

Schraubverschluss contra Naturkork

Ja, wir Deutschen waren einmal wieder ganz vorne, als hierzulande vor über 30 Jahren die ersten Weine mit Schraubverschluss abgefüllt wurden. Aber dann hat es doch nicht so ganz geklappt, mit der internationalen Spitzenposition (das soll nun keine Anspielung auf die heutigen Leistungen von Politik und Wirtschaft hierzulande sein!) - erst verloren die deutschen Weine durch Weinskandale ihr bis dahin hohes Ansehen und dann wurden in Deutschland fast ausschließlich preiswerte Weine mit dem Schraubverschluss versehen, so dass Schraubverschluss mit "billig" gleichgesetzt wurde.

Welche Überraschung können wir nun heute erleben, wenn wir eine längst getrunken geglaubte Flasche Riesling (mit Schraubverschluss) im Keller finden. Wann hat Opa die gekauft? Lass mal sehen: Jahrgang 1976. Ob die noch schmeckt? Und dann die Überraschung, denn der einfache Literwein zeigt sich erstaunlich frisch und fruchtig. Ist das nun Zufall oder ist da was dran? Wir forschten nach.

Naturkorken - altbewährt?!?

Bereits die Assyrer, Ägypter und Griechen kannten in der frühen Antike den Korken. Meist verwendeten sie jedoch Terracotta-Stöpsel für den Verschluss ihrer Amphoren; diese befestigten sie mit Bindfaden und dichteten dann alles mit Lack, Ton oder Pech ab. Die Römer verschlossen ihre Weingefäße zwar bereits mit Korken, doch geriet diese Technik dann mit dem Untergang des Römischen Reiches in Vergessenheit. Erst gegen Ende des 17. Jahrhunderts wurde der Korken statt der bis dahin verwendeten Holzstöpsel wieder entdeckt. Der Naturkorken wird aus der dicken, äußeren Rinde der Korkeiche "Quercus suber" hergestellt. Hauptlieferant hierfür ist Portugal (mehr als 50%), gefolgt von Spanien, Algerien, Italien und Marokko. Korkeichen werden 8 bis 10 Meter hoch und können bis zu 200 Jahre genutzt werden. Mit 25 Jahren können sie zum ersten Mal für eine industrielle Verwendung geschält werden; für Flaschenkorken ist die Rinde erst ab einem Baumalter von 45 Jahren geeignet. Weitere Schälungen sind dann in Abständen von 9 bis 12 Jahren möglich, insgesamt kann ein Baum im Durchschnitt rund 15 Mal entrindet werden.

Das Schälen der Korkeichen erfolgt im Winter. Die Schale wird anschließend im Wald in großen Stapeln geschichtet aufbewahrt, um durch den winterlichen Regen auf natürliche Weise gebleicht zu werden. Der Kork wird mindestens ein Jahr lang gelagert. Anschließend wird er mit heißem Wasser bedampft, um Verholzungen und Tannine zu entfernen und den Korken geschmeidig zu machen und danach gepresst und in Platten geschnitten. Dann trocknet er in großen Stapeln. Dabei wachsen mikroskopische Bakterien und Schimmelpilze auf der Korkrinde. Diese verstoffwechseln Chlorverbindungen und andere Schadstoffe, welche sich in Jahren in der Rinde abgelagert haben, zu so genanntem Trichloranisol (TCA). Und hier haben wir den Übeltäter beim Namen: TCA. Nur zwei Tropfen dieser kleinen, aber gemeinen Verbindung könnten den gesamten Wein Neuseelands ungenießbar machen! Damit verunreinigte Korken sind erst dann zu erkennen, wenn der Wein damit verschlossen ist und der Korken feucht wird.

Lösungsversuche

Wenn TCA der Verursacher ist, liegt es nahe zu versuchen das schädliche TCA in den Korken zu beseitigen - inzwischen gibt es hierzu einige Lösungsversuche. Entweder man tötet die Schimmelpilzkeime durch Strahlung oder Erhitzung der Korkscheiben mit Mikrowellen ab (Delfin-Verfahren), oder man inaktiviert die Stoffwechsel-Produkte der Schimmelpilze (Anisole und Phenole) durch das Enzym Suberase. Letzteres Verfahren wurde im Weinbau-

Institut Geisenheim entwickelt und wird seit 1999 in Portugal eingesetzt. Eine hundertprozentige Lösung wurde aber bisher noch nicht gefunden.

