

Dürfen hätten wir schon wollen...

oder: Die Akzeptanz für Alternativverschlüsse kommt nicht von alleine.

Von **Christin Wenger**

Nicht der Stöpsel ist das Problem, sondern die Menschen vor und hinter ihm. Die Abfüller und Trinker. Oder, Beschreibung der Situation frei nach Karl Valetin, dem hintermürrigen und doppelböhrigen Komiker: Dürfen hätten wir schon wollen, aber können haben wir uns nicht getraut.

Bei Kronenkorken, Twist-off und Drehkapseln gelten bei den Verfechtern des für die Reifung erforderlichen minimalen Sauerstoffaustauschs ihre absolute Dichtigkeit als Nachteil. Alle anderen Gegenargumente sind emotionaler und psychologischer Art und beruhen auf Gefühlen, Gewohnheiten, Tradition, Vorurteilen gepaart mit prinzipieller Ablehnung aus Unkenntnis und Unverständnis der persönlichen Wertigkeitsgefüge. Gründe, die angesichts der anerkannten und unbestrittenen Vorteile (absolute Geschmacksneutralität und Hygiene, konstante Qualität, niedriger Preis, ökologische Unbedenklichkeit, und beim Dreh- und Twist-off-Verschluss: Öffnen ohne Hilfsmittel, Wiederverschliessbarkeit) unflexibel und in Kenntnis der folgenden Fakten gestrig anmuten: **Es ist eine Tatsache, dass die jährlich steigende Nachfrage nach Naturkorken nicht nur zu fähpässen und erheblichen Preissteigerungen führt, sondern zunehmend auch zu minderen und schlechteren Qualitäten.** Kronenkorken und Drehkapseln aus Aluminium werden in der Schweiz schon seit einigen Jahren und auch von namhaften Erzeugern mit äusserst positiven Erfahrungen eingesetzt. Auch die Liste der zufriedenen Verwender von

Die wesentliche Folgerung daraus: **Der Verschluss durch Korken bringt für Produzenten und Endverbraucher nicht länger tragbare Risiken und ist definitiv nicht mehr optimal** (oder sollte es trotz auffälliger Funkstille doch positive Ergebnisse der Delfin-Mikrowellen-Behandlung von Korken geben?). Keine Alternative sind Presskorken aus recyceltem Material. Mit oder ohne Echtkorkauflage. Sie bringen neben dem TCA-Problem zusätzlich Leim- und flüchtige Lösungsmittel in Kontakt mit dem Wein – über Folgen kann nur spekuliert werden.

Die Alternativen sind schon lange bekannt: Kunststoffstöpsel, Twist-off-Drehkorken (mit dem charakteristischen Knack-Geräusch), Alu-Gewindekapseln, Vakuum-Sicherheitsverschlüsse, Kronenkorken. Bekannt sind auch deren

Nachteile: Korken aus Kunststoff bringen (noch) nicht die erforderliche Dichtigkeit und scheiden für Lagerungsanforderungen länger als drei Jahre aus; darüber hinaus liegen noch keine verlässlichen Erkenntnisse über die Unbedenklichkeit der verwendeten Weichmacher-, Lösungs- und Gleitmittel vor und ob sie nicht doch Verbindungen mit dem Wein eingehen.

