„Plopp“ oder „Knirsch“

Korken oder Schraubverschluss – nur eine Glaubensfrage?

Mit einem dezenten Geräusch gleitet der Korken sanft aus der Flasche und endet im einem finalen Plopp! Für viele Weintrinker Musik in den Ohren. Doch diese Ouvertüre erklingt immer seltener, der traditionelle Verschluss der Weinflaschen ist auf dem Rückzug. Schraub- und Glasverschlüsse oder Plastikstopfen, die von Kork kaum zu unterscheiden sind, haben dem Naturkorken den Rang abgelaufen. Weltweit sind heute weit über zwei Drittel aller Flaschen mit einem alternativen Verschluss – in der Regel mit Schraub- beziehungsweise Drehdeckel – versehen.

Deutsche Winzer haben dem traditionsreichen Naturprodukt noch mit am längsten die Treue gehalten, doch auch hier geht der Trend in Richtung Drehverschluss. In gut 80 Prozent aller deutschen Weine steckt kein Korken mehr, Tendenz steigend. Und es sind längst nicht nur günstige Schoppenweine, die auf den „guten alten Korken“ verzichten müssen. Auch bei hochwertigen Qualitäten gehört das „Plopp“ immer häufiger der Vergangenheit an.

Ist der „Niedergang“ des Natur-Korkens jetzt das Ende gepflegter Wein- und Trinkkultur?

Ist der „Niedergang“ des Natur-Korkens jetzt das Ende gepflegter Wein- und Trinkkultur? Ganz sicher nicht! Es gibt gute Gründe für den Drehverschluss. Zum einen sind hochwertige Korken teure Mangelware geworden. Zum anderen weisen, selbst bei bester Kork-Qualität, immer noch zehn Prozent der abgefüllten Weine einen Fehlton auf, für den der traditionelle Flaschenverschluss verantwortlich ist. Ein Schaden von bis zu 500 Millionen Euro pro Jahr entstand dadurch der europäischen Weinwirtschaft, hat eine EU Kommission errechnet.

Der Drehverschluss hingegen ist preisgünstig, dicht und inert, d.h. kaum reaktionsfreudig. Die hohe Dichtigkeit des Drehverschlusses hat zudem noch den Vorteil, dass ein vorzeitiges Altern des Weines durch ein Austrocknen des Korkens ausgeschlossen ist. Praktisch ist er obendrein: Die Flasche kann stehend wie liegend aufbewahrt werden, ist bequem zu öffnen und wieder zu verschließen. In angebrochenen Flaschen bleibt der geliebte Tropfen zudem auch noch länger trinkfähig.

Und was ist mit der Lagerfähigkeit? Auch hier, ob es Weinpuristen gefällt oder nicht, schneidet der Drehverschluss häufig besser ab. Langzeituntersuchungen renommierter Winzer in Frankreich und Australien ergaben, dass die Weine über Jahre jugendlich und frischer bleiben als die gleichen Tropfen in verkorkten Flaschen. Experten glauben, dass bei Schraubverschlüssen der größere Leerraum im Flaschenhals den Wein zwar schneller reifen lässt, die hohe Dichtigkeit aber den Entwicklungsstand über Jahre konserviert.

Der Drehverschluss hat zwar viele Vorteile, doch...
...das Ende des Korkens ist damit nicht besiegelt

Gibt es dennoch Pluspunkte für den Korken? Durchaus: beispielsweise die Umweltbilanz. Die ist beim Korken deutlich besser als bei anderen Verschlüssen. Die nachhaltige Bewirtschaftung der Korkeichen-Wälder, die zahlreichen seltenen Tier- und Pflanzenarten geeigneten Lebensraum bieten, ist dafür verantwortlich. Weit mehr als die Hälfte der in Europa produzierten Korken kommt aus Portugal. Alle sieben Jahre kann eine Eiche geschält werden, um daraus neue Korken zu produzieren. Für eine gute Qualität muss bei der Verarbeitung penibel auf Sauberkeit geachtet werden, nur dann kann gewährleistet werden, dass das Endprodukt keine Pilz- und Schimmelspuren aufweist, die später in der Flasche den unerwünschten Kork-ton verursachen.

Doch gerade in Bezug auf saubere Verarbeitung waren viele Kork-Produzenten früher nachlässig. Das Geschäft lief einfach zu gut. Die Qualität war nicht mehr ausreichend und als Konsequenz daraus hat sich die Weinindustrie nach alternativen Verschlüssen umgesehen. Das Problem der Kork-Produzenten ist also weitgehend hausgemacht. Sollte sich die Produktion von Korken aber nicht mehr lohnen und die Korkwälder durch Eukalyptus-Bäume ersetzt werden, hätte das auch fatale Folgen für den Arten-Reichtum in der Region.

Korkeichen gelten als hervorragende CO2-Speicher.

Zudem gelten Korkeichen als wahre CO2-Speicher, was hinsichtlich des Klimawandels nicht zu unterschätzen ist. Umwelt-Organisationen wie Greenpeace oder WWF plädieren daher für den Korken in der Flasche, auch aus Umweltgesichtspunkten.

Außerdem ist der Korken zu fast 100 Prozent wiederverwertbar. Ein Lichtblick: Es hat bei den Kork-Produzenten mittlerweile ein Umdenken stattgefunden. Mit moderner Technologie und erhöhtem Qualitätsbewusstsein rückt man dem Problem zu Leibe. Mit Erfolg: Bei guten portugiesischen Lieferanten gehen die Reklamationen aufgrund von Verunreinigung gegen Null.

Noblesse Oblige, ein bisschen noch

Ist der Drehverschluss bei über 90 Prozent der abgefüllten Weine dem Korken gleichwertig bis überlegen, streiten sich die Experten-Geister allerdings immer noch, ob dies in der absoluten Spitzenklasse auch so ist. Brauchen die großen Bordeaux', Brunellos oder Barolos vielleicht doch den Korken, um über Jahrzehnte zu „atmen" und dann ihre wahre Größe auszuspielen? Wäre ein „Château Petrus" oder „Lafite" auch in die bel étage des Weinhimmels aufgestiegen mit einem Drehverschluss auf dem Flaschenhals? Schlüssig zu beantworten sind diese Fagen wohl kaum, nicht zuletzt aus Mangel an Vergleichsmöglichkeiten. In der „Champions-League" der Weinwelt wird eben noch weitgehend verkorkt und nicht geschraubt. Daran wird sich in absehbarer Zeit wahrscheinlich auch nicht viel ändern.

Und dann ist da natürlich noch die Sache mit der Sinnlichkeit, die beim Genuss von Wein und Sekt immer eine nicht unbedeutende Rolle spielt. Man stelle sich vor: Ein besonderer Anlass, die Krönung ein guter Champagner, der Kellner kommt, präsentiert den edlen Tropfen und – dreht am Flaschenhals einen Drehverschluss auf – nein danke, hier gehört der „Plopp" einfach dazu!

Impressum:
Herausgeberin: Ingeborg Molitor, Imenkampstr. 7, 45770 Marl
Redaktion: Pressebüro a.ha, Recklinghausen