

► wein

Weinmarkt in Deutschland wächst weiter

Dose soll auch nach Europa kommen
Geschmacksschutz mit nano-veredelten Korken



von Timur Dosdogru

Von einer positiven Entwicklung des heimischen Weinmarktes spricht das Deutsche Weininstitut (DWI) für das erste Halbjahr 2007. Um 3,1 Prozent stieg laut GfK-Zahlen der Weinabsatz im Vergleich zum Vorjahreszeitraum, der Umsatz wuchs um 1,2 Prozent. Die Zahlen enthalten die Einkäufe im Lebensmittelhandel einschließlich Discount und die Direkteinkäufe beim Winzer.

Um 2,8 Prozent konnten die deutschen Anbieter beim Absatz zulegen (Umsatz: drei Prozent) und damit ihren Marktanteil um ein Prozent auf 51,9 Prozent am gesamten Weinumsatz steigern. Mit einem großen Abstand liegt der deutsche Marktanteil damit vor Weinen aus Italien (14 Prozent), Frankreich (13,6 Prozent) und Spanien (6,1 Prozent).

Als „Verlierer“ hat die Gesellschaft für Konsumforschung gar die Weine aus der so genannten „Neuen Welt“ ausgemacht: Deren Absatz ging um 4,8 Prozent und im Umsatz sogar um 12,1 Prozent zurück (Marktanteil in Deutschland: 6,6 Prozent). Zu 40 Prozent haben die deutschen Verbraucher im ersten Halbjahr

2007 Weißwein gekauft, 51 Prozent entfielen auf Rotwein und neun Prozent auf Roséwein – Letzterer allerdings mit dem größten Zuwachs (Absatz: plus 6,3 Prozent, Umsatz: plus 22,4 Prozent).

Um sechs Cent auf 3,05 Euro pro Liter ist allerdings der Durchschnittspreis für Wein im Vergleich zum Vorjahreszeitraum gefallen. Davon konnten aber anscheinend die deutschen Weine profitieren: Immerhin einen Cent mehr – durchschnittlich 3,43 Euro pro Liter – waren die Verbraucher bereit, für heimische Gewächse auszugeben. Auch im Verpackungsbereich in Sachen Wein sind wieder einmal Neuerungen zu vermerken: Dosen-

weine sollen die Welt und damit auch Europa erobern. Daran arbeitet Rexam als weltweit führender Hersteller von Getränkedosen zusammen mit dem südafrikanischen Weinproduzenten Eve, der möglichst viele 250-Milliliter-Dosen seiner kohlen-säurehaltigen Rosé-, Weiß- und Rotweine an den Verbraucher bringen will.

Davon sei im Testmarkt sogar nicht nur die ursprünglich anvisierte Zielgruppe 18- bis 24-jähriger Frauen, sondern ein viel größerer Kreis (darunter auch Männer) angesprochen worden, wie die Unternehmen erfreut festgestellt haben wollen. Im Heimatmarkt Südafrika ist bereits von einem Renner die Rede, da die Nachfrage nach dem Dosenwein das Angebot überstiegen habe, so Rexam.

Eine neue Produktionsstätte soll nun Abhilfe schaffen, die Dosen auch in Teilen Europas, Australasiens und den USA eingeführt werden. Erfreut sich die Dose vor allem bei jungen Konsumenten großer Beliebtheit, dürften sich auch im deutschen Markt so manche Weinerzeuger im Falle einer Einführung warm anziehen können – vorausgesetzt, das Einwegpfand machte keinen Strich durch die Rechnung. In Sachen Frische und Qualitätsbewahrung und auch bei den Designmöglichkeiten dürfte die Dose gegenüber anderen Verpackungen gegenüber nahezu unschlagbar sein.

Neues gibt es auch Sachen Kork: Nachdem bereits viele Hersteller zumindest im unteren Preisbereich den vorteilhaften Kunststoffstopfen verwenden und es auch für die Liebhaber des edleren Designs den Glasstopfen gibt, ist es der nanopool® GmbH im saarländischen Hülzweiler gelungen, Naturkork mit einer ultradünnen Schicht zu veredeln, die vor dem Verkorken auf die Korkoberfläche aufgetragen wird.

Diese Nanoschicht tötet bestimmte Korkgeruch verursachende Schimmelpilzarten ab und verhindert zudem das Übergreifen der Phenol- und Chloranisolverbindungen in den Wein, die bereits beim Produktionsprozeß der Korken – also schon vor der Verkorkung – entstehen. Die antimikrobielle Wirkung sei mittlerweile in zahlreichen Tests an akkreditierten Instituten nachgewiesen und bestätigt worden, heißt es.

Außerdem habe die Beschichtung keinen Einfluss auf Lebensmittelechtheit, Reifung und Geschmack des Weins. Zudem soll sie bei jeder Korkproduktion oder bei Winzern und Abfüllern leicht aufzubringen sein. Die veredelte Schicht ist angeblich unsichtbar und nicht ertastbar – für den Weinfreund weder haptisch noch optisch zu erkennen.