswirkungen auf die Schweiz. Denn in Bezug auf die zugelassenen önologischen Verfahren verweist die Schweizer Bioverordnung auf

EU-Recht. Dazu läuft noch bis zum 1. Mai eine Vernehmlassung im Rahmen des landwirtschaftlichen Verordnungspakets 2025. Laut Luana Cresta vom Fachbereich Qualitäts- und Absatzförderung des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW) wird die Schweiz die EU-Regelung jedoch im Rahmen des autonomen Nachvollzugs per 2026 übernehmen. Dafür spreche auch das Äquivalenzabkommen mit der EU. Kurzum: «Treten die Änderungen in der Bioverordnung in Kraft, darf auch Schweizer Biowein nur mittels Vakuumverdampfung oder Destillation entalkoholisiert werden.» Wer andere Verfahren wähle, erhalte keine Biozertifizierung für sein Produkt.

Sollte sich mit der Zeit zeigen, dass andere Methoden ebenso schonend zum Ziel

fürten, so die Expertin, werde das BLW über die Bücher gehen und prüfen, ob sie mit den Grundsätzen der Schweizer Bioverordnung zu vereinbaren wären. «Das BLW hat ein offenes Ohr für Anregungen aus der Praxis.»

Abnehmender Alkoholkonsum trifft Weinbranche

Wein ohne Alkohol ist nicht nur international, sondern auch in der Schweiz zunehmend gefragt. Der Branchenverband Swiss Wine spricht von «einem wachsenden Trend». Bereits als normal etabliert hat sich das alkoholfreie Bier. Mocktails (Cocktails ohne Alkohol) und alkoholfreie Gin-, Wodka- oder Whisky-Imitate sind ebenfalls im Kommen. Dies hat nicht zu-

◀ Ab 2026 könnte die Schweizer Bioverordnung ein Verfahren zur Entalkoholisierung zulassen.

letzt mit einem veränderten Gesundheitsbewusstsein in der Bevölkerung zu tun. Die sogenannte NoLo-Bewegung boomt (die Abkürzung steht für No/Low-Alcohol, also kein/wenig Alkohol).

Dass wir tatsächlich immer weniger Alkohol trinken, lässt sich mit Zahlen belegen. Die Branchenorganisation Swiss Spirit rechnet vor: «Seit Ende der 2000er-Jahre nimmt der Alkoholkonsum in der Schweiz jedes Jahr leicht ab und liegt unterdessen unter acht Litern Reinalkohol pro Jahr und Person. 1900 betrug er noch 17 Liter.» Diese Entwicklung schenkt besonders beim Wein ein: Wurden 2013 noch insgesamt 271 Millionen Liter nachgefragt, waren es 2023 bloss 235 Millionen (Weinwirtschaftliche Statistik des BLW).

Erste Gehversuche

Der Rückgang im Weinmarkt zwingt die Winzerinnen und Winzer, Lösungen zu entwickeln und neue Wege zu beschreiten. Daher stammt auch das Interesse eines Teils der Branche an alkoholfreiem Wein. Im Konventionellen wie im Biologischen. Freude daran haben nicht alle. Davon zeugen kontroverse Diskussionen, wie sie jüngst am FiBL-Bioweinkongress von Mitte März in Sion VS zu hören waren, wo der Trend zu alkoholarmen oder -freien Produkten ein wichtiges Thema war.

Bereits vorwärts gemacht hat der auf robuste Sorten spezialisierte Demeter-Winzer Roland Lenz. Auf seinem Weingut im thurgauischen Iselisberg befasst er sich bereits seit 2022 intensiv mit NoLo-Weinen und bietet aktuell drei Produkte ohne Alkohol an: einen Barrique weiss und je einen Cuvée weiss und rosé. Entwickelt hat er sie in Zusammenarbeit mit dem Zürcher Start-up Amesco, das den Wein entalkoholisiert. Die Flaschen tragen jedoch kein Demeter-Label. Das wird wohl so bleiben, denn beim eingesetzten Verfahren handelt es sich um eine Filtrationsmethode, die auf absehbare Zeit nicht in Bio erlaubt sein wird.

