

VERSCHLUSSSACHE TOTAL DICHT?

KORKGESCHMACK GEHÖRT ZU DEN EBENSO ÜBLEN WIE
ÜBLICHEN NEBENWIRKUNGEN VON REGELMÄSSIGEM
WEINGENUSS. UNGEFÄHR JEDE 20. FLASCHE IST DADURCH
UNTRINKBAR. MIT DIESER MIESEN STATISTIK FINDEN SICH WEIN-
TRINKER LÄNGST NICHT MEHR AB. ALTERNATIVEN GIBT ES
MITTLERWEILE REICHLICH. ABER WELCHER IST DER BESTE TIPP?

FOTOS: DWI/HARTMANN; FABER + PARTNER; ISTOCK INTERNATIONAL INC.



Die Dinger sind so was von fies, das kann man sich gar nicht vorstellen. Eine Handvoll Moleküle reicht locker, um eine Trillion – eine Eins mit 12 Nullen – Teile Wein so richtig zu vermiesen. Mengenmäßig wäre das so, als ob eine einzige Amöbe einen ganzen Football-Spieler umhaut. 2,4,6-Trichloranisol lautet der mehr als sperrige Klurname des Hauptverdächtigen, der deshalb fast immer kurz als TCA ins Visier genommen wird. Mit ihrer Mini-Mannschaft nistet sich die stinkende Verbindung im Korken ein und verwandelt den guten Tropfen darunter in Biomüll. Manchmal steckt sie aber auch in einer Palette oder einem Pappkarton. “So ganz genau weiß das keiner”, muss Dr. Rainer Jung, in der Forschungsanstalt Geisenheim für Materialprüfung zuständig, zugeben. Drei, fünf,

acht, bis über zehn Prozent machen die Ausfälle durch Korkschmecker insgesamt aus. Kommt darauf an, wen man fragt. Statistiker in Portugal verzeichnen weniger Korkschmecker als die Kollegen in Neuseeland, wo 95 Prozent aller Weine Drehverschlüsse haben. Grusel-Geschichten von Einzelfällen, wie des Piemontesen Elio Altare, der mal quasi eine ganze Ernte seines teuren Barolos durch fehlerhafte Korken verlor, kursieren bis heute durch die Weinwelt.

