

Revue de Presse

du

21.11.2011





Hotellerie et Gastronomie Magazin
 8002 Zürich
 044/ 202 68 42
 www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Genre de média: Médias imprimés
 Type de média: Presse spécialisée
 Tirage: 11'376
 Parution: 4x/année

N° de thème: 601.5
 N° d'abonnement: 1082234
 Page: 72
 Surface: 31'155 mm²

SACKSTARKE WEINE

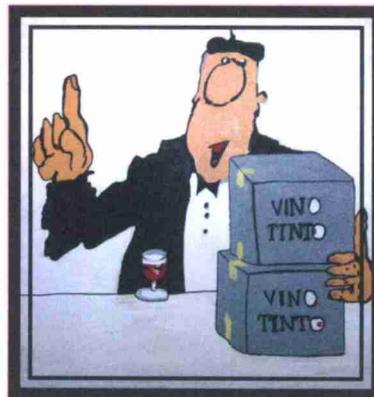
Rasch verderbliche Trauben werden mittels Gärung haltbar gemacht und das Produkt ist sofort konsumbereit. Von dieser Seite betrachtet ist auch Wein ein Convenienceprodukt. Ahnen Sie, was jetzt kommt? Genau: Findige Winzer füllen ihren Wein in Beutel und Kartonschachteln. Versuchen Sie mit einem Zapfhahn bietet diese sogenannte Bag-in-Box-Verpackung (BIB) fast nur Vorteile: Einmal geöffnet bleibt der Wein bis zwei Monate frisch und oxidiert nicht – ein geniales System für den Offenausschank. Der Innenbeutel aus Folienverbundmaterial und der Umkarton sind leicht und einfach zu entsorgen. Zudem lassen sich bei engen Platzverhältnissen eckige Kartonschachteln einiges besser stapeln als bauchige Flaschen.



Zur Person

Gabriel Tinguely kennt die internationale Weinszene und trinkt gerne auch Schweizer Weinspezialitäten. Er ist gelernter Koch, hat die Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL absolviert

und schreibt seit 2007 regelmässig über Wein, Spirituosen und Bier. Gabriel Tinguely ist Initiant von weinlandschweiz.ch, der Datenbank zum Schweizer Wein.



Die neue Verpackung hat viele Winzer vor dem Ruin bewahrt. Die Konsumenten machen mit und bestellen ihren BIB.



Qualitätsweine aus der Box sind gut für den Geldbeutel und bieten Geschmacksvielfalt ohne Nebenwirkungen.

Bezugsquellen

www.chateaux-carton.ch
www.vinodellacasa.com
www.hauswein.ch
www.cavedegeneve.ch
www.philippebovet.ch



Hotellerie et Gastronomie Magazin
 8002 Zürich
 044/ 202 68 42
 www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Genre de média: Médias imprimés
 Type de média: Presse spécialisée
 Tirage: 11'376
 Parution: 4x/année

N° de thème: 601.5
 N° d'abonnement: 1082234
 Page: 72
 Surface: 31'155 mm²

Die Idee ist uralt:

Bereits in der Antike war es üblich, Wein in Schläuchen aus Ziegenhaut aufzubewahren. Heute ist das Thema aktueller denn je: BIB-Weine verursachen beim Transport 50 Prozent weniger CO₂-Ausstoss als Flaschenweine. Zudem gelten Bag-in-Boxen mit drei, fünf oder zehn Litern Inhalt als Grossgebilde. Das wiederum hat eine 66 Prozent tiefere Zollbelastung zur Folge. Spätestens jetzt sollte der Groschen fallen. «Dank halbierten Transportkosten, tieferen Zöllen und Einsparungen beim Verpackungsmaterial konnte der Verkaufspreis um bis zu 50 Prozent gesenkt werden», sagt Felix Woodtli und ergänzt: «Dies, ohne den Verdienst des Winzers anzutasten.» Felix Woodtli ist Inhaber der Weinhandlung Cavino in Stäfa und Initiant von Château Carton, einem Franchising-System mit aktuell 16 Partnern, die Weine in den neuen Schläuchen anbieten.

Als diese Art von Verpackung aufkam, wurden billigste Fusel im Schlauch verkauft. Inzwischen hat sich das Angebot der Weine markant verbessert. Sogar Weine mit mehr als 90 Parker-Punkten sind im Beutel erhältlich. Martin Wiederkehr von der Cave de Genève hat für sein BIB-Projekt eigens eine Assemblage aus Gamaret, Merlot und Cabernet Franc kreiert. Der innovative Waadtländer Winzer **Phillippe Bovet** füllt seine Spezialitäten in Flaschen und in BIB. Damit beliefert er die Bistros im Dorf. Aber auch für Partys und Vereinsanlässe werden BIB bevorzugt.

In der Gastronomie kann Wein aus der Box genau so detailliert deklariert werden wie Flaschenweine. Aus einer eleganten Karaffe in ein dünnwandiges Glas eingeschenkt, wird der Gast nicht ahnen, dass der Wein in einem BIB transportiert wurde. Im Gegenteil: von diesem guten und preiswerten Wein wird er sich ein zweites Glas bestellen.