



# CHATEAU-CARTON®



Wein im Bag gab es bereits in der Antike. Bacchus kaufte als Erster seinen Wein im Schlauch, bestehend aus einer Tierhaut.

Die Art des verwendeten Tieres bestimmte die Grösse des Schlauches. Drei der vier Beine wurden zugenäht, das vierte diente als Ausguss. Je nach Grösse des erlegten Tieres diente der Bag als Transport- und Lagerbehälter oder als kleinerer Trinkschlauch.

Die jüdischen Weinhändler lagerten den Wein in solchen Schläuchen. Unter Händlern und Reisenden waren sie wegen ihres geringen Eigengewichts sehr beliebt, denn die mit Honig stabilisierten Weine lagen nach dem Trunk genügend schwer auf. Auch Pan nutzte einen solchen Bag, dessen Inhalt ihm die Inspirationen für seine musikalischen Kompositionen lieferte.

Versuche mit zugenähten Elefanten-Häuten für Grossverbraucher erwiesen sich später allerdings als Flop.



Als Ziegenleder-Trinkbeutel findet man diesen antiken Bag noch heute in Katalogen von Camping- und Outdoor-Zubehör-Anbietern.



Derweil düftelten die innovativen Ägypter bereits an der Zukunft



Cheops führte in seinem Namen zwar bereits den griechischen Weinkrug aus Ton als Emblem, der wie die zeitgenössische Darstellung beweist, bei innovativen Winzern bereits Einzug hielt.



In Mode war aber bei den alten Aegyptern der sogenannte Pyramid-al'kholum, ein Beutel aus Papyrus in Pyramiden oder Tetraiden-Form. Die etwas komplizierte Formel für die Berechnung des Inhaltes (siehe Formel) sorgte in den Pubs am Nil immer wieder für Zoff und rote Ohren.

$$V = \frac{\sqrt{2}}{12} a^3 \approx 0,12 a^3$$

Zudem war die Verpackung nicht sehr einfach stapelbar, weshalb sie für viele Jahrhunderte als Weinverpackung vom Markt verschwand und erst viel später als Tetra-Classic® in Schweden und später in der Migros ihre Renaissance als Milchpackung fand.





Erst Kleopatra sorgte nach ihrer Liebe zu Cäsar dafür, dass sich die Ton-Amphoren der Griechen und Römer für die Lagerung und für den Transport von Wein auch in Nordafrika durchsetzten. Im Imperialen Rom waren sie schon reichlich trendy.

Als Verschluss dienten in Parafin getränkte Tücher, gegen die Oxidation des Weines half Honig oder Olivenöl als Sperrflüssigkeit gegen den Sauerstoff-Kontakt. Der Qualität des Weines tat dies kein Abbruch, dieser war eh meist von ziemlich übler Art. Aus Cäsars veni vedi vici wurde hierzulande bald weni wini wetti, die Alemannen und Germanen boykottierten das Zeugs und hielten sich lieber ans selbstgebraute Met.



Frascati Superiorus aus den Castelli Romani war der beliebteste Wein der dekadenten Herrscher in Rom. Als Schimpfwort und Beleidigung schreibt die Bezeichnung: "Wein gefüllte Amphore" als Übername für den römischen Legionär Destructivus Tullius bis heute in den Asterix-Heften Geschichte.

Neu, für die Nachwelt nicht ohne Bedeutung: die Amphoren waren nicht immer bruchfest. Der ganze Scherbenhaufen der römischen Saufgelage beschäftigt heute hordenweise Archäologen, Historiker und Sammler. Aus dieser Zeit stammt wohl auch der Ausdruck: „Scherben bringen Glück“

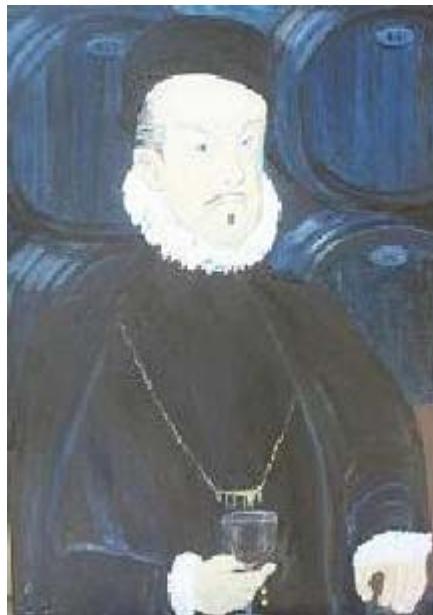


Im mittelalterlichen Nordeuropa wurde der Wein erst durch die römische Besatzung bekannt. Der damalige Wein war entweder schwer und süß, oder sauer, mauserte sich aber dank dem Werbeslogan "In vino veritas" rasch zum absoluten In-Getränk, so dass selbst in Städten, an Nordhängen und bis nach Dänemark rauf Wein angebaut wurde.

