

### Bag-in-Box BIB, Château Carton

Was ist „Bag-in-Box BiB“? BiB ist ein Verpackungs-System, welches bereits seit 1955 in der Getränkeindustrie verwendet wird. Dabei wird das Getränk in einen Plastikbeutel mit integriertem Ausgusshahn abgefüllt, luftdicht verschlossen und in eine Kartonbox verpackt. Sie kennen das System mit Sicherheit vom Apfelsaft her. Diese Verpackung bietet gegenüber den in Glasflaschen abgefüllten Getränken einige gewichtige Vorteile, wie weniger Verpackungsmaterial, günstige Verpackung und tiefere Transportkosten. Zudem entfällt bei Weinen die Gefahr einer Infektion durch Trichloranisol, welches für den Korkton verantwortlich ist. Weine in Bag-in-Box werden bereits seit vielen Jahren angeboten, grösstenteils in Supermärkten.

Für uns Konsumenten haben die BiB Weine bedeutende positive Punkte. Gleichbleibende Qualität vom ersten bis zum letzten Glas; bis 3 Monate angebrochen haltbar; massiv weniger Schwefel für die Stabilisierung; garantiert keine Korkfehler; kein Gewichtschleppen; kein Altglas; 40 – 50 % günstiger als der gleiche Wein in Flaschen kosten würde etc.

Auch die Umwelt profitiert bis zu 50 % vom verminderten CO<sub>2</sub> Ausstoss und dem massiv kleineren Abfall. Dies bringt auch grosse Preisvorteile gegenüber der herkömmlichen Flaschen-Abfüllung.

Wir bieten Ihnen nun mit diesem Anlass die Gelegenheit, einmal mutig die BiB-Weine zu verkosten. Kann ein BiB-Wein einen „Traditionellen Weinfreund“ von der Art und der Qualität der Weine begeistern?

Einige innovative Weinhändler fragten sich, ob es auch für qualitativ bessere Weine in BiB einen Markt gäbe. Sie wagten das Experiment und fanden in ganz Europa Produzenten, die einen Teil ihrer Produktion in BiB abfüllten. In der Schweiz werden seit dem Jahre 2005 solche Weine von der Firma „Château Carton“ BiB-Weine durch die Weinhändlerin Maria Bühler aus Zürich angeboten. Seit über zwei Jahrzehnten betreibt Maria Bühler auch die „Weinoase“ in Zürich.

Nehmen Sie Ihren Mut in beide Hände und melden Sie sich für diesen Anlass an. Wir freuen uns auf viele Weinfreunde!

Für den Stubenrat  Stubenmeister

Einladung zur  
**Degustation Bag-in-Box**  
am **Donnerstag, 21. Februar 2019**  
um **19.30 Uhr**  
im **Landhaus zum Lerchenhof,**  
**Mehlsecken-Reiden**



Die Bag-in-Box Weine werden präsentiert und kommentiert von Maria Bühler, Zürich

Der Unkostenbeitrag beträgt CHF 70.— pro Person, für Mitglieder CHF 60.— pro Person. Im Preis eingeschlossen sind die Weine, das Mineralwasser und der Imbiss am Schluss des Anlasses.

Anmeldung schriftlich bis spätestens **Donnerstag, 14. Februar 2019** mit beiliegender Anmeldekarte oder mit E-Mail an [weinfreunde.st.martin@gmail.com](mailto:weinfreunde.st.martin@gmail.com)

Mitglieder bringen bitte Ihre Degustationsgläser mit! Für Gäste stehen Degustationsgläser zur Verfügung.

Der Stubenrat freut sich auf Ihren Besuch und wünscht Ihnen einen interessanten und unterhaltsamen Abend.

## Rückblick

Mit einem gewagten Thema starten die Zofinger Weinfreunde im Landgasthof Lerchenhof in Mehlsecken ins neue Vereinsjahr. Bag in Box oder Wein aus dem Beutel? Für manchen Weinfreund ist das unvorstellbar. Aber ist es wirklich so schlimm? Die St. Martin Weinfreunde wollen es genauer wissen und gehen der Sache auf den Grund.

Maria Bühler wurde das Thema Wein in die Wiege gelegt. Trotzdem versuchte sie es zuerst mit einer Ausbildung als Laborantin. Danach war ihr schnell klar, dass ihre Passion dem Rebensaft galt. Mit einer Ausbildung an der damaligen Weinfachschule Wädenswil und mit Stages im Waadtland und in Höngg, schaffte sie sich eine berufliche Basis. Später bereiste sie die europäischen Weinregionen intensiv. Bald galt ihr spezielles Interesse einzelnen Randregionen, wie beispielsweise dem Languedoc und dem französischen Jura. Auf ihren Reisen lernte sie viele Weinproduzenten persönlich kennen.

