

Ausgekorkt!

Viele Winzer meiden Naturkorken und greifen zu **alternativen Verschlüssen**. Das hat Vorteile und erspart Enttäuschungen

Text **CHRISTIAN WENGER** Fotos **KRÖGER & GROSS**



(1) Kunststoffverschluss mit polymerummantelter Aluminiumdichtung, unsichtbares Innengewinde
pos.: relativ dicht, geruchsneutral, zum Wiederverschließen, Siegelband
neg.: laut Hersteller nur für Lagerdauer von maximal fünf Jahren geeignet
 Kosten ca. 14 Cent*



(2) Glasverschluss „all-in-glass“
pos.: absolut luftdicht und geruchsneutral, wiederverwertbar, erste Ergebnisse sehr vielversprechend
neg.: teuer, erfordert Spezialflaschen und -öffner, verlangsamt die Abfüllung
 Kosten ca. 1,50 Euro*



(3) Drehverschluss lang, mit unsichtbarem Innengewinde, Aluminium mit zinnbeschichteter Kunststoffdichtung
pos.: dicht, geruchsneutral, hörbarer Knack-Effekt, zum Wiederverschließen
neg.: keine Langzeiterkenntnisse, Recycling aufwendig
 Kosten 15–30 Cent*



(4) Drehverschluss lang, Aluminium mit zinnbeschichteter Kunststoffdichtung
pos.: dicht, geruchsneutral, hörbarer Knack-Effekt, zum Wiederverschließen, seit 30 Jahren erprobt
neg.: nur für relativ kurze Lagerzeit geeignet, Recycling aufwendig
 Kosten 10–20 Cent*



(5) Drehverschluss mittellang, Aluminium mit zinnbeschichteter Kunststoffdichtung
pos.: dicht, geruchsneutral, zum Wiederverschließen, hörbarer Knack-Effekt, seit 30 Jahren erprobt
neg.: nur für relativ kurze Lagerzeit geeignet, Recycling aufwendig
 Kosten 10–20 Cent *



(6) Kronkorken aus Edelstahl mit Kunststoffkappe
pos.: dicht, geruchsneutral, drucksicher, einfache Handhabung, zum Wiederverschließen mit Spezialöffner
neg.: kein Plopp, erinnert ohne die Kunststoffkapsel „Premium finish“ an einen Bierverschluss
 Kosten ca. 24 Cent*

(7) Drehverschluss kurz, Aluminium mit Kunststoffdichtung
pos.: geruchsneutral, zum Wiederverschließen
neg.: kein hörbarer Plopp- oder Knack-Effekt, erinnert an Wasserflaschen, Dichtheit umstritten
 Kosten 10–11 Cent*

Bitte mal mitrechnen: Die Deutschen haben 2008 Wein und Schaumwein für 7,2 Milliarden Euro getrunken. Nach Schätzungen der Korkindustrie war zwar höchstens noch die Hälfte der Flaschen mit Naturkorken und Presskorken verschlossen. Das wären aber rechnerisch immer noch Weine im Wert von rund 3,5 Milliarden Euro. Lauter Risikoware! Denn selbst wenn nur zwei Prozent dieser Flaschen nach gammeligem Kork geschmeckt haben, dürfte immer noch Wein für 70 Millionen Euro im Abfluss geendet sein. Bei einer Quote von fünf Prozent sogar für 175 Millionen Euro. Produziert, bezahlt, vernichtet. Ärgerlich. Ursache für die „Korkschröcker“ sind Chlorverbindungen wie Trichloranisol (TCA), eine olfaktorische Stinkmischung aus Achselschweiß, Kellermuff und Tschechenen-Benzin, eine chemische Verbindung, die jeden mit ihr infizierten Wein untrinkbar macht.