Für die Verpackung setzte man damals auf Erzeugnisse aus dem keltischen Bergbau. Im feuchten, nördlichen Klima lösten sich die Tongefäße der einstigen Besatzungsmacht aus Rom auf.



Die Zinnkanne diente als Weinkrug. Die später entwickelte Blech-Dose konnte sich allerdings als Weinbehälter nicht richtig etablieren. Zu oft wurden holde Edelmänner schwerer verletzt, da in den schlecht beleuchteten Burgen angesäuselte Knappen mit sogenannten Dosenöffnern irrtümlich die Rüstungen der Ritter statt die Weindosen knackten. Täglich wurde aber mindestens eine Büchse Wein gebechert, aus dieser Zeit stammt der noch heute verwendete Begriff der "täglichen Dosis".



Der bescheidenere Bauernstand kannte im Mittelalter geschnitzte Tassen und Flaschen aus Holz. Tonneliers küferten bereits brauchbare Fässer nach der Vorlage der einstigen Wohntonne von Diogenes, diese dienten nun der Produktion und dem Transport von Wein.



Die jungen Weine wurden auf dem Seeweg in die Handels-Städte gebracht. Der Ausbau der edleren Gewächse erfolgte dann bei Händlern in Nantes, London, Bremen, Hamburg. Die etwas einfacheren Tonnen gelangten auf Ochsenwagen, gut durchgeschüttelt zum Spelunkenwirt. Der Konsum von Essig stieg parallel zum wachsenden Weinmarkt.

Im Burgund experimentierte man bereits mit kleinen Fässern die man einräucherte. Der junge Wein verdankte dem Kontakt mit den getoasteten Eichenfässern milde Tannine und Aromen von Vanille und war darüber hinaus länger haltbar.

Was die Burgunder einst zu Weltrum führte, hat sich als Barrique-Mode bis heute durchgesetzt. Die Aromatisierung von Weinen unter Zugabe von Vanille-Stengel erwies sich als Flop, die kleinen schwarzen Pünktlein im Wein (ein sicheres Indiz dass obige Methode angewendet wurde), fand bei den Oenophilen kein Zuspruch. Clevere Weinmaker greifen aber auch heute mal zu Aromen und Eichen-Schnipseln, das geht viel schneller und den meisten Leuten ist es eh Wurst. Allerdings gab es immer wieder etliche Probleme beim Transport von Überseeweinen, ein Haufen Eichenspäne liess sich nur schlecht als Weinbehälter nutzen, was nun?





Bereits seit den ersten Vulkanausbrüchen kannte die Natur Glas. Dieses wurde durch unsere halbwilden Vorfahren zu Speerspitzen und Schmuck verarbeitet. Die alten Chinesen klebten und schmolzen Glassteinchen zu schmucken Töpfchen und Gläsern zusammen, wie fast alles, kam auch die Kunst der Glasmacherei aus dem Osten. Die cleveren Venezianer mauserten sich ab dem 10. Jh. zum eigentlichen Zentrum der Glaskunst und dominierten diese in Europa.



Erst im 17. Jh. kam die Glasflasche als Gebrauchsgut in Mode. Die wichtigsten Entwicklungen der Glastechniken setzen sich durch. In dieser Zeit entsteht in England das Bleikristallglas und in Böhmen das Kalikristallglas.

Als wichtigstes Produkt entsteht die Flasche. Sir Kenelm Digby erzeugt sie im Jahr 1652 als erster in England aber er kümmert sich nicht um die Patentierung. Erst 1661 wurde sie von John Colnett patentiert, die Weinflasche war geboren. Als modernes Kommunikationsmittel diente die Bottle auch in der Seefahrt, so schickte doch Robinson seine Weinbestellungen per Flaschenpost, allerdings ist er fast verdurstet, denn ganz so "just in time" wurde damals noch nicht geliefert.





Der Siegeszug der Glasflasche war möglich, weil es gelang, sie weitgehend industriell herzustellen, diese „english bottle“ verbreitete sich rasend schnell über Europa und verdrängte alle traditionellen Weinverpackungen.



Analog den Ton-Amphoren werden dereinst Archäologen feststellen, dass hier eine Hochkultur gelebt haben muss, die vielen Scherben werden davon zeugen.  
Heute ist die Glasflasche die wichtigste Verpackung für Wein. Dies verdankt sie auch der gleichzeitigen Entwicklung des Korkzapfens.