Die Weine, betont Roland Lenz, stiessen dennoch auf grosse Nachfrage. Er ergänzt: «Jeder Wein ohne Alkohol steht und fällt mit dem Grundwein. Dieser muss von hoher Qualität sein, nur dann hat er auch



Bei diesem spanischen Biomerlot weist das «0%» klar auf den fehlenden Alkohol hin.

ohne Alkohol Charakter.» Einen alkoholfreien Rotwein herzustellen, bezeichnet der Winzer jedoch als «Masterpiece». Der komplexe Aufbau liesse sich nach dem Alkoholentzug kaum erhalten. «Besser, man lässt die schweren Rotweine so, wie sie sind, und ergänzt sie mit den alkoholfreien. Beides hat seine Berechtigung.»

Nebst Roland Lenz beabsichtigt auch das biodynamische Weingut La Capitaine der Waadtländer Familie Parmelin in Gland, NoLo-Produkte zu lancieren, wie sie auf Anfrage bestätigt. Derweil plant die Firma La Vigneronne in Perroy in der Waadt ein eigentliches Zentrum für Entalkoholisierung. «Die dortige Anlage soll dereinst allen interessierten Schweizer Winzerinnen und Winzern offenstehen», informiert Swiss Wine. Auch die schaffhausische Rimuss & Strada Wein investiert aktuell in eine Anlage zur Vakuumdestillation mit Aromarückgewinnung, wie Geschäftsführer Micha Davaz auf Anfrage bestätigt. Das Knospe-lizenzierte Unternehmen rechnet damit, diese im ersten Halbjahr 2026 in Betrieb zu nehmen, inklusive Lohnkelterei.

Kritische Stimmen und alkoholfreie Alternativen

Der ganzen Entwicklung kritisch gegenüber steht Beatrice Steinemann. «Beim Entalkoholisieren von Wein wird ein ursprüngliches Naturprodukt mit hohem Energie- und Ressourcenaufwand stark verändert», so die am FiBL tätige Diplomingenieurin Obst- und Weinbau. In ihren Augen entspreche dies nicht dem Biogedanken. Die Fachgruppe Wein von Bio Suisse, in der sie einsitzt, teile diese Meinung. Ein weiteres Problem sei der hohe Zuckergehalt dieser Getränke. «Wir empfehlen der Markenkommission Verarbeitung und Handel deshalb, die von der EU erlaubte Vakuumdestillation, sofern die Schweiz sie übernimmt, nicht in

die Richtlinien von Bio Suisse aufzunehmen.» Komme hinzu, dass die Fachgruppe nur einen sehr kleinen Markt für ein solches Produkt sehe. Zum Vergleich: «Der Anteil an alkoholfreien Bieren macht in der Schweiz nur sieben Prozent aus – und das nach Jahrzehnten des Marktaufbaus und der Produktentwicklung», so Beatrice Steinemann.

Noch steht in den Sternen, ob die Vakuumdestillation einst für Knospe-Betriebe zugelassen wird oder nicht. Derweil macht Angela Deppeler, Produktmanagerin Wein bei Bio Suisse, auf andere alkoholfreie Alternativen aufmerksam: «Schon heute bieten einige Knospe-Weingüter nebst ihrem Wein auch Traubensaft, Verjus, Traubenschorle oder andere Traubenmischgetränke an.» Vermarkten würden sie diese mit fantasievollen Namen und kreativ gestalteten Flaschen und Etiketten. Eine weitere Option seien «leichte» Weine mit acht bis zehn Volumenprozent. Etwas innovativer wird es, wenn man nach Südfrankreich schaut. Dort wurde kürzlich mit der Marke «Levin» eine Reihe von bioveganen, fermentierten Chardonnay-, Syrah- und Pinot-Säften lanciert – vergoren mit Bakterien und Hefen, die keinen Alkohol produzieren. Na dann, prost!



Die Vakuumdestillation kurz erklärt

Die Vakuumdestillation nutzt das Prinzip, dass Flüssigkeiten unter geringem Druck bei niedrigeren Temperaturen verdampfen. Durch den reduzierten Druck in der Destillationsanlage sinkt der Siedepunkt des Alkohols im Wein von 78 Grad auf 28 bis 32 Grad. Bei dieser Temperatur verdampft der Alkohol schonend und wird vom Wein getrennt, während Aromen und andere empfindliche Bestandteile des Weins erhalten bleiben. – Während die EU die Vakuumdestillation für Biowein bereits zugelassen hat, ist sie in der Schweiz aktuell noch nicht erlaubt. *bgo*