



Rheinland-Pfalz

DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM MOSEL

Projekt:

Alkoholfreier Wein aus der Moselregion

Plattform zur Realisierung
entalkoholisierter Weine
für Weingüter des
Weinanbaugebietes Mosel

Mo/ose
alkoholfreier
Wein

Kontakt:

Oenologie DLR Mosel

Görresstr. 10

54470 Bernkastel-Kues

Christoph Koenen | ☎ +49 6531 956-412 | christoph.koenen@dlr.rlp.de

Peter Meurer | ☎ +49 6531 956-453 | peter.meurer@dlr.rlp.de

www.dlr-mosel.rlp.de

Projekt „Alkoholfreier Wein aus der Moselregion“

In der aktuellen Marktsituation und angesichts der zunehmenden gesundheitlichen Bedenken in den Medien gegenüber alkoholhaltigen Getränken gewinnt das Thema „Alkoholfreier Wein“ immer mehr an Bedeutung. Der Marktanteil von alkoholfreiem Wein beträgt laut DWI derzeit knapp unter 1 % des gesamten Weinabsatzes und wächst jährlich um geschätzte 25 %. Zum Vergleich: Der Anteil von alkoholfreiem Bier hat sich mittlerweile bei etwa 10 % stabilisiert und zeigt weiterhin eine steigende Tendenz.

Diese Zahlen verdeutlichen das enorme Entwicklungspotenzial für alkoholfreien Wein. Ein bemerkenswertes Beispiel für den Erfolg in diesem Bereich ist ein Gemeinschaftsprojekt im Rheingau, das in kurzer Zeit eine signifikante Steigerung der Absatzzahlen erreicht hat.

Warum sollten Sie Teil dieses Projekts werden?

1. Marktchancen nutzen und neue Kunden ansprechen:

Der Markt für alkoholfreien Wein befindet sich zurzeit noch auf einem verhältnismäßig niedrigen Niveau, wächst jährlich jedoch rasant. Nutzen Sie diese Chance, um sich frühzeitig in einem zukunftssträchtigen Segment zu positionieren und neue Absatzmärkte zu erschließen. Insbesondere werden hierbei ganz neue Kundengruppen angesprochen, die einen zusätzlichen Weinabsatz generieren können.

2. Gesundheitsbezogene Aspekte:

Immer mehr Konsumenten suchen nach gesünderen alternativen Produkten. Dazu gehören innerhalb unserer Branche insbesondere die alkoholfreien Getränke. Alkoholfreier Wein bietet in diesem Feld eine attraktive Option für gesundheitsbewusste Verbraucher. Die Argumente „kein Alkohol und weniger Kalorien“ kann Ihr Produktportfolio auf interessante Weise erweitern.

3. Sortimentserweiterung und Innovation:

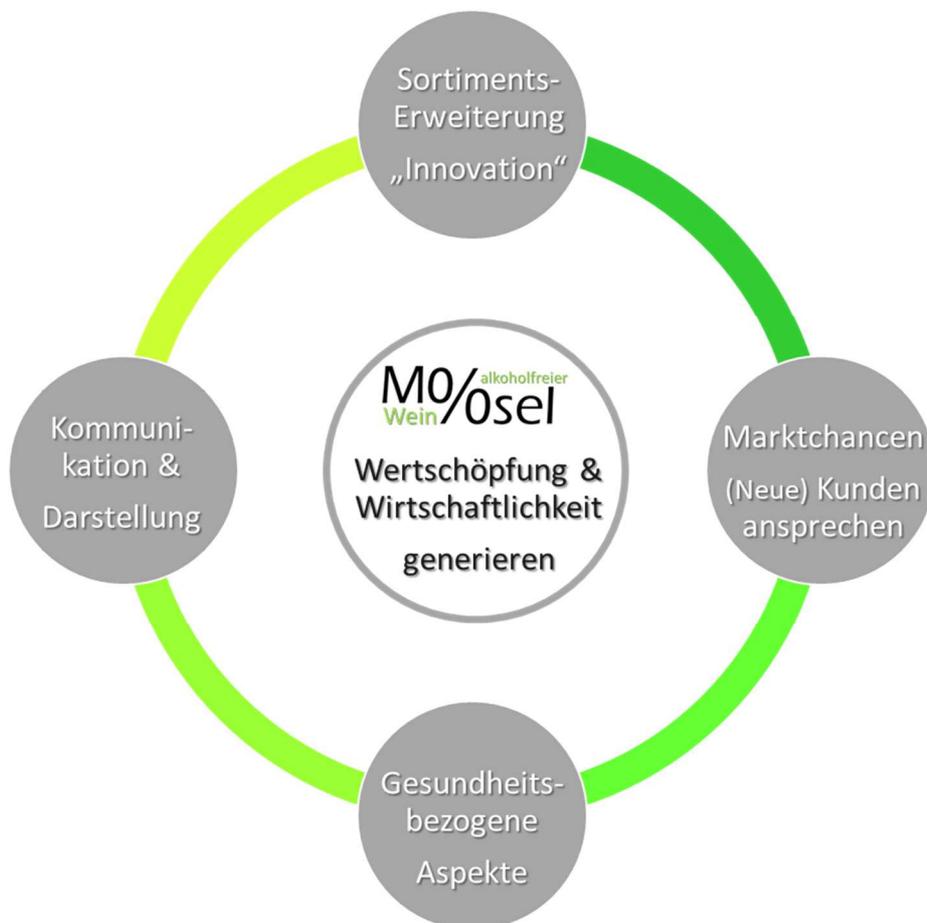
Durch die Teilnahme an diesem Projekt können Sie Ihr Sortiment um eine innovative und gefragte Produktkategorie erweitern. Alkoholfreier Wein spricht eine breite Zielgruppe an, darunter gesundheitsbewusste Konsumenten, Autofahrer und Menschen, die aus religiösen oder persönlichen Gründen auf Alkohol verzichten. Mit einem alkoholfreien Mosel Riesling in Ihrem Sortiment können Sie diesen wachsenden Markt bedienen und Ihr Angebot diversifizieren.