Genau hier liegt aber auch die Schwäche des Materials. Immer schlechtere Kork-Qualitäten sorgen für verdorbene Weine und für viel Ärger und Kosten. Zwar wird eifrig an neuen Verschlüssen aus Silikon, Metall, Glas gewerkelt und geforscht, ein Durchbruch liegt aber noch in weiter Ferne.  
Zunehmend versinken die Industrieländer auch immer mehr im anfallenden Recycling-Glas. Vorgezogene Entsorgungsgebühren werden erhoben um die Sammelwut zu finanzieren, der Abfall aber bleibt.  
Die Zentralisierung der Glas-Produktion verursacht zudem grosse Transportkosten und braucht viel graue Energie, da müssen Alternativen her.



Die moderne Bag-In-Box-Verpackung (BIB) wurde 1955 als Flüssigkeitscontainer durch William R. Scholle erfunden. Seit einigen Jahren ist die clevere Verpackung bereits im Markt und wird für frisch gepresste Apfelsäfte, Speiseöl und Wein verwendet.

Eine Bag-in-Box Verpackung besteht aus einem einfachen Polyethylenbeutel (PE), mit oder ohne einem Zapfhahn mit luftundurchlässigem Kugelventil und einem Umkarton aus Wellkarton.

Die neuartigen BiB's für Qualitätsweine bestehen aus einem zweilagigen Vakkum-Innenbeutel aus Polyvinyl-Alkohol/PVOH-Folie.

Polyvinylalkohol ist wasserlöslich, und zeichnet sich durch eine sehr hohe Reissfestigkeit und Dehnbarkeit im feuchten Zustand, durch sehr hohe Beständigkeit gegen organische Chemikalien, durch sehr gute Fett- und Aromadichte sowie sehr gute Licht- und Alterungsbeständigkeit aus.

PVOH (pe) ist ein lange und gründlich erforschtes Material, lebensmittelphysiologisch einwandfrei und unbedenklich, daher vielfach verwendet.

Mehrfache Untersuchungen durch das Lebensmittelanalytiklabor SOFIA in Berlin ergaben dass keine austauschenden Wirkungen zwischen der PE-Folie und dem Inhalt stattfindet, was sich gut erklären lässt, weil die PE-Folie weder Lösemittel zu seiner Herstellung noch Weichmacher für seine Elastizität benötigt.

### **Viele Vorteile und noch mehr Vorurteile**

Die neuartige Verpackung überzeugt in mehrfacher Hinsicht und weist eine anerkannt gute Oekobilanz aus. Da beim Ausfließen des Weines keine Luft in die Verpackung nachströmt, ist der Inhalt gegen eine Oxidation durch den Luftsauerstoff geschützt und bis zum letzten Tropfen lange ohne Qualitätsverlust haltbar. Die BiB ist sehr leicht und billig. Der Umkarton besteht in der Regel aus mehrfach recyceltem Altpapier und soll getrennt wiederum dem Altpapier-Kreislauf zugeführt werden.

Da der Innenbeutel nicht aus Verbundstoffen besteht, lässt er sich problemlos entsorgen.

Im Vergleich zur Glasflasche fallen in der Produktion deutlich weniger Transport- und Energiekosten an.

Der beim Flaschenwein notwendige Verpackungskarton entfällt, resp. er bildet die eigentliche Verpackung die mit den notwendigen Produkte-Angaben bedruckt werden kann.

Das Verpackungsgewicht für abgefüllten Wein wird halbiert, entsprechend tiefer sind die Kosten für den Transport (weniger Treibstoff, weniger Platz). Der CH-Zolltarif für Wein im Grossgebilde ist 32% tiefer als beim Flaschenwein, gewichtsbereinigt belaufen sich die Zölle auf ca. 1/3 der Flaschenwein-Zollabgaben.

Der Winzer spart bis zu 10 Euro an Verpackungsmaterial (Flaschen, Korke, Etiketten, Karton) die in Form von tieferen Produktpreisen an den hart umkämpften Markt weitergegeben werden können.

Schäden durch fehlerhafte Korke entfallen. Bei gleichbleibendem Ertrag für den Winzer sinken die Endverbraucherkosten um bis zu 50%. Gleichzeitig reduzieren Sie den CO<sub>2</sub>-Ausstoss um 50% und den Abfall um 85% gegenüber der Standardflasche. Dank dieser neuen Weinverpackung gelingt es den kleinen, selbsteinkelternden Winzern im immer härter umkämpften Markt neue Nischen zu erobern.

