

Verschluss-Sache

Jeder Weintrinker kennt die Situation. Ein wunderbares Essen ist vorbereitet und der passende Wein aus dem Keller geholt. Und dann: Der Wein korkt.

Diese weintechnischen Unfälle und der folgenden Leidensdruck bei Winzer und Konsument haben in den vergangenen Jahren derart zugenommen, dass Handlungsbedarf angezeigt war. Welche alternativen Verschlüsse zum Kork gibt es und was sind sie wert?

Günter Triebaum, Winzer aus Rust am Neusiedlersee, war Mitarbeiter bei „Wein & Co“ in Wien, bevor er den elterlichen Betrieb übernahm. Schon damals war mangelhafter Kork ein höchst leidiges Thema. Für Triebaum blieb bei der Suche nach Alternativen bis heute der Schraub- oder Drehverschluss die einzige Wahrheit.

„Ich war es leid, jede Flasche Wein, die wir sorgfältig produziert haben, seinem Einzelschicksal, also dem Kork, zu überlassen. Mittlerweile verwenden wir für 90 Prozent unserer Produktion Schraubverschlüsse“, sagt ein sehr zufriedener Triebaum.

Der Schraubverschluss sei fortschrittlich und zuverlässig. „Mit einem Ochsengepann fährt auch niemand mehr, seit es das Automobil gibt“, sagt der Ruster, der sein Wissen auch als Vortragender an der Weinakademie weitergibt.

Auch viele Restaurantbesitzer und Sommeliers hatten die Nase voll. Bis zu 15 Prozent und mehr durch Kork verdorbene Flaschen war einfach zu viel. Adi Schmidt vom Restaurant „Steirerack“ in Wien kauft heute fast nur noch Weine mit Schraubverschluss. Wenn es sein muss, streicht er auch einmal einen Lieblingswein von der Karte, wenn der Winzer auf den traditionellen „Stoppel“ besteht.

Der bekannte und deutlich als Kork in Geruch und Geschmack wahrnehmbare Fehlerlepton wird durch Trichloranisol hervorgerufen. Diese Substanz entsteht durch das Zusammenwirken von Chlor (als Behandlungsmittel im Kork enthalten) sowie Phenolen und Mikroorganismen im Wein.

Aber auch der „schleichende Kork“ stellt ein großes Problem dar. Hier zeigt der Wein nicht den deutlich zuordenbaren Korkton. Er

Genug gärgert: Der Qualitätsverfall beim guten alten Kork hat dem Schraubverschluss zum Durchbruch verholfen. Er ist zwar weniger romantisch, dafür garantiert er die Qualität in der Flasche.

PETRA BADER

wirkt vielmehr unzugänglich, muffig und verschlossen, kurzum: wenig attraktiv. Der Konsument macht den Produzenten und nicht den Flaschenverschluss für die dürftige Qualität des Weines verantwortlich – was die Winzer natürlich als unverschuldet hinzunehmende Rufschädigung begreifen.

Einige Zeit lang wurde der Kunststoffkork als bester Flaschenverschluss gehandelt. Er lässt sich mit dem Korkenzieher wie ein Naturkork aus der Flasche ziehen, wenn auch mitunter mit etwas mehr Kraftaufwand. Für viele war der Kunststoffkork auf den ersten Blick eine gute Sache, weil die Ästhetik passt. Leider hat sich herausgestellt, dass der Kunststoffkork Weine früh altern lässt. Sie wirken sehr schnell überreif. Einzig für Weine wie den „Steirischen Junker“, die nach einem halben Jahr ausgetrunken sind, ist der Kunststoffverschluss eine akzeptable Alternative.

Einige Weingüter setzten auf Glasverschlüsse. Optisch wunderbar, jedoch mit vielen Problemen behaftet, werden sie jetzt kaum mehr eingesetzt. Zwischen Flaschenhals und Glasstopfen dient ein Ring aus Silikon zur Dichtung. Dieser Ring dichtet angeblich nicht hundertprozentig ab, was zu einer unerwünschten Oxidation des Weines führt. Auch die sehr hohen Kosten des Glasverschlusses haben viele Weingüter schließlich abgeschreckt.

In Österreich wenig verwendet wird der Kronenkorken, wie von der Bierflasche ge-

wohnt. Dabei bietet er im Blickwinkel der Qualität des Verschlusses eine echte Alternative. Kronenkorken müssen allerdings aus Nirosa sein, sonst ist die Gefahr groß, dass sich die Kunststoffbeschichtung der Metallkapsel löst und der Wein eine metallische Note erhält. Das wichtigste Argument gegen den Kronenkork aber ist sein billiges Image.

