vinetur

Henkell Freixenet installiert Aromarückgewinnungssystem für alkoholfreien Schaumwein

Die patentierte Solos-Technologie am Standort Wiesbaden soll natürliche Aromen bewahren, die bei der Entalkoholisierung verloren gehen.

Montag, 5. Oktober 2026



Henkell Freixenet baut die Produktion alkoholfreier Schaumweine in Wiesbaden aus und installiert dort ein patentiertes Aromarückgewinnungssystem von Solos Technology. Wie die Unternehmen mitteilten, soll die Technologie den Geschmack und das sensorische Profil hochwertiger entalkoholisierter Weine verbessern.

Solos Technology gab die Vereinbarung am Sonntag bekannt. Das neue System werde am Wiesbadener Standort von Henkell Freixenet installiert, den die Gruppe als Kompetenzzentrum für die alkoholfreie Produktion bezeichnet. Die Investition zielt auf eine der zentralen technischen Herausforderungen bei Weinen ohne oder mit wenig Alkohol: Alkohol zu entfernen, ohne dabei die Aromen zu verlieren, die die Identität eines Weins prägen.

Nach Angaben von Solos fängt das Aromarückgewinnungssystem natürliche Aromastoffe auf, nachdem der Alkohol entfernt wurde, und führt sie anschließend dem Endprodukt wieder zu. Ziel sei es, den Charakter des ursprünglichen Weins besser zu bewahren als mit herkömmlichen Entalkoholisierungsverfahren.

Das Projekt vereint die Weinproduktion von Henkell Freixenet mit der Entalkoholisierungs- und Aromarückgewinnungstechnologie von Solos – zu einem Zeitpunkt, an dem der Markt für alkoholfreie und alkoholreduzierte Getränke zunehmend umkämpft ist. Erzeuger in der gesamten Branche arbeiten daran, die Qualität zu verbessern, denn Verbraucher erwarten immer häufiger, dass diese Produkte ein Genusserlebnis bieten, das dem herkömmlicher Weine näherkommt.

Henkell Freixenet teilte mit, seit 30 Jahren alkoholfreie Schaumweine herzustellen und kontinuierlich in eine bessere Qualität, einen besseren Geschmack und ein ausgeprägteres sensorisches Profil zu investieren. Nach Darstellung der Unternehmen soll die jüngste Installation an diese Arbeit anknüpfen, während das Segment der Weine ohne oder mit wenig Alkohol weiter reift.

Claudia Geyer, Chief Technology Officer von Solos Technology, erklärte in einer Mitteilung, die nächste Wachstumsphase des Segments werde nicht nur davon abhängen, Alkohol zu entfernen, sondern auch die Identität des ursprünglichen Weins zu bewahren. Eberhard Benz, Chief Technology Officer und stellvertretender Vorsitzender des Vorstands von Henkell Freixenet, sagte, das Unternehmen wolle

natürliche Aromen zurückgewinnen und sorgfältig wieder einarbeiten, um Authentizität, Komplexität und Charakter besser zu bewahren.

Keines der beiden Unternehmen machte Angaben zu den finanziellen Konditionen der Installation oder zur erwarteten zusätzlichen Produktionskapazität am Standort Wiesbaden.

Die Ankündigung bezieht sich auf Schaumwein, die möglichen Auswirkungen reichen jedoch über diese Kategorie hinaus. Für Getränkehersteller, insbesondere in der Weinbranche, möglicherweise aber auch bei Bier und Spirituosen, wird die Bewahrung von Aromen zu einem wichtigen Qualitätsaspekt, da Produkte ohne oder mit wenig Alkohol sich von Nischenangeboten zu einem etablierteren Marktsegment entwickeln. Wenn große Hersteller mithilfe industrieller Anlagen den Geschmack besser bewahren können, könnte dies die Wettbewerbsposition hochwertiger alkoholfreier Getränke stärken und die Erwartungen in der gesamten Branche erhöhen.

Solos zufolge ist die Installation ein weiterer Schritt hin zu einer breiteren Anwendung der Aromarückgewinnung bei entalkoholisierten Getränken. Das Unternehmen bezeichnet sich als weltweit tätiger Spezialist für die Aromarückgewinnung bei hochwertigen Produkten ohne oder mit wenig Alkohol. Das patentierte System basiere auf der Festphasenextraktion und sei darauf ausgelegt, nach dem Alkoholentzug die ursprüngliche Aromasignatur des Weins wiederherzustellen.

Das Unternehmen teilte außerdem mit, über ein internationales Netzwerk Lohnherstellung für Wein, Bier und Spirituosen ohne oder mit wenig Alkohol anzubieten. Solos ist nach eigenen Angaben derzeit in Spanien, Kalifornien, Deutschland und der Schweiz tätig und gehört zur Prodalim Group.

Henkell Freixenet mit Hauptsitz in Deutschland verfügt über ein Portfolio aus Schaumweinen, Stillweinen und Spirituosen. Nach Unternehmensangaben umfasst das Markensortiment Sekt, Cava, Prosecco, Champagne und Crémant. Angesichts der wachsenden Nachfrage in Europa und anderen Märkten hat das Unternehmen den Standort Wiesbaden als wichtigen Produktionsstandort für alkoholfreie Produkte positioniert.

Eines der ersten gemeinsam mit Solos entwickelten Produkte im Portfolio von Henkell Freixenet ist laut den mit der Ankündigung veröffentlichten Unterlagen Fürst von Metternich Riesling Alcohol-free. Die Unternehmen machten keine Angaben dazu, wie viele weitere Produkte das neue System nutzen könnten oder wann eine breitere Einführung im Portfolio erfolgen könnte.

Im Zentrum der Partnerschaft steht eine bekannte technische Herausforderung bei der Herstellung entalkoholisierter Weine. Beim Entfernen des Alkohols können auch flüchtige Verbindungen verloren gehen, die zu Aroma, Mundgefühl und Rebsortencharakter beitragen. Dadurch fällt es Erzeugern oft schwer, die Komplexität herkömmlicher Weine zu erreichen. Mit dem Fokus auf das Auffangen und die Rückführung von Aromen gehen Henkell Freixenet und Solos einen der Hauptgründe an, weshalb manche Verbraucher alkoholfreien Wein nach wie vor für qualitativ schlechter halten als herkömmliche Varianten.

Der Zeitpunkt spiegelt auch den umfassenderen Wandel im Markt für Produkte ohne oder mit wenig Alkohol wider. Das Wachstum des Segments hat dazu geführt, dass Hersteller über eine bloße Alkoholreduzierung hinausgehen und zunehmend Produkte im Premiumsegment anbieten. In diesem Umfeld können Verbesserungen der sensorischen Qualität wirtschaftlich relevant sein – insbesondere bei Schaumwein, bei dem Frische, Fruchtcharakter und aromatische Details die Produktbewertung durch Verbraucher stark beeinflussen.

Die Unternehmen bezeichneten die Installation in Wiesbaden als langfristigen Schritt und nicht als begrenzten technischen Versuch. Wie wirksam das System am Markt sein wird, hängt zwar von der Resonanz der Verbraucher und der Produktleistung ab. Der Schritt zeigt jedoch, dass große Getränkekonzerne verstärkt in Herstellungsverfahren investieren, die den Qualitätsunterschied zwischen herkömmlichen und alkoholfreien Produkten verringern sollen.