



ROTKÄPPCHEN-MUMM

Interview

Freyburg (Unstrut), 21.06.2022

Drei Fragen an Tanja Rosenthal, Director Research, Development & Academy bei Rotkäppchen-Mumm

Was ist das Besondere an alkoholfreiem Sekt und Wein und welche Herausforderung gibt es bei der Herstellung?

Ich bin ehrlich gesagt kein großer Fan von Orangensaft im Sektglas. (*lacht*) Lieber biete ich meinen Gästen eine echte Alternative, die geschmacklich mit einem Wein oder Sekt mithalten kann - und ich glaube, so sehen es auch viele Verbraucher:innen. Das ist auch die Herausforderung bei der Herstellung: Bei Rotkäppchen-Mumm wollen wir mit dem Empfinden so nah wie möglich an das Originalprodukt, ohne dem Wein fremde Aromen zuzuführen. Mit der Spinning-Cone-Anlage, in der der Wein durch eine extrem schonende Verarbeitung unter Vakuum, bei niedrigen Temperaturen entalkoholisiert wird, können wir das ursprüngliche Bukett nach der Entalkoholisierung zurückführen.

Zeitgleich investieren wir, in Zusammenarbeit mit Hochschulen, weiterhin in die Forschung. Denn uns interessiert die Frage, wie man bereits bei der Weinbereitung weniger Alkohol produzieren kann, um dann dem Produkt weniger Alkohol entziehen zu müssen.

Wäre Traubensaft eine Alternative? Oder worin besteht der Unterschied zwischen Traubensaft und alkoholfreiem Wein?

Nein, Traubensaft ist das pure Produkt nach dem Pressen der Trauben. Alkoholfreier Wein wird aus vollständig vergorenen, teilweise gereiften Weinen hergestellt. Ein Traubensaft wird nie die Aromentypik eines Weines aufweisen. Wer eine alkoholfreie, weinige Alternative sucht, wird bei alkoholfreiem Wein oder schäumenden Getränken fündig.

1/2

Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH | Pressekontakt: Ulrich Ehmann

Telefon: +49 6123 606-269
Mobil: +49 171 744 64 12
ulrich.ehmann@rotkaeppchen-mumm.de

Matheus-Müller-Platz 1
D-65343 Eltville am Rhein
www.rotkaeppchen-mumm.de



ROTKÄPPCHEN-MUMM



ROTKÄPPCHEN-MUMM

Mit Humboldt Freigeist gibt es seit 2020 auch eine alkoholfreie Spirituose im Sortiment. Ein spannendes Produkt.

In der Tat. Ich finde es sogar viel relevanter, dass es im Bereich von hochprozentigen Spirituosen Alternativen gibt, die Aromenvielfalt bieten. Noch ist das ein Thema, das nicht weit verbreitet ist. Heute wird in alkoholfreien Cocktails einfach der Alkohol weggelassen. Beispiel Gin Tonic: Der wird alkoholfrei nur dann schmecken, wenn durch die Verwendung der typischen Botanicals das echte „Gin-Aroma“ auch im Longdrink zu finden ist. Mit den richtigen Technologien könnte das Thema entalkoholisierte Spirituose, wie zum Beispiel Rum, Kräuter oder Tequila in Zukunft allerdings bedeutsam werden. Für uns bei Rotkäppchen-Mumm ist es bereits jetzt ein spannendes Forschungsfeld.

Generell lässt sich sagen, dass das Interesse an alkoholfreien Produkten so groß ist, dass wir nicht nur stetig unser Sortiment dahingehend ausbauen, sondern das auch in unserer Rotkäppchen-Mumm Academy Veranstaltungen und Kurse zu alkoholfreien Alternativen in der Planung sind.

Über Tanja Rosenthal

Nach und während ihres Studiums der Getränketechnologie an der Hochschule Geisenheim hat Tanja Rosenthal Praxiserfahrungen auf Weingütern in Südafrika und Kalifornien gesammelt, bevor sie zum renommierten Bremer Importeur Reidemeister & Ulrichs stieß. 1999 wechselte sie zu Eckes Spirituosen & Wein und betreute dort verschiedene Spirituosenmarken. Seit über 15 Jahren ist Tanja Rosenthal Teil der Rotkäppchen-Mumm Gruppe. Zu ihrem Verantwortungsbereich gehörten mehrere große Wein- und Schaumweinmarken, darunter auch Rotkäppchen, die sie in dieser Zeit erfolgreich als Dachmarke ausbaute. Nach einem 4-jährigen Abstecher in die Produktion, als Werksleiterin des Standortes Eltville, leitet sie seit 2020 den neu geschaffenen Zentralbereich Research, Development & Academy.

2/2

Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH | Pressekontakt: Ulrich Ehmann

Telefon: +49 6123 606-269
Mobil: +49 171 744 64 12
ulrich.ehmann@rotkaeppchen-mumm.de

Matheus-Müller-Platz 1
D-65343 Eltville am Rhein
www.rotkaeppchen-mumm.de



ROTKÄPPCHEN-MUMM