

Diam

Haben Korkverschlüsse überhaupt noch ein Entwicklungspotential auf dem Verschlussmarkt?

2004 kam der Diam auf den deutschen Markt und war ein sehr erklärungsbedürftiger Verschluss. Vom Aussehen her ähnelte er stark dem Presskorken, was ihm seinen Einstieg nicht gerade leicht machte. Und das Reinigungsverfahren mit „superkritischer Kohlensäure“ war vom Verständnis her nun nicht wirklich ein Selbstläufer. Heute, 16 Jahre später, ist „der Diam“ auf dem Markt etabliert und für viele andere Verschlusslösungen ein Maßstab geworden. Auch sein Aussehen hat sich durch das „Traditions“-Cover wesentlich verbessert. Doch wie sieht sein Markt heute aus?

Entwicklungspotential

20,7 Milliarden Einheiten Glasflaschen 75cl werden schätzungsweise weltweit gefüllt. Davon 18 Mrd. mit Stillwein und 2,7 Mrd. mit Schaumwein.

Betrachtet man die Verschlüsse beim Stillwein, werden circa 5 Mrd. mit Drehverschluss, 2 Mrd. mit Synthetik und 11 Mrd. mit Korkprodukten verschlossen, was für letztere immerhin noch 61% Marktanteil bedeutet. Prognosen sehen hier Veränderungen in den nächsten Jahren hin zu 8 Mrd. Drehverschlüssen, 1 Mrd. Synthetik und 10 Mrd. Korkverschlüssen.

Das bedeutet, dass der Zukunftsmarkt für Korkverschlüsse immerhin noch bei 53% liegt. Oder anders formuliert, jede 2. Flasche Stillwein wird weiterhin mit einem Korkprodukt verschlossen werden.

Betrachtet man den Markt der 2,7 Mrd. Schaumweinverschlüsse, stehen dem Kork lediglich 0,3 Mrd. Synthetik gegenüber. Daran wird sich auch in Zukunft nicht viel ändern, lediglich die Anteile der verschiedenen Korkverschluss-Typen im Markt werden sich verschieben.

Somit bewegt sich Diam Bouchage weiterhin auf einem zukunftsgerichteten Markt. Dies zeigt auch die gute Auslastung der 3 Standorte. Derzeit verlassen ca. 2,4 Milliarden Korken pro Jahr das Unternehmen, was im Vergleich der oben genannten Flaschenzahlen eine beachtliche Größe darstellt. Die Kunden befinden sich in 70 Ländern und stellenweise gibt es beachtliche Marktanteile. So verschließen z.B. die Sektkorken von Diam ca. 27% der Champagner und auf mehr als 70% der weißen Grand Cru de Bourgogne befinden sich Diam. Ähnlich sieht es auch im Bordeaux aus, wo immer mehr renommierte Weingüter auf Diam umsteigen. Vor dem Hintergrund der nur 16 Jahre währenden Erfolgsgeschichte ist dies ein enormes Wachstum.

„Die Verwendung von Kork trägt zur langfristigen Minderung des Klimawandels bei,“ so Joaquin Herreros,

Leiter QSE, „das ist bei anderen Lösungen nicht der Fall, die pflanzliche Polymere aus Kulturen mit schneller Rotation verwenden wie Rohrzucker, bei denen das gebundene CO₂ weitaus früher als nach den von dem Umweltbezugsrahmen vorgeschriebenen 100 Jahren wieder in die Atmosphäre abgegeben wird.“ So darf man Diam Bouchage nicht nur zu ihrer beispiellosen Entwicklung in den letzten 16 Jahren gratulieren, sondern auch zu ihrem tagtäglichen Engagement für nachhaltige Entwicklungsansätze und Unternehmensverantwortung. Die Entwicklung des Verkaufs des Korkens „Origine by Diam“ aus biologisch gewonnenen Ressourcen ist dafür das perfekte Beispiel.

Wie alle Diam-Verschlüsse wird auch er aus Kork hergestellt. Allerdings wird beim „Origine by Diam“ als Bindemittel für das Korkgranulat ein 100% pflanzliches Polyol auf Basis von Rizinusöl verwandt. Es ist geschmacks- und geruchslos, erneuerbar und laut Hersteller ohne Allergene und GMO. Hinzu kommt eine Emulsion aus natürlichem Bienenwachs, das durch seine wasserabweisende Eigenschaft den Kork vor Durchsickerung schützt und seine Lebensdauer verlängert.

Der so entstandene „Origine by Diam“ ist schon seit 3 Jahren auf dem Markt eingeführt und wird von etlichen Weinproduzenten längst mit Erfolg eingesetzt.

„Der Kunde hat verstanden, dass wir Verschlüsse aus Kork herstellen, die aufgrund unserer Technologie wirklich frei von geschmacklichen Einflüssen auf den Wein sind.“ sagt Charlotte Marchand. „und dank unserer „Diam-Familie“ mit den Ausführungen Diam 1, Diam 5, Diam 10 und Diam 30 geben wir dem Winzer ein Werkzeug für das Sauerstoffmanagement an die Hand, denn je größer die Zahl, desto reduktiver der Verschluss.“

Fazit

Alles zusammen muss man sagen, dass Diam Bouchage alles für die Werterhaltung des Weines tut. Sie verbinden Tradition mit modernster Technologie, erfüllen dem Weinkonsumenten den Wunsch nach dem „Plopp“, garantieren die Freiheit von allen negativen Begleiterscheinungen wie Korkgeschmack und geben dem Winzer Pluspunkte für seine Kohlenstoffbilanz.



„Zu Diam sag ich gerne Ja!“



Seit mehr als 10 Jahren revolutioniert Diam die Welt des Weins.

Als Wächter über die Aromenvielfalt bietet Diam eine bislang unerreichte mechanische Leistungskraft und geschmackliche Neutralität* kombiniert mit kontrollierter Permeabilität, damit sich die unterschiedlichen sensorischen Facetten des Weins perfekt entfalten können. Mit der Entscheidung für Diam kann sich der Winzer darauf verlassen, dass er allen Weinliebhabern immer das Optimum seiner Arbeit bietet.

„Zu Diam sag ich gerne Ja.“

www.diam-cork.com

Marine und Nadine Ferrand, Winzerinnen, Domaine Nadine Ferrand.



VINO TEC
KELLEREITECHNIK
EDELSTAHLTANKS

Johannes
Biegler-Müller

Oberpforte 8
D-55278 Dolgesheim
Tel. +49 (0) 67 33 / 96 01 13
Fax +49 (0) 67 33 / 96 01 14
Mobil +49 (0) 171 / 7 86 06 48

DIAM

Bewahrer der Aromen