vinetur

ツォルネディングの企業、脱アルコール後にワインの香りを取り戻す特許技術を開発

真空加熱と独自のろ過技術でワイン本来の香りを回収し、44%増の市場が抱える課題に対応する

2026年11月10日（火）



ミュンヘン近郊のツォルネディングにある企業が、ノンアルコールワインの最大の課題の一つである、アルコールを除去しながらワインの香りや質感を損なわない方法を目指す特許技術を開発した。

ドイツをはじめ、多くの市場でノンアルコールビールはすでに一般的になっている。一方、ノンアルコールワインの普及は遅れてきた。その一因は、ワインの主要な香気成分の多くがアルコールと密接に結び付いていることにある。エタノールを取り除くと、ワインの香りやボディー、口中での余韻を形づくる要素の多くも失われかねない。

ツォルネディングの同社が開発した手法では、まず真空下で穏やかに加熱し、従来の方法より低い

温度でエタノールをワインから分離する。この工程で、脱アルコールしたベースワインと、香気成分の多くが濃縮されたアルコールを含む別の画分が得られる。同社によると、その後の工程の改良に約10年を費やした。固相ろ過システムでエタノールから香りを取り出し、ノンアルコールワインに戻す仕組みだ。

この違いは、ドイツのワイン法に照らして重要となる。生産者は外部の香料を単純に加えた製品を、ワインとして販売することはできない。同社の手法は、外来の香りを加えるのではなく、ワイン本来の香気成分を保ち、再び戻すことを目的としている。フィルターの正確な組成は明らかにされておらず、企業秘密として扱われている。

同社は、ワインがノンアルコール製品に適しているかを確かめたいワイナリー向けに、小規模な試験を提供している。BR24によると、試験には約10リットルのワインで足り、費用は約750ユーロ。同社は他国でも同じシステムを採用した設備を運営する一方、ツォルネディングの施設を、生産者が自社の製品構成に商業規模のノンアルコール製品を加える意義があるか評価する場として活用している。

取り組みは機械的な処理にとどまらない。同社は研究室で香りを図表や曲線にして分析し、この分野の他の研究とも連携しているという。将来的には、生産者がアルコール除去を最終段階の調整として扱うのではなく、それを念頭にブドウ品種や畑、醸造スタイルを選べるようにすることが狙いだ。開発に携わったクラウディア・ガイヤー氏は、この方法によって、産地の特徴や醸造家独自のスタイルをノンアルコール版にも反映できる可能性があると述べた。

BR24は、当初約10ユーロで販売されていたパッセリーナの白ワインを使った実地試験を紹介した。ノンアルコールワインやスパークリングワインの代替品を専門とするソムリエのアレクサンダー・ゴットシャルク氏は、香りを回収する工程を経ていない脱アルコールワインをまず試飲した。軽く、比較的ニュートラルで、スパイスの風味はあるものの、強さやボディーに乏しく、水に近い印象だと評した。香りを戻した製品では、最初に香りを嗅いだ段階から明らかな違いがあり、表現力が増してワインらしさが感じられるほか、口中での広がりや余韻も増したと述べた。

レストラン関係者の評価は、全体としては前向きながら、より慎重だった。ミュンヘンのレストランWaltzのレア・ヒュッテンホーファー氏はBR24に対し、ノンアルコールワインはここ数年で目に見えて向上し、甘くて炭酸のあるブドウジュースのような製品から脱却してきたと語った。パッセリーナの試験では、香りを回収した製品は心地よく、香りに花の印象があった一方、口中では深みと持続性がやや足りないと評価した。しっかりした出来で、すでに市場に出ている多くのノンアルコール製品より優れているものの、決定版にはまだ至っていないという見方を示した。

こうした期待と限界が交錯するなか、低アルコール・ノンアルコール飲料の需要は拡大を続けている。ドイツワイン協会によると、小売りでのノンアルコールワインの販売は最近44％増加した。それでも、このカテゴリーがワイン全体の売上高に占める割合は約2％にとどまる。同協会によれば、調査対象となった506事業者のうち3分の1が、すでにノンアルコール製品を取り扱っている。

この変化には、若年層の飲酒習慣の変化も関係している。BR24が引用したデータによると、ドイツで毎週アルコールを飲む18～25歳の割合は、2011年の44％から2025年には25％に低下した。この傾向を受け、生産者は節度ある飲酒への需要に応えつつ、ワインとしてのアイデンティティーを保てる製品を模索している。

バイエルン州では、このカテゴリーを産業界がすでに後押ししている。フランケン地方のワイン協同組合GWFは脱アルコール設備を1基稼働させており、ツォルネディングの技術を採用した2基目の導入も計画している。BR24が取材した専門家らは、ビールがすでにたどった道をワインも進む可能性があると指摘した。バイエルン州では現在、ビールの約10％がノンアルコールで、この分野が他の販売の減少を補う役割を果たしてきた。

ワイナリーやレストランなどの飲料事業者にとって、香りの損失という技術的な問題は、ノンアルコールワインを妥協の産物ではなく本格的なカテゴリーとして確立するうえで、主な障壁の一つとなってきた。ツォルネディングの技術のような手法が、さまざまなブドウ品種やスタイルで安定した結果を出せれば、生産者は品種や産地、各社のスタイルを反映したノンアルコールワインを提供しやすくなる。飲食店にとっても、アルコールを含まないワインを求める消費者に向け、個性の異なるラインアップを組み立てる余地が広がる可能性がある。