Korken sind also ein Problem. Lange brauchten ihre Hersteller, die iberischen Korkbarone, keine Konkurrenz zu fürchten. Sie hatten quasi ein Monopol. Kork galt als einzige Möglich-

keit, Wein in Flaschen zu verschließen und zu lagern. Im Grunde ist Naturkork auch ein Supermaterial. Es ist hochelastisch, wasserabstoßend, leicht zu verarbeiten, billig und ökologisch unbedenklich. Ideal. Auch als Wohlstandsquelle für die Korkproduzenten: Den in den riesigen Wäldern wachsenden Korkeichen schälen die Hersteller alle paar Jahre die Rinde vom Stamm und biegen sie in kochendem Wasser gerade. Dann wird mit Schwefel sterilisiert. Nach dem Ausstanzen werden die Korken auf Norm geschliffen (leider wird dadurch die vom Stanzmesser erzeugte wellenartige Oberfläche, die eine zusätzliche Dichtwirkung hat, abgeschliffen). Es folgen Waschen und Bleichen mit Chlor und Peroxid, Ozonisieren, Kolmatieren (Poren und Risse auffüllen) und eventuell Färben. Damit die Stöpsel wieder leicht aus den Flaschenhälsen flutschen, werden sie zusätzlich mit Wachs oder Silikon „veredelt“. Pro Baum kommt man auf etwa 4000 Korken.

Allerdings verlangte der weltweite Weinboom der vergangenen 30 Jahre immer mehr Korken. Selbst am anderen Ende der Welt kauften die Weinmacher Stopfen vom Mittelmeer. Monopole machen müde. Und schlampig. Jahrelang investier-

ten die Iberer nichts, weder in Hygiene noch in Forschung oder eine Qualitätskontrolle, bei der mehr als nur nach Aussehen selektiert wird. Statt ein einziges Produkt in bester Qualität anzubieten, boten sie acht: von kleinen, porenübersäten Stummeln für wenige Cent bis zu 54 Millimeter langen Edelkorken zu zwei Euro das Stück, glatt, makellos, mit kaum sichtbaren Poren. Der große Bedarf an Korken führt dazu, dass auch Billigkork aus geschredderten Abfällen gepresst wird. Bei diesen Granulatkorken, den sogenannten Technischen Korken (Abbildung 8), ist das Risiko der TCA-Verseuchung besonders hoch.

Genervte Winzer suchen seit Jahren nach Alternativen – und finden immer mehr. Zuerst waren es buntfarbige Spritzgussstopfen, dann extrudierte Kunststoffkorken, die beide immerhin den Vorteil haben, dass sie keinen Umbau der vorhandenen Maschinen verlangen – für andere, bessere Verschlüsse muss nämlich in neue Abfüllanlagen und Flaschen investiert werden. Immerhin, es gibt sie: Schraubverschlüsse aus Aluminium, teils in eleganter Ausführung mit →



(8) Technischer Kork bzw. Agglomeratkork aus Korkgranulat und Leim
pos.: Granulat und Klebstoff durch „Twin-Top“-Korkscheibe vom Wein getrennt, in der Flasche Optik wie Naturkork
neg.: Presskork ohne trennende Korkscheibe mit bekannten Nachteilen (Klebstoff)
Kosten 12–17 Cent *



(9) Kunststoffstopfen aus spritzgepresstem Polyethylen
pos.: geruchsneutral, scheinbares Korkgefühl, Weichmacherausdünstung noch nicht widerlegt
neg.: Eignung für Langzeitlagerung noch nicht erwiesen
Kosten 13–17 Cent*



(10) Kunststoffstopfen, dreischichtiger Kunststoff
pos.: geruchsneutral, scheinbares Korkgefühl, leicht zu öffnen, wirkt modern
neg.: Eignung für Langzeitlagerung nicht erwiesen
Kosten ca. 25 Cent*



(12) Verschluss aus Glas und PVC-freiem Dichtungsring, unter einer (nicht abgebildeten) Sicherungskappe
pos.: dicht, geruchsneutral, zum Wiederverschließen, leicht zu öffnen
neg.: verlangt Flasche mit Spezialmündung, sehr kleine Dichtfläche, Langzeitversuche laufen
Kosten 30–50 Cent*

(11) Kunststoffstopfen, geschäumte Kunststoffextrusion
pos.: geruchsneutral, für Korkezieher geeignet, erhältlich mit unterschiedlicher Sauerstoffdurchlässigkeit, je nach gewünschter Lagerdauer bis max. 6 Jahre
neg.: Eignung für Langzeitlagerung noch nicht erwiesen
Kosten ca. 15 Cent*



Anzeige
1/2 Seite hoch
93 x 260 mm

Inhalt
Anschnitt:
X -5, Y 0 mm

unsichtbarem Gewinde, ferner Glaspfropfen, Edelstahlkronkorken und sogar Kunststoffkorken zum Wiederverschließen (Abbildung 1). Allesamt sind sie besser als schlechte Korken, da sie alle TCA-freie Ergebnisse liefern. Diese Verschlüsse sind allerdings nur für solche Weine gedacht, die keine lange Lagerung verdienen und auch keine benötigen, weil sie für den schnellen Konsum produziert sind.

