

VINO ITALIANO

MITTEILUNGEN FÜR DIE FREUNDE DES ITALIENISCHEN WEINES



Schlechte Korken?

Eigene Gedanken über das in der Presse vorausgesagte baldige Ende des Flaschenkorkens

Nachdem ich in letzter Zeit so viel „Aufregendes“ und Irreführendes über den Kork gelesen habe, ist es mir ein Bedürfnis, für Klarstellung zu sorgen. Manche Überschriften würden der Bildzeitung Ehre machen. Die Dümmeren wie „Kork - Nein Danke“ oder „Der langsame Tod des Korks“ reichen ihrem Verfasser nicht gerade zum Ruhm. Sachlicher, auf Recherchen basierender Journalismus ist offensichtlich nicht mehr gefragt.

Leider sind viele Artikel zum Thema Kork in der Presse der Sache wenig dienlich, sie schüren die Hysterie beim Konsumenten. Häufig werden heute auch Korkfehler reklamiert, die keine sind. Das um so mehr, da heute viele Rotweine und auch Weißweine mehr nach Holz als nach Wein schmecken.

Es gibt bessere Lösungen

Demnach steht das Ende des Korkverschlusses für den Wein unmittelbar vor dem Aus. Das sehe ich nicht so. Wir alle wissen, dass es vom technischen Standpunkt aus betrachtet schon recht lange bessere Lösungen zum Verschließen von Weinflaschen gibt.

Aber leider hat die Kunststoffindustrie ihre großmundigen Versprechungen häufig nicht eingehalten. Aus psychologischen Gründen finden die Korkimitate aus Kunststoff noch den meisten Anklang. Immerhin kommt bei diesem Verschluss der Korkenzieher weiterhin zum Einsatz. Leider muss ich feststellen, dass bei den von mir geöffneten Flaschen, die Zahl der mit Kunststoffkorken verdorbenen Weine größer ist als die mit Fehlern durch Naturkork. Zweifellos gibt es auch eine Nische für den Kunststoffkorken, gleich welcher Farbe, nämlich für Weine, die mit Sicherheit innerhalb eines Jahres getrunken werden. Aber welcher Abfüller kann sich über den Zeitpunkt, wann sein Wein getrunken wird, sicher sein?

Der technisch ideale Verschluss wäre der Kronkorken. In der Sektindustrie hat er sich in vielen Jahrzehnten bewährt. (Bei der Flaschengärung wird die Flasche zwischenzeitlich mit einem Kronkorken verschlossen, bevor nach dem Degorgement der eigentliche Sektkorken aufgesetzt wird). *Kronkorken* wäre ein so schöner Name, würde er nicht ausschließlich für billige Getränke genutzt, da doch auch seine Herstellung sehr preisgünstig ist. Nur glaube ich nicht, dass man ihn mit einer *latinoenglischen* Wortschöpfung aufwerten kann. Wenn man Edelstahl statt billigem Stahlblech verwendet, ist das sicherlich eine Aufwertung aber technisch erforderlich ist es nicht.

Teuer und aufwendig dagegen ist der Glasverschluss. Als Dichtungsmaterial dient auch hier wiederum Kunststoff. Eine technische Berechtigung für diese Verschlussart kann ich nicht erkennen. Es ist jedoch verständlich, wenn ein Erzeuger seinen von ihm so wertvoll erachteten Wein mit einem wertvollen Verschluss versehen möchte.

Sinnvoller scheint mir dagegen ein Schraubverschluss. Er ist technisch fast perfekt, er ist preisgünstig, leicht wieder verschließbar und bietet Möglichkeiten für eine ästhetische Gestaltung. Wie z. B. der lange Schraubverschluss, der optisch der Metallkapsel einer mit Kork versehenen Flasche nahe kommt. Ich gebe zu, dass ich persönlich eigentlich keine Probleme damit habe und die Erzeuger bewundere, die den Mut haben, ihre guten Weine mit Schraubverschlüssen auszustatten.

Warum aber finden wir so wenig guten Wein mit diesen preiswerten Verschlüssen? Ein Frage über die Sie vermutlich selber schon häufig nachgedacht haben. Eine Frage, die in all den aggressiven journalistischen Ergüssen gegen den Naturkork nur selten versucht wird zu beantworten.

Mir scheint, dass den meisten Weinjournalisten zu wenig psychologische und kulturgeschichtliche Grundkenntnisse zur Verfügung stehen. Es wird von Milliarden-Schäden berichtet (einer schreibt vom anderen ab), die durch fehlerhaften Naturkork entstehen. Dessen ungeachtet verschließen die Erzeuger ihre Flaschen weiterhin mit Naturkorken. Warum? Wären die Verluste mit anderen Verschlüssen noch höher?- Eher nicht.

