

Im Wein läßt sich Korkgeschmack nie ganz ausschließen

Verkork(s)ter Weg vom Wald zur Flasche

Im Schraubverschluß sehen die Winzergenossenschaften die Alternative

Von unserem Redaktionsmitglied
Alexander Werner

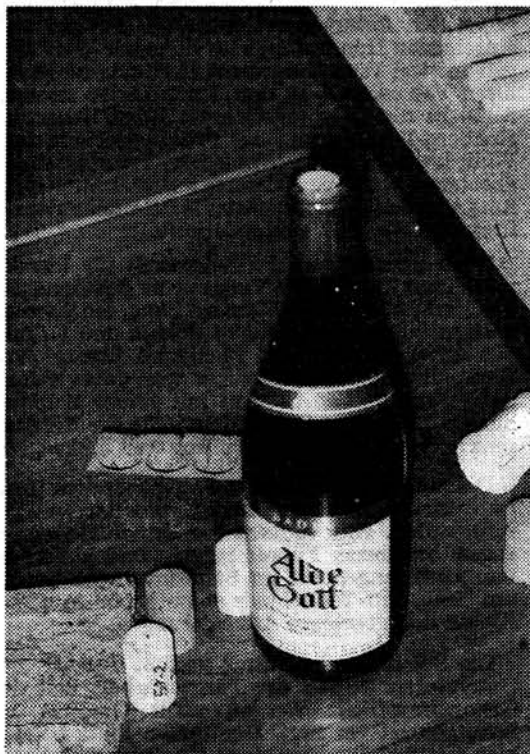
Sasbachwalden/Kappelrodeck/Waldulm. Allzuviel wird von ihm gar nicht verlangt, und trotzdem ist er nicht selten für Weintrinker und Winzer ein großes Ärgernis – der Korken, dessen Aufgabe es lediglich ist, abzudichten, ohne an den edlen Rebensaft Geschmacksstoffe abzugeben. Manchmal sperrt sich der Naturverschluß aus dem Mittelmeerraum gegen den Korkenzieher, verharrt hartnäckig im Flaschenhals oder verläßt diesen nur in Bruchstücken oder bröselnd. Selbst höherwertige, teure Korken bedeuten keine Garantie gegen den von Weinkennern gefürchteten Korkgeschmack, der sich zwar eindämmen aber nie ganz ausrotten läßt. Dabei wäre die Lösung ganz einfach – den bequemen, preisgünstigen Drehverschluß gibt es schon lange, durchgesetzt hat er sich jedoch noch nicht.

Die Korken, die überwiegend von der Rinde der portugiesischen Korkeiche stammen, sind vielfältigen Gefahren ausgesetzt. Hermann Bähr, Kellermeister der Winzergenossenschaft Sasbachwalden, hat sich vor Ort in Portugal mit dem Problem beschäftigt. „Korkeichen werden nach zwölf Jahren erstmals geschält und müssen sehr gut gepflegt werden“, berichtet er. Dies aber sei vor allem in den 50er und 60er Jahren zum Teil nur unzureichend geschehen. Inzwischen bemühen sich deutsche Importeure in Portugal, die Qualität der Korken und ihrer Verarbeitung zu kontrollieren und sicherzustellen. Korkenkauf sei jedoch immer noch Vertrauenssache, betont Bähr, der auf die langjährige Zusammenarbeit mit Importeuren hinweist. Nur bei seriösen Firmen könne man darauf vertrauen, anständige Korken zu bekommen. Doch selbst dann, so der Kellermeister, sei Korkgeschmack nie ganz auszuschließen.

Manchmal werde, weiß Bähr, die Qualität der späteren Korken bereits im portugiesischen Wald von Insekten zerstört, die Löcher hinterlassen und späteren Pilzbefall vorbereiten. Von entscheidender Bedeutung für die Qualität eines Korkens aber ist seine Struktur, die möglichst gleichmäßig, glatt und porenfrei sein soll. Gefährlich wird es, wenn der Wein zwischen Flaschenhals und Korken dringen kann. Hinzu komme, daß mit Zahl und Umfang der Poren auch die Gefahr des Korkgeschmacks oder des Zerbröselns beim Herausziehen steige. „Bereits bei der Verarbeitung des Korkens kann einiges passieren“, erläutert Kellermeister Bähr. „Das Holz kann anfangen zu schimmeln, von Pilzen befallen werden“, so warnt er und betont in diesem Zusammenhang die Notwendigkeit einer genauen Qualitätskontrolle.