4. Kommunikation und Darstellung des Gemeinschaftsprojekts:

Profitieren Sie von der Zusammenarbeit mit anderen Winzern und dem Austausch von Erfahrungen und Best Practices. Durch die Erzeugung hochwertiger Grundweine der einzelnen Teilnehmer in Kombination mit dem modernsten Entalkoholisierungsverfahren am Markt streben wir die Qualitätsführerschaft bei entalkoholisierem Wein an. Nur die gemeinschaftliche Zusammenarbeit, also der Zusammenschluss der einzelnen Erzeuger, macht dieses qualitativ hochwertige Projekt erst möglich. Zudem haben Sie durch das gemeinsame Projekt einen hervorragenden USP, mit dem Sie beim Verbraucher durch die Geschichte(Storytelling) punkten können.

Wertschöpfung und Wirtschaftlichkeit

Unabhängig von Zukauf oder der Teilnahme am Joint Venture sollte jedes Unternehmen den Einstieg in das Thema entalkoholisierter Wein prüfen. In beiden Varianten entsteht **Wertschöpfung** mit der schon kurzfristig die **Wirtschaftlichkeit** des Unternehmens verbessert werden kann.



Plattform entalkoholisierter Wein:

Das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Mosel (Nachfolgend DLR Mosel) bietet umfassende Unterstützung bei der Entwicklung und Durchführung des Projektes „Alkoholfreier Wein aus der Moselregion“. Nutzen Sie die Expertise des DLR Mosel, um Ihre Produkte erfolgreich auf den Markt zu bringen.

Es stehen zwei Optionen zur Verfügung:

Option „Joint Venture“ Gemeinschaftscuvée	Option „Zukauf“
<ul style="list-style-type: none">▪ Enge Zusammenarbeit zwischen den Weingütern, dem DLR Mosel und dem Dienstleister<ul style="list-style-type: none">➢ Vertrag bis Ende Sep.➢ Rebsorte: 100 % Riesling➢ Grundweinproduktion➢ Mindestmenge 1000 Liter➢ 2 x Qualitätsbewertung➢ Kommissionierung / Cuveé➢ Entalkoholisierung-Premium➢ Abfüllung / Kommissionierung➢ Riesling (Mosel) alkoholfrei Stillwein: 2,60€/Fl. +Mwst.➢ Schäumend: leichter Aufschlag➢ Blanko Flaschen	<ul style="list-style-type: none">▪ Zukauf ohne Herkunft Kontaktvermittlung zwischen Weingütern und Dienstleistern▪ Zukauf mit Herkunft Mosel Rebsorte: Riesling Abstimmung mit Dienstleister<ul style="list-style-type: none">➢ Erklärung bis Ende Sep.➢ Mindestmenge = 576 Fl. (Palette)➢ Riesling (Mosel) alkoholfrei Stillwein: 3,00€/Fl. +Mwst.➢ Schäumend: 3,50€/Fl +Mwst.➢ Blanko Flaschen➢ Optional: Ganzjährige Verfügbarkeit
	
