

## Alkoholfreier Wein

# Der Mann, der dem Wein den Rau

Immer mehr Menschen trinken weniger Alkohol – auch in der Schweiz. Marc Vicari will daraus Kapital schlagen. Sein Ziel: alkoholfreier Schweizer Wein, der allen schmeckt.

### Christian Berzins

Einen Markt dafür gibt es in der Schweiz noch nicht. Dennoch ist Marc Vicari überzeugt, dass er Erfolg haben wird. Er investiert, probiert und riskiert. Und das nicht zu knapp. Doch die Welt spielt dem Produktmanager in die Karten, denn wo auch immer man hinschaut: Der Weinkonsum sinkt weltweit, die Preise purzeln, in Frankreich und Deutschland werden bereits Reben gerodet, in der Schweiz rufen die Winzer nach Subventionen. In der Schweiz wurden 218,4 Millionen Liter Wein konsumiert, was einen Rückgang gegenüber 2023 von 18,6 Millionen Litern (minus 7,9 Prozent) bedeutet. Die Gründe dafür sind vielfältig: Aber sicher ist, dass die Jungen viel weniger trinken und die Menschen eher in den Fitness- als in den Weinkeller gehen.

Und voilà: Das ist der Moment, um in Wein zu investieren – in solchen ohne Alkohol. Und Wein, der tatsächlich schmeckt. Denn was bisher angeboten wurde, konnte selten überzeugen. Nach Definition muss «alkoholfreier Wein» nun aus normalem Wein hergestellt werden, und er darf am Ende nicht mehr als 0,5 Volumenprozent Alkohol enthalten. Zur Entalkoholisierung verhilft ein hoch technisiertes, physikalisches Verfahren: Dank Vakuumdestillation und Membranverfahren wird der Alkohol entfernt und der Geschmack möglichst gut erhalten.

Der Vorgang soll es ermöglichen, die Vielschichtigkeit von Weinen zu erhalten – oder sagen wir: neu zu erschaffen. Und so sagt denn Vicari: «Wenn ich bei den entalkoholisierten Produkten von einem Weinerlebnis spreche, dann deshalb, weil man in diesen Getränken einen Geschmack in der Nase, ein Mundgefühl und einen Abgang erkennt.» Die verschiedenen Traubensäfte ermöglichen Vicari hingegen bloss ein lineares Erlebnis.

### Der Produktmanager ermuntert die Winzer, mitzumachen

2023 ist Vicari in die Welt des alkoholfreien Weins eingestiegen. Aufgrund eines medizinischen Problems empfahl ihm sein Arzt eine vollständige Alkoholpause von vier Monaten. Während dieser Zeit stellte er fest, wie begrenzt das qualitative Angebot in der Schweiz ist. Jetzt stellt er nicht nur eigene Weine her, sondern will den noch sehr dünnen Schweizer Markt geradezu aufbauen. Er ermuntert die Winzer und Winzerinnen schweizweit, mitzumachen.

Als Startschuss mietete er im Februar in Italien eine hochmoderne Maschine, die Weine entalkoholisiert, und rief die Winzer auf, mit guten Weinen in Perroy unweit von Morges vorzubeikommen. Mindestens 600 Liter musste man mitbringen. 17 Winzer machten mit. Daraus entstanden mehr als 29'000 Flaschen entalkoholisierter Weins – vom Schaum- bis zum Rotwein. Vicari schwärmt von den Resultaten, sagt, dass die entstandenen Cuvées sich durch bemerkenswerte sensorische Präzision auszeichnen, durch klare Sortentypizität und sowohl eine ausgewogene Struktur als auch klar bewahrte Textur hätten.

Vicari ist bemüht, die gleichen Adjektive zu benutzen, wie man sie für alkoholhaltige Weine braucht. Es ist allerdings offensichtlich, dass der Alkoholentzug die Struktur verändert. Entsprechend muss man ausgleichen und feinjustieren.

Vicari merkte rasch, dass aromatische Rebsorten und eine natürliche Säurerhaltung entscheidende Parameter für die Endqualität sind. Erst dank der Säure ist es möglich, zusätzliche Süsse zu erzeugen, die den Mundraum ausfüllt – und dann die Säure perfekt ausgleicht. «Es spielen eben immer auch diese psychologischen Aspekte mit», bekennt Vicari.