Bei Kronenkorken, Twist-off und Drehkapseln gelten bei den Verfechtern des für die Reifung erforderlichen minimalen Sauerstoffaustauschs ihre absolute Dichtigkeit als Nachteil. Alle anderen Gegenargumente sind emotionaler und psychologischer Art und beruhen auf Gefühlen, Gewohnheiten, Tradition, Vorurteilen gepaart mit prinzipieller Ablehnung aus Unkenntnis und Unverständnis der persönlichen Wertigkeitsgefüge. Gründe, die angesichts der anerkannten und unbestrittenen Vorteile (absolute Geschmacksneutralität und Hygiene, konstante Qualität, niedriger Preis, ökologische Unbedenklichkeit, und beim Dreh- und Twist-off-Verschluss: Öffnen ohne Hilfsmittel, Wiederverschliessbarkeit) unflexibel und in Kenntnis der folgenden Fakten gestrig anmuten: **Es ist eine Tatsache, dass die jährlich steigende Nachfrage nach Naturkorken nicht nur zu fähpässen und erheblichen Preissteigerungen führt, sondern zunehmend auch zu minderen und schlechteren Qualitäten.** Kronenkorken und Drehkapseln aus Aluminium werden in der Schweiz schon seit einigen Jahren und auch von namhaften Erzeugern mit äusserst positiven Erfahrungen eingesetzt. Auch die Liste der zufriedenen Verwender von

Die wesentliche Folgerung daraus: **Der Verschluss durch Korken bringt für Produzenten und Endverbraucher nicht länger tragbare Risiken und ist definitiv nicht mehr optimal** (oder sollte es trotz auffälliger Funkstille doch positive Ergebnisse der Delfin-Mikrowellen-Behandlung von Korken geben?). Keine Alternative sind Presskorken aus recyceltem Material. Mit oder ohne Echtkorkauflage. Sie bringen neben dem TCA-Problem zusätzlich Leim- und flüchtige Lösungsmittel in Kontakt mit dem Wein – über Folgen kann nur spekuliert werden.

Die Alternativen sind schon lange bekannt: Kunststoffstöpsel, Twist-off-Drehkorken (mit dem charakteristischen Knack-Geräusch), Alu-Gewindekapseln, Vakuum-Sicherheitsverschlüsse, Kronenkorken. Bekannt sind auch deren

Positive Erfahrungen mit alternativen Verschlüssen müssten sich auf andere Länder- und Verbraucherkreise übertragen lassen.

In der Praxis könnte das in Zukunft bedeuten: Erstklassige Naturkorken (ein 54 mm-Exemplar kostet zurzeit etwa 1 Euro) sind Weinen höchster Qualität vorbehalten, die lange lagern sollen und bei deren Preis selbst ein Korken für zwei Euro keine Rolle spielt. Das hätte den positiven Nebeneffekt, dass sich bei diesen Korken die Qualität wieder verbessert.

Denn es hat in der Tat sinnliche Qualität, sich den Inhalt einer alten schönen Flasche über das charakteristische «Plöpp» zu erschliessen und zum ersten Schluck Brandzeichen, Konsistenz und die beeindruckende Statur eines Premiumkorkens zu studieren.

Weine, vor allem Weissweine, die jung getrunken werden und eher kurzlebig sind, bekommen eine Drehkapsel (0,10 Euro), einen Twist-off-Verschluss (0,10 Euro), einen Kronenkorken (0,01 Euro). Wo (noch) beide dieser Alternativen durchzusetzen ist, erstmal einen Kunststoffkorken, der mit dem Korkenzieher geöffnet werden kann und von über 90 Prozent der Weintrinker ohnehin nicht von einem mittelprächtigen, geblichen und mit Füllstoffen geblähten Naturkorken (im Durchschnitt 0,20 Euro) unterschieden werden kann.

So weit so gut. Wo liegt nun das Problem? Sind es nur Gefühle und Verhaltensweisen, die der Vernunft beim modernen, zeitgemässen Verschiessen von Weinflaschen zum Durchbruch verhelfen oder spielen da noch andere Faktoren eine Rolle?

Aus der Situationsbeschreibung wird deutlich, dass in das Thema zwar Erzeuger und Verbraucher involviert sind, aber eben auch noch ein paar andere Mitspieler: Die Korkindustrie, die Hersteller von Kunststoffstöpseln, Drehverschlüssen und Kronenkorken, der

Handel, die Gastronomie, die Flaschenhersteller (jeder Verschluss erfordert einen anderen Flaschenhals und -rand), die Abfüll- und Verschlussmaschinenhersteller (im Zweiteil für jede Verschlussart eine andere Anlage) und die Hersteller von Kapseln.