Plattform	
	<small>Kontakt: Oenologie DLR Mosel Christoph Koenen ☎+49 6531 956-412 christoph.koenen@dlr.rlp.de Peter Meurer ☎+49 6531 956-453 peter.meurer@dlr.rlp.de www.dlr-mosel.rlp.de</small>

Praktischer Ablauf der beiden unterschiedlichen Varianten

1. Zukauf:

- **Zukauf Standardware (ohne Herkunft):** Der Zukauf von Ware ohne Herkunft ist für jeden Winzer grundsätzlich möglich. Hier hat man die Möglichkeit, die Ware vor dem Kauf zu verkosten und palettenweise zu beziehen.

Die Kosten pro Flasche sind beim jeweiligen Dienstleister zu erfragen. Diese Variante kann ohne das Zutun des DLR Mosel durchgeführt werden.

- **Zukauf Moselriesling (mit Herkunft):** Das DLR Mosel bildet eine Gemeinschaft, um die Mindestmenge für die Entalkoholisierung eines Mosel-Rieslings zu organisieren. Eine schriftliche Erklärung bis Ende September, die vertraglich fixiert wird, ist erforderlich.
- **Preislich** liegt der Einstand bei einem Mosel Riesling bei ca. 3,00 € zzgl. MwSt. pro Flasche. Ein schäumender entalkoholisierter Mosel Riesling liegt bei ca. 3,50 € zzgl. MwSt.

2. Joint Venture:

Das Joint Venture Projekt stellt keinen klassischen Zukauf dar, sondern ein gemeinschaftliches Cuvée der teilnehmenden Weingüter. Dieses Cuvée wird zusammengestellt aus den analytisch und sensorisch überprüften Grundweinen der Teilnehmer. Im Gegensatz zur Variante „Zukauf“ wird das gemeinsame Cuvée mittels des zurzeit modernsten am Markt verfügbaren Verfahrens entalkoholisiert.

Das Cuvée wird nach der Entalkoholisierung abgefüllt und den Teilnehmern palettenweise zurückgesendet. Es besteht die Option, neben einem Stillwein, ein entalkoholisiertes schäumendes Getränk (Sekt) teilweise aus dem Cuvée herzustellen.

- **Vertragliche Vereinbarungen:** Spätestens Ende September müssen alle vertraglichen Vereinbarungen zwischen dem Dienstleister und den Weingütern abgeschlossen sein. Dies stellt sicher, dass alle Beteiligten klare Erwartungen und Ziele haben. Eine schriftliche Absichtserklärung, die zeitnah vertraglich fixiert wird, ist erforderlich. Die Mindestteilnahmemenge beträgt 1.050 Liter. Die Grundweinbereitung in Anlehnung an den vom DLR Mosel erstellten Leitfaden ist zwingend notwendig.
- **Leitfaden für die Grundweinproduktion:** Alle teilnehmenden Weingüter erhalten einen detaillierten Leitfaden für die Produktion des Grundweins. Dieser Leitfaden enthält alle notwendigen Informationen und Best Practices, um sicherzustellen, dass Ihr Grundwein den Anforderungen für die Entalkoholisierung und gleichzeitig die höchsten Qualitätsstandards erfüllt.
- **Erstes Treffen und Vorverkostung im Dezember:** Das erste Treffen beinhaltet eine Vorverkostung für die teilnehmenden Weingüter. Dies bietet Ihnen die Gelegenheit, Ihre Weine zu präsentieren und wertvolles Feedback zu erhalten.
- **Verkostung durch eine unabhängige Fachjury:** Die Verkostung zur endgültigen Zulassung erfolgt in einer separaten Probe durch eine unabhängige Fachjury am DLR Mosel. Eine Analyse der Weine erfolgt im Vorfeld.
- **Kommissionierung und Entalkoholisierung:** Die Kommissionierung der Grundweine übernimmt der Dienstleister. Von jeder kommissionierten Charge werden bei Bezug eine Identitäts- und eine Rückstellprobe genommen. Somit ist gewährleistet, dass nur die ursprünglich verkosteten Weine in das Grundweincuvée gelangen. Das Entalkoholisierungsverfahren erfolgt mit dem neuesten am Markt verfügbaren Verfahren.
- **Abfüllung und Rücklieferung:** Der Wein wird in einheitliche Flaschen mit BVS-Verschluss abgefüllt. Aufgrund des fehlenden Alkohols muss während der Abfüllung Dimethyldicarbonat zugesetzt werden. Dieser Stoff gewährleistet eine Keimfreiheit nach der Abfüllung. Die Rücklieferung in unetikettierten Flaschen erfolgt anschließend an die jeweiligen Weingüter.