### Kräftige, fruchtige Weine sind ein Vorteil

Wichtig ist, dass man bei entalkoholisierten Weinen auf ein ausgeprägtes Aroma achtet. Kräftige, fruchtige Weine sind ein Vorteil. Sauvignon Blanc sei geradezu ideal. Roséweine sind noch passender – oder einfacher: «Da erwarten wir nicht unbedingt einen Wein, der das Terroir perfekt widerspiegelt. Selbst die Rebsorte spielt keine Rolle – manchmal wollen wir einfach nur einen besonderen Moment teilen. Bei Schaumwein ist es genauso», so Vicari. Schon ein Weisswein sei hingegen ein Erlebnis. Aber sobald man entalkoholisierten Rotwein herstelle, müsse man als Produzent die Messlatte deutlich höher legen, da der Kunde viel mehr Charakter erwartet.

Die Einschätzungen Vicaris widerspiegeln sich in den enorm steigenden Verkaufszahlen von Coop. Vicari hält den Ball dennoch flach. Er sagt nicht, man dürfe keinen Wein erwarten, sagt hingegen durchaus, dass man nicht an normale Weine denken sollte.

Er will auch gar nicht mit den «normalen» Weinen konkurrieren. Selbst die verlockende Spielerei, ob jemand

merkt, dass da kein Alkohol drin ist, interessiert ihn weniger. Und doch kann er erzählen, wie auf einer Weinmesse professionelle Degustatoren an seinem Stand waren, den Rosé probierten, ihn lobten und erst danach verwundert merkten, dass er alkoholfrei ist.

Das Kuriose: Vicari denkt, dass seine Getränke jene ansprechen, die auch oder gar öfters Wein mit Alkohol trinken. Und Spitzenrestaurants. Die suchen Alternativen – nicht nur, aber vor allem auch für die alkoholfreie Begleitung der Speisen.

Wer mal eine alkoholfreie Zehn-Glas-Begleitung durchgemacht hat, weiss, wie froh man ist, Alternativen zu diesen eben doch oft süssen Säften zu haben: Wie grossartig es sein kann, Speisen mit Riesling, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc und anderen Trauben zu kombinieren. Ende Februar war Vicari mit seinem Bauchladen im «Hotel de Ville» im sogenannten «Crisier» – einem der besten Restaurants der Schweiz, das mit drei Michelin-Sternen gekrönt ist. Das ist die Kategorie. Aber Marc ist überzeugt, dass in fünf Jahren die meisten Restaurants alkoholfreie Weine auf den Weinkarten haben. Und er glaubt auch, dass alkoholfreie Weine es uns wieder ermöglichen, auf den Boden der Tatsachen zurückzukehren, weg vom elitären Weingehabe zu kommen.

### Im Business-Plan steht nun: «Maschine kaufen»

Der nächste Schritt ist ambitioniert: Im Business-Plan steht der Kauf einer eigenen Anlage. Im Herbst 2026 soll sie im waadtländischen Perroy in Betrieb gehen und bald das ganze Jahr arbeiten. Dazu braucht er aber die Winzer: Sie leisten Vorauszahlungen und beteiligen sich damit an der Finanzierung des Schweizer Zentrums für Entalkoholisierung in Perroy. Die Maschine wird Vicari etwa 1 Million kosten. In Frankreich lag der Konsum von alkoholfreiem Wein bereits bei 32 Millionen Litern, das sind 3 Prozent des Gesamtmarktes und ein Wachstum von 20 Prozent in zwei Jahren.

Es bleibt ein Risiko. Denn hat jemand mal schlechte Erfahrungen mit entalkoholisierten Weinen gemacht, bleibt er zögerlich. «Ich selbst habe unendlich viele schlechte Weine ohne Alkohol getrunken», sagt er. Überzeugungsarbeit sei zentral. Der Preis ist noch ein viel diskutierter Faktor. In der Waadt kann man ab 10 Franken einen guten Wein kaufen – in der Deutschschweiz eher ab 18. Und wenn nun ein solcher Wein entalkoholisiert wird, kostet er am Ende naturgemäss mehr. Viel mehr als ausländische – und so macht Vicari aus der Not eine Tugend, betont geradezu die Herkunft und die Exzellenz des Schweizer Weins.

