Zorneding企业研发专利工艺，去醇后恢复葡萄酒香气

该系统结合真空加热与专有过滤技术，回收葡萄酒自身香气，解决增长44%的无酒精葡萄酒市场面临的一大难题

2026年11月10日星期二



一家位于慕尼黑附近Zorneding的企业研发了一项专利工艺，旨在解决无酒精葡萄酒面临的最大难题之一：如何去除酒精，同时尽可能保留葡萄酒的香气与口感。

无酒精啤酒在德国及许多其他市场已十分常见。无酒精葡萄酒的发展则相对缓慢，部分原因在于，葡萄酒的许多关键香气化合物都与酒精密切相关。乙醇被去除后，赋予葡萄酒气味、酒体和口中余韵的许多特质也可能随之消失。

Zorneding这家企业采用的方法，首先是在真空环境下温和加热，以低于传统工艺的温度将乙醇与葡萄酒的其他成分分离。第一步会得到去醇基酒，以及另一部分含酒精的馏分，其中仍浓缩保留了大量

香气化合物。企业表示，后续工艺经过约10年完善：通过固相过滤系统从乙醇中提取香气，再将其回添至无酒精葡萄酒中。

这一点在德国葡萄酒法律框架下至关重要。生产商不能简单加入外源香料，同时仍以葡萄酒名义销售产品。该企业的工艺旨在保留并重新引入葡萄酒自身的香气化合物，而不是添加外来香气。过滤器的具体成分尚未公开，并作为商业秘密予以保密。

该企业为希望了解自家葡萄酒是否适合制成无酒精版本的酒庄提供小批量试制服务。据BR24报道，测试约需10升葡萄酒，费用约为750欧元。该企业也在其他国家运营采用同一系统的工厂，同时将Zorneding厂址作为种植者评估商业化推出无酒精产品线是否适合其产品组合的场所。

这项工作并不局限于机械加工。该企业还利用实验室分析绘制香气图表与曲线，并表示正在与该领域的其他研究项目合作。其设想是，种植者最终可以在选取葡萄品种、葡萄园地块和酿造风格时就考虑去醇，而不是把去除酒精当作最后一道调整。参与工艺研发的Claudia Geyer表示，这种做法有望让葡萄酒的产地特征和酿酒师的个人风格延续至无酒精版本中。

BR24报道了一项实际测试，所用的是一款原售价约10欧元的Passerina白葡萄酒。专门研究无酒精葡萄酒及起泡酒替代品的侍酒师Alexander Gottschalk，先品尝了未经过香气回收处理的去醇葡萄酒。他认为这款酒轻盈、整体较为中性，带有一些香料气息，但强度和酒体不足，入口近似水。对于恢复香气后的版本，他表示从初闻时就能明显感受到变化，香气表现更鲜明，也更有葡萄酒的特征，口中层次更丰富，余韵更长。

餐饮业者的评价较为审慎，但整体仍偏正面。慕尼黑餐厅Waltz的Lea Hüttenhofer告诉BR24，近年来无酒精葡萄酒已有明显进步，不再像过去那样近似甜味、带气泡的葡萄汁。对于Passerina测试，她认为经过香气回收处理的版本闻起来宜人，带有花香，但入口仍缺乏一定的深度和持久度。她的评价是，这款酒表现扎实，胜过市面上许多无酒精产品，但还不能算是成熟完善的答案。

这一领域既展现出潜力，也存在局限，而低酒精和无酒精饮料的需求仍在持续增长。根据德国葡萄酒研究所的数据，近期无酒精葡萄酒的零售销量增长了44%。即便如此，该品类在葡萄酒总营收中仍仅占约2%。该研究所表示，在接受调查的506家企业中，已有三分之一将无酒精产品纳入产品组合。

这一转变也与年轻成年人的饮酒习惯变化有关。根据BR24引用的数据，德国18至25岁人群中每周饮酒者的比例，从2011年的44%降至2025年的25%。这一趋势正促使生产商寻找既能满足适度饮酒需求、又不必完全放弃葡萄酒特性的产品。

在巴伐利亚，该品类已获得产业界支持。弗兰肯葡萄酒合作社GWF已投运一座去醇工厂，并计划再建一座，同样采用Zorneding的技术。BR24援引的业内专家表示，葡萄酒或许可以借鉴啤酒已经走过的发展道路。如今，巴伐利亚近10%的啤酒为无酒精啤酒，啤酒厂也借助这一细分市场弥补其他产品销量下滑带来的影响。

对于酒庄、餐厅及其他饮料企业而言，香气流失这一技术难题一直是无酒精葡萄酒难以成为真正品类、而非妥协之选的主要障碍之一。如果Zorneding这类工艺能够证明适用于不同葡萄品种和风格，并且效果可靠，就能让生产商更有机会推出仍能体现葡萄品种、产地和酒庄风格的无酒精葡萄酒，也能为餐饮经营者提供更大空间，为希望饮用无酒精葡萄酒的消费者打造更具差异化的酒单。