Sehr zufrieden mit seiner Verschlusslösung ist Hannes Hirsch vom Weingut Hirsch in Kammern im Kamptal. Er hat sich vor fünf Jahren als Erster in ganz Österreich entschlossen, seine gesamte Palette vom einfachen Veltliner bis zu den Spitzenweinen vom Heiligenstein und Gaisberg komplett mit Schraubverschluss abzufüllen. Was damals einer Revolution gleichkam und überall als mutige Entscheidung anerkannt wurde, ist heute ein großer Gewinn geworden.

Mit dem Jahrgang 2006 kam bereits die fünfte Drehverschlussabfüllung auf den Markt. Hannes Hirsch und sein Vater Josef hatten immer heftiger am „Naturprodukt“ Kork gezweifelt.

Heute sind sie froh, das Risiko mit der Umstellung auf den Schraubverschluss eingegangen zu sein. „Wer im Keller richtig arbeitet, bekommt einen optimalen Wein auf die Flasche, der dann auch so bleibt“, sagt Hannes Hirsch.

In der Tat ist bei der Weinherstellung einiges zu beachten. Der Schwefelgehalt sollte relativ niedrig gehalten werden. Der Wein kann sonst schnell einen „Schwefelböcker“ ausfassen, also einen Geruch nach faulen Eiern. Insgesamt muss im Keller perfekt gearbeitet werden. Der Schraubverschluss verzeiht keinen Fehler. In jedem Fall sollte der Füllzeitpunkt des Weines nach seiner Reife und nicht nach dem Kalender oder drängenden Kunden festgelegt werden.

Auch wenn sich die Betreiber der Korkeichenplantagen in Portugal immer mehr bemühen, durch qualitätsbewusste Arbeit die Fehlerrate beim Naturkork zu minimieren, wird das Weinerlebnis mit dem „Blop“ im Ohr immer seltener. Das Öffnen einer Weinflasche mit Schraubverschluss kann aber ebenso elegant geliebt werden. Schauen Sie beim nächsten Restaurantbesuch dem Sommelier genau auf die Hände.



Hannes Hirsch aus dem Kamptal hat als erster Winzer in Österreich seine gesamte Weinpalette auf Schraubverschluss umgestellt. Bild: SN



Wegen der rasant gestiegenen weltweiten Nachfrage konnten die Produzenten die Qualität des Naturkorks nicht halten. Bild: SN/HEINZ BAYER

Von Kunststoff bis Glas

Vor- und Nachteile: Der Naturkork und seine Alternativen

Traditionell ist der Verschluss einer Weinflasche mit Naturkork üblich. Die immer knapper werdenden Korkressourcen und die häufigen Korkfehler beim Wein machen jedoch alternative Verschlüsse immer interessanter. Nur: Bei allen Alternativen gibt es ein Für und Wider.

Kunststoffkorken: Für Weine mit sehr kurzer Lagerung haben sie durchaus ihre Berechtigung. Sie werden entweder im Spritzgussverfahren hergestellt oder extrudiert, also aus thermoplastischem Material in Form gebracht, und anschließend von einer weichen Hülle umgeben, so dass sie sich dem Flaschenhals gut anpassen. Das Öffnen der Flasche geschieht wie beim Naturkork. Die Kunststoffstopfen lassen allerdings viel Luft zum Wein. Dies bedingt, dass

der Wein sehr früh müde und überreif schmeckt und sich teilweise selbst „tot-oxidiert“.

Schraubverschluss oder Stelvin: Die so genannten Schraubverschlüsse haben eine Vielzahl an Vorteilen. Die meisten Fachleute sehen in ihnen die beste Lösung im Hinblick auf die Haltbarkeit des Weines. Vor allem in Übersee gibt es Versuche, die dies über 30 Jahre dokumentieren. Ein weiteres wichtiges Argument ist die Hygiene. Außerdem: Der Konsument kann die geöffnete Flasche jederzeit bequem wieder verschließen. Zu Beginn der Einführung des Schraubverschlusses wurde der ästhetisch gewöhnungsbedürftige Eindruck immer wieder als negativer Punkt angeführt. Mittlerweile ist das Image des Mineralwasserverschlusses kein Thema mehr.

Kronenkorken: Er eignet sich sehr gut als kostengünstiger Weinflaschenverschluss. Leider haftet am Kronenkork das Image der Bierflaschenkapsel, was beim Weintrinker nicht gut ankommt. Für die Gastronomie im Schankweibereich ist der Kronenkork durchaus eine gute Lösung. Allerdings sollten die Kronenkorken aus Nirosa sein, da das bei Bierflaschen übliche Material zu rosten beginnen kann, wenn sich die Kunststoffbeschichtung löst. Das kann zu Fehlertönen im Wein führen.