Preise:

Die Preisgestaltung für Stillwein sieht wie folgt aus:

- Der Grundwein wird vom Dienstleister für 1,00 € zzgl. MwSt. von den teilnehmenden Betrieben gekauft und verrechnet. Der Weineinkauf ist in der nachfolgenden Kalkulation schon berücksichtigt.
- Für die Entalkoholisierung im Premiumverfahren sowie die im Nachgang erfolgende Füllung werden Kosten in Höhe von ca. 1,80 € pro 0,75 l Flasche fällig. Verpackung (Glas, Kartonagen, Verschluss) wird mit ca. 0,55 € berechnet. Für die Kommissionierung der Grundweine und den Versand der fertigen Paletten ist ein Betrag von ca. 0,25 € pro Flasche einzukalkulieren. Das bedeutet, dass sich die Gesamtkosten pro Flasche exkl. Grundwein bei ca. 2,60 € pro Flasche zzgl. MwSt. liegen. Für einen schäumendes Produkt wird es einen Aufschlag geben.

Mindestliefermenge und Staffelung:

- Die Mindestliefermenge an Grundwein beträgt 1.050 Liter. Die Rücklieferung erfolgt palettenweise (2 x 600 Flaschen bei 1.050 Litern Grundwein). Bei höherem Bedarf erfolgt die Staffelung in 1.050-Liter-Schritten. Diese Mengenanforderungen stellen sicher, dass die Produktion effizient und kosteneffektiv bleibt.

Mengenverlust und Anforderungen:

- Der Mengenverlust beträgt ca. 10 - 15 %. Der Alkohol verbleibt beim Dienstleister. Die Anforderungen an den Grundwein sind: Rebsorte Riesling, Mindestmostgewicht 75 °Oe, keine Anreicherung, Mostsäure ist einzustellen, Vegane Produktion. Ein detaillierter Leitfaden zur Weinbereitung wird bereitgestellt.

Abwicklung und rechtliche Grundlagen:

- Um einen schnellen und unbürokratischen Start des Projekts sicherzustellen, wurde die gezeigte Vorgehensweise gewählt. In beiden Fällen gelten die rechtlichen Bedingungen eines Zukaufs. Hierbei sollten wir besonders auf die Bezeichnungen „Weingut“ und „Erzeugerabfüllung“ achten. Auf diese Bezeichnungen ist in allen Fällen zu verzichten.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und darauf, gemeinsam den Erfolg von alkoholfreiem Mosel Riesling voranzutreiben!

Mit freundlichen Grüßen,

Ihr Team Oenologie

Zeitlicher Ablauf | Timeline

Joint Venture „Gemeinschaftscuvée“ Mosel



Frequently Asked Questions:

Joint Venture „Gemeinschaftscuvée“ Mosel

Frage: Wie hoch ist die Mindestmenge an Wein, die ich für die Teilnahme an dem Projekt „**Joint Venture**“ benötige?

Antwort: Die Mindestmenge beträgt 1000 Liter Grundwein.

Frage: Wie hoch sind die Kosten für die Teilnahme an dem Projekt?

Antwort: Die Kosten belaufen sich auf 2,60 € pro Flasche zzgl. MwSt. Zusätzlich muss der Wein noch zur Verfügung gestellt werden.

Frage: Wie hoch sind die Mengenverluste bei dem Entzug von Alkohol

Antwort: Die Verluste betragen ca. 15%. Das bedeutet, wenn Sie beispielsweise 1050 Liter Wein zur Entalkoholisierung zur Verfügung stellen, bekommen Sie ca. 1200 Flaschen zurück.

Frage: Warum ist die Staffelung beim Projekt Joint Venture immer 1050 Liter?

Antwort: Die Rücklieferung ist immer Palettenweise a´ 600 Flaschen. Für 1050 Liter bedeutet das genau 2 Paletten.

Frage: Warum soll ich an dem Projekt teilnehmen und mir nicht einfach entalkoholisierten Wein zukaufen?