Einige Zeit arbeitete sie im Einkauf bei Jelmoli und im 2005 machte sich Maria Bühler mit Château Carton im Kreis 5 in Zürich selbständig.

## Nie mehr abgestandenen Wein im Glas

Referentin Bühler bringt ein Beispiel aus der Gastronomie. Wer kennt es nicht? Man bestellt im Restaurant einen offenen Wein und muss dann naserümpfend zur Kenntnis nehmen, dass die Flasche wohl schon etwas länger angebrochen war. Mit Bag in Box kann das verhindert werden. Im speziellen Schlauchbeutel ist der Wein unter Vakuum ohne Sauerstoffkontakt. Wenn der Wein abgezapft wird, schrumpft der Beutel in sich zusammen und das Vakuum bleibt bestehen. Der Wein kann nicht oxidieren. Einmal angebrochen bleibt der Wein problemlos ohne Kühlung zwei bis drei Monate haltbar. Da sich der Wein im Beutel nicht mehr entwickeln kann, muss er trinkbereit abgefüllt werden.

## **Die Ökobilanz zeigt kleine Footprints**

Ökologisch betrachtet spricht vieles für den Beutel in der Box. Das Gebinde ist bedeutend leichter als das herkömmliche Glas, und der Kubus lässt sich optimal ohne Platzverlust stapeln, lagern und transportieren. Das verringert den CO2 Ausstoss um 50 Prozent und die Kosten für Transport und Zwischenlagerung sind erheblich geringer. Ist die Bag in Box Verpackung leer, sprechen die Châteaux-Carton Leute von 85 Prozent weniger nicht verwertbarem Abfall gegenüber der traditionellen Weinverpackung.

## **Nur Qualitätswein wird abgefüllt**

Châteaux Carton bezieht die Weine von unabhängigen, kleinen Produzenten, zu denen ein persönlicher Kontakt besteht. Oft produzieren diese sogar Bio-Qualität. Alle Winzer füllen auch in herkömmliche Flaschen ab. Im Unterschied zur Flaschenabfüllung, werden Weine für die Beutelabfüllung vom Winzer gehegt und gepflegt bis sie trinkreif sind. Erst dann kommen sie in Beutel und dann in Boxen. Auf der Flasche kann sich ein Wein weiterentwickeln, im Beutel ist dies nicht mehr möglich. Der Reifeprozess wird gestoppt und darum ist der Wein zum baldigen Verbrauch bestimmt. BiB-Weine sollten nicht mehr jahrelang im Keller gelagert werden.

Im Laufe des Abends lässt Maria Bühler elf verschiedene Weine aus 3- und 5-Liter-Boxen verkosten. Alle überzeugen qualitativ und überraschen mit einem optimalen Preis- Leistungsverhältnis. Umgerechnet auf den Flascheninhalt von 750 Milliliter kosten alle BiB-Weine weniger als zehn Franken. Es lohnt sich die Weine im Glas oder in der Karaffe etwas stehen zu lassen, da sie erst etwas Luft benötigen, um sich ganz entfalten zu können.

Während der Verkostung wird angeregt diskutiert und Vorurteile werden abgebaut. Das Fazit lautet: „Ein Spitzenwein trinkt man weiterhin lieber aus der Flasche, aber alle sind sich darüber einig, auch für Wein aus dem Beutel gibt es passende Gelegenheiten“.

*Theres Zimmermann*

## **Die desgustierten Weine:**

Muscat sec. Vin de Pays d'Oc, 2016, Vigne De Puimission, Languedoc, FR

Xarel-Lo, BIO, 2017, Mas Comtal, Penedès, ES

Viognier, Vin de Pays d'Oc, 2017, Vigne De Puimisson, Languedoc, FR.

Nero, BIO, 2015, Azienda Riparbella, Toscana, IT

Tempranillo, 2017, Caballero de Castillo, Casilla, ES

Toscana Rosso, BIO Demeter, 2015, Poggio Trevalle, Toscana, IT

Essencial, BIO, 2015, Domaine Des Schistes, Roussillon, FR

Macon Rubro, 2015, Pinalta, Douro DO, PT

Clos de la Miro, AOC BIO, 2015, Domaine Baillat, Corbières, FR

Muscat de Rivesaltes, AOP, BIO, 2017, Domaine Des Schistes, Roussillon, FR