Seine zwei Rosé-Weine stehen vor dem Matterhorn, heissen «VIP – Very Inclusive Pleasure» und «LUX – Living Unique Xperiences». Ein wenig steil? «Das gehört dazu», sagt der Produktmanager wie nebenbei und fügt an: «Wir bauen hier in der Schweiz einen Qualitätsmarkt auf.» Und so war es auch bei den Umwandlungen im Februar für ihn entscheidend, dass die Winzer tatsächlich Qualitätsweine



mitbrachten: «Andernfalls hätten wir verloren.»

Die Flaschen, die Vicari produziert, kosten zwischen 17 und 25 Franken für die Schaumweine. Das ist mehr oder weniger doppelt so viel wie bei Migros oder Coop, wo vor allem ausländische Weine ohne Alkohol im Regal stehen.

Qualität oder Preis? «Wir müssen es nicht übertreiben. Ich glaube, dass es grundsätzlich möglich ist, gute Weine ohne Alkohol herzustellen, aber wir werden niemals grossartige Weine ohne Alkohol machen. Klar, man könnte einen 250 Franken teuren Sassicaia

entalkoholisieren. Aber warum? Es wird nicht dasselbe Erlebnis sein wie mit Alkohol. Und vor allem rechtfertigt es den Preis nicht.»

Auf die Frage, wer das alles trinken soll, antwortet er unumwunden: «Ich hatte zuerst eine Frau in den Dreissigern vor Augen, im Dienstleistungssektor tätig und in der Stadt lebend.» Doch dann merkte Vicari, dass jemand, der alkoholfreien Wein mag, im Grunde auch jemand ist, der ohnehin gerne Wein trinkt. Ingeheim aber hofft er, jeden und jede zu erreichen, da die mit Alkohol verbundene Barriere wegfällt.

Insgesamt wurden in der Schweiz **218,4** Millionen Liter Wein konsumiert, was einen Rückgang gegenüber 2023

von **18,6** Millionen Litern (minus 7,9 Prozent) bedeutet.

In Frankreich lag der Konsum alkoholfreier Weine 2023 bei

über **32** Millionen Litern und entsprach rund **3 %** des Gesamtmarktes mit einem

Wachstum von **20 %** innerhalb von zwei Jahren.

# sch austreibt



Produktmanager Marc Vicari vor der modernen italienischen Maschine, die Weine entalkoholisiert.  
Bild: Marc Perroy

Wie breit dann das Publikum ist, wird sich in den kommenden Jahren zeigen. Vielleicht ist das bloss ein Hype? Der Blick aufs Bier gibt Vicari Hoffnung, da zeigt sich ein wachsender Markt. Von weniger als 3 Prozent im Jahr 2018 stieg der Anteil auf 7 Prozent im Jahr 2024. Und das, obwohl der Gesamtkonsum von Bier seit 2020 auch um 20 Prozent gesunken ist. Doch selbst wenn es mit dem entalkoholisierten Wein steil nach oben gehen sollte, bleibt man noch über Jahre in der Nische. Das weiss Vicari. Aber auch in der Nische lässt sich Geld verdienen.

## Nachgefragt

«Meine Begeisterung ist noch verhalten»

### Interessieren Sie entalkoholisierte Weine?

*Philipp Schwander:* Ich finde es wichtig, die Entwicklung zu beobachten, schliesslich geht es auch darum, die Weinproduktion langfristig aufrecht zu erhalten. Der derzeitige Trend gegen den Alkohol – hervorgerufen durch die Falschinformationen der WHO – erfordert entsprechende Antworten.

