Jedem Wein sein Deckelchen

Naturkorken versus alternative Verschlüsse

Naturkorken sind auf dem Rückzug. Qualitätsunterschiede, die bei einem Naturprodukt zwangsläufig vorkommen, sowie preisliche Überlegungen geben alternativen Verschlüssen Aufwind. Bei Spitzenweinen wird jedoch nach wie vor eher auf Naturkorken als auf Weinverschlüsse aus Metall oder Kunststoff gesetzt. Den eventuellen Korkgeschmack nimmt man in Kauf. Tradition und Image wiegen schwerer.

Abgezapft und original verkorkt von „Pallhuber und Söhne“ – der Vertreterbesuch bei Frau Hoppenstedt im Sketch mit Loriot hat so gar nichts mit Weinkultur zu tun. Nach wenigen Minuten stehen ein halbes Dutzend Weinflaschen auf dem Couchtisch. Kork für Kork wird herausgezogen und achtlos beiseite gelegt. Dass es sich um eine Ressource handelt, die nicht immer so schnell nachwächst wie die Nachfrage mitunter steigt, war vor fast 35 Jahren noch nicht im Bewusstsein. Frau Hoppenstedts Frage jedoch hat an Aktualität nichts eingebüßt: „Und schmeckt der auch nach Korken?“

Korkgeschmack ist ein immer wieder auftretendes Phänomen, sagt Gerhard Sütterlin. Dies ist einer der Gründe, warum die Winzergenossenschaft Kallstadt vor mehr als zwölf Jahren auf den Schraubverschluss umgestellt hat. Von den bis zu 2 Millionen Flaschen pro Jahr werden dort nur noch etwa 100.000 mit einem Naturkorken verschlossen. Als Kellermeister hat Sütterlin die Einführung und die Entwicklung des Schraubverschlusses viele Jahre begleitet. Der 65-Jährige aus Herxheim am Berg weiß: „Korkgeschmack ist und war ein Problem.“

Für diesen muffigen, modrigen Geschmack zeichnet der chemische Stoff Trichloranisol verantwortlich. Er entsteht in den Poren des Naturkorkens. Warum, ist nicht eindeutig festzumachen. Die Ursache könnten Schimmelpilze sein, das Bleichen des Korkens oder der biologische Abbau von Insektiziden bei der Korkgewinnung. Weinverschlüsse aus Metall, Kunststoff und Glas können „geschmacksneutrale“ Alternativen sein. In der Schweiz, in Württemberg und vor allem Franken war man teilweise schon vor Jahrzehnten beim Schraubverschluss angelangt. In Weißweingegenden wird der Schraubverschluss meist rasch akzeptiert, denn ein spritziger, filigraner Weißwein verträgt keinerlei Geschmackseinbuße. In den typischen Rotweingegenden in Frankreich und Italien wäre dies noch immer undenkbar, Kunststoffstopfen dagegen schon.

In der Urlaubsregion Freinsheim findet man die gesamte Palette an Weinverschlüssen. „Kein Korkgeschmack, leicht zu öffnen, gut wieder zu verschließen“, nennt Sütterlin die wesentlichen Vorteile eines Schraubverschlusses. Für die Winzer ist zudem der preisliche Aspekt nicht zu verachten: Der kurze, sogenannte MCA-Verschluss, der für Literflaschen verwendet wird, kostet 3 Cent pro Stück. Etwas mehr als das Doppelte kostet die längere Variante, hauptsächlich für die Dreiviertelliterflaschen eingesetzt und als BVS-Verschluss im Handel. Im Gegensatz dazu zahlt man pro Naturkorken zwischen 20 und 40 Cent.

Naturkorken sollen die Reifung des Weines auf der Flasche positiv beeinflussen. „Gerade weil heutzutage viele Weine relativ jung und frisch abgefüllt werden, ist es wichtig, dass die Weine, die ihr Potenzial beim Lagern entfalten sollen, dann auch weicher und runder werden“, sagt Werner Niederauer. Mit dem luftdicht aufgesetzten Schraubverschluss „atme“ der Wein nicht mehr. Dem entgegnen andere, dass die in der Flasche verbliebene Luft völlig ausreicht, damit der Wein sich entwickeln kann. Es ist wohl eher eine Frage der Tradition als der Chemie. „Immer dann, wenn es um einen Wein gehobener Qualität gehe, braucht es einen natürlichen Verschluss“, sagt der Diplom-Ingenieur für Weinbau und Kellerwirtschaft aus Freinsheim. Und auch im Kallstadter Weingut von Roland Christ ist Wein weit mehr als nur ein Getränk: Weingenuss hat viel mit Tradition und dem optischen Eindruck zu tun, dem Zelebrieren vom Öffnen, Einschenken, Riechen und Schmecken. Eine Weinflasche wie eine Sprudel- oder Saftflasche aufzuschrauben, ohne das typische „Plopp“, widerspricht für viele dem Verständnis von Weinkultur.