Gehen wir die Alternativen vom Kork einmal durch. Suboptimal sind Kunststoffstopfen (Abbildungen 9 und 10) und einfache Drehverschlüsse (Abbildungen 5 und 7), denn sie sind weniger dicht als Korken. Das liegt hauptsächlich an den Fertigungstoleranzen der Flaschen, die vom elastischen Naturmaterial des Korks besser ausgeglichen werden.

Positiver sind die Erfahrungen mit Edelstahlkronkorken (Abbildung 6), Glasstopfen (Abbildung 12) und den Drehverschlüssen der neuesten Generation (Abbildung 3). Edelstahlkronkorken sind dicht und dezent, und wenn sie unter einer glatten abdeckenden Kapsel stecken, sind sie als umgewidmeter Bierverschluss gar nicht zu erkennen. Auch der bisher einzige absolut luftdichte „all-in-glass“-

Verschluss (Abbildung 2) des Erfinders Rudolf Gantenbrink ist vielversprechend. „Winzer haben die Gewähr“, sagt der Hersteller, „dass später genau das Produkt, das sie abgefüllt haben, in der Flasche ist. Der Wein ist absolut authentisch, und der Inhalt jeder Flasche ist gleich.“ Leider ist das Verfahren, bei dem Glas und Glasverschluss bei 1200 Grad verschweißt und splitterfrei wieder geöffnet werden können, deutlich teurer als alle anderen Alternativverschlüsse.

Inzwischen ist man unter den Korkeichen aufgewacht, die Korkindustrie unternimmt etwas. Nach immer mehr Skandalen mit massenhaft verseuchten Weinen behandeln die Korklieferanten ihre Ware jetzt deutlich sorgfältiger und kontrollieren sie teilweise sogar mit Gas-Chromatographen auf Fehler.

Den Korkbaronen geht es, wie sie sagen, auch um rund 100 000 Arbeitsplätze in sieben Ländern sowie um mehr als zwei Millionen Hektar Korkwälder, die im Ökosystem der Mittelmeerländer eine tragende Rolle spielen – das täten sie allerdings auch, wenn kein Kork mehr abgebaut würde. Es sei denn, man haut sie um und baut noch mehr Freizeitparks. Marktführer Amorim, der etwa ein Viertel der weltweiten Korkproduktion herstellt, spricht von 43 Millionen Euro, die in

den vergangenen Jahren allein bei ihm in Qualitätsverbesserungen investiert worden seien.

Aber die alternativen Verschlüsse sind nicht mehr aufzuhalten. Und das ist gut so. Am Ende wird der Markt entscheiden, wie lange sich das risikoreichere Naturmaterial noch behaupten kann. Noch bestehen bestimmte Weinverbände und Konsortien wie Chianti Classico, Barolo und Brunello auf Naturkork. Wie lange noch, wird man sehen.

Ausgehen könnte die Sache mit den Stöpseln so: Weine, die sofort und jung getrunken werden, bekommen einen Knack-Drehverschluss, einen Kronkorken oder einen atmenden Kunststoffkorken (Abbildung 11). Weine, die noch etwas lagern, aber Rasse und Frische behalten sollen, werden mit Glasstopfen, Drehverschlüssen der neuesten Generation, Kronkorken oder selektierten Naturkorken verschlossen. Weine, die lange lagern und reifen sollen, bekommen die besten, handverlesenen, durchlässigkeitsgeprüften Naturkorken oder einen verschweißten, absolut luftdichten Glasverschluss. Der hohe Preis fällt bei Flaschen für 100 Euro und mehr ohnehin nicht ins Gewicht. ✎