



WEINBAU

Drehen statt ziehen

Bislang war der Korken Inbegriff des kultivierten Weingenusses. Jetzt bringen immer mehr Winzer auch teure Tropfen mit Schraubdeckeln auf den Markt.

Dem französischen Benediktinermönch Pierre Pérignon haben die Weinliebhaber auf der ganzen Welt viel zu verdanken. Der Kellermeister und Prokurator der Abtei Saint-Pierre d'Hautvillers gilt als Erfinder der Flaschengärung und damit als Vater des Champagner. Er war es auch, der gegen Ende des 17. Jahrhunderts seine edlen Tropfen mit einem Eichenkorken verschloss, statt sie – wie bislang üblich – mit minderwertigen Hanf- oder Holzpfropfen abzudichten. So konnten Schaumwein und sonstige Rebensäfte über einen längeren Zeitraum hinweg in Flaschen gelagert werden.

Seither gehörte das Ploppen des Naturkorkens zum guten Ton stilvollen Weingenusses – selbst wenn dieser bisweilen nicht ungetrübt blieb. Nicht selten nämlich macht sich die hoch gelobte Riesling-Spätlese, ihres Kork-Stopfens entledigt, im Glas als eine modrig-muffige, gelbliche Flüssigkeit breit, wo sie doch nach Aprikose, Ananas und Pfirsich schmecken müsste.

Der Kenner weiß: Der Wein „korkt“. Im Restaurant lässt er ihn zurückgehen. Zu Hause freilich, beim Essen im Freundeskreis, bleibt – ist der Weinändler nicht kulant – nichts anderes übrig, als die teure Flasche dem Ausguss zu übergeben und bei der nächsten Flasche zu hoffen, dass nicht die gesamte erworbene Weinkiste verkorkt ist.

Schuld an dem Modder in der Flasche ist der Stoff Trichloranisol. Der entsteht, wenn bei der Lagerung der Korken-Rinde Schimmelpilz und Chlorverbindungen eine unheilige Allianz eingehen. Was, trotz aller Vorsichtsmaßnahmen und Behandlung mit Mikrowellen oder Enzymen, öfter vorkommt, als Winzern und Weinfreunden lieb ist.

Nach Ansicht von Experten korkt der Inhalt nahezu jeder zehnten Weinflasche. Die EU-Kommission schätzt den Schaden europaweit auf jährlich rund 500 Millionen Euro. Abhilfe könnte der gute alte Schraubverschluss schaffen – doch der steht, bislang jedenfalls, hier zu Lande eher für Kopfschmerz verbreitende Billigweine der Kategorie Kellergeister, Amselfelder oder Lambrusco.

Im Ausland allerdings schwinden die Vorbehalte. In der Schweiz sind die praktischen Drehverschlüsse schon auf 80 Prozent aller Flaschen zu finden. Und selbst in Frankreich, dem Weinland schlechthin, verzichtet neuerdings sogar ein renommierter Bordeaux-Erzeuger auf den Kork-Stopfen. André Lurton füllte zuletzt seine Weißen Château La Louvière und Couhins-Lurton in Flaschen mit Schraubverschluss ab. Selbst das angesehene Fachblatt „Wine Spectator“ propagierte jüngst in einer Kolumne die Kork-Alternative.

Noch werden in Deutschland rund 90 Prozent aller Weinflaschen mit dem Naturprodukt verschlossen. Doch die Suche nach Alternativen ist inzwischen auch unter der jungen deutschen Winzerelite voll im Gange – nicht nur, weil zuweilen ganze Tranchen verkorkter Wein statt im Handel in der Destille für Industrialkohol landen. Ein guter Naturkorken kostet bis zu 35 Cent pro Flasche und ist damit fast fünfmal so teuer wie eine Metallabdeckung.



Glaskorken (Vino Lok)
Alternative für edle Tropfen

Mosel-Winzer Schmitt

„Die Weine bleiben länger frisch“

Heinz Schmitt, im vergangenen Jahr vom Gault Millau zum „Aufsteiger des Jahres“ an der Mosel gekürt und zuletzt mehrfach für seine Rieslinge ausgezeichnet, war es leid, dass seine Weine immer wieder mit Korkgeschmack verdorben wurden. Inzwischen hat er rund ein Drittel seiner Produktion auf Schraubverschlüsse umgestellt, und in den nächsten Wochen will er erstmals auch einen Teil seiner hochwertigen Spät- und Auslesen mit dem vier Zentimeter langen Metallverschluss abfüllen.

„Die Weine bleiben länger frisch als bei Kork, weil sie weniger oxidieren“, sagt Schmitt. „Jede Flasche, die man auf den Tisch stellt, schmeckt wie die vorherige.“

Seine Kunden haben den Schwenk hin zu dem vermeintlichen Billigverschluss inzwischen großteils akzeptiert. „Ich hatte nur eine Kundin, die gesagt hat, wenn ich schon zehn Euro für einen Wein ausbebe, sollte der auch einen Korken haben.“

Nicht jeder möchte eben mit der lieb gewordenen Tradition des Entkorkens brechen. In Weinregionen wie Baden, Rheinhessen, Franken oder Württemberg ist die Akzeptanz von Schraub- und Kronkorkenverschlüssen allerdings deutlich höher als beispielsweise in Städten wie Hamburg oder Berlin, hat Ernst Büscher vom Deutschen Weininstitut in Mainz beobachtet.

Gleichwohl wird auch künftig kein Weißweintrinker völlig auf sein geliebtes Korkenploppen verzichten müssen. „Naturkork wird, vor allem im Hochpreissegment, auf absehbare Zeit Verschluss Nummer eins bleiben“, sagt Friedrich Zürn vom Institut für Weinbau in Geisenheim. Allerdings gibt es neuerdings auch für edle Tropfen eine Alternative: einen Verschluss aus Glas. Seit diesem Jahr testen knapp 40

Weinbaubetriebe das neue System. Noch sind die Glaspfropfen mit 35 bis 40 Cent pro Flasche recht teuer. Zudem müssen bis dato alle Weine von Hand verschlossen werden, eine Maschine gibt es noch nicht. Auch ist noch nicht sicher, ob der millimeterdünne Gummiring zwischen Flaschenhals und Glaskorken eine jahrelange Lagerung garantiert.

Dennoch setzen viele Weinexperten auf Glas als Kork der Zukunft – vor allem im Hochpreissegment. „Ich akzeptiere nur Kork, mit allen seinen Problemen, oder Glas, wenn es um Qualität und Image geht“, sagt beispielsweise Paula Bosch, Sommelière im berühmten Münchner Gourmet-Lokal Tantris. „Was anderes kommt mir nicht auf den Tisch.“

JÖRG SCHMITT