

KORKEN ODER DREHVERSCHLUSS ...

Text: Lothar Warscheid



...ist das entscheidend beim Weingenuss?

Matthias Herber, Chef des Weinguts Ökonomierat Herber in Perl, hat diese Frage für seine guten Tropfen mit einem „sowohl als auch“ beantwortet. Bei Weinen die in den ersten zwei Jahren nach ihrer Abfüllung getrunken werden, kommt ein Drehverschluss auf die Flaschen. Bei höheren Qualitäten wie beispielsweise einer Spätlese setzt der Moselwinzer auf Naturkork. Diesem gibt der Winzer auch bei den meisten seiner Rotweine den Vorzug. „Diese Weine müssen während der Lagerung noch atmen können, was bei einem Schraubverschluss nicht möglich ist“, sagt Herber, dessen Familie den mehr als 100 Jahre alten Traditionsbetrieb im Dreiländereck Deutschland, Frankreich und Luxemburg führt. Rund elf Hektar bewirtschaftet er in Perl selbst, im Ortsteil Sehndorf und im luxemburgischen Schengen.



Naturkork wird aus der Rinde der Korkeiche geerntet (herausgestanzt), sobald der Baum etwa 43 Jahre alt ist. Nach neun Jahren hat die Eiche ihre Schutzhülle erneuert und kann wieder abgeerntet werden. Die Bäume werden bis zu 200 Jahre alt. Den ersten Schraubverschluss für Flaschen meldete der Engländer Dan Rylands 1889 als Patent an, doch erst 1926 wurde seine Erfindung erstmals kommerziell genutzt, als eine schottische Whisky-Brennerei ihre Flaschen damit verschloss. Der erste Winzer, der Drehverschlüsse auf Weinflaschen setzte, „war 1959 der kalifornische Weinriese E. & J. Gallo Winery, heu-

te der weltweit größte Weinproduzent“, heißt es in einer Broschüre des Schweizer Weinclubs Divo, die sich auf 32 Seiten ausschließlich mit „Verschlussystemen für Weinflaschen“ beschäftigt. Den Siegeszug durch die Weinwelt trat der Drehverschluss in den 1980er Jahren an.

Dass in die Weinflaschen mit Aluminiumkappe nur Weine minderer Qualität abgefüllt werden, verneint der Perler Winzer Herber. „Das Billig- und Fuselimage, das Weinen in Drehverschlussflaschen lange anhaftete, haben diese längst abgelegt“, sagt er. „Dies zu Recht, da dort gute Qualitäten zu



Familie Herber

finden sind.“ Älteren Menschen würde es zudem leichter fallen, ihre Weinflaschen aufzuschrauben statt sie zu entkorken. „Immer mehr Kunden verlangen explizit einen Schraubverschluss“. Auch die Gastronomie würde lieber drehen als (den Korken) ziehen.

Herber ist auch Vizepräsident und Sprecher des Saarländischen Winzerverbands. Von seinen Kollegen weiß er, „dass sie es unterschiedlich handhaben“. Manche würden komplett auf den Drehverschluss setzen, andere – wie er – das „sowohl aus auch“ bevorzugen. Einige Winzer würden bei ihren Korken auch Verschlüsse favorisieren, die aus Korkgranulat entstehen. Dieses gewinnen die Produzenten aus den Restrinden der Korkeiche, indem sie diese zermahlen. Durch Pressen und Verkleben dieses Granulats mit lebensmittelechten Klebstoffen gewinnen sie unter hohem Druck weitere Korken. Diese zeichnen sich durch eine gleichmäßige Struktur und Dichte aus. Die Verschlussart aus Alu oder Kork „ist auch eine Frage des Preises“, sagt Herber. Ein Drehverschluss kostet zehn Cent, für einen Korken aus Naturkork müssten zwischen 50 und 75 Cent bezahlt werden; die aus Granulat geprästen Korken würden preislich in der Mitte liegen.

Im Saarländischen Winzerverband sind acht Weinbauern im Haupterwerb und 20 im Nebenerwerb organisiert. Die Anbaufläche beträgt knapp 130 Hektar. Meistangebaute Rebsorte ist Grauburgunder (27,5 Prozent) vor Auxerrois (14,2 Prozent), Elbling (12,6 Prozent) und Weißburgunder (12,5). Erst auf Platz fünf folgt mit Spätburgunder (9,9 Prozent) die erste Rotweinrebe. Präsident des Verbands ist der CDU-Bundestagsabgeordnete Philip Hoffmann.

Ernst Büscher, Sprecher des Deutschen Weininstituts in Bodenheim, geht davon aus, dass inzwischen drei Viertel aller Weinflaschen in den deutschen Anbaugebieten einen Drehverschluss haben; die übrigen würden noch verkorkt. Allerdings müssen auch diese nicht mehr alle aus Naturkork sein, um zu verhindern, dass der Wein nach Kork schmeckt.

„Es gibt mittlerweile auch gute Kunststoff-Alternativen“, sagt Büscher. Außerdem könnten Naturkorken inzwischen mit einer Nanoschicht überzogen werden, um das Verkorken des Weins zu verhindern.

Entwickelt wurde diese hauchdünne Beschichtung (ein Nano ist ein millionstel Millimeter) von der saarländischen Firma Nanopool aus Schwalbach. „Die Nanoschicht wirkt doppelt“, sagt Geschäftsführer Sascha Schwindt. „Zum einen kapselt die Nanoschicht vorhandene Kontaminationen im Kork ein. Außerdem werden am Kork anhaftende Phenol- und Chloranisolverbindungen gestoppt, sodass ihr Übertritt in den Wein wirksam begrenzt wird – und der Wein somit zuverlässig vor Korkgeschmack geschützt ist. Die Technologie wird bereits bei der Herstellung der Korken angewandt, sodass der Schutz direkt in den Produktionsprozess integriert ist.“ Die Lösung geht auf eine patentbasierte Entwicklung von Nanopool zurück und wurde in Zusammenarbeit mit einem international tätigen Korkhersteller erprobt.



↑ Schutz durch Nanotechnologie: Dank der Flüssigglas-Beschichtung von Nanopool bleiben Aromastoffe erhalten – Verbindungen, die sonst Korkgeschmack verursachen, gelangen nicht in den Wein.