Mit hervorragenden Qualitäten können sie ihre Terroir-Weine einem breiten Publikum präsentieren, das sich bis anhin in tieferen Preissegmenten mehrheitlich mit industriell produzierter Massenware begnügen musste.

Wer keine 75cl Flasche austrinken mag hat endlich eine brauchbare Alternative





Was die Zukunft bringt, das wissen auch wir noch nicht.  
 Sind es Erweiterungen für die Nutzung von Bag-in-Box Weinen, wie sie im Sportbereich bereits auf dem Markt sind?  
 Das praktische Trinksystem für den durstigen Wanderer oder Radler taugt wohl eher für die Versorgung mit Wasser oder Doping. Wein gehörte in den Urzeiten der Tour-de-France zwar auch dazu, ist aber derzeit ziemlich aus der Mode



Ist es ein Rollback ins Mittelalter zur Zinnkanne?



Setzt sich heute endlich die zur ollen Ritterzeit gescheiterte Dose durch?

Nein, wir denken die Dose wird sich auch heute trotz der Unterstützung durch Paris der Hoteltochter nie im Qualitätswein-Segment behaupten können, für den schnellen Knall an der Party hilft sie aber mit, die Jugend vorerst auf den Geschmack lausiger Industrieweine zu verführen.

Wein aus der Tube?

Derzeit noch reine Horrorvision, als Eierlikör oder Wodka-Süssgetränk aber bereits im Handel, (gotube.com) für Lustmolche à la Clinton Bill auch als geiler Tropic-Erotic-Tequilla

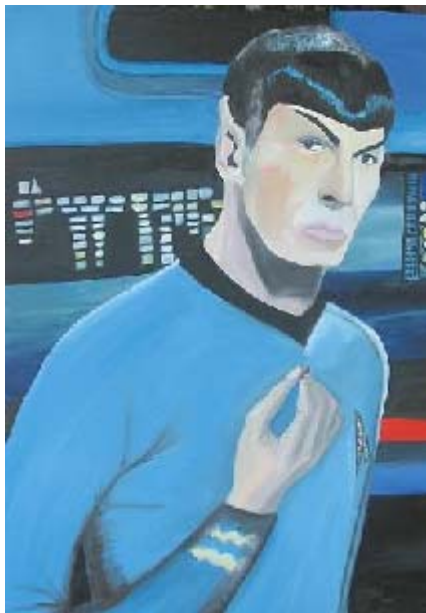
Inhalt:

Zucker, Vollmilch, Eidotter, Weinbrand, Eiweiß, Molkepulver, Salz, 16 % Alkohol



Etwas weniger sexy aber ebenfalls in die gleiche kulinarische Abteilung gehört der neuste Auswuchs der Beverage-Branche. Unter „ready to drink“ oder “prêt a boire“ zielt auch diese Investition aus Frankreich auf die junge Klientel.

Rein aus der Tüte direkt in die Birne, das ist Kultur pur!



Kaum grosse Zukunfts-Chancen geben wir auch dem **Wein in Pulverform**, auch dieses Produkt ist bereits im Handel, zu finden bei Outdoor-Spezialisten.



Wir denken, es wird sich wegen der Feinstaub-Problematik kaum lange halten können. Auf dem Mount-Everest getrunken, ok, da kann ja niemand genau sagen ob das Kopfweh von der Höhenluft oder vom Pulver-Wein stammt. Bergsteiger sind sich ja Abstürze gewohnt.

Die Sparkling-Wein Version stellen wir uns ähnlich prickelnd vor wie Tiki-Brause.



**Ob die Zukunft den Wein-Beamer bringt?**



Vermutlich weniger, auch wenn echte Terroirweine und Winzerweine derzeit sehr unter Druck stehen durch industriell produzierte Markenprodukte auf der Basis von Kunsthefen, Enzymen unter Zuhilfenahme von Wundermaschinen wie Spinning Cone Colonne zur Entwässerung, aromatisiert mit Eichenchips und Aromen.

In der 5000 jährigen Kultur-Geschichte des Weines hat der Bag die längste Tradition, in der Antike aus Ziegenleder - heute aus PE.

**chateaux-carton.com** geht es nicht um das Behältnis, nicht um die Verpackung, auch wenn diese geradezu genial scheint, es geht uns nur um den Inhalt, um Qualität, Terroir, Oekologie, Oekonomie, kleine Produktions-Strukturen, Ethik und um intakte Überlebenschancen für unsere engagierten "Vignerons Independents" in einem immer härter werdenden, internationalen und zunehmend industrialisierten und homogenisierten Marktumfeld.