

# WEINWIRTSCHAFT

**Publikation** Weinwirtschaft  
**Ausgabe** 23.01.2026  
**Seite** 54  
**Abo-Nr** 132758  
**Treffer-Nr** 5363241  
**Suchbegriff** Divin, Villebois

**Autor\*in** k.A.  
**Ressort** Keine Angabe  
**Verlag** Meiningen Verlag GmbH  
**Medientyp** Fachzeitschriften  
**Branche** Genuss  
**Bundesland** Überregional

**Reichweite** 39087  
**Verbreitet** 6955  
**Verkauft** 1653  
**Gedruckt** 7000  
**AÄW/€** 36790.41  
**Erscheint** 2 x monatlich



## No & Low-Weine DER DURCHBRUCH

Das Angebot an alkoholfreien Weinen explodiert in Frankreich. Bei ebenso wachsender Nachfrage bietet es Erzeugern eine Alternative zum aktuell maroden Weinmarkt. Zwar erhoffen sich manche mit alkoholreduzierten Produkten oder aromatisierten No & Low-Getränken Chancen, aber seit die neuen Spielregeln gelten, dass entalkoholisierter Wein nichts anderes als ein herkömmlicher enthalten darf, zeigt sich eine neue Dynamik und viel Optimismus.

**V**or 15 Jahren haben wir die ersten Weine ohne Alkohol für skandinavische Länder erzeugt“, berichtet Vincent Pugibet von der Domaine de la Colombette bei Béziers. Damals habe er nicht daran geglaubt. „Vor 10 Jahren haben wir dann seriösere Bestellungen vom deutschen und holländischen Markt erhalten. Das hat uns die Augen geöffnet. Heute ist das ein unglaublicher Markt geworden und wir freuen uns sehr, Weine ohne Alkohol zu machen.“ Unter den aktuellen Umständen sei dies die einzige Schiene, wo man neue Kunden finden könne. Dabei wenden sich die Pugibets an Verbraucher, die keine Weintrinker sind. So gewinnen sie Neukunden und entwickeln Ab- und Umsatz.



„Wir glauben mehr denn je an die Kategorie der Alkoholfreien“  
Mathilde Boulachin

Mathilde Boulachin, die 2010 die Handelsmarke Pierre Chavin gründete, unter der sie gezielt Weine für bestimmte Märkte, aber auch Getränke ohne Alkohol lanciert, setzte zum ersten Mal in diesem Jahr mehr Produkte ohne Alkohol als Wein ab. „Jedes Jahr erobern wir damit Marktanteile. Unsere Arbeit besteht nicht darin, Teile des Weinmarkts zu übernehmen, sondern eine Alternative für all diejenigen Verbraucher zu bieten, die gemäßigten Weinkonsum suchen.“ Mit ihrer neuen Reihe an Vins de France désalcoolisés wurde sie jetzt im Luxushotel Plaza Athénée und in ersten Michelin-Restaurants aufgenommen. Unter Mithilfe des Sommeliers Fabrice Sommier engagiert sie sich, um die Alkoholfreien in der Gastronomie und Hotellerie bekannt zu machen.

## ALS WEIN ANERKANNT

Mit einer neuen Modifizierung der Bestimmungen wurde vor kurzem ein entscheidender Schritt vollzogen. Jetzt verlangt die Bezeichnung „Vin désalcoolisé“, dass er nichts anderes als das enthält, was auch sonst im Wein zulässig ist. Werden ihm externe Aromen zugefügt, muss er als „Boisson (Getränk) à base de vin désalcoolisé“ deklariert und sie müssen auf dem Rückenetikett aufgeführt werden. Nun kann alkoholfreier Wein (mit weniger als 0,5 Vol-%) auch als Vin de France deklariert und sein Jahrgang auf dem Etikett angegeben werden.

