W e i n d e p o t H a n s - P e t e r G i e t z e n
St. Peter Str. 3, 41179 Mönchengladbach Tel. 02161/570772, www.vinos-hpg.de, e-mail: info@vinos-hpg.de

Bag-in-Box

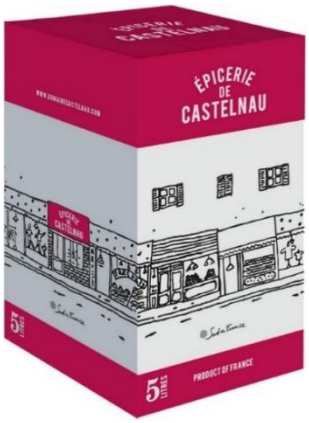
Bag-in-Box (kurz „BiB“) ist eigentlich eine geniale Getränke-Verpackung, die man nicht mit der Verpackung aus beschichteter Pappe verwechseln darf, wie wir sie z. B. von der Milch kennen. Im „BiB“ ist der Wein in einen Folienbeutel gefüllt, der durch einen quaderförmigen Karton gehalten wird. In den Folienbeutel ist ein Zapfhahn eingeschweißt. Mit jedem Schluck Wein, der entnommen wird, schrumpft der Beutel im Karton mit. Damit dringt in das eigentliche Weinbehältnis keine Luft und damit auch kein Sauerstoff. Anders als in einer angebrochenen Flasche kann der Wein im angebrochenen Bag-in-Box nicht oxidieren und bleibt dadurch auch im angebrochenen Zustand über viele Wochen ohne Einbußen haltbar.

Erfunden wurde der Bag-in-Box bereits 1955 von einem amerikanischen Chemiker. Als Getränkeverpackung durchgesetzt hat er sich erst später in Frankreich, wo BiBs heute weit verbreitet sind. Während in Frankreich BiB mit 5 Liter und mit 10 Liter Inhalt üblich sind, haben sich in Deutschland BiBs im 3-Liter- und im 5-Liter-Format durchgesetzt.

BiBs sind zwar Einwegverpackungen, aber der ökologische Fußabdruck ist verglichen mit Einwegglasflaschen auf Kinderschuhgröße. Der verursachte CO^2-Ausstoß wird z. B. nur auf etwa 25% des bei Standardweinflaschen Üblichen geschätzt und dabei ist die viel größer Füllmenge des BiB noch nicht mal berücksichtigt. Der geringere Ressourcenverbrauch wirkt sich analog auch auf die Kosten aus, mit der Folge, dass der gleiche Wein im BiB fast immer deutlich preisgünstiger ist als in der Flasche.

Bei alle dem fragt man sich, warum nur ein Bruchteil der Weinerzeuger BiBs anbietet. Der Haken ist der Füllvorgang. Die im Weinbau vorhandenen Flaschenfüllanlagen sind nicht für die Füllung von BiBs ausgelegt. Es gibt zwar mittlerweile Kombi-Geräte, aber ob Spezialmaschine oder Kombigerät, die Kellerei muss erstmal tief in die Tasche greifen, bevor sie BiBs füllen kann und muss anschließend genug davon verkaufen, damit sich die Investition auch rechnet. Daher haben die allerwenigsten Kellereien eigene Füllanlagen für BiBs. Es gibt zwar mittlerweile Lohnfüllunternehmen, die über solche Geräte verfügen, aber auch dort werden Mindestmengen pro Füllung erwartet. Das führt dazu, dass z. B. in Spanien, wo die BIBs noch längst nicht so verbreitet sind wie in Frankreich, selbst große Kellereien BiBs nur füllen, wenn genügend Vorbestellungen da sind und deutsche Weingüter in aller Regel viel zu klein sind, um ein BIB-Angebot zu stemmen.

Pays d`Hérault  L`Epicerie de Castelnau



Bei einer Fläche in der Größe, wie sie die Domaine de Castelnau bewirtschaftet, braucht man auch ein leistungsfähiges Angebot im Preiseingangsbereich, um auf die notwendigen Absatzmengen zu kommen. Diese Serie trägt bei Castelnau den Namen “Epicerie“. Epicerie, das ist der traditionelle Lebensmittelladen Frankreichs, am besten mit dem deutschen Wort „Tante-Emma-Laden“ übersetzt. Bei den Epicerie-Weinen hat sich die Domaine de Castelnau mächtig ins Zeug gelegt und liefert für den bescheidenen Preis sehr viel Weinqualität. Klassifiziert werden die Weine als Landwein „Pays d`Hérault“. Diese Herkunftsbezeichnung ist eine IGP, benannt nach einem Fluss, der in den Cevennen entspringt und in dem Städtchen Agde in das Mittelmeer mündet. Der Fluss hat auch dem regionalen Department den Namen gegeben. Die Epicerie-Weine sind Cuvées und zwar ausgesprochen spannende. Das Weingut füllt die Serie sowohl in Flaschen ab, als auch in die weitaus preisgünstigeren Bag-in-Box. Angesichts der Preisentwicklung bei Glasflaschen haben wir die Epicerie-Weine nur noch als BiBs gekauft.

△L`Epicerie blanc 5-Liter-Bag-in-Box 20,- € (=4,-/l)

Die Cuvée des weißen Epicerie ist nicht nur ungewöhnlich, sondern auch wirtschaftlich aufwändig. Sie besteht nämlich überwiegend aus Viognier und Picpoul, zwei Rebsorten, die im Preisgefüge der Languedoc-Weißweine ziemlich weit oben stehen. Der Wein hat Fruchtnoten nach Birne und Litschi, ergänzt durch den Viognier-typischen Blütenduft und die Frische der Picpoul.