### Was denken Sie über die Qualität dieser Weine?

Bis jetzt ist meine Begeisterung noch verhalten. Beim Bier funktionieren alkoholfreie Varianten bis jetzt besser, nicht zuletzt, weil 4,5% Alkohol leichter zu überspielen sind als etwa 14 Prozent beim Wein. Ich bin aber überzeugt, dass die Qualität weiter steigen wird. Gewisse Schaumweine sind schon sehr erfreulich, und ich bin sicher, dass es bei den anderen Weinen auch starke Verbesserungen geben wird. Man sollte jedoch bei einem Kauf darauf achten, wie viel Restzucker der alkoholfreie Wein hat. Bei einem hohen Restzuckergehalt hat man zwar keinen Alkohol, dafür viel Zucker, was keinesfalls besser ist.

### Haben Sie alkoholfreie Weine im Angebot?

Wir haben einen alkoholfreien Riesling im Angebot. Er schmeckt sehr erfreulich, allerdings darf man nicht etwas erwarten, das sehr weinähnlich ist – es ist eher ein sehr attraktives, schmackhaftes Erfrischungsgetränk.

### Verkauft er sich gut?

Zögerlich. Unsere Kunden bevorzugen «real stuff». (bez)

Philipp Schwander ist seit über 30 Jahren im Weinhandel tätig. 1996 bestand er die weltweit schwierigste Weinprüfung, den Master of Wine.



Der Winzer Michael Broger hat seine eigenen Ideen zu Weinen ohne Alkohol.  
Bild: zvg



## «Entalkoholisierte Wein? Ein ökologischer Blödsinn»

Statt Wein zu entalkoholisieren, macht Michael Broger «broger-ohne».

### Christian Berzins

«Wenn Alkohol nicht mehr gefragt ist, dann müssen wir auch keinen mehr produzieren.» Michael Broger sagt die Worte emotionslos. Doch dieser thurgauer Winzer – ein Tüftler, Nachdenker und Verwerfer – macht sich seit Jahren Gedanken über alkoholfreie Alternativen, zu oft hatte er gehört: «Ich trinke keinen Alkohol» oder «Ich kann jetzt nicht». Da dachte er: «Schade, aber was trinkt sie oder er jetzt? Ein Rivella, ein Pfirsichsäftli?» Und so begann Broger zu spielen, wie er es nennt. Obwohl kaum Platz da ist, proben und probeln Broger und sein kleines Team dauernd an irgendwelchen neuen Linien. Naturweine hat er schon längst im Angebot – einen klassischen Spitzen-Pinot sowieso.

Seit vier Jahren hat er den «broger-ohne» auf dem Markt. Es ist nach Definition kein «alkoholfreier Wein», sondern Proxy-Wein. Aber diese Bezeichnung gibt es nur in Deutschland. Nun steht da mal «broger-ohne», mal «Verjus alkoholfrei» auf der Etikette, daneben: «Trauben, Kräuter und Gemüse». Broger schmunzelt.

### «Sie finden das Getränk cool, aber nicht mehr»

300 Flaschen produziert er davon, viel mehr geht im kleinen Betrieb zwischen Ottoberg und Weinfeldern nicht. Allerdings sagt Broger auch: «Die Leute finden es cool, aber nicht mehr.» Dass der «broger-ohne» 22 Franken kostet, findet er normal. Für die 300 Flaschen seien sie zu fünf Tagen lang dran. Broger setzt auf die hohe Biodiversität des Rebbergs, der bis August von Maschinen unberührt bleibt.

Am Tag, wenn die optimale Reife für das alkoholfreie Produkt erreicht ist, holen Broger und sein Team nicht nur die Trauben, sondern man sammelt im und um den Rebberg Zutaten: Hagebutten, Kornelkirschen, wilde Karotten, Majoran, Johanniskraut, Minzen, Salbei und Melissearten, Feigenblätter, mal ein Weinbergpfirsich – alles, was gerade reif ist. Die Basis ist

der Saft aus unreif geernteten Garanoir-Trauben.

Jedes Jahr ist die Zusammensetzung anders, was ganz nach dem Geschmack von Broger ist. Er will keine Konstanz, man soll einen Jahrgang schmecken. «Riechen Sie Rinden oder Kornelkirsche?», fragt er. Und kaum überlegt, merkt der Proband, wie komplex dieses Getränk ist. Wie... Wein? Das nicht, aber genauso gut darüber fachsimpeln, das kann man.

