

**Die Geheimnisse
der Sommelière Paula Bosch**

Die Wissen- schaft vom Weinverschluss

*Weine werden unterschiedlich verschlossen
und wir reagieren unterschiedlich darauf.
Die Frage ist immer wieder: Welches ist
der ideale Verschluss?*

Illustration Sonja Berger

Welche Verschlüsse neben dem Naturkork heute hauptsächlich Verwendung finden, worauf wir achten sollten, was sie taugen oder auch nicht, lesen Sie hier. Wichtig ist, trotz aller Technik und neuen Praktiken, was dabei rauskommt – und das muss Qualität sein, die schmeckt.

Es ist kaum zu glauben, dass die ersten Schraubverschlüsse für Wein, die traditionell in Deutschland nur für einfache Schoppenweine Verwendung fanden, in Australien und in der Schweiz schon in den 70er-Jahren benutzt wurden. Grund dafür waren die in den vergangenen Jahrzehnten aufgetretenen Qualitätsprobleme mit den Naturkorken und deren sogenannte Korkschecker. Dieser gefürchtete Weinfehler, der sich in einem sehr unangenehmen Geruch von muffig, erdig, schimmlig bis modrig präsentieren kann, verbreitete sich immer mehr. Es entstanden verheerende Schäden, die teils unerkannt blieben, sodass der Ruf nach alternativen Flaschenverschlüssen auch hierzulande immer lauter wurde. Deshalb wurde für Weinflaschen weltweit nach adäquaten Ersatzverschlüssen gesucht. Die Industrie investierte Millionen auf der Suche nach dem idealen, aber auch preisgünstigsten Produkt. Die Qualität der echten Korken verbesserte sich indes rein zufällig, so ganz nebenbei. Folgende Verschlüsse sind die wichtigsten: Naturkork, Presskork, Diamkork, Silikonkorken, Drehverschluss und Glas.



Naturkork

Da es sich beim Naturkork um ein Naturprodukt handelt, ist auch klar, wie schwankend seine Qualität sein kann. Wichtig ist nicht nur der Zeitpunkt der aktuellen Korkrindenernte nach der vorangegangenen (sieben Jahre Pause sind das Minimum für gute Qualität), sondern auch, mit welchem Abstand vom Boden die Rinde abgeschält wurde. Dazu kommt die lange Trocknung, Verarbeitung etc. und am Ende auch noch die Produktauslese, bei der erstaunlich wenig übrigbleibt. Das alles führt zu einem Korkpreis von 1 € und mehr, sodass sich ein guter Kork bei Weinen unter 6 bis 7 € nicht rechnet.

*Für meine Weinfreunde
und mich bleibt der
Kork ein Stück Weinkultur.*

Die positive Eigenschaft eines einwandfreien Korkens, nämlich seine Elastizität, die variable Dichtung bei Flaschendifferenzen, die Frische und der Sauerstoffgehalt, die lange Haltbarkeit für Wein und Kork sind bis dato unerreicht. Für die wertvollsten Weine dieser Welt ist ein ordentlicher Kork immer noch das Beste, ganz besonders, weil er eine gezielte Entwicklung auf der Flasche garantiert. Nicht ohne Grund sind bis heute die besten Weine mit Korken verschlossen. Für meine Weinfreunde und mich bleibt der Kork ein Stück Weinkultur.

Presskork

Eine minderwertige Qualität aus Korkresten und Abfällen, die für ebenso wenig bemerkenswerte Weine verwendet werden. Die billigste und schlechteste Korkvariante. Presskorken sind somit sichere Indikatoren für einfachste, auch minderwertige Weine.

Echter Korkgeschmack verdirbt nicht nur Wein.

Kunststoff/Diam

Dank technischer Fortschritte gibt es einen alternativen Korken, den Diamkorken der Firma Diam Bouchage. Er wird aus einer Bienenwachsemulsion und pflanzlichen Polyolen gewonnen. Nach Aussage des Herstellers gibt der Diamkork die Garantie zum Erhalt der Weinqualität, so wie der Winzer sie in die Flasche gebracht hat, was ihn deutlich von Konkurrenzprodukten abhebt. Neben der sensorischen Neutralität hat die Stabilisierung des Sauerstoffgehalts Priorität, was wiederum Frischeerhalt bedeutet und Ziel jeden Weinmachers sein dürfte.

Silikon/Kunststoff

Dieser Stopfen aus Kunststoff wurde in erster Linie für Massenweine entwickelt. Immer häufiger werden sie farblich dem Naturkork ähnlich hergestellt, um das negative Image der einstmaligen knallbunten Stopfen zu verbessern. Zwar verschliesst der Stopfen die Flasche, aber es gibt einige negative Auswirkungen, z. B. die schnelle Oxidation des Weines wegen Sauerstoffdurchlässigkeit. Die im Wein enthaltenen Phenole reagieren mit Weichmachern im Kunststoff, wodurch dessen Dichtung in Frage gestellt wird. Der Hersteller Nomacorc hat im Bereich der Kunststoffkorken beste Ergebnisse zu verzeichnen. Damit ist er für alle Weine des Alltags, die nicht auf Jahre gelagert werden müssen, ein guter Partner.