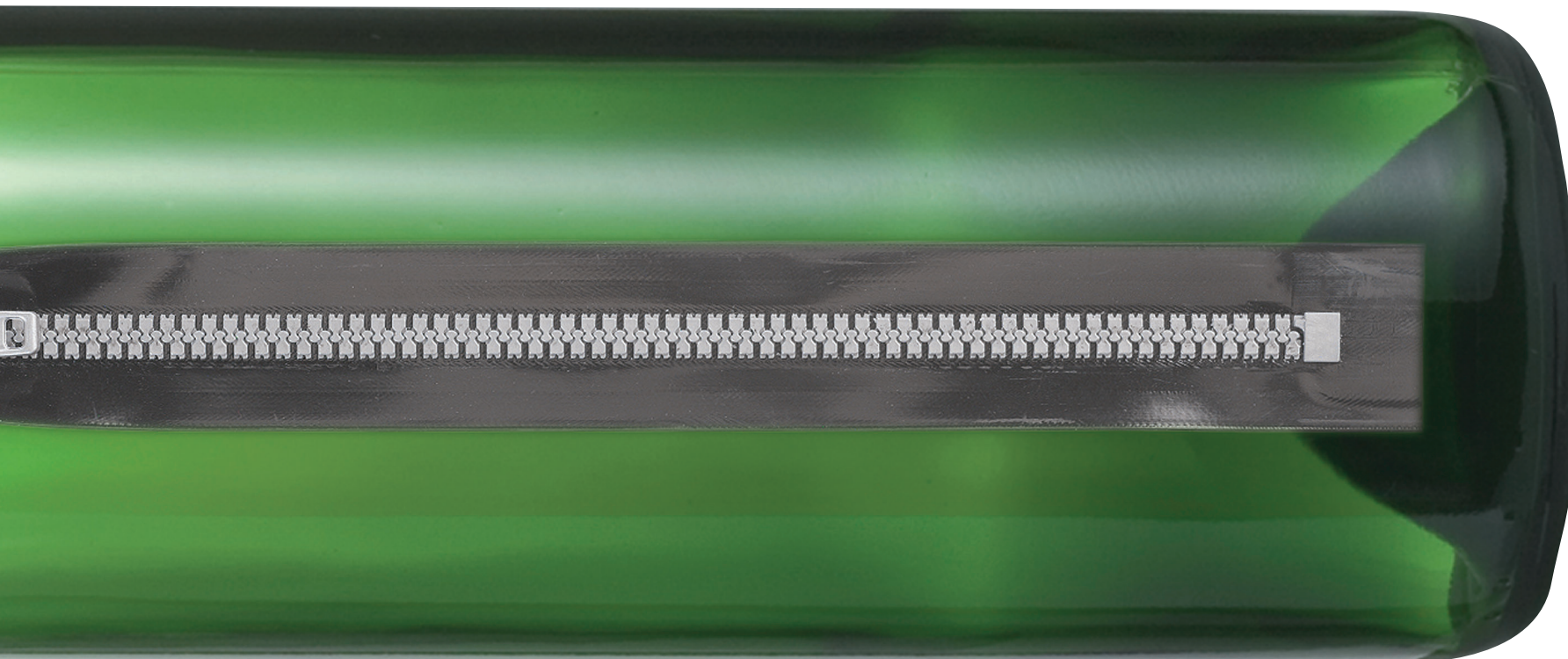
Noch mal nach oben geht die Ausfallquote allerdings mit billigen Agglomerat-Korken aus verklebten Korkbröseln, die zusätzlich Leimtöne freisetzen können. Immerhin gilt in den meisten Verbänden und Prüfinstanzen eine Fehlerquote von vier Prozent als Normalfall. Eine von 25 Fla-

schen. Die EU hat ausgerechnet, dass die Korkstinker rund 500 Millionen Euro pro Jahr in Luft auflösen. Die Korkindustrie interessierte die Kritik mäßig. Das Monopol war sicher. Bis sich die Winzer irgendwann nach neuen Verschlüssen umsahen. Es geht immerhin um 20 Milliarden Weinflaschen, die pro Jahr verschlossen werden.

Korken aus Plastik zu nehmen, lag nah. Die Hersteller haben inzwischen eine ganze Reihe verschiedener Plastikstopfen entwickelt, immer mit dem Ziel, die positiven Eigenschaften des Naturkorken zu kopieren und die negativen auszuschließen. Die Firma Nomaticor beispielsweise hat die so genannte Co-Extrusionsmethode für Stopfen entwickelt, die dem Naturkorken in Optik und mechanischem Ver-

halten sehr ähnlich sind. “Dank der absolut gleichmäßigen Zellstruktur ist die Sauerstoffdurchlässigkeit bei allen Verschlüssen gleich und konstant niedrig. Dadurch ist auch die Entwicklung des Weins von Flasche zu Flasche im Gegensatz zu Naturkork oder unregelmäßigen synthetischen Verschlüssen immer identisch”, erklärt uns Johannes Hoffmann, Verkaufsleiter aus Deutschland. Keine Chance für Verunreinigungen durch TCA.

