ドイツワイン
Wines of Germany

報道関係者各位
2021 年 6 月 24 日
Wines of Germany 日本オフィス
プレスリリース

アルコールフリーのワインとゼクトがトレンドに

ドイツの醸造所が生産するアルコールフリーのワインとゼクトの供給量は、過去数年にわたり明らかに増加しています。ドイツ・ワインインスティトゥート（DWI）の報告によると、アルコールフリー製品を生産する醸造所、協同組合、ケラーライ（通常、買い付けぶどうで醸造）はますます増えています。ドイツワインの全生産量に対するアルコールフリーワインの比率は、現在のところ１%未満に過ぎませんが、ほとんどの生産者が増加傾向にあると報告しています。その理由は、ビールの場合と同様、ワインにおいても、消費者がアルコールフリーの製品を求めるようになってきているからです。

中でも、生産量が明らかに多いのがノンアルコールゼクトで、年間 1500 万本に達しています。これは、今日ドイツで消費されているスパークリングワインの約５%に相当します。

ワインは楽しみたいが、アルコールの摂取は避けたいと考えている人々の多くは、代りになる飲料としてぶどうジュースという選択肢を思いつくことでしょう。しかし、ぶどうジュースには、ぶどう由来のフルーティなアロマがあるだけで、発酵というプロセスを経ることで生じる「ワインらしい」味わいがありません。

現在、ワインのアルコール分を除去する際には、30 度以下の比較的低温の環境での真空蒸留法、あるいはスピニング・コーン・カラムという設備の導入など、ワインのアロマを十分に維持する方法が実践されています。新技術の導入により、アルコールフリーのワインとゼクトの味わいは、過去数年において、明らかに改善されています。

報道関係者各位
2021 年 6 月 24 日
Wines of Germany 日本オフィス
プレスリリース

ベースワインには、ソーヴィニヨン・ブランやゲヴュルツトラミーナといったアロマティック品種が好んで使用されています。このため、出来上がる製品はアロマ豊かで、除去されたアルコール分を補い、バランスが取れたものになっています。アルコール分は、食事における脂肪分と同様、味わいを媒介するため、その代わりとなる要素が必要になるのです。スパークリングワインの場合は、炭酸が除去されたアルコール分をうまく補っています。

アルコールフリーゼクトは、糖分の発酵によって生じたアルコール分を除去したアルコールフリーワインに、炭酸を加えて生産します。アルコールフリーゼクトの分野では、近年の傾向として、プレミアム化が進んでいます。

ワイン法に基づくと、アルコールフリーゼクトは「アルコールフリーワインから製造された発泡性飲料」と表示されることになります。アルコールフリーワイン及びゼクトのアルコール含有量は、0,5vol.%以下となっています。

市場調査機関ニールセンが 2020 年に実施したアンケート調査によると、ドイツ国内では女性の方が男性よりもアルコールフリーワイン、アルコールフリーゼクトをより好む傾向にあります。（女性の60-66%）また、アルコールフリー製品は、特別な機会、自宅以外の場所で消費される傾向にあります。

本件に関するお問い合わせ先 : Wines of Germany　日本オフィス　PR 担当
TEL: 03-5789-2566 / Email: info@winesofgermany.jp
公式ウェブサイト：http://www.winesofgermany.jp/