Schon gewusst?

- ▶ Das US-Patent für den Schraubverschluss wurde 1956 erteilt. Das genaue Datum ist allerdings immer noch umstritten.
- ▶ Drehverschlüsse und Vinoloks haben gegenüber den Naturkorken den grossen Vorteil, dass die Flaschen wieder verschlossen und jederzeit auch wieder geöffnet werden können. Der grosse Nachteil des Schraubers ist die Empfindlichkeit bei Stössen während Verpackung und Einlagerung. Die damit einhergehende Verkrümmung führt zu Luftdurchlässigkeit.
- ▶ Die Ökobilanz der Korkherstellung besagt, dass ein einziger Kork 8 Gramm CO₂ bindet.
- ▶ Die einzigartige Kulturlandschaft der Korkeichenwälder ist eines der artenreichsten Biotope Europas. Sie dienen bedrohten Tierarten und zahlreichen Zugvögeln auf ihrem Weg von und nach Afrika.
- ▶ Korkeichen bieten auch Schutz vor Bodenerosion.
- ▶ Echter Korkgeschmack, TCA (Trichloranisol), verdirbt nicht nur Wein, er wurde in anderen Getränken von Bier bis Trinkwasser, aber auch in Lebensmitteln nachgewiesen.
- ▶ Wein atmet nicht durch den Kork, sondern am Kork vorbei. Ein weicher Kork kann also ein Hinweis dafür sein, dass sich der Wein in dieser Flasche schon viel weiter entwickelt hat als in Flaschen mit festen Korken.

Der Naturkorken ist ein Naturprodukt und entsprechend schwankt seine Qualität.

Drehverschluss/Schrauber

Der einfache Schrauber mauserte sich in mehr als fünfzig Jahren vom geeigneten Verschluss für Spirituosen und Säften, bis zum Premiumprodukt für Weinflaschen, dem Screw Cap, auch Long Cap genannt oder als Stelvin bekannt. Seine steigende Beliebtheit liegt in Handling-Vorteilen wie der Möglichkeit des erneuten Verschliessens der Flasche und der stehenden Lagerung im Keller. Auch der Korkfehler fällt bis auf wenige Ausnahmen flach. Weine mit alternativen Flaschenverschlüssen können korkähnliche Fehler haben, die von Reinigungsmitteln oder Bleichmitteln verursacht werden. Deshalb vor dem Servieren immer probieren. Abgesehen von der praktikablen Verwendung für alle Weinqualitäten (auch jung trinkbare Rotweine, die nicht länger als 3 bis 4 Jahre gelagert werden sollten), zählt der Preisvorteil, der andere Argumente letztendlich verblassen lässt. Bei ordentlicher Qualität kostet ein Drehverschluss 0,15 bis 0,20 Cent, ein guter Kork 0,90 bis 1,50 €. Die Differenz bei 100 000 Flaschen ist für einen Weinbauern enorm.



Der Naturkorken ist der Klassiker unter den Weinverschlüssen und wird seit Jahrhunderten verwendet.

Glas/Vinolok

Chic und praktisch, aber gleichzeitig auch teuer ist der Vinolok. Wie der Schrauber hat er den Vorteil, dass die Flasche nach dem Öffnen wieder verschlossen werden kann. Auch darf man sie stehend lagern. Die Stopfer sind recycelbar. Ähnlich wie beim Kunststoffkorken scheint auch hier die Silikondichtung auf die Dauer von einem Jahrzehnt und mehr aufgrund der Weichmacher einen negativen Einfluss zu haben. Für Premiumweine ein akzeptabler Verschluss, allerdings habe ich bei gereiften Flaschen die Erfahrung gemacht, dass die Weine in ihrer Entwicklung nicht, oder sehr verlangsamt, vorankommen.

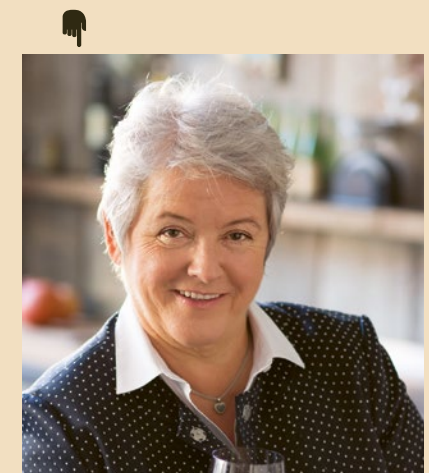


Foto: Jörg Lehmann

Paula Bosch ist die bekannteste Sommelière Deutschlands und war eine Generation lang die Wächterin der Kellerschätze des legendären Restaurants Tantris in München. Sie kennt ihr Metier von der Front und teilt in dieser Rubrik Wissen und Wissenswertes aus ihrem Weinalltag.
www.paula-bosch.de