Der Glasstopfen gehört zu den neueren Entwicklungen auf dem Verschlussmarkt. Das Vollmaterial mit der präzise eingearbeiteten Kunststofflippe bewegt sich auf Daumendruck mit einem saten Klick aus dem Flaschenhals. Das Öffnen einer Flasche auch vor skeptischen Gästen geht meist ohne Imageverlust ab. Ein



Schraubverschluss kann da nicht mithalten. Auch mit dem Relief-Logo des Winzers geprägt, ist er noch immer der gleiche Deckel wie auf einer Flasche Cola oder Korn. "Obwohl er die größte Produktsicherheit bietet", ist Dr. Peter Metzger vom Hersteller Alcan überzeugt. Ein Gewinde mit einer Blechkappe verschlossen und als Dichtmaterial ein Kunststoffpösterchen, das klappt jeden Tag weltweit wahrscheinlich ein paar Milliarden Mal. Kein Flaschenverschluss ist so verbreitet und so zuverlässig. Gerade fruchtbetonte Rieslinge und Sauvignon Blancs finden unter dem dichten Schraubverschluss ein sicheres Plätzchen. Metzger: "Er reift berechenbar und braucht weniger kopfschmerzträchtigen Schwefel zur Konservierung." Seine unbestreitbaren Vorteile spielt der sogenannte Stelvin im Handling aus. Kein Korkenziehersuchen, keine bröseligen Korkenwracks im Flaschenhals, keine fiesen Krümel im Glas. Der Stelvin ist

Elegant, zeitlos, stilsicher: Der Korken als Klassiker unter den Flaschenverschlüssen



Die Alternative zum Naturmaterial: Plastikkorken werden immer weiterentwickelt

im Handumdrehen geöffnet, und die halbleere Flasche wandert nach dem Essen ebenso schnell und dicht verschlossen wieder in den Kühlschrank. Ohne dass man jetzt auch noch den Kunststopfen aus der Küchenschublade kramen muss oder den Vakuumverschluss mit seiner unpraktischen Handpumpe.

Aus dem gleichen Materialmix, ähnlich sicher und noch eine Nummer billiger ist der Kronkorken. "Das wollen wir unseren Kunden dann doch nicht antun", meint Johannes Ruck nachdenklich und lässt die vom Flaschenöffner verformte Kappe durch die Finger gleiten. Wie er sind gerade die besseren Winzer im

konservativen Franken erklärte bei Stelvin-Freunde. "Besonders bei Weißweinen, trumpe das Blechle auf", so Ruck. Der Tipp mit dem Weißwein verrät aber indirekt die heimliche Angst, die bei jedem alternativen Verschluss noch mit im Flaschenhals steckt. Wer weiß das schon genau, wie ein Schraubverschluss nach 20

Pfälzer Farbenlehre:
Rot mit viel
Silber und Gold.



„unsere Bestseller“

Niederkirchener Weinmacher

Niederkirchener Weinmacher e.G. · D-67150 Niederkirchen
Telefon 06326-9620-00 · Fax 06326-9620-10 · www.n-wm.de



Glasklar: Mit Glasstopfen ist die Flasche dicht. Und elegant sind sie auch



2005 die Burgunder Oenologen Gérard Michel und Laurent Guillaume versucht. Die enthaltenen Co-Polymere sollten die TCA-Moleküle an sich binden. "Triex" heißt die Alternative aus Kalifornien mit demselben Heilsversprechen. Beide bis jetzt ohne großen Erfolg. Hersteller versuchen die Korken durch Behandlung im Vorfeld gegen die Chlorverbindung zu immunisieren. Ein Bad in "superkritischem CO₂", Kohlendioxid, das in einem sehr labilen Zustand zwischen flüssig und gasförmig schwebt, soll Abhilfe schaffen. Andere rücken dem Traditionsmaterial mit zukunftssträchtigen Mitteln zu Leibe. Eine Beschichtung in Nano-Technik soll den TCA-Molekülen den Garaus machen, geht es nach der Firma Nanopool aus Saarbrücken. Langzeitversuche für die Methode stehen noch aus. Aber zumindest stehen sich dabei Gegner in derselben Gewichtsklasse gegenüber. ■