Bei AdVini ging man zu einer ganzheitlichen Herangehensweise im Weinbau über, was zu Agrarökologie-, Resilienz- und Ökosystemansätzen führte. „Wenn zum Schutz oder zur Düngung keine synthetische chemische Lösung mehr vorhanden ist, müssen wir vorausschauende Maßnahmen ergreifen, uns auf die Artenvielfalt verlassen und sie wieder in den Mittelpunkt stellen“, erklärt Carmen Etcheverry. „Unser Hauptanliegen ist der Boden, ein reichhaltiges und wichtiges Ökosystem für die Gesundheit der Reben und die Qualität der Weine.“

Der Markt der Weine ohne Alkohol zähle zu 90 Prozent zu den Getränken, meint Mathilde Boulachin und freut sich: „Mit der Bezeichnung Vin de France gehören wir zum ersten Mal zur Kategorie Wein. Damit können wir auf Weinkarten stehen und dürfen in den Geschäften in den Weinregalen stehen.“ Auch Weine, die durch Entalkoholisierung auf über 0,5 und unter 8,5 Vol-% gebracht wurden, können jetzt als solche und als Vin de France angeboten werden.

## VON LEICHT ZU LEICHTER

Wie sieht es denn mit den Niedrigprozentigen aus? Als François und Vincent Pugibet vor 20 Jahren die Reihe Plume mit 9 Vol-% kreierten, war dies eine Reaktion auf steigende Alkoholgrade in den Weinen. Claude Vialade zog mit So'light ihrer Domaines Auriol 2009 nach. Weine, denen durch Umkehr-Osmose ein Teil ihres Alkohols entzogen wird. Sie haben ihre Klientel gefunden, oft ältere Menschen, die stärkere Weine nicht mehr vertragen. Viel Zuwachs sei in dieser Kategorie aber nicht zu erwarten, meint Pugibet.



Das scheinen viele Erzeuger anders zu sehen. Bei Plaimont hält man wenig von Entalkoholisierung, die man als agroindustrielle Methode anprangert. Man setzt lieber auf die Sorte Colombard mit von Natur aus niedrigem Alkoholgrad. Früh gelesen, mit Sauvignon assembliert, 13 Gramm Restsüße und 9 Vol-% verbucht die leichte, fruchtige Cuvée ELIA Liberty beachtliche Erfolge.

Foncalieu wird auf der Wine Paris die neue dreifarbige 9 Vol-%ige Reihe Colette vorstellen mit Sauvignon Blanc, Cinsault Rosé und Pinot Noir. Dafür hat Weinbaudirektor Gabriel Ruetsch spezielle kühle Lagen selektiert.

Claude Vialade ist mit einem leicht schäumenden Chardonnay Blanc de Blancs mit 7,5 Vol-% ein besonderer Coup gelungen. Goldmedaille bei Mundus Vini! Für ihn wählte sie eine Bio-Parzelle in der Haut-Vallée de l'Aude aus, lässt den Most spontan vergären. „Wir wollten einen Brut“, erklärt sie. „Das geht dank der Technik, die auf Evaporation durch Kälte basiert. Wir behandeln den Wein am Ende der Gärung, um zu verhindern, dass er zu viel Restzucker, aber alle Aromen und einen authentischen Charakter behält.“ Er gefällt mit reizvollem Duft nach Ananas, Mango, leicht gezuckerter Zitrone, schöner Lebendig- und Leichtigkeit am Gaumen. Wenn der Verbraucher Weine ohne Alkohol wünsche, würden sie darauf auf professionelle Weise und mit Respekt vor dem Wein reagieren, erläutert sie ihren Ansatz. Der Beweis: Belles du Sud und Solévi Sauvignon Blanc, zwei entalkoholisierte, aromatische und frische weiße Vins de France.



