

# Diam gut für den Planeten

In seinem letzten Umweltbericht, der im Juni veröffentlicht wurde, verblüfft Diam Bouchage mit einer bemerkenswerten Kohlenstoffbilanz.

**D**iam Bouchage hat sich in Deutschland wie auch international eine bedeutende Marktposition erarbeitet. Begonnen hat diese Erfolgsgeschichte 2004, also vor 15 Jahren, mit seiner revolutionären Technologie zur Reinigung von Korkmaterial, die als einzige zu 100% reinigt, egal wie hoch die Vorbelastung ist. Hergestellt werden die Diam-Verschlüsse aus Kork (>95% des Volumens), womit man schon voll im Trend liegt, wenn es um Nachhaltigkeit geht. Dieser wird mit superkritischer Kohlensäure gereinigt, einem Verfahren, das als „Entkoffeinierung“ aus der Kaffeebranche her rührt. Auf Kork angewendet beseitigt dieses Verfahren jedes Risiko unerwünschter sensorischer Abweichungen, welche auf die natürliche Zusammensetzungen im Kork zurückzuführen sind. So wird die Hauptursache für Korkgeschmack, das Trichloranisol (TCA), zu 100% entfernt. Darüber hinaus, so haben inzwischen Forschungen ergeben, werden ca. 150 weitere Moleküle, die z.T. schmeckbaren Einfluss auf Wein haben (Muffton, Grau- und Schimmelton), durch das patentierte Verfahren extrahiert. Das macht ihn einzig.

2010 wurde bereits das zweite Werk gebaut. Und seit 2015 produziert ein drittes Werk, um der starken Nachfrage von inzwischen mehr als 2,3 Mrd. Diam nachzukommen.

Wer jedoch glaubt Diam wäre nur ein preiswertes Massenprodukt, sollte sich einmal auf der Diam-Homepage die Argumente der zufriedenen Kunden ansehen. Da sind angesehene Weinerzeuger aus der ganzen Welt, die all ihre Weine bis hin zu ihren Spitzenweinen mit Diam verkorken. Charlotte Marchant, Exportleiterin der Firma Diam Bouchage, weist dabei gern auf das Burgund hin, wo bereits 75% aller weißen Grand Crus mit Diam verschlossen werden. Insgesamt gesehen, also rote und weiße Grand Cru zusammen, ist es bereits jede 2. Flasche.

## Umweltverträglichkeit

Und wie verträgt sich ein solcher Erfolg mit der Umwelt? Das fragte sich Diam Bouchage bereits 2009 und läutete eine restriktive Umweltpolitik ein, die inzwischen auf allen ihren Industriestandorten perfekt integriert ist.

Hierbei wird die CO<sub>2</sub>-Bilanz der Diam-Korken von der Beschaffung der Rohstoffe bis zum



Ausgang des Endprodukts aus der Fabrik berechnet. Sie berücksichtigt dabei die hervorragende Kapazität zur Kohlenstoffbindung durch die Korkeichen nach den Vorschriften der Europäischen Kommission. Die Korkeichenwälder stellen regelrechte Kohlenstoffspeicher dar, die den Kohlenstoff durch Photosynthese binden. Experten schätzen diese Kohlenstoffsequestrierung auf 10 bis 15 Tonnen CO<sub>2</sub> pro geernteter Tonne Kork. Das bedeutet ein Diam-Kork für Stillweine und ein Mytik-Korken für Schaumweine trägt jeweils mit 150g, bzw. 250g CO<sub>2</sub> zur Kohlenstoffbindung bei, das heißt 6- bis 8-mal mehr, als die durch die Produktion verursachten Emissionen!

## CO<sub>2</sub>-Fußabdruck

Das nennt man einen negativen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck. In Zahlen ausgedrückt weist ein Diam-Korken -124 EqCO<sub>2</sub>, ein Mytik-Korken -218g EqCO<sub>2</sub> auf. „Dies wirkt sich wiederum auf die Kohlenstoffbilanz der Winzer aus, die diese Korken benutzen.

„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 CO<sub>2</sub> 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 15 Jahren gratulieren, sondern auch zu ihrem tagtäglichen Engagement für nachhaltige Entwicklungsansätze und Unternehmensverantwortung. Die Entwicklung des Verkaufs des Korkens „Origine by Diam“ aus biologisch ge-

wonnenen 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 verwendet. Es ist geschmacks- und geruchslos, erneuerbar und laut Hersteller ohne Allergene und GMO. Hinzu kommt ein 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 2 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 Marchant. „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

Der Klimawandel und die Zukunft unseres Planeten stehen heute mehr denn je im Fokus. Wenn dann eine Firma verkünden kann, dass die Produktion ihres Verschlusses der Umwelt mehr nutzt als schadet, ist das schon mehr, als nur eine Randnotiz.

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.

Dies nutzt dem Image des Weins und seines Produzenten.



VINO TEC  
KELLEREITECHNIK  
EDELSTAHLTANKS

Johannes  
Biegler-Müller

Oberpfote 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