MATTHIAS STELZIG

Jahren aussieht? Kälte, Feuchtigkeit und von einer Seite in Alkohol und Säure gebadet. Da könnte selbst das stabilste Material einmal verspröden. Einen Château Margaux mit Drehverschluss hat sich jedenfalls noch keiner 20 Jahre in den Keller gelegt. Vielleicht deshalb führen gerade Traditionalisten die neuen Verschlüsse gern mit einem Paukenschlag ein – und bringen sich damit ins Gespräch. Schloss Vollrads, nach eigener Einschätzung "das wahrscheinlich älteste Weingut der Welt", suchte sich die ProWein aus, um die Einführung des Glasstöpsels bekannt zu geben. Große Firmen wie Rosemount in Australien melden stolz die komplette Umstellung auf Stelvin. Selbst in Frankreich bröckelt die Korkenfront. Die Domaine des Baumard in Anjou, eines der wenigen Spitzengüter an der Loire, gab ebenfalls auf einer Messe die Umstellung auf Stelvin bekannt. Bleibt noch Bordeaux als eine der am schwersten einzunehmenden Festungen, wo die besseren Hersteller von langlebigen Rotweinen leben. Dieses Jahr füllte Super Château Pichon-Longueville seinen Zweitwein in Flaschen mit Schraubverschluss. Allerdings nur für einen britischen Händler.

Die verschiedenen Verschlüsse sorgen jedenfalls für Gesprächsstoff unter Weinliebhabern. Manchmal auch für mehr. Manche Freunde und Kollegen sind nach Meinungsverschiedenheiten auch schon im Streit ausein-

ander gegangen. Die amerikanische Kritikerlegende George Taber schreibt sogar ein Buch da-rüber. Das Thema ist aber so brisant, dass er über den Inhalt lieber nichts verrät.

"Naturkork ist noch lange nicht tot", erklärt Gert Reis stolz und verweist darauf, das hochwertige Korken mehr gefragt sind denn je. Der Deutschland-Geschäftsführer des Weltmarktführers Amorim ist stolz darauf, dass der erste gute Korken erst nach 50 Jahren von einer Eiche geschnitten werden kann. "Bezahlbarer Luxus", sei das. Im Gegensatz dazu die Konkurrenz: nicht recycelbare Plastikstopfen und Alu-Deckel besitzen eine Öko-Bilanz aus dem Gruselkabinett. Bei der Herstellung eines Schraubverschlusses wird viermal so viel Kohlendioxid freigesetzt wie bei einem Korken. Das zumindest ergab der Test eines französischen Verschluss Herstellers. Unerwartete Schützenhilfe bekam die Korkindustrie kürzlich vom Word Wildlife Fund, der vorrechnete, dass die 2,7 Millionen Hektar Anbaufläche für Korkeichen in Europa und Nordafrika empfindlich schrumpft, wenn sich die aktuelle Entwicklung fortsetzt. Der Verfall dürfte nicht nur 329 Millionen Dollar Jahresumsatz der Branche dahinraffen. Außerdem seien neben den über 60 000 Arbeitsplätzen mediterrane Kulturlandschaften und deren Einwohner wie Luchse und Adler gefährdet, die ihr Rückzugsgebiet verlieren würden.

Es gibt so gut wie kein Beispiel für Premiumwein ohne Korken. "Da spielen die Kunden einfach nicht mit", sagt Stephan von Neipperg, Winzer in Württemberg und Bordeaux. Kork kommt aber in den besten Kreisen vor. Deshalb wird auch fieberhaft nach Abhilfe gefahndet. Mit einem "Dream Taste"-Kit haben es



**WEINGUT
ROBERT
WEIL**

**WEIL
WEIL-WEIN
CHARAKTER
HAT**

**Trockene, feinherbe und
edelsüße Rieslingweine
aus dem Rheingau**

Weingut Robert Weil
Mühlberg 5, 65399 Kiedrich
Telefon: 0 61 23/23 08
Telefax: 0 61 23/15 46
www.weingut-robert-weil.com