„Wenn der Verbraucher alkoholfreie Weine wünscht reagieren wir professionell und mit Respekt vor dem Wein.“  
Claude Vialade

Marie und Sylvie Courselle vom Château Thieuley im Entre-Deux-Mers entschieden sich „aus verschiedenen Gründen (Produktqualität, CO2-Fußabdruck, Outsourcing, Produktstandardisierung usw.) gegen die Entalkoholisierung der Weine“. Sie wählten die PIWI-Sorte Sauvignac und ließen sich von der Mosel inspirieren, indem sie die Gärung bei 8 Vol-% und 45 Gramm Restsüße stoppten. Ihr Tendre Sauvage 2024 ist ein köstlicher Kabinett aus Bordeaux.

Die Vignerons Artisans von Rhonéa arbeiten seit 2022 an Weinen mit wenig oder ohne Alkohol, denn sie sind davon überzeugt, dass No & Low-Weine in Zukunft an Bedeutung gewinnen werden. Erster angebotener Jahrgang 2024 sind Carte Blanche (On-Trade) und Terroir Daronton (Off-Trade): in den drei Farben, jeweils einmal mit 6 Vol-% und mit 0,0 Vol-%. Die Basis dieser Vins de France bilden typische Assemblagen, traditionell vinifiziert, denen durch Destillierung auf niedriger Temperatur der Alkohol, aber nicht die Aromen entzogen werden. Alle Weine besitzen eine gute Frische, die 0,0 Vol-%igen duften anfangs etwas nach Traubenmost. Besonders gelungen: Rosé 0,0 Vol-% und Rouge 6 Vol-%.



### OHNE ALKOHOL

Bereits 1984 übernahm die Keller-Union UCCOAR einen im Aude entwickelten Prozess, wie man Wein durch Destillierung entalkoholisieren und durch Zugabe von externen Aromen trinkbar machen konnte. Vier Jahre später brachte sie den ersten Null-Prozenter auf den Markt, der ab 1993 unter der Marke Bonne Nouvelle erschien – und inzwischen technisch aktualisiert – weiterhin Erfolge verbucht. Doch die erste Generation der Alkoholfreien brachte wenig Trinkvergnügen. Erst die Einführungen der Spinning Cone Column und der Vakuumdestillation öffneten neue Perspektiven. Die sehr teuren Schleuderkegelkolonnen ermöglichen es, den Wein in seine Inhaltsstoffe zu fraktionieren. So kann man ihm den Alkohol entziehen, aber auch die Aromen abtrennen und später wieder zufügen. Die von Dr. Carl Jung in Rüdeshheim entwickelte und 1907 patentierte Vaku-

umdestillation, die inzwischen weiterentwickelt wurde, ist die heute am weitesten verbreitete Methode. Indem in der Anlage ein Vakuum erzeugt wird, senkt sich die Temperatur bei der Alkohol verdampft beachtlich: von üblichen 78°C bei Normaldruck auf 30 bis 35°C. Da sein Siedepunkt niedriger ist als der der meisten anderen Inhaltsstoffe des Weins, kann man ihn auf diese Weise von ihnen abtrennen. Aufgrund der niedrigen Temperatur werden die Aromen geschont und bleiben weitgehend erhalten. In modernen Anlagen können die Aromen gesondert aufgefangen werden, um sie später dem entalkoholisierten Wein wieder zuzufügen. Bei dieser Methode der Aromarückgewinnung werden Duft und Geschmack am besten erhalten.

Mit der neuen Reglementierung, die jetzt alkoholfreie „Weine“ erlaubt, sind drei Methoden zur Entalkoholisierung zugelassen: Partielle Vakuumverdunstung (wozu die beiden vorgestellten gehören), Membrantechniken (wie die Umkehr-Osmose) und Destillation. Oft bleibt bei Vakuumdestillationen ein geringfügiger Alkohol von weniger als 0,5 Vol-% erhalten. Diese Weine darf man dennoch als alkoholfrei (sans alcool) oder 0% auf dem Etikett bezeichnen.