Der Kork und seine Fehler

Die Natur lässt die Korkeiche nicht wachsen um Flaschenkorken daraus zu gewinnen. Die Korkrinde dient dem Schutz des Baumes bei Waldbränden. Die hohe Wärmedämmfähigkeit verhindert die Zerstörung der Bast- und Kambiumschicht durch die Flammen. Schon ein halbes Jahr nach dem Waldbrand treiben die Korkeichen erneut grün aus. Das ist an ihrem natürlichen Standort, der mediterranen Macchia, überlebenswichtig. Nicht so in Portugal, dort stehen sie in sicherem Abstand ohne Unterholz, ausschließlich zur Produktion von Kork. Die Korkeiche ist ein sehr langsam wachsender Baum. Unter anderem deswegen ist es wohl schwierig Bäume zu züchten, in deren Rinde kein Schimmel gedeiht.

Nun wissen wir, dass der unangenehme Korkgeschmack von einem Stoff, dem TCA Trichloranisol verursacht wird, doch wird auch manche Flasche Wein durch "Muff" - Schimmel verdorben. Mit viel Ungeschick gerät auch der eigentliche Geschmack des Korkens, den er normalerweise nicht abgibt, in den Wein, z.B. wenn der Wein zur Abkühlung in den Kühlschrank gelegt statt gestellt wird.

Welche Nachteile kann man dem Kork noch nachsagen? Er kann nach einigen Jahrzehnten im zu feuchten Keller durchfaulen. Die Korkmotte, einst ein Schrecken für jeden Besitzer eines gut gefüllten Weinkellers, gibt es kaum noch und sie ist heute mit einfachen Insektiziden leicht zu bekämpfen. Der Kork ist in geringem Maße luftdurchlässig, was man lange, meist ungerechtfertigt, als Vorteil angesehen hat. Der Wein muss nicht unbedingt "atmen", wie vielfach behauptet wird. Um eine Flasche zu entkorken, braucht es etwas, wenn auch wenig Geschick. – Andere Nachteile fallen mir nicht ein.

Werden die Korken immer schlechter?

Es wird nun behauptet, angeblich auch bewiesen, dass die Zahl der Korkfehler stark zunimmt. Meine Erfahrung spricht dagegen. Das liegt vielleicht an den Weinen, die ich öffne und die, die andere

z.B. die Statistiker öffnen. Zu bedenken ist, dass heute viel mehr Wein in Flaschen abgefüllt und mit Naturkorken verschlossen wird als früher. Das muss nicht sein. Offene Weine in der Gastronomie sind mit einem Schraubverschluss schon wegen der Wiederverschließbarkeit zweckmäßiger aus gestattet. Weine die mit ziemlicher Sicherheit in den nächsten zwei Jahren getrunken werden, brauchen keinen extrem langen Korken.

Es liegt nahe, preiswerte Weine preiswert zu verschließen. Leider ist es aber häufig umgekehrt, Erzeuger von Weinen minderer Qualität versuchen ihr Produkt mit einem Naturkork aufzuwerten, um einen unberechtigt hohen Preis zu erzielen. Die Menge der guten Korken insgesamt bleibt aber ziemlich konstant, also werden mehr schlechte produziert.

So schlecht kann der Naturkorken nicht sein

Doch kann der Ärger über „Korkschmecker“ sehr unangenehm sein, sowohl für den Konsumenten als auch für den Händler und den Abfüller, am wenigsten aber für den Korkhersteller. Er kann nur schwer zur Rechenschaft gezogen werden, denn in den meisten Fällen ist die Beweiskette zu lang. Hier aber liegt der Schwachpunkt im System. Der Weinerzeuger schreibt seinen Namen auf die Flasche, muss er ihn auch auf den Korken schreiben, den er nicht hergestellt hat? Für das Gesetz reicht die Abfüllernummer. Der Name des Korkherstellers sollte klar und deutlich auf dem Korken zu lesen sein, so ist der Bezug zwischen dem, der den Korkfehler feststellt und dem, der ihn verursacht unmittelbar. Die Korkindustrie erweckt den Eindruck, das Auftreten von Korkfehlern sei schicksalhaft. Die Hersteller wissen sehr wohl, welche Partien Kork gut sind und welche nicht. Ganz ausschließen kann man allerdings einen Korkfehler nicht. Doch bin ich der Meinung, er lässt sich auf ein Zehntel reduzieren, wenn der Hersteller es wirklich will. Damit werden gute Korken wiederum teurer, was die Verwendung zwangsläufig einschränkt.

Unser Ambiente wird heute von vermeintlicher technischer Perfektion geprägt. Würden Sie so viele Telefone wie Flaschen Wein kaufen, wäre sowohl die Fehlerquote als auch der Ärger weit aus höher. Warum verlangen die meisten Menschen dann mehr Kontinuität und Sicherheit in der Qualität von der Natur, wo sie leider nicht immer zu garantieren ist. Trotz technischer Perfektion in der Erzeugung bleibt sowohl der Wein als auch der Kork ein Naturprodukt. HLB