vinetur

Henkell Freixenet installe un système de récupération des arômes pour ses vins effervescents sans alcool

La technologie brevetée de Solos, déployée à Wiesbaden, vise à préserver les arômes naturels perdus lors de la désalcoolisation.

lundi 5 octobre 2026



Henkell Freixenet développe sa production de vins effervescents sans alcool à Wiesbaden, en Allemagne, en y installant un système breveté de récupération des arômes de Solos Technology. Selon les deux entreprises, cette initiative vise à améliorer le goût et le profil sensoriel de vins désalcoolisés haut de gamme.

L'annonce a été faite dimanche par Solos Technology, qui a indiqué que le nouveau système était en cours d'installation sur le site de Henkell Freixenet à Wiesbaden, présenté par le groupe comme son centre d'expertise pour la production sans alcool. L'investissement porte sur l'un des principaux défis techniques des vins sans ou à faible teneur en alcool : retirer l'alcool sans éliminer les arômes qui contribuent à définir l'identité d'un vin.

Selon Solos, son système de récupération des arômes capte les composés aromatiques naturels une fois l'alcool retiré, puis les réintègre au produit final. L'entreprise affirme que l'objectif est de préserver plus efficacement le caractère du vin d'origine que les systèmes de désalcoolisation classiques.

Ce projet associe les activités vinicoles de Henkell Freixenet aux technologies de désalcoolisation et de récupération des arômes de Solos, alors que le marché des boissons sans ou à faible teneur en alcool devient plus concurrentiel. Dans tout le secteur, les producteurs cherchent à améliorer la qualité, tandis que les consommateurs attendent de plus en plus de ces produits une expérience de dégustation proche de celle du vin traditionnel.

Henkell Freixenet indique produire des vins effervescents sans alcool depuis 30 ans et avoir continué à investir pour en améliorer la qualité, le goût et le profil sensoriel. Selon les entreprises, cette nouvelle installation doit prolonger ces efforts à mesure que le segment des vins sans ou à faible teneur en alcool gagne en maturité.

Claudia Geyer, directrice technique de Solos Technology, a déclaré dans un communiqué que la prochaine phase de croissance de cette catégorie dépendrait non seulement de l'élimination de l'alcool, mais aussi de la préservation de l'identité du vin d'origine. Eberhard Benz, directeur technique et vice-président du comité exécutif de Henkell Freixenet, a expliqué que l'entreprise voulait récupérer et réintégrer avec soin les arômes naturels afin de mieux préserver l'authenticité, la complexité et le caractère

du vin.

Aucune des deux entreprises n’a communiqué les modalités financières de l’installation ni la capacité de production supplémentaire attendue sur le site de Wiesbaden.

L’annonce porte sur les vins effervescents, mais ses implications pourraient dépasser cette catégorie. Pour les producteurs de boissons, en particulier dans le vin, mais potentiellement aussi dans la bière et les spiritueux, la préservation des arômes devient un enjeu de qualité important, alors que les produits sans ou à faible teneur en alcool passent du statut d’offre de niche à celui de segment mieux établi. Si les grands producteurs parviennent à mieux préserver les arômes grâce à des systèmes industriels, cela pourrait renforcer la position concurrentielle des boissons sans alcool haut de gamme et tirer les attentes vers le haut dans l’ensemble du secteur.

Solos a indiqué que cette installation constituait une nouvelle étape dans l’adoption plus large des technologies de récupération des arômes dans les boissons désalcoolisées. L’entreprise se présente comme un spécialiste mondial de la récupération des arômes pour les produits haut de gamme sans ou à faible teneur en alcool. Elle précise que son système breveté repose sur une technologie d’extraction en phase solide et vise à restituer ce qu’elle appelle la signature aromatique d’origine du vin après le retrait de l’alcool.

L’entreprise indique également proposer des services de fabrication à façon de vins, bières et spiritueux sans ou à faible teneur en alcool, grâce à un réseau international. Solos est actuellement présente en Espagne, en Californie, en Allemagne et en Suisse et fait partie du groupe Prodalim, selon l’entreprise.

Basée en Allemagne, Henkell Freixenet possède un portefeuille comprenant des vins effervescents, des vins tranquilles et des spiritueux. L’entreprise indique que ses marques couvrent le Sekt, le Cava, le Prosecco, le Champagne et le Crémant. Elle a fait du site de Wiesbaden un centre important de sa production sans alcool, alors que la demande pour ces produits progresse en Europe et sur d’autres marchés.

Selon les documents publiés avec l’annonce, l’un des premiers produits du portefeuille de Henkell Freixenet élaborés en collaboration avec Solos est le Fürst von Metternich Riesling Alcohol-free. Les entreprises n’ont pas précisé combien d’autres produits pourraient utiliser le nouveau système ni quand celui-ci pourrait être déployé plus largement dans le portefeuille.

Le défi technique au cœur de ce partenariat est bien connu dans la production de vins désalcoolisés. Le retrait de l’alcool peut aussi éliminer des composés volatils qui contribuent aux arômes, à la texture en bouche et à l’expression du cépage. Il a donc souvent été difficile pour les producteurs d’égaler la complexité des vins traditionnels. En misant sur la captation puis la réintégration des arômes, Henkell Freixenet et Solos s’attaquent à l’une des principales raisons pour lesquelles certains consommateurs considèrent encore le vin sans alcool comme étant de moins bonne qualité que les versions classiques.

Le calendrier de cette initiative reflète également une évolution plus large du marché des produits sans ou à faible teneur en alcool. La croissance de cette catégorie a incité les producteurs à dépasser la simple réduction de la teneur en alcool pour proposer des produits positionnés sur le haut de gamme. Dans ce contexte, les progrès en matière de qualité sensorielle peuvent avoir un poids commercial, en particulier pour les vins effervescents, dont la fraîcheur, le caractère fruité et la précision aromatique jouent un rôle important dans l’appréciation des consommateurs.

Les entreprises présentent l’installation de Wiesbaden comme une initiative de long terme plutôt que comme un simple essai technique. Si l’efficacité du système sur le marché dépendra de la réaction des consommateurs et des performances des produits, cette décision montre que les grands groupes de boissons consacrent davantage de moyens à des méthodes de production visant à réduire l’écart de qualité entre les produits traditionnels et ceux sans alcool.