

Korken & Co

Der Einzug der Moderne zwingt uns bisweilen Stück für Stück von vertrautem Abschied zu nehmen. Dies gilt auch für Weinfreunde, für die der Korken noch ein wesentlicher Inbegriff der Weinkultur ist. Der Kork als traditioneller Verschluss bekommt eine immer größer werdende Konkurrenz.

Dabei ist die Verwendung des Korkens als Verschluss bereits von den alten Griechen aus dem 5. Jh. v.Chr. überliefert, die ihre Amphoren mit diesem elastischen Material verschlossen hatten. Dieses Wissen machte sich zweitausend Jahre später Pierre Pérignon (1639 – 1715) zunutze, als er die Holzstopfen bei Schaumweinen durch Korken ersetzte. Als Weinverschluss hat Kork den Vorteil, dass er eine dosierte Sauerstoffzufuhr ermöglicht wird, die sich - insbesondere bei hochwertigen Rotweinen - positiv auf die Reife des Weines auswirkt. So lautet zumindest die landläufige Meinung. Neueste Untersuchungen aus Geisenheim sprechen dem Kork sogar die Fähigkeit zu atmen ab. Er soll luftdicht abschließen. Kork ist und bleibt aber auch ein Naturprodukt und ist daher nur schwer standardisierbar. Und wäre da nicht das Problem mit dem Korkgeschmack, der bei ca. 5 % der Korken auftritt und Jahr für Jahr große wirtschaftliche Schäden hervorruft, würde es die derzeitige Diskussion um Weinverschlussalternativen wahrscheinlich gar nicht geben.



Hervorgerufen wird der Korkgeschmack von Mikroorganismen, die nach dem Schälen der Korkeichen während der Lagerung der Korkplatten in die zahlreichen Poren eindringen können. Dort produzieren sie Substanzen, die bei der anschließenden Sterilisation der Korken geschmacks-aktiv werden. Eine Substanz, die für den Korkgeschmack verantwortlich ist, nennt sich z.B. Trichloranisol (TCA). Nur fünf ppt (Parts per Trillion = Teile in einer Billion Litern) reichen aus, um einen deutlich wahrnehmbaren Korkgeschmack zu produzieren. Das Problem ist für die deutschen Weißweine zudem noch gravierender als im Süden Europas, wo die kräftigen Rotweine dominieren. Denn bei unseren feinfruchtigen Tropfen macht sich der Korkgeschmack schon im Anfangsstadium bemerkbar, wo ihn der ungeübte Weinfreund gar nicht als solchen wahrnimmt. Die fruchtigen Weinaromen werden nämlich zunächst nur leicht von den dumpfen, muffigen Aromen überdeckt und der Wein zeigt nicht die Brillanz, die er normalerweise hätte.



Um dem Korkgeschmack zu begegnen, haben viele Winzer und auch die Korkindustrie selber Alternativen aus Kunststoff ins Angebot genommen. In Deutschland ist mittlerweile etwa ein Drittel aller Flaschen mit einem Kunststoffstopfen verschlossen. Es gibt inzwischen Synthetikprodukte, welche Weine bei fachgerechter Lagerung ohne Probleme über drei Jahre oder mehr konservieren können. Für die große Masse der Weine ist das ausreichend.

Schraubverschluss – International gefragt

Von den rund 17 Milliarden Flaschen Wein, die 2008 weltweit produziert wurden, sollen etwa 2,5 Milliarden mit Schraubverschluss verkauft worden sein, berichtete die Zeitung "Le Figaro". 2003 Jahren seien es erst 300 Millionen gewesen. Für Deutschland belaufen sich die Schätzungen auf etwa 500 Mio. Flaschen, die jährlich mit einem Schraubverschluss versehen sind.

Schraubverschlüsse wurden hierzulande lange Zeit vornehmlich nur für einfache Qualitäten eingesetzt. Daher rührt das vergleichsweise schlechte Image, dass bisweilen noch in den Köpfen einiger Verbraucher vorherrscht. Sehr beliebt sind sie insbesondere in der Gastronomie, die zum Teil die Lieferung in Schraubverschlüssen fordert.

Vorreiter innerhalb Deutschlands waren die Württemberger und die Franken. Dort gibt es rund 80 % aller Literflaschen mit Schraubverschluss. International forcieren seit Jahren Australien und Neuseeland

den Schraubverschluss. Mittlerweile schreiben sogar einige Handelsketten ihren Lieferanten die Verwendung von Schraubverschlüssen oder anderen Verschlussalternativen vor, um der Korkgeschmack-Problematik zu begegnen.

Bereits anlässlich der internationalen Weinmesse ProWein 2005 stellten schon verschiedene renommierte deutsche Weingüter erstmals Weine mit dem Stelvin-Schraubverschluss vor. Er reicht wie eine Kapsel über den Flaschenhals und stellt durch eine Kopfprägung eine hochwertige Alternative zum Kork dar. Mittlerweile ist bei vielen Weingütern hierzulande ein Trend zum Schraubverschluss festzustellen.

Vino-Lok – Die neue Glasverschluss-Alternative

Im Jahr 2004 hat die Firma Alcoa aus Worms, einer der größten Hersteller von Verschluss-Systemen und Verpackungsmaschinen für die Getränkeindustrie einen neuen Glas-Verschluss namens „Vino-Lok“ entwickelt. Es ist ein Glasstopfen, der mit einem Ring aus Elvax – ein Material, das auch für Mineralwasserflaschenverschlüsse eingesetzt wird - für die Dichtigkeit und sicheren Halt in der Flaschenmündung sorgt und wieder verschließbar ist. Zur Sicherung des Glasstopfens und aus Gründen der Originalitätssicherung wurde eine Überkappe aus Aluminium in verschiedenen Farben entwickelt.

Dieser Verschluss stößt in der Weinwirtschaft auf großes Interesse und beim Verbraucher auf große Akzeptanz.

Die Vino-Lok-Produktion ist seit der Markteinführung 2004 von 2 Millionen auf über 20 Millionen Stück im Jahr 2008 gewachsen. Besonders im höheren und gehobenen Segment wird der Vino-Lok viel eingesetzt, aber auch im Basissegment gewinnt er immer mehr an Interesse und dient in vielen Fällen als Herausstellungsmerkmal für die Winzer.

StainlessCap – Ein Kronkork für die Weinflasche

Winzer Peter Querbach aus Oestrich-Winkel/Rheingau entwickelte vor rund zehn Jahren die sogenannte „StainlessCap“, ein mittlerweile patentiertes Flaschenverschlussystem, bei dem sich – auf den ersten Blick nicht sichtbar – unter der Kapsel am Flaschenhals ein Edelstahlkronkorken verbirgt. Einige Winzer, nicht nur aus dem Rheingau, gehören mittlerweile zu den Anwendern und auch die Spitzengastronomie bewertet diese Verschluss-Alternative positiv. Auf den Gesamtmarkt bezogen sind die Marktanteile dieses Verschlusses allerdings sehr gering.