Das Hauptproblem: Korkgeschmack

Korkgeschmack, kurz "Korker" genannt, ist ein alt bekanntes Problem beim Wein. Ein Korker kann unterschiedlich stark sein: einmal erkennt man ihn sofort anhand seines starken, muffigen Geruchs, der den Wein ungenießbar macht, ein anderes Mal sagt man nur "der Wein schmeckt aber anders als die Flasche, die ich zuvor hatte", Letzteres ist für den Winzer der schlimmsten Korker, denn hier wird vom Verbraucher eine mindere Weinqualität vermutet, während in Wirklichkeit ein Korkproblem vorliegt. In einigen neueren Untersuchungen hat sich gezeigt, dass 10 bis 20% aller Weine davon betroffen sind.

Wie entsteht Korkgeschmack? Gibt es das Problem nur bei billigen Korken? Nein - lautet hier die eindeutige Antwort, Korker können auch beim teuersten Korken auftreten. Hierzu ein kleiner Exkurs:

Ein weiteres Problem: Oxydation

Natürlicher Kork ist porös. Damit kann unerwünschter Gasaustausch entstehen, der eintretende Sauerstoff reagiert mit den im Wein vorhandenen Phenolen. Geschieht dies, erhält der Wein einen nussigen, sherryähnlichen Geschmack, seine Farbe spielt in Bräunliche und er verliert seine Fruchtnoten. Das Problem besteht nicht nur beim Naturkorken, sondern auch beim Plastikkorken, wenn dieser den Wein nicht hermetisch verschließt.

Die Lösung: Schraubverschluss

Seit dreißig Jahren hat man nun Erfahrung mit Schraubverschlüssen bei Weinen, langfristige wissenschaftliche Studien wurden hierzu gemacht und das Ergebnis ist laut Meinung der Fachleute eindeutig: der gute, heute eingesetzte Schraubverschluss ist unter Qualitätsgesichtspunkten die beste Möglichkeit, einen Wein zu verschließen - auch und gerade teure Weine.

Neben der emotional geführten Diskussion, dass ein Schraubverschluss "billig" sei, lautet ein oft geäußertes Argument, dass durch die wesentlich bessere Abdichtung als beim Naturkorken keine Sauerstoff-Zufuhr möglich ist, was aber für die Flaschen-Reifung unbedingt erforderlich sei. Dies ist aber laut Meinung der meisten Chemiker und Fachleute eher ein Argument für den Drehverschluss / gegen den Korken. Denn der in der Flasche befindliche Sauerstoff im Flaschenhals bzw. in gelöster Form auch im Wein selbst reicht für die komplexen Vorgänge während der Alterung bei weitem aus. Dies wurde auch durch einen Test bei einem Riesling-Tasting in Sidney (Australien) 2003 eindrucksvoll unterstrichen. Einer großen Gruppe führender Produzenten aus der ganzen Welt wurde ein Riesling vorgesetzt. Das Alter wurde von diesen Fachleuten zwischen sechs und zehn Jahren geschätzt, tatsächlich aber handelte es sich um einen 1982er Riesling, der damals mit einem Schraubverschluss verschlossen wurde. Das deutet zumindest in diesem Fall darauf hin, dass die Reifung mit solchen Verschlüssen langsamer vor sich geht, aber die nahezu perfekte Abdichtung durch den Drehverschluss keinerlei Qualitäts-Einbußen bewirkt. Ob dies allgemein gültig ist, lässt sich natürlich von einem einzelnen Beispiel nicht ableiten. Es gibt aber zahlreiche weitere Beispiele dafür, dass auch mit einem absolut dichten Verschluss die Reifung des Weines in der Flasche in keiner Weise negativ beeinträchtigt wird. Dieses Faktum wurde auch zum Beispiel durch Test-Reihen in der deutschen Forschungs-Anstalt Geisenheim (Rheingau) bestätigt.