Die Gruppe Castel brachte 2017 ihre Marke Grain d'Envie heraus, zu der ein Roter aus Merlot und ein Cinsault als Rosé gehören. Beide wurden auf traditionelle Weise vinifiziert, bevor man ihnen durch Vakuumdestillation auf Niedrigtemperatur den Alkohol entzog. Man schließt eine Flash-Pasteurisierung an, um die Haltbarkeit zu sichern. Hauptabsatzmarkt ist die französische Großfläche. Les Grands Chais de France sind mit Nachdruck in die alkoholfreie Sparte eingestiegen. Sie haben ihre Bestseller-Reihen Grand Sud und J.P. Chenet um alkoholfreie Weine ergänzt. Bei Grand Sud handelt es sich um einen Chardonnay und einen Merlot, bei denen man den Alkohol durch eine spezielle dreikolnige Anlage in einem Mal aussondert, aber die Aromen bewahrt. So Free wurden die drei alkoholfreien von J.P. Chenet getauft: der Weiße aus Chardonnay, der Rosé aus Grenache und Cinsault, der Rote aus Cabernet und Syrah. Aus genau diesen Sorten erzeugt man auch die drei Weine von La Baume Saint Paul im Languedoc. Alkoholfreie Premiumprodukte von Domaine de la Baume sind die beiden aus Gre-nache gekelterten Rosés – einer still, der andere



Für François (li) und Vincent (re) Pugibet steht die Erzeugung alkoholfreier Weine im Mittelpunkt

schäumend – La Galinière Sensation. 2023 zog Arthur Metz im Elsass mit zwei Schaumweinen nach, deren Erfolg das Haus dazu veranlasst, 2026 seine alkoholfreie Reihe mit zwei Stillweinen zu erweitern: einem Muscat und einem Riesling.

### VORREITER IM SÜDEN

François Pugibet gehört zu den Wegbereitern modernen Weinbaus im Languedoc. Nichts konnte ihn bremsen, wenn ihm etwas in den Sinn kam, was die Qualität der Arbeit im Weinberg und die der Weine verbessern würde. Schon gar nicht die französische Bürokratie. So gehörte er zu den ersten, die Chardonnay, Sauvignon und Pinot Noir im Midi pflanzten. Zweimal erhielt er beim Wettbewerb „Chardonnays der Welt“ die höchste Auszeichnung, was ihm den Spitznamen „Teufel des Chardonnay“ einbrachte. Seit sein Sohn Vincent ihm auf der Domaine de la Colombette zur Seite steht, beschleunigte sich die Entwicklung. Sie installierten Tröpfchenbewässerung, gingen 2002 zu Schraubverschlüssen über, setzten sich als erste für die Reduzierung des Alkoholgehalts in

Weinen ein und wurden im Süden zu den Pionieren resistenter Rebsorten. Seit zehn Jahren steht die Erzeugung alkoholfreier Weine im Mittelpunkt ihrer Arbeit. Jetzt erzeugen sie davon zwei Schaumweine, die dreifarbige Reihe Born to be free – immer frisch, fruchtig, ausgewogen – und Le Toast Vigneron, einen Rosé und Weißen, herrlich animierend und mit feinen Bläschen in hellen 33cl-Flaschen.



„Bei den Weinen ohne Alkohol wird die Qualität langsam immer besser und das Trinkvergnügen steigt“, konstatiert Vincent Pugibet. „Die

Basis dafür ist guter Wein. Hat man zu Beginn einen schlechten Wein, wird er ohne Alkohol auch sehr schlecht sein.“ Denn Alkohol verschleiert Fehler. Je besser der Ausgangswein sei, umso qualitativer würde der entalkoholisierte Wein, aber auch umso teurer, was ein entsprechendes Kaufpublikum verlangt. In der Verkostung fallen die Roten oft etwas ab im Vergleich zu den Weiß- und Roséweinen. Bei den Roten müsse man – laut den Pugibets – zwei Dinge vermeiden: zu starke Extraktion, die zu ausgeprägte Tannine mit sich bringt, aber auch zu runde und sanfte Grundweine. „Wenn man bei diesen den Alkohol entfernt, bleiben nur Frucht und Zucker. Dann denken die Verbraucher sie trinken Fruchtsaft statt Wein.“ Ganz ohne Tannine geht es aber nicht, denn die Alkoholfreien enthalten in der Regel 1 bis 2 Vol-% an Restzucker, also 17 bis 34 Gramm. Um dabei ein trockenes Profil zu bekommen, braucht es bei Weiß- und Roséweinen eine gute Säure, bei Roten – nicht zu trockene – Tannine. Übrigens, was die Kalorien angeht, haben alkoholfreie Weine etwa fünf Mal weniger.