«Da es kein reiner Traubensaft ist, versuchen wir, das Original eben doch leicht zu kopieren.» Mit Original meint er: Wein. Und um seine Aussage zu unterstreichen, sagt er: «Die wilde Karotte? Sie erschafft die Erdigkeit. Die Feigenblätter? Den Barrique, die Vanille! Die Melisse? Die Frische. Die Kräuter? Das Ätherische.» Auf die entalkoholisierten Weine angesprochen sagt er: «Ich glaube, dass es möglich ist, sie gut zu machen. Ich sehe aber nicht ein, warum man das tun soll. Warum stellen wir ein alkoholisches Getränk her, wenn das Endprodukt ein alkoholfreies sein soll? Dieser Umweg ist ein ökologischer Blödsinn. Wir würden viel besser wieder Weine produzieren, die weniger Alkohol beinhalten.»

Da spitzt man die Ohren, ist doch allseits bekannt, dass der Alkoholgehalt der Weine immer höher geht – 15 Prozent sind keine Seltenheit mehr. Broger nickt und sagt: «Die Leute setzen oft qualitativ gute Weine mit Opulenz und hohem Alkoholgrad gleich. Überall geht der Alkohol rauf.» Das sei klimatisch erklärbar, aber rühre eben auch von der Produktionsart her. Für Broger ein Unding: «Warum da immer mehr Alkohol und dort Weine ohne? Warum sind wir nicht so ehrlich und sagen: Versuchen wir doch, mit dem Alkohol wieder runterzugehen! Leicht kömmliche Weine mit Spannung, Weine, die dich nicht erschlagen.» Weine auch, die man am Mittag trinken und danach ins Büro sitzen könnte.

Brogers Müller-Thurgau hat bloss 10,5 Prozent Alkohol. Und der Heimleiss füllte schon Pinot Noir ab mit 11,3 Prozent.

«Wir haben aber 12 Prozent auf die Etikette geschrieben, sonst hätte das niemand mehr gekauft. Heute ist alles, was unter 12 Prozent ist, aus Sicht des Konsumenten dünn.» Wir seien viel zu sehr Augenmenschen geworden. «Man schaut den Alkohol an, man schaut die Farbe an: Dunkler Wein, das ist gross; heller Wein ist leicht.» Früher hätte man viel mehr riechen müssen – auch am Fleisch. Heute schau man aufs Ablaufdatum.

Den Einwurf, dass «10,5 Prozent» nun mal auch Alkohol seien, kontert er: «Immer ist das da Extrem. Warum nicht zurück auf einen Cidre oder einen leichten Pinot Noir? Muss es gar nichts sein? Ich weiss nicht. Es ist wie mit dem Vegetarier: Muss er etwas essen, dass aussieht und schmeckt wie eine Wurst?»

### «Alkoholfreier Wein darf kein Notnagel sein»

Für Broger ist klar: Alkoholfreie Weine dürfen für die Winzer kein Notnagel sein. «Wer den Wein nicht mehr wegbringt, kann nicht meinen, in eine Nische einzuspringen.» Er selbst lasse seinen einfachen Pinot nicht entalkoholisieren, es wäre für ihn die allerletzte Möglichkeit. «Bevor es so weit ist, arbeite ich wahrscheinlich nicht mehr.»

Bis jetzt bringe er alles ab, aber die Zeiten ändern sich. «Wir alle spüren eine Krise und müssen auf das veränderte Konsumverhalten reagieren. Gewisse konnten während Generation Reserven bilden. Ich hingegen betreibe Rebbaue seit einer halben Generation – es wäre verwerflich, nach allem, was ich hier investiert habe, zu sagen, ich hätte Reserven. Ich bin Bauer, kein Unternehmer. Aber ich lebe gut, mir fehlt es an nichts.» Er könne nicht sagen: «Jetzt machen wir ein alkoholfreies Produkt, nehmen Geld in die Hand und peng: Da sind die Flaschen.»

Auf seiner Homepage heisst es zum alkoholfreien Getränk, das es ein alternativer Essensbegleiter sein könne: «Einen guten Rotwein zu ersetzen, ist fast nicht möglich und macht wenig Sinn.»