Dem Schraubverschluss, vor allem der kurzen Variante, haftet nach wie vor ein gewisses Billig-Image an. Die längeren Varianten, mit Kapsel optisch aufgehübscht, werden sich daher vielleicht eher durchsetzen. Eine weitere Variante, die man in der Urlaubsregion Freinsheim findet, sind Kunststoffstopfen. Deren Nachteil ist allerdings, dass viele Kunststoffstopfen so hart sind, dass man sie mitunter kaum aus der Flasche bekommt, geschweige denn wieder hinein. Und wie lange der Wein damit gela-

Tanja I.

Tanja Huber, 21
Weinprinzessin Urlaubsregion
Winzerin

„Als Winzerin könnte ich vieles zu dem Thema Naturkork im Vergleich zum Schraubverschluss sagen. Doch unabhängig davon, gibt es für mich nicht Schöneres beim Öffnen einer Flasche, als das ‚Plopp‘ bei einem schönen, reifen Rotwein und im Gegensatz dazu das ‚Klack‘ bei einem jungen, frischen Weißwein.“

Kork-Optik ohne Gefahr einer muffigen Note: Kunststoffstopfen.

Melanie I.

Melanie Bibinger, 23
Weinprinzessin Herxheim am Berg,
Chemielaborantin

„Weinqualität erkennt man nicht am Verschluss, sondern an Farbe, Geruch und Geschmack. Naturkorken sind rar, teuer und nicht immer fehlerfrei. Doch haben sie in meinen Augen das beste Image. Der Glasverschluss ist eine optisch ansprechende Alternative, der Drehverschluss ist praktisch für den Haushalt und die Gastronomie."

Unterschiedlich in Größe und Innenleben: Weinverschlüsse aus Metall mit und ohne Kapsel haben innen je nach Produkt eine Kunststoff- oder Metallplatte.

gert werden kann, weiß man nicht. Dafür ist diese Verschluss-Variante noch zu neu.

Im Weingut von Roland Christ beispielsweise testet man derzeit Korken, die aus gereinigtem Korkgranulat ohne Klebe- und Lösungsmittel hergestellt werden. Sie haben unterschiedliche Durchlässigkeiten für Sauerstoff, Fehltöne wie Korkgeschmack gibt es damit aber nicht. Ein weiterer Vorteil liegt darin, dass die Zeremonie des Korkenziehens bestehen bleibt. Ob der Naturkorken aber einmal komplett ausgedient haben wird, ist fraglich. Jedoch: „Die Korkqualität wird besser, weil die Nachfrage geringer ist, als noch vor zehn Jahren und dadurch die Rinde nicht mehr so oft geschält wird", stellt Niederauer fest. Somit könnten am Ende alle Winzer von den alternativen Verschlüssen profitieren, ganz gleich, womit sie selbst ihre Weinflaschen verschließen.

Info und Tipp

Laut Deutschem Weininstitut werden ca. 1,5 Mrd. Flaschen Wein in D abgefüllt, davon fast 40 Prozent mit Schraubverschluss und je ein knappes Drittel mit Natur- bzw. Kunststoffkorken. Glasverschlüsse sind die seltene Ausnahme. Jedes Weingut hat seine Korkenphilosophie. Bei einer Weinprobe können Sie mit dem Winzer darüber diskutieren. Gerne organisieren wir Ihnen eine Weinprobe, auch mit Imbiss und Programm. Termine auf Anfrage, Preise abhängig von Dauer und Umfang der Probe. Kontakt: 06322-667838.

Die Ressource Naturkork ist knapp geworden: Eine Korkeiche kann nur alle zehn Jahre geschält werden, sonst leidet die Qualität.

Schick, aber teuer: Der Glasverschluss VinoLock kostet 45 Cent pro Stück.