Verwendet werden bei der Verarbeitung auch chlorhaltige Verbindungen, die den idealen Nährboden für verschiedene Schimmelpilze bilden. 2,4,6-Trichloranisol (TCA) heißt die Verbindung, die letztlich entsteht und bereits in minimalsten Konzentrationen Korkgeschmack verursacht. Auch beim Abfüllen können Fehler gemacht werden, die nässenden Korken Motten- und Schimmelbefall begünstigen. Dies schließen die hiesigen Winzergenossenschaften jedoch bei der von ihnen praktizierten Arbeitsweise aus.

Auf rund ein Prozent schätzen die Kellermeister



ALLERLEI GEFAHREN auf seinem Weg von der Korkeiche bis zur Flasche ist der Korken ausgesetzt. Seine Qualität wird bisweilen durch Insekten, Pilze oder Schimmel beeinträchtigt. Fotos: wer

ster der hiesigen Winzergenossenschaften die „Korksmeckerquote“. Wenngleich sich diese, wie Bähr betont, nie genau feststellen lasse. Daß das Problem mit dem Korkgeschmack in den vergangenen Jahren kleiner geworden sei, versichern auch die Kellermeister der Winzergenossenschaften Kappelrodeck, Robert Schnurr, und Waldulm, Ludwig Müller. Gegenüber heute etwa einem Prozent, so Schnurr, sei die Quote früher wesentlich höher gewesen. Sicherlich um die Hälfte habe man sie mittlerweile reduzieren können, zumal zwischenzeitlich auch in Portugal einiges getan werde, hebt Kellermeister Müller hervor, das Problem in den Griff zu bekommen.

Daß der Wein durch den Korken „atmen“ muß, ist unter Weinliebhabern ein Gerücht, das sich entgegen anderslautender wissenschaftlicher Erkenntnisse hartnäckig hält. Denn wird der Wein fachgerecht abgefüllt, verbleibt genügend Luft, damit bestimmte Alterungsprozesse ablaufen können. Für viele Weintrinker stellt das Entkorken der Flasche aber ein Ritual dar, so sei für viele ein guter Wein ohne Korken undenkbar. Nicht nur Kellermeister Bähr hält indessen den Drehverschluß für die idealere Lösung. Der, so meint er, könne die Qualität des Weines nur verbessern. Die Weintrinker jedoch machen da noch nicht mit. Technisch jedenfalls wäre die Umstellung für die Winzergenossenschaften kein Problem, denn bereits jetzt werden die 0,25-Liter-Flaschen und zum Teil auch die Literflaschen mit Schraubverschlässen versehen.

„Schraubverschlässe sind absolut dicht und

dazu billig“, schlägt Ludwig Müller in dieselbe Kerbe. „Gerade auf Literflaschen wären sie nicht schlecht.“ Bis zu zehn Prozent der Literflaschen werden in Waldulm bereits mit Schraubverschlässen versiegelt, in Sasbachwalden bis zu 25 Prozent. In Kappelrodeck werden neben den 0,7-Liter-Flaschen, an deren Korken sich noch keiner herangetraut hat, auch die Literflaschen noch gänzlich verkorkt. „Der Schraubverschluß wird jedoch sicherlich irgendwann kommen“, prognostiziert auch der Kappler Kellermeister Robert Schnurr, der dabei auch den hohen Preis für die Korken einkalkuliert. Habe früher ein solcher Verschluß um drei Pfennige gekostet, erinnert er sich, müsse man heute für den billigsten bereits 18 Pfennig hinlegen. Im allgemeinen bewegt sich der Korkenpreis zwischen zehn und 40 Pfennig. Die Kosten für einen Schraubverschluß liegen laut Kellermeister Müller dagegen bei lediglich 2,2 Pfennigen.

„Bevor der Schraubverschluß sich durchsetzen kann“, so Ludwig Müller, „müssen sich zuvor die Kellereien einig sein.“ Eine Werbeaktion beim Verbraucher, pflichtet sein Kollege Bähr bei, wäre bestimmt der Mühe wert. Zumindest auf längere Sicht sei denn auch geplant, den Anteil der Schraubverschlässe zu steigern. Ein Problem, so Bähr, stelle dabei die ausländische Konkurrenz dar, die bei einem Marktanteil von fast 50 Prozent den heimischen Einsatz von Schraubverschlässen erschwere. So wird der altgediente Korkenzieher wohl noch eine ganze Weile ein unverzichtbares Werkzeug im Haushalt bleiben.