▲L`Epicerie rosé 5-Liter-Bag-in-Box 20,- € (=4,-/l))

Auch der Epicerie rosé ist eine Cuvée und zwar aus gleich 4 Rebsorten: Mourvèdre, Syrah, Carignan und Cabernet. Alle 4 Sorten werden normalerweise zu Rotwein verarbeitet; als Rosé findet man sie nicht so oft. Der Wein verkörpert den heute in Frankreich trendigen Rosé-Stil mit nur dezenten Erdbeer-/Himbeernoten und ist eine sehr geschickt gemachte Rosé-Version, irgendwo auf halbem Weg zwischen traditionellem Rosé und Weißwein. Mit nur 11,5%Vol ist er der perfekte Terrassenwein, ganz unkompliziert und süffig, gleichwohl trocken und eher säurearm. Gleichzeitig ist er sommerlicher Speisebegleiter, der sich auch bei sommerlich leichten Gerichten nicht in den Vordergrund drängt.

▲L`Epicerie rouge 5-Liter-Bag-in-Box 20,- € (=4,-/l))

Für die Cuvée des Epicerie rouge wird die lokale Rebsorte Marselan mit Mourvèdre und Carignan ergänzt. Marselan ist eine 1961 entstandene Züchtung aus Cabernet und Grenache, die sich eigentlich nur hier im nördlichen Languedoc etablieren konnte. Sie bringt sehr viel Farbe und Frucht, aber eher wenig Gerbstoffe und Würztöne. Dagegen zeichnet sich die Mourvèdre durch genau diese Würznoten aus und Carignan bringt ausgeprägte Tannine mit. Wohl dosiert können sich die Sorten sehr gut ergänzen. Der Epicerie rouge bleibt von der Marselan geprägt, bleibt also farbkräftig, bleibt weich und zugänglich, bekommt aber durch den Mourvèdre-Anteil ausgewogene Würznoten und durch den Carignan-Anteil ein (gut eingebundenes) Tanningerüst.

Languedoc — Les Collines de Bourdic

Les Collines de Bourdic ist eine Genossenschaft in der französischen Region Languedoc, die sich auf Wein im Bag-in-Box spezialisiert hat: über 80% der Produktion werden im BiB abgefüllt. Klar, dass der Weinstil von Bourdic perfekt auf die Erwartungshaltung französischer BiB-Kunden abgestimmt ist. Bourdic macht unkomplizierte und vergleichsweise leichte Weine, sauber und reintönig.

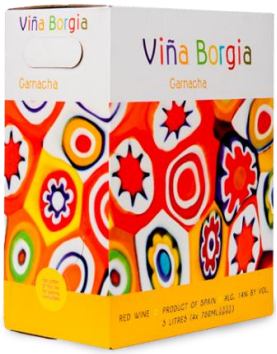
▲Campagnac Rosé — 5-Liter-Bag-in-Box 23,- € (=4,60/l)

Diese Cuvée aus Syrah, Grenache und Cinsault ist mit 12,5 %Vol angenehm leicht und, eigentlich ganz unfranzösisch, mit ausgeprägten Erdbeer-/Himbeernoten ausgestattet.

△Campagnac blanc — 5-Liter-Bag-in-Box 23,- € (=4,60/l)

Für diesen BiB hat Bourdic einerseits einen gut 50-prozentigen Anteil Sauvignon-blanc spendiert, andererseits für den Rest der Cuvée die Ugni-Blanc-Rebe ausgewählt, die eine eher zarte Aromatik hat. Zusammen gibt das einen sehr ausgewogen duftigen Aromamix mit angenehmer Frische ohne Säurelast und moderater Alkoholstruktur (12 %Vol).

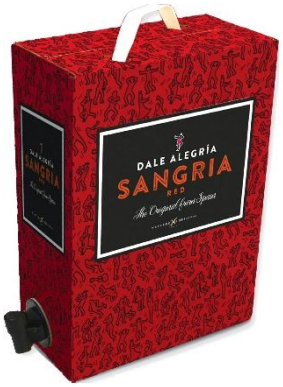
Campo de Borja — Bodegas Borsao



▲Viña Borgia tinto — 3-Liter-Bag-in-Box 12,- € (=4,-/l)

Borsao hat trotz aller Erfolge nach wie vor mehr Wein, als der Betrieb über die Flasche absetzen kann und muss nicht wenig als lose Ware verkaufen. Der Marktpreis für Tankwagenwein ist freilich in Spanien längst auf einem grotesk-lächerlichen Preisniveau angekommen; selbst mit dem Qualitätsbewusstsein von Borsao kommt man kaum auf einen vernünftigen Preis.
Da ist ein superpreisgünstiger Wein im „BiB“ auch für den Erzeuger immer noch attraktiv. Und so hat auch Borsao einen reinsortigen Garnacha in den „BiB“ gefüllt, ganz sauber, ganz fruchtbetont, ohne Holzfassnoten und mit weichen Tanninen.

Castilla — Navarro Lopez



▲Dale Alegria Sangria — 3-Liter-Bag-in-Box 11,- € (=3,67/l)

Sangria klingt nach Ballermann und Saufen aus dem Eimer. Für dieses Bild kann das Getränk freilich nichts. Guter Sangria ist eine Mischung aus Orangensaft und Rotwein, dezent gesüßt. Damit ist Sangria ein perfektes Sommergetränk, das durch den Saftanteil angenehm wenig Alkohol hat. Sangria kann man natürlich selber machen. Aber es gibt auch gute fertige. Wie den von Navarro Lopez aus reifen spanischen Zitrusfrüchten und Rotwein aus der eigenen Kellerei.

Aktuell ausverkauft, wieder ab ca. Ende März 2024