Antwort: Durch das Gemeinschaftsprojekt können wir die Kosten für die Entalkoholisierung günstiger halten. Zudem haben sie die Möglichkeit Ihren eigenen Wein zur Verfügung zu stellen. Das Verfahren ist zum jetzigen Zeitpunkt, die qualitativ hochwertigste Möglichkeit dem Wein Alkohol zu entziehen. Zudem haben Sie aufgrund des eigenen Weine im Marketing eine bessere Position als der reine Zukauf.

Frage: Was passiert mit dem entfernten Alkohol?

Antwort: Um die Produktionskosten zu senken, verbleibt der Alkohol beim Dienstleister.

Frage: Darf das Anbaugebiet (g.g.A./g.U) aufgeführt werden?

Antwort: Nein, dies ist für entalkoholisierte Weine (Art. 92 Abs. 1 VO (EU) 1308/2013) nicht vorgesehen

Frage: Darf der Begriff „Weingut“ verwendet werden?

Antwort: Nein (Art. 53 - 55, VO (EU) 2019/33 nur in Verbindung mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung möglich)

Frage: Darf der Begriff „Weingut“ in der Adresse oder dem Verweis auf eine Webseite verwendet werden?

Antwort: Ist aktuell in Klärung durch die ADD

Frage: Darf der Begriff „Erzeugerabfüllung“ verwendet werden?

Antwort: Nein (Art. 46 Abs. 1b, VO (EU) 2019/33 nur in Verbindung mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung möglich)

Frage: Darf die Rebsorte aufgeführt?

Antwort: Ja, gleiches Verschnittrecht wie beim Wein

Frage: Ist eine Geschmacksangabe möglich?

Antwort: Ja, hier gelten die gleichen Regelungen wie bei Wein.

Frage: Wie wird sicherstellen, dass das Produkt rechtlich korrekt ausgestattet ist?

Antwort: Ein Digitales Etikett mit allen Pflichtangaben, geprüft von der ADD, wird zur Verfügung gestellt. Das Schauetikett mit den fakultativen Angaben, kann jeder Betrieb selbst gestalten.

Frage: Wird es ein Jahrgangscuvée und darf ich das auf dem Etikett ausloben?

Antwort: Ja.

Frage: Wie lange ist ein entalkoholisierter Wein haltbar und muss dies deklariert werden?

Antwort: Ein Mindesthaltbarkeitsdatum muss angegeben werden. Hier kann man von mindestens 3-4 Jahren ausgehen. Qualitätsverluste sind bei einer sachgemäßen Lagerung in 2-3 Jahren nicht zu erwarten.

Grundsätzliches

Der Schwerpunkt dieses Leitfadens zielt auf die Erzeugung eines veganen 100% Riesling Prädikatswein aus dem Jahrgang 2024 zum anschließenden Alkoholentzug ab. Der Restzuckergehalt im späteren Wein soll bei 20 – 22 g/l Restzucker liegen, Gesamtsäure 6,5 - 7 g/l, Flüchtige Säure maximal 0,5 g/l.

Bei dem späteren Entzug von Alkohol, werden auch zum Teil Aromen mit entfernt. Obwohl diese später wieder „Zurückgewonnen“ werden, ist es notwendig mit „Vielen Aromen“ in den Prozess zu starten.

Lesegut

- 100% Riesling
- Nur gesundes Lesegut verwenden, möglichst geringer Botrytisanteil
- Mostgewicht ca. 75°- 85° Oe, auf physiologische Reife achten

Traubenverarbeitung

- Maischestandzeit von 4 Std um möglichst viele Terpene zu extrahieren
- Einsatz von Mazerationsenzymen, schonende Pressung, niedriger Gerbstoffgehalt

Mostbehandlung

- Standardschönung mit Mostbentonit
- Nur vegane Schönungsmittel
- Scharfe Vorklärung, Verfahren spielt keine Rolle
- Most entsäuern auf ca. 8 g/l
- Zielwert im späteren Wein ist 6,5 – 7 g/l Gesamtsäure

Vergärung

- „Aromahefe“ verwenden
- Kühle Vergärung, Temperatur bei ca. 15 °C
- Gärung unterbrechen bei 20-22 g RZ, Kein BSA

Vergärung

- Zugabe von Vitamin B1
- Gärunterbrechung durch Kälte und Schwefelung
- Ges. SO² unter 140 mg/l

Nach der Gärung

- Feinhefelager
- Filtration vor der Verladung ist nicht notwendig
- Weinstein stabilisierung/Eiweiß stabilisierung nicht notwendig
- Keine Zugabe von Deklarationspflichtigen Stoffen, frei von Allergenen außer Schwefel