vinetur

Компания из Цорнединга разработала запатентованный способ восстановления ароматов вина после деалкоголизации

Система нагревания в вакууме и фильтрации возвращает вину собственные ароматы и помогает решить одну из главных проблем рынка, выросшего на 44%.

вторник, 10 ноября 2026 г.



Компания из Цорнединга, недалеко от Мюнхена, разработала запатентованный способ решения одной из главных проблем безалкогольного вина: как удалить алкоголь, не лишив напиток большей части аромата и текстуры.

Безалкогольное пиво уже широко распространено в Германии и на многих других рынках. Безалкогольное вино набирало популярность медленнее, отчасти потому, что многие ключевые ароматические соединения вина тесно связаны с алкоголем. При удалении этанола теряется значительная часть того, что формирует аромат вина, его полноту и длительное послевкусие.

Метод компании из Цорнединга начинается с бережного нагревания вина в вакууме: благодаря этому этанол отделяется от остальной части вина при более низкой температуре, чем при использовании традиционной технологии. На первом этапе получают деалкоголизированную винную основу и отдельную фракцию с алкоголем, в которой сохраняется значительная часть ароматических соединений. По словам компании, на доработку следующего этапа ушло около 10 лет: речь идёт о системе фильтрации на твёрдой фазе, которая извлекает ароматы из этанола, чтобы затем вернуть их в безалкогольное вино.

Это различие имеет значение с точки зрения немецкого винного законодательства. Производители не могут просто добавлять сторонние ароматизаторы и при этом продавать продукт как вино. Метод компании призван сохранить и вернуть в напиток собственные ароматические соединения вина, а не добавлять посторонние ароматы. Точный состав фильтра не раскрывается и составляет коммерческую тайну.

Компания предлагает винодельням небольшие пробные партии, чтобы они могли проверить, подходят ли их вина для производства безалкогольной версии. Как сообщает BR24, для теста достаточно около 10 литров вина, а его стоимость составляет примерно 750 евро. Компания также эксплуатирует установки с той же системой в других странах, а площадку в Цорнединге использует для того, чтобы виноградари могли оценить, есть ли смысл включать коммерческую линейку безалкогольных вин в свой ассортимент.

Работа компании не ограничивается механической обработкой. Она также анализирует ароматы в лаборатории, отображая результаты в виде графиков и кривых, и, по её словам, сотрудничает с другими исследовательскими проектами в этой области. В перспективе виноградари смогут выбирать сорта винограда, участки виноградников и стили производства с учётом последующей деалкоголизации, а не рассматривать удаление алкоголя как финальную корректировку. Клаудия Гейер, участвовавшая в разработке метода, сказала, что такой подход позволит сохранить в безалкогольной версии связь вина с местом происхождения и индивидуальным стилем винодела.

BR24 описал практическое испытание с белым вином из сорта Passerina, которое изначально продавалось примерно за 10 евро. Сомелье Александр Готшальк, специализирующийся на безалкогольном вине и игристых альтернативах, сначала попробовал деалкоголизированное вино без восстановления ароматов. Он назвал его лёгким и довольно нейтральным, с некоторыми пряными нотами, но отметил, что напитку не хватает насыщенности и полноты и он напоминает воду. В версии с восстановленными ароматами, по его словам, уже при первом знакомстве с букетом ощущалась заметная разница: вино стало выразительнее и больше походило на обычное, вкус — многограннее, а послевкусие — продолжительнее.

Оценка представителя ресторана была более сдержанной, хотя в целом тоже положительной. Леа Хюттенхофер из мюнхенского ресторана Waltz рассказала BR24, что за последние годы качество безалкогольных вин заметно выросло: они уже не напоминают сладкий газированный виноградный сок. Вино из Passerina в ходе испытания показалось ей приятным, с цветочными нотами в аромате, однако, по её словам, ему всё ещё не хватает глубины и стойкости вкуса. Она сочла его добротным и более удачным, чем многие уже представленные на рынке безалкогольные варианты, но отметила, что до окончательного решения ещё далеко.

Перспективы рынка сочетаются с сохраняющимися ограничениями на фоне роста спроса на напитки с низким содержанием алкоголя и без него. По данным Немецкого института вина, розничные продажи безалкогольного вина недавно

выросли на 44%. Тем не менее на эту категорию приходится лишь около 2% выручки от продажи вина. Институт сообщил, что безалкогольная продукция уже есть в ассортименте у каждой третьей из 506 опрошенных компаний.

На эти изменения также влияют перемены в привычках молодых взрослых. Согласно данным, приведённым BR24, доля жителей Германии в возрасте от 18 до 25 лет, употребляющих алкоголь еженедельно, сократилась с 44% в 2011 году до 25% в 2025 году. Эта тенденция побуждает производителей искать продукты, отвечающие спросу на умеренное потребление, но при этом сохраняющие самобытность вина.

В Баварии эта категория уже получает поддержку промышленности. Франконский винодельческий кооператив GWF ввёл в эксплуатацию одну установку для деалкоголизации и планирует добавить вторую; обе используют технологию из Цорнединга. По словам специалистов, которых цитирует BR24, вино может пойти по пути, уже пройденному пивом. В Баварии почти 10% пива теперь выпускается без алкоголя, и пивоварни используют этот сегмент, чтобы компенсировать снижение продаж других видов продукции.

Для виноделен, ресторанов и других предприятий индустрии напитков потеря аромата была одним из главных технических препятствий на пути превращения безалкогольного вина в полноценную категорию, а не компромиссный вариант. Если такие методы, как разработанный в Цорнединге, покажут надёжные результаты для разных сортов винограда и стилей вин, производители смогут предлагать безалкогольные вина, лучше передающие особенности сорта, происхождения и стиля хозяйства. А предприятиям сферы гостеприимства это даст больше возможностей формировать разнообразные винные карты для тех, кто хочет пить вино без алкоголя.