Domaine de l'Arjolle in Pouzolles in den Côtes de Thongues zeigt über die Jahre eine span-

nende Entwicklung. Auf der einen Seite haben sie ihre Kinder und Freunde in das Gut mit aufgenommen, das heute sechs aktive Teilhaber zählt. Zum anderen, wuchs ihre Rebfläche auf 110 Hektar, eine Vielzahl an Sorten wurden gepflanzt und ein modernes Weinprogramm umgesetzt. Immer offen für Innovationen begannen sie schon 2019 Weine ohne Alkohol zu erzeugen, wobei sie betonen: „von Winzern gemacht“. Sie verwenden eigene Weine, die sie in Vakuumdestillation auf 0.0 Vol-% entalkoholisieren, wodurch die meisten ursprünglichen Aromen erhalten bleiben. Um sich aber die Feinabstimmung des aromatischen Profils durch natürliche Aromen zu erhalten, sind ihre sieben Produkte als „Boisson à base de raisins fermentés déalcoolisés“ deklariert. Ihre Hauptreihe Équilibre Zéro bietet den sehr aromatischen Blanc aus Viognier-Sauvignon, den süßsaurigen Rosé Syrah-Cabernet und den runden, fruchtigen, weinigen Rouge Merlot-Grenache. Zwei mit Dauben aromatisierte Weine und zwei Schaumweine komplettieren das aktuelle Programm.

Auch in der Provence sind bereits mehrere Weingüter auf den Zug der alkoholfreien Weine aufgesprungen. Wie die Domaine Tour Campagnets, Château La Coste, Domaine Bargemonne oder Château Estoublan. Estandon, die bedeu-

tende Winzergruppe der Region, ist mit Virgin ein attraktiver alkoholfreier Rosé aus Grenache, Cinsault und Syrah gelungen. Vom sehr hellen Roséton über die intensive Nase mit roten Früchten und Pomelo zur saftigen, frischen, leicht süßen Beeren- und Zitrusfrucht am Gaumen kommt er dem typischen Rosé-Profil sehr nahe. Der aromatisierte Zéro sur Vin weicht davon aromatisch eher ab. Mit Estandon Blossom Effervescent Rosé Sans Alcool bietet man jetzt auch einen ausgewogenen Schaumwein mit schöner Frische an.



### WAS SICH IN BORDEAUX 0%IG TUT

Aufsehen erregte im Frühjahr 2022, als Coralie de Bouïard, die auf Château Angéus aufwuchs und Jahre ihrem Vater zur Hand ging, die alkoholfreie Cuvée Prince Oscar vorstellte. Sie basiert wie der Topwein ihres Château Clos de Bouïard in Montagne Saint-Emilion auf Trauben von 40 Jahre alten Reben – 85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 16 Monate in Barriques ausgebaut – wird dann aber entalkoholisiert und mit eigenem Mostkonzentrat abgerundet. Er bewies, dass ein hochwertiger Wein auch ohne Alkohol ausgezeichnet ist. Den Anstoß erhielt sie von den katarischen Besitzern des Pariser Fussballclubs PSG, die bei ihr 2019 35.000 Flaschen alkoholfreien Bordeaux



Familiär geht es zu, auf der Domaine de l'Arjolle. Mit großem Erfolg für ihre sieben alkoholfreie Weine

bestellen. Inzwischen werden Prince Oscar und sein weißes Pendant Eden aus Sauvignon Blanc international vertrieben und helfen die traditionellen Cuvées des Châteaux zu verkaufen.



