

VINO ITALIANO

MITTEILUNGEN FÜR DIE FREUNDE DES ITALIENISCHEN WEINES



AKTUELLES ÜBER KORKEN

Wenn man die neusten Nachrichten von der "Korkfront" hört, kann man manchmal nur noch erschrecken. Ist das Ende des Korks als Verschluss für Weinflaschen bereits so nah, wie viele Insider behaupten? Jedenfalls gibt es berechtigte Annahmen meinerseits, dass es noch eine Menge Lösungen gibt.

Die Kunststoffstopfen, die seit kurzem massiv eingesetzt werden, geben eine gewisse Hoffnung, dass uns die wirklichen Korken noch eine Zeit lang erhalten bleiben. Das scheint paradox, doch hat diese Hypothese durchaus ihre Berechtigung wenn man die Verwendung von Korken auf Weinflaschen etwas differenziert. Was soll ein guter 45- oder 50 mm langer Korken auf einer Flasche Weißwein, von der man annehmen kann, dass sie in den nächsten sechs oder acht Monaten geöffnet wird? Ein Kunststoffkorken wäre dort angebracht.

Was aber gibt es für Alternativen zum Naturkork? Der Kunststoffstopfen ist nun eigentlich schon seit 20 Jahren qualitativ kaum verändert auf dem Markt. Es gibt jene, die aus einzelnen Kunststoffstückchen zusammengesetzt scheinen. Sie ähneln dem Naturkork am meisten. Aber es gibt auch andere die ihren Kunststoffcharakter in keiner Weise verhehlen. Technisch gesehen, gibt es da wenig Unterschiede. Die Nachteile sind die gleichen. Kunststoffe, Thermoplaste enthalten mehr oder weniger Lösungsmittel oder auch Weichmacher genannt. Diese Lösungsmittel neigen zum

Verdampfen. Ein Phänomen, das jeder kennt. Der Kunststoff wird hart und spröde und schrumpft zu dem auch noch. Ein weiterer Nachteil ist die, wenn auch sehr schwache Löslichkeit der Lösungsmittel im Wein selbst, wodurch der Geschmack des Weines leidet. Da aber nun dieser Alterungsprozess relativ langsam verläuft, könnte man den Kunststoff problemlos für kurzlebige, vor allem Weißweine verwenden, wenn da nicht der Weintrinker wäre. Er nämlich weiß es manchmal besser. Ihm gefällt der Wein so gut, dass er sich noch ein paar Flaschen für die nächsten Jahre aufheben möchte. Es ist aber auch der Weintrinker, der mit seinem ästhetischem Empfinden an dem synthetischen Produkt Anstoß nimmt. Nach diesem ästhetischen Gesichtspunkt scheiden dann andere Verschlüsse, wie etwa Kronkorken und Schraubverschlüsse ganz aus. Warum eigentlich? Ein Kronkorken aus Edelstahl kann durchaus einen positiven ästhetischen Eindruck hinterlassen. Das Problem ist also die Gewöhnungsbedürftigkeit, ein absolut menschliches Problem. Technisch sind beide für die Konservierung von Wein perfekte Verschlüsse.

Die gegenwärtige Krise auf dem Korksektor ist ausgelöst vor allem durch die vielen Korkfehler im Wein. Der jüngste und gravierenste Fall ist der eines der angesehensten Barolo-Winzers, dessen 97-er Barolo fast vollständig durch Korkscha-den vernichtet wurde. Der Schaden geht in die Millionen. Da der (deutsche) Korklieferant

zu einer außergerichtlichen Einigung nicht bereit war, sehen sich die Parteien nun vor dem (deutschen?) Gericht wieder.

Die Klagen über die Korkhersteller sind meiner Erfahrung nach berechtigt. Ich bin der Meinung, dass diese durchaus die Qualität ihrer Produkte kennen und bewusst das Risiko einkalkulieren. Sicher ist der Schaden erheblich, wenn eine Partie Korkrinde vernichtet oder billig für andere Verwendungszwecke verkauft werden muss, da sie nicht für die Herstellung von Korken für Weinflaschen geeignet ist. Aber dieser Schaden steht in keinem Verhältnis zu dem am Wein, der durch schlechte Korken verursacht wird. Es wäre mehr als logisch, wenn nur beste Qualitäten zu Weinkorken verarbeitet werden. Wir können davon ausgehen, dass die sprunghaft angestiegene Schadenquote bei bestimmten Weinen auf die Verwendung billigen, schlechten Rohmaterials zurück zu führen ist. Wobei der Begriff "billig" in Anbetracht der stark gestiegen Preise sehr relativ zu sehen ist.

Seit etwa drei Jahren lesen wir über das DELFIN-Verfahren, das aus Brüssel mit beachtlichen Mitteln gefördert wird, als die Lösung des Problems. Dabei versucht man es mit einer anderen Methode die Korken zu reinigen und zu konservieren, nämlich mit Erhitzen durch Mikrowellen. Nichts Neues! Praktische Ergebnisse liegen aber immer noch nicht vor. Wie es aussieht werden wir wohl bald, wenn die EU-Mittel endgültig verbraucht sind, auch nichts mehr hören. Wo liegt nun die Lösung des Problems? In der Verwendung von Ag-

glomeratkorken wohl kaum. Das Agglomerat wird mit einem Kunststoffleim gebunden. Dafür gilt das oben Gesagte über die Lösungsmittel in verstärktem Maße. Nach spätestens sechs Monaten schmeckt der Wein merklich nach Leim. Außerdem ist die Wahrscheinlichkeit, dass der Wein nach schlechtem Kork schmeckt eine vielfach größere, da ein Vielfaches an Korkpartikeln zu einem Kork verarbeitet wird. Eine kleine, wenn auch unbefriedigende, jedoch zum gegenwärtigen Zeitpunkt zu akzeptierende Lösung, sind Agglomeratkorken die auf der Unter- und Oberseite mit einem nur millimeterdicken Plättchen aus Naturkork beschichtet sind. Sie werden in Italien seit langer Zeit für Spumante verwendet. Das heißt sie werden nicht für längere Flaschenlagerung eingesetzt.

Über Alternativen wie Bag-in-Box oder das Abfüllen im Tetrabrick möchte ich hier besser nicht sprechen, denn sie bilden nur eine Alternative zum Schraubverschluss.

Die Lösung kann also nur sein, dass verstärkt für einfache Weine Kunststoffstopfen verwendet werden, wobei wir bewusst in Kauf nehmen, dass die eine oder andere vergessene Flasche vielleicht nicht perfekt ist. Oder ist es wirklich so schwer sich an einen guten Kronkorken zu gewöhnen. Früher oder Später wird es dazu kommen und wir werden weniger Ärger mit Korkscheckern haben. Hoffen wir!

HLB