

Amis dal vin Engiadina Bassa und Weinfreunde Engadin

gemeinschaftlicher Anlass in Zernez

Bag-in-Box-Weine auf dem Prüfstand

Was mag der Grund sein, dass sich 60 Personen für eine Degustation mit Bag-in-Box-Weinen (BiB) interessieren? Wahrscheinlich die pure Neugier wie sich solche Weine präsentieren und wie sie zum Essen harmonieren. Fazit – die Neugier hat sich gelohnt, BiB-Weine sind salonfähig geworden.

Gut 60 Weinfreundinnen und Weinfreunde der Sektionen Amis dal vin Engiadina Bassa und Weinfreunde Engadin konnte Cristina Gregori Linsel, Präsidentin von Engiadina Bassa am 23. Oktober 2015 im Hotel Crusch Alba in Zernez begrüssen. Eine höchst erfreuliche Anzahl Teilnehmer zu diesem wohl interessanten aber auch ungewohnten Thema. Zugegeben, eingefleischte Weinfreunde hegen gegenüber BiB-Weinen eine gewisse Skepsis, wer jedoch ein richtiger Weinfreund ist, legt solche Bedenken ab und probiert vorbehaltlos. Dass das Thema interessierte zeigte sich daran, dass viele Fragen aus dem Publikum an Maria Bühler gestellt wurden, welche sie kompetent und mit Witz zu beantwortete.

Bag-in-Box nennt sich das Verpackungs-System, welches bereits seit 1955 in der Lebensmittelindustrie bzw. Getränkeindustrie verwendet wird. Dabei wird das Getränk in einen Plastikbeutel mit integriertem Ausgusshahn abgefüllt, luftdicht verschlossen und in eine Kartonbox verpackt. Dieses System bietet gegenüber in Glasflaschen abgefüllte Getränke 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-Boxen werden bereits seit vielen Jahren angeboten, grösstenteils in Supermärkten und in sehr bescheidener Qualität.

Maria Bühler, umtriebige Weinhändlerin aus Zürich, kann in diesem Jahr gleich zwei Jubiläen feiern. Zum einen besteht ihre eigene Weinhandlung „Weinoase“ an der Zürcher Ackerstrasse seit 20 Jahren und zum anderen ist die Vertriebsfirma für BiB-Weine „Château Carton“ seit 2005 auf dem Markt tätig und als eingetragene Marke geschützt.

Einige innovative Weinhändler fragten sich vor mehr als 10 Jahren ob es auch für qualitativ bessere Weine in BiB einen Markt gäbe. Sie wagten das Experiment, fanden in ganz Europa Produzenten, die das Projekt unterstützen und einen Teil ihrer Produktion in BiB abfüllten und vertreiben seither eine beachtliche Auswahl an preiswerten Qualitätsweinen in BiB.

Zum Apéro wurde der Caballero de Castillo 2014 der Agricola Castellana aus Castilla y León ausgeschrieben, ein sauberer saftiger Verdejo mit den typischen Sortenmerkmalen. Selbstverständlich erfolgte bei dieser grossen Anzahl Teilnehmer der Service nicht direkt aus der BiB, die Weine wurden vorerst in Karaffen abgefüllt und gelangten so an die Tische. Dieser minimale Luftkontakt erwies überdies bei einigen Weinen als vorteilhaft. Da der Wein in BiB absolut luftdicht eingeschlossen ist, weisen diese Weine oft eine reduktive Note auf, welche sich jedoch nach etwas Luftkontakt in der Regel verflüchtigt.

Zur feinen Vorspeise, Gnocchi mit Alpkäse, sautierten Hirschfleischstreifen mit Speck & Trauben, harmonierte der würzige Côtes-du-Rhône 2013, eine Cuvée aus Grenache, Mourvèdre und Cinsault besonders gut. Zum leckeren Hirschfleischspieß mit Pommes frites, Gemüse, Champignonsauce passte der spanische Deriès (Garnacha, Carignan, Merlot und Syrah) vorzüglich.

Die Quintessenz dieses Abends: BiB-Weine sind noch nicht im Weinolymp angekommen, haben aber beachtliche Fortschritte gemacht und sind für gewisse Einsatzbereiche eine echte und intelligente Alternative. Und wie bei den Flaschenweinen gibt es solche, die ein beachtliches Niveau aufweisen, man sehr gerne trinkt und absolut empfehlenswert sind. Maria Bühler als versierte Weinfachfrau und das motivierte Team vom Hotel Crusch Alba sorgten für einen genussvollen Abend.

DIE DEGUSTIERTEN WEINE

Caballero de Castillo 2014 (Verdejo)

Agricola Castellana, Castilla y León DO, E

Vin de Pays de Gard (Chardonnay, Grenache Blanc, Muscat)

Mas Montel, Languedoc, F

Sauvignon Blanc 2014

Les Canteruls, Cooperative Puimisson, Languedoc-Roussillon, F

Pinot Noir 2010

Reto Honegger, Stäfa, Zürich, CH

Côtes-du-Rhône 2013 Bio (Grenache, Mourvèdre, Cinsault)

Dom. de Fontavin, Côtes-du-Rhône, F

Nero Riparbella 2010 Bio (Sangiovese, Merlot)

Podere Riparbella, Maremma, I

Caballero de Castillo 2014 (Tempranillo)

Agr. Castellana, Castilla DO, E

La Boite Noir 2013 (Cabernet Sauvignon; Merlot)

Domaine du Pujol, VdP de l'Hérault, F

Deriès (Garnacha, Carignan, Merlot, Syrah)

Clos de l'Ona, Montsant DO, E

Muscat de Rivesaltes 2013 (Muscat à Petit Grain)

Dom. des Schistes, Languedoc, F