Coralie de Boüard

Seit 2023 hat sich Vignobles Raguénot einen Namen mit

Weinen ohne Alkohol gemacht. Ihr Château des Tourtes in Blaye-Côtes de Bordeaux wurde 1997 von den beiden Töchtern und deren Ehemännern übernommen und 1998 um das Château Haut-Beyzac im Haut-Médoc erweitert. Gemeinsam kreierten sie eine breite Palette an Weinen

in acht Appellationen, der sie mit TIP TOP des Tourtes drei stille und einen schäumenden Vin désalcoolisé hinzufügten. Mit unverkennbar atlantischer Prägung und säuerlichem Charakter sind der Weiße und der Schaumwein am besten gelungen.



Bordeaux Families, der Zusammenschluss der Caves Louis Vallon und Sauveterre-Blasimon-Espiet, ist Haupterzeuger von Crémant de Bordeaux. Während man mit Aura einen alkoholfreien, aromatisierten

Schäumer und mit Sauv'erre 0.0% eine Reihe aromatisierter Getränke auf Basis von entalkoholisierten Weinen vorstellt, ist man mit Mallette einen Schritt weiter gegangen. Dabei handelt es sich um einen Vin de France ohne Alkohol aus Semillon und Chardonnay, der im Bouquet gesüßte Zitrone, weißen Pfirsich und eine Note grüner Kräuter hervorkehrt, während sich im Geschmack zum zitronigen Ansatz und angenehmer Frische Noten von Gebäck und Gewürzen gesellen.

### TRIUMPH DER ALKOHOLFREIEN SCHÄUMER

In seiner wertigen Aufmachung ist Aura von Louis Vallon, der Top-Marke der Bordeaux Families, ein Statement für alkoholfreie Weine, auch wenn er als Boisson effervescent à base de Vin de France désalcoolisé mit externen Aromen verfeinert wurde. L'Ajolle Zéro Blanc de Blancs in ähnlicher Kategorie, setzt sich ebenfalls an die Spitze der Alkoholfreien des Weinguts, komplex in der Nase, ausgewogen und angenehm am Gaumen.



## NO & LOW

Bei Vins effervescents désalcoolisés werden die reifen Trauben gepresst und vollständig vergoren. Anschließend wird der Alkohol extrahiert, wobei in den meisten Fällen die Vakuumdestillation verwendet wird. Dem alkoholfreien Wein mit seinen natürlichen Aromen wird Kohlensäure zugesetzt. Dann gibt man ihm rektifiziertes Traubenmostkonzentrat zu, um die Säure geschmacklich auszugleichen. Zusatz von externen Aromen ist untersagt. Gerade auf Schaumweinherstellung spezialisierte Unternehmen wie das bekannte Haus Ackerman bei Saumur verfügen über viel Know-how, um überzeugende alkoholfreie Varianten zu erzeugen. So hat Ackerman in die Reihe Bulle Royale den zéro % alcool eingegliedert. Mit hellem grünlich-silbrigen Farbton und kleinen Bläschen duftet er intensiv nach reifen weißen Trauben. Am Gaumen besitzt er lebendige Mousse und viel Frucht und eine mit feiner Süße gut ausgewogene Säurefrische.



Bei Arthur Metz, größter Erzeuger von Crémant d'Alsace und Teil der Grands Chais de France, hat man mit „scharfem Blick auf entstehende Trends und Engagement für Innovation“ 2023 zwei alkoholfreie Schaumweine lanciert: einen Chardonnay und einen Pinot Noir. Dabei wird eine ausgefeilte Technik angewandt, um die Weinaromen zu bewahren. Beide überzeugen mit Frucht und Frische, sind sehr ansprechend, wobei die relativ hohe Restsüße von 50 bzw. 60 Gramm gekonnt durch Säure und lebendige Mousse ausgeglichen wurde.