Wie funktioniert der Schraubverschluss?

Die aus korrosionsfreiem Material bestehende Kapsel (meist Aluminium) ist mit einer Polythen-Schicht ausgekleidet, welche dem Verschluss Elastizität und Spannkraft verleiht, um den Druck auf den Flaschenhals halten zu können. Darüber sitzt eine Metallfolie, welche nochmals mit einem Kunststofffilm überzogen ist. Dies ist der einzige Teil, der mit dem Wein in Kontakt kommt. Die Versiegelung erfolgt durch festen Druck der Versiegelung auf den Flaschenmund, anschließend wird die Kapsel an den Flaschenhals angepasst.

Schraubverschlüsse beim Weißwein

Weißweine profitieren eindeutig von Schraubverschlüssen, die Weine zeigen sich auch nach Jahren noch frischer, lebhafter und fruchtbetonter als ihre mit Korken verschlossenen "Kollegen". Auch die rebsortentypische Frucht bleibt bei Schraubverschlüssen länger erhalten. Durch den luftdichten Verschluss besitzen die Weine ein längeres Lagerungspotential, sie werden nicht durch ungewollte externe Einflüsse beeinträchtigt. Weine mit Schraubverschluss zeichnen sich auch nach langer Lagerung noch durch ihre klaren, reinen Fruchtnoten aus.

Und wie steht es beim Rotwein?

Auch hier hat sich bei Versuchsreihen gezeigt, dass bei mit Naturkorken verschlossenen Weinen oft jede Flasche anders schmeckt. Die mit Schraubverschlüssen versehenen Weine zeichneten sich durch ihre reine Frucht, ihre bessere Farbe und ihre längere Haltbarkeit aus. Diskussionsstoff bietet die Rolle des Sauerstoffs bei der Reifung lange lagerfähiger Rotweine. Auch hier zeigt sich die Mär vom Wein, der atmen muss, als unhaltbar. Denn über den Korken gelangt Sauerstoff unkontrolliert mit dem Wein in Kontakt. Der bei jeder Flasche im Flaschenhals vorhandene Sauerstoff reicht hingegen aus, um den Reifungsprozess des Weines anzustoßen, der ansonsten eine anaerobe (ohne Sauerstoff) Reaktion ist.

Schraubverschluss - Vorteile auf einen Blick

Schraubverschlüsse beim Wein bieten folgende Vorteile:

- Kein Korkgeschmack
- Minimierung von Oxydation
- Qualitätsgarantie
- Konsistenz - keine geschmacklichen Schwankungen zwischen Flaschen
- Besseres Lagerpotential und ununterbrochene Lagerung (kein Korkwechsel erforderlich)
- Flaschen können stehend gelagert werden
- Charakteristik und Geschmacksnoten des Weines werden besser bewahrt
- Geringere Schwefelung des Weines
- Einfachere Handhabung der Flaschen

Welche Argumente werden entgegengehalten?

- Das Ziehen eines Korken ist romantisch - Vielleicht, aber romantischer ist doch ein unverdorbenen Wein von einwandfreier Qualität, oder?
- Bei guten Korken gibt es keinen Korkschmecker - Es gibt nicht ausreichend wirklich gute Korken, die Natur in der heutigen Umwelt produziert einfach nicht mehr. Und:

erstklassige Korken sorgen lediglich für ein gutes Abdichten der Flasche, "Korker" sind aber auch hier möglich.

- Schraubverschlüsse sind billig - Ganz im Gegenteil: Schraubverschlüsse sind nicht billiger als Korken und Kapseln. Sie sorgen aber für einen hervorragenden, unverdorbenen Wein.
- Weine müssen atmen - Das Gegenteil trifft zu. Jeder Kontakt mit Sauerstoff über den Korken wirkt auf den Wein nachteilig. Dies wurde in Vergleichsuntersuchungen eindeutig bestätigt.

Diese Informationen finden Sie auch zum Runterladen als pdf unter „Tipps“.