Glasverschluss: Der größte Vorteil des Glasverschlusses ist seine ansprechende Optik. Da der Verschluss zwischen dem Flaschenhals und dem Glasstopfen mit einem Silikonring abdichtet, sind ähnliche Probleme mit vorzeitiger Alterung des Weines wie beim

Kunststoffkorken aufgetreten. Leider gibt es zu diesem Verschluss noch keine Langzeitstudien. Weiters verursacht der Glasverschluss hohe Kosten in der Anschaffung sowie bei der Abfüllung.

Presskorken: Der Presskork besteht aus vielen kleinen Korkteilchen (Resten), die wieder in die ursprüngliche Form eines Naturkorks gepresst werden. Er schützt nicht vor Korkgeschmack im Wein und ist somit keine wirkliche Alternative zum Naturkork. Einzig sein sehr niedriger Preis ist als Vorteil anzuführen. Die „Luxusausführung“ dazu ist der „DIAM-Kork“. Er wird in einem ähnlichen Verfahren, wie Kaffee entkoffeiniert wird, vom Korkgeschmack gereinigt. Durchsetzen konnte sich dieser Verschluss bis jetzt noch nicht.

Ihre Weintermine

Weinviertel

24.3.
Frühlingserwachen in der Wolkersdorfer Kellgasse, 2120 Wolkersdorf, Info: Tel.: +43 2245 240160, kultur@wolkersdorf.at
28.03.
Venus-Cuvée 2007 im Festsaal, Hauptplatz 9, 2103 Langenzersdorf, Info: Tel.: +43 2244 2428
05.04.
Mailberger Weinfrühling im Schloss Mailberg, 2024 Mailberg, Info: Leopold Maschl, Tel.: +43 676 4079179, vinothek@mailbergvalley.at, www.mailbergvalley.at

Carinthum

29.03. - 30.03. €
13. Göttlesbrunner Jungweinschnuppern in der Kellergasse, 2464 Göttlesbrunn, Info: Gemeinde Göttlesbrunn, Tel.: +43 2162 8276, gemeinde@goettlesbrunn-arbesthal.com

Thermenregion

04.04. - 06.04. €
Wein im Schloss im Deutschordensschloss Gumpoldskirchen, 2352 Gumpoldskirchen, Info: Tourismusbüro, Tel.: +43 2252 63536

Traisental

30.03.
Jahrgangspräsentation der Jungweine 2007 in der Kellergasse am Eichberg, 3133 Traismauer, Info: Tel.: +43 2783 8012 oder +43 664 4041835

Kamptal

19.04. €
Wein.Glas.Kult in der LOISIUM Kellerwelt, Loisium Allee 1, 3550 Langenlois, Info: DI Romana Fertl, Tel.: +43 2243 33346, office@opensesse.at, www.opensesse.at

Kremstal

05.04.
Losgelöst(it) im Atriumhaus Weingut Sepp Moser, Wienerstraße 1, 3495 Rohrendorf bei Krems, Info: Tel.: +43 2732 83841

Oberösterreich

31.03. €
Weinwunder 08 in der Lederfabrik, Leonfeldnerstraße 328, 4040 Linz, Info: Beatrix Pokany, Tel.: +43 7239 6228, weinhaus@wakolbinger.at

Wien

13.04. - 15.04. €
Intervitis Vienna im Messezentrum, Messeplatz 1, 1021 Wien, Info: Landesmesse Stuttgart GmbH, Tel.: +49 711 25890, www.messe-stuttgart.de/intervitis-wien

Salzburg

30.03. - 02.04. €
Vin Austria im Messezentrum Salzburg, 5021 Salzburg, Info: Reed Exhibitions Messe Salzburg, Andrea Zöchling, Tel.: +43 662 4477228, vinaustria@reedexpo.at, www.vinaustria.at

Steiermark

03.04. €
Jahrgangspräsentation Steirischer Wein in der Stadthalle, Messeplatz 1, 8010 Graz, Info: Landesweinbauverband Stmk, Tel.: +43 316 8050 1335, weinbau@lk-stmk.at

Burgenland

28.03. - 29.03. €
Frühlingserwachen mit Wein und Düften im Weinkulturhaus, 7521 Bildein, Info: Ing. Müllner Gerhard, Tel.: +43 664 2340846, muellner_g@aon.at

12.04. - 13.04.

Weinfrühling in Gols im Weinkulturhaus, Hauptplatz 20, 7122 Gols, Info: Tel.: +43 2173 20039, www.weinkulturhaus.at

€ = kostenpflichtige Veranstaltung

Seminare für Weinliebhaber:

Das vollständige Seminarprogramm können Sie bei der Weinakademie Österreich kostenlos anfordern, Info: Tel. 02685/6853 od. 02732/87612, www.weinakademie.at

Weitere Veranstaltungen rund um den Wein finden Sie unter www.weinausoessterreich.at

www.weinausoessterreich.at