Die Cave de Ribeauvillé gehörte zu den ersten im Elsass, die alkoholfreie Weine herausbrachte: einen Stillwein und einen Schaumwein. Beide basieren auf Muscat und Sylvaner, die in ganzen Trauben gepresst und nach Vorklärung temperaturkontrolliert vergoren und für drei bis sechs Monate auf den Feinhefen ausgebaut werden. Dann folgt die Entalkoholisierung auf 28 bis 30°C, um die Aromen zu erhalten. Beide gefallen mit leicht süßlichem Kernobst und Muskatnote, vor allem aber durch ihre animierende, knackige Frische.



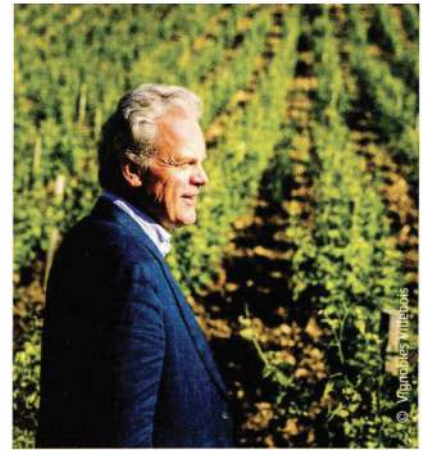
Bei Vignobles Raguenot im Bordelais überzeugt der alkoholfreie blasse Schaumwein der Tip-Top-Reihe aus reinem Sémillon gekeltert besonders. Er verbindet Aromen von grünem Apfel und Zitrone mit angenehmem Prickeln und stimulierender Frische, ideal als Apero. Vincent Pugibet im Languedoc verrät, dass 70 Prozent des Absatzes seiner alkoholfreien Weine auf Schaumweine entfallen. Sie erscheinen unter der Marke Baron de Chanteclerc Cuvée Bonheur. Für den sehr ausgewogenen Blanc mit reizvoller tropischer und Zitrusfrucht nimmt er die resistente Rebsorte Sauvignon Gris. Der Rosé aus Grenache Noir – Silber bei Mundus Vini – mit Aromen roter Beeren und einer Note von Pome-lo gefällt mit superber Frische.

### WOHIN DER WEG FÜHRT

Wichtig für die weitere Entwicklung der alkoholfreien Weine sind Winzer mit großen Ambitionen. Wie Joost de Willebois, der es bis zum Präsidenten der Amsterdamer Börse brachte, bevor er auf Wein umsattelte. Zu seinen Vigno-



bles Willebois gehören 100 Hektar Reben im Loiretal, darunter Fournier Père et Fils in Sancerre. 2019 rief er DIVIN NOLOW ins Leben, das die Reihe 0.0% mit entalkoholisierten Weinen lancierte. Seit 2022 bringt DIVIN unter dem Beinamen Vigneron mit dem Önologen Alessandro Bariè Terroir-Weine von der Loire heraus. Sie werden zum Teil in Fässern ausgebaut und vereinen Finesse und Präzision, um sich hochwertigen traditionellen Weinen anzunähern. Und es gelingt. Der Sauvignon Blanc zeigt sich komplex mit Zitrusfrüchten, Röst- und Gewürznoten, gewisser Rundheit, Körper und beachtlicher Länge. Der Pinot Noir kehrt intensive dunkle Früchte, feine Würze und dezente Tannine hervor. Der Blanc de Blancs Chenin ist sehr aromatisch mit tropischen Früchten, knackiger Frische und langem Nachhall. Alle drei wirken weinig und stimmig.



Joost de Willebois agiert mit Weitsicht im Loiretal

Mathilde Boulachin sieht die Anerkennung der Bezeichnung Vin de France für entalkoholisierte Weine als eine Chance, deren Positionierung aufzuwerten. Folglich lancierte sie sofort die dafür speziell kreierte neue Weinreihe Chavin Zéro mit einem Sauvignon Blanc, einem Rosé aus Cinsault, Syrah und Grenache und einem Roten aus Cabernet und Merlot, intensive, komplexe, ausgewogene, überzeugende Weine. Für den Blanc de Blancs selektierte ihr Önologenteam mehrere Jahrgänge an Chardonnay, die in Fässern und auf den Feinhefen ausgebaut wurden.