Und das alles vor dem Hintergrund eines gesunden Wettbewerbs innerhalb jeder Disziplin und Sparte und kommentiert von Medien und Journalisten, die das auch noch mal differenziert oder individuell sehen.

Das macht einen Alleingang für einzelnen Winzer ziemlich riskoreich. Aber keineswegs unmöglich, wie die Beispiele aus der Schweiz und von namhaften internationalen Produzenten zeigen.

Schöner und wirkungsvoller wäre jedoch eine gemeinsame, konzertierte Aktion. **Man stelle sich vor: Eine gemeinsame Anzeigenkampagne der Korkindustrie und der Kapselhersteller zugunsten des Weins und optimaler Verschlüsse**, mit einer gutgeschriebenen Argumentationsbrochure, die von Winzern und Händler verteilt und von der Gastronomie ausgelegt werden können. Bei einem plausiblen Mix aus Korken und alternativen Verschlüssen, wie weiter oben skizziert, durchaus sinnvoll. Aber lässt sich eine Aktion auf breiter Front mit so vielen Beteiligten überhaupt umsetzen?

Die Erfahrung lehrt eher das Gegenteil, weil die teilweise sehr breiten Produkt- und Qualitätspaletten vieler Winzer (zumindest vorerst) mehrere Verschlüsse und damit mehrere Abfüll- und Verschussanlagen erforderlich machen würden und sich die Interessen der Korkindustrie und der Kapselhersteller, solange es um Marktanteile geht, kaum unter einem Hut bringen lassen – selbst wenn es noch so vernünftig wäre.

Damit liegt die Initiative bei den Winzern. Ihnen könnte und sollte geholfen werden. Von den Medien und Händlern, die Verbrauchern die Alternativen auf-

zeigen und die Vorteile erklären; von Wein-Forschungsinstituten, welche die Argumentation für den Verschluss-Mix durch Testserien stützen, untermauern und vertiefen, aber auch von den Herstellern, die ihre Entwickler und Designer ermutigen und beauftragen, attraktivere, höherwertige Varianten der bekannten alternativen Verschlüsse zu entwickeln. **Zum Beispiel Kronenkorken, anders geformt, strukturiert und eingefärbt, die nicht mehr wie ein simpler Bierflaschenverschluss aussehen** oder unter einer attraktiven Kapsel verborgen sind. Gutgeformte, schöne Twist-off-Verschlüsse, die sich mit einer Hand greifen, öffnen und wiederverschliessen lassen.

Die Spirituoseindustrie ist diesbezüglich schon weiter und hat einige innovative und ansehnliche Lösungen im Markt (z.B. Bols). Oder **Konzepte, die noch erfinden werden müssen, die vielleicht auch die bisherige Flasche, zumindest die Halsform in Frage stellen.**

Das Thema ist kein Selbstgänger, ganz im Gegenteil. Deshalb **müssen Winzern ausliefern, kommunizieren: Begründen, argumentieren und überzeugen.** Wenn es dafür keine Broschüre gibt, kann es auch ein beigelegter Brief sein oder die Kopie eines Artikels. Gleichzeitig könnte man den Vorbestellern die Weine in beiden Verschlussarten anbieten oder je der Bestellung eine alternativ verkorkte Flasche nebst Argumentation belegen.

Und die **Erzeuger hochwertiger und teurer Weine sollten sich ab sofort von jedem Jahrgang auch einige Flaschen mit Kronenkorken hinlegen** und in ein paar Jahren prüfen, ob dieser am Ende nicht auch bei langeliebigen Weinen der bessere Verschluss wäre. Denn: hochwertige Weine, die vor vielen Jahren mit Siegelack verschlossen wurden, bei denen also definitiv kein Sauerstoffaustausch stattgefunden haben kann, entwickelten sich prächtig und machen auch heute noch viel Freude.