So vereinen sich frische Noten von weißen und Zitrusfrüchten mit feinen Röst- und Nussaromen zu einem Schaumwein mit elegantem Körper, aber lebendigem Finale. Jetzt hat sie ihm einen Rosé zur Seite gestellt, dem sie bewusst einen femininen, leicht süßlichen Touch verlieh. „Wir werden als Pioniere angesehen“, betont sie stolz. „Heute exportieren wir in 65 Länder und erzeugen

2,5 Millionen Flaschen alkoholfrei.“

## FAZIT

Rechtzeitig für den Jahrgang 2025 kam die Zulassung von ganzer oder teilweiser Entalkoholisierung durch Vakuumdestillation und/oder Destillation für zertifizierte Bioweine. Ein wichtiger Schritt für die Kategorie. „Die Zukunft des alkoholfreien Weins liegt heute darin, die Vielfalt wiederzufinden, die man beim Wein mit Alkohol hat“, ist sich Vincent Pugibet sicher. „Noch ist es aus reglementären Gründen nicht erlaubt, zum Beispiel einen alkoholfreien Faugères oder Bordeaux zu machen. Aber darin liegt unsere Zukunft.“ Doch das kann dauern.

André Dominé

# Be No

## STRATEGISCHER WENDEPUNKT FÜR ALKOOLFREI

Parallel zur Wine Paris bringt Be No vom 9.-11. Februar in den Pariser Messehallen Struktur in einen schnell wachsenden globalen Markt als Antwort auf dessen zweistelliges Wachstum. Mit der Teilnahme von 12 Ländern von Europa bis Australien etabliert sich Be No als einzigartige internationale Plattform. Um Inspiration und Orientierung zu geben in einem wachsenden Markt, gibt es auf der Messe die Be No Talks in einem neuen 45-Minuten Format, das Gelegenheit gibt zu Interaktion und dem Teilen von neuen Gedanken. Be No komplettiert die neue Produkt-Segmentierung auf der Wine Paris 2026 und schafft klare Strukturen für eine sich schnell verändernde Getränke-Landschaft.

**Meininger's International ist Partner der freien Be No Verkostungszone und Chefredakteurin Karin Eymael wird das Be No Talks-Programm eröffnen.**

**Datum:** Montag, 9. Februar 2026

**Zeit:** 11.00 Uhr - 11.45 Uhr

**Ort:** Raum 6 - Be No Stage, Halle 2.1

Das Angebot an alkoholfreien Getränken wird immer besser und wird angeführt von einigen bekannten Akteuren, die in erster Linie aus Deutschland stammen: Kolonne Null, Anführer dieser Kategorie, wird auf der Wine Paris 2026 ebenso seine innovativen Produkte zeigen wie Reh- Kendermann, Korrell und erneut Henkell Freixenet –allesamt in der Entalkoholisierung engagierte Firmen. Österreich setzt ein Ausrufezeichen mit Zeronimo und den Sparkling Teas 0,0 % der Maison Tea Royal, die Schweiz wird vertreten durch Rimuss & Strada Wein AG, Spezialist für Schaumweine ohne Alkohol. Klares Signal: Die europäischen Länder mit dem größten Fortschritt bei der Änderung von Gewohnheiten geben sich auf der Be No ein Stelldichein.

„Be No umfasst die Weine, Biere, Spirituosen und RTD ohne Alkohol - egal ob entalkoholisiert oder ohne Vergärung geschaffen - ebenso wie Produkte wie Sparkling Teas oder fermentierte Getränke. In diesem Jahr bringen die Hersteller aus Deutschland, Österreich und der Schweiz eine schöne Dynamik in diesen Bereich und belegen damit ihre Verankerung in dieser neuen Kultur ohne Alkohol.“

*Audrey Marqueyssat,  
Direktorin von Be Spirits  
und Be No*

