

«Der Wein muss in der Flasche atmen!» Dies ist die Meinung der Naturkork-Anhänger. Stimmt das, und sind deshalb alle anderen Verschlussarten ungeeignet?

Fabienne Schnyder Zenhäusern

Welchen Zapfen hätten Sie gerne?

Corinne Clavien-Desfayes, Oenologin beim Landwirtschaftsdepartement des Kantons Wallis, und Claude-Alain Puttalaz, Leiter der Landwirtschaftlichen Schule im Unterwallis, wägen mit WB extra die Vor- und Nachteile der verschiedenen Weinverschlüsse ab.

Korkeiche – ein 100-prozentiges Naturprodukt

Die Korkeichen werden in Spanien und Portugal kultiviert. Sie erreichen ein Alter von mehreren hundert Jahren und schützen sich mit einer bis zu zehn Zentimeter dicken Rinde gegen Feuer und Verdunstung. Diese Rinde kann etwa alle zehn Jahre abgeschält werden und liefert den Kork für die

Flaschenzapfen. Bei einer solchen Ernte wird der Baum nicht beschädigt – die Rinde wächst wieder nach.

Monopolstellung der Korkzapfen ist gebrochen

Weltweit wird immer mehr Wein produziert, die Produktion von Naturkorken ist jedoch limitiert. Aus diesem Grund haben Weinbauern und Weinkellereien schon seit Mitte der neunziger Jahre nach Alternativen gesucht. Die einfachsten Erzeugnisse, die Weine in 3/8-Flaschen und die Literflaschen, werden inzwischen mit Kunststoffzapfen, Kronverschlüssen oder Schraubverschlüssen ausgestattet. Die Schweiz war bereits in den Achtzigern

Vorreiterin und auch Erfinderin der Drehkapsel – Bague Vins Suisse, die hauptsächlich für den Weisswein gebraucht werden. Die Verwendung anderer Verschlüsse als den Naturkorken für höherwertige Weine begann in Europa erst sehr langsam. Inzwischen ist die Akzeptanz für andere und auch innovative Alternativen auch im höheren Preissegment deutlich gestiegen. Der Naturkorken ist nicht mehr sakrosankt – das einstige Tabu ist keines mehr. Welche Zukunft der Kork auch haben mag: Seine über Jahrhunderte hinweg dominante Position dürfte endgültig gebrochen sein.

Auch Kunststoffkorken kann «Zapfen» haben!

Wie soll man sich unter all den verschiedenen Verschlussarten zurechtfinden? Corinne Clavien-Desfayes drückt die Bedeutung der Wahl des richtigen Zapfens sehr bildlich aus: «Im Moment des Abfüllens und Verschliessens der Flasche reduziert der Wein seinen Lebensrhythmus, er versinkt in einen Winterschlaf, aus dem er langsam erwacht, wenn die Flasche entkorkt wird. Man muss ihm Zeit lassen, wieder zu sich zu kommen. Erst dann ist er bereit, seine Geschichte zu erzählen.» Während dem Winterschlaf reift er und gewinnt an Qualität,



Korkzapfen

Entkorken

Selten Probleme. Alte Zapfen können brechen. Mit den heutigen Zapfenziehern ist nur ein geringer Kraftaufwand nötig. Falls der Zapfen zu sehr parafiniert ist, kann er festkleben.

Geeignet für

Grand Cru, Weine mit langem Leben.

Vorteil

Ist Symbol für guten, alten Wein. Naturprodukt, lässt den Wein atmen und weiterleben. Spricht alle Sinne an, auch den Tastsinn.

Nachteil

Keine homogene Qualität, kein Zapfen ist gleich. Qualität nicht konstant. Nimmt schlechte Gerüche auf. Insbesondere bei 3/8-Flaschen nicht so geeignet, da die kleinere Weinmenge zuviel Korkgeschmack übernimmt.



Presskorken

Entkorken

Bricht eher als der Korkzapfen.

Geeignet für

Weine, die schnell konsumiert werden. Kleinere Flaschen.

Vorteil

Günstiger Preis des Korkens, verglichen mit dem Korkzapfen. Keine Investition in neue Verkorkungs-Maschinen nötig.

Nachteil

Wirkt billig. Leim, Neutralität des Zapfens. Gilt nicht für die brevetierten DIAM-Zapfen, die garantieren, dass keine Schadstoffe in den Wein gelangen.



Kunststoffkorken

Entkorken

Etwas kraftaufwendiger. Es ist auch schwieriger, nach dem Öffnen die Flasche wieder zu verschliessen.

Geeignet für

3/8-Flaschen. Schneller Verbrauch.

Vorteil

Verschiedene Farben geben einen trendigen, jungen Touch. Günstig.

Nachteil

Zusatzkosten mit Maschine. Reagiert sensibler auf Oxydation. Entkorken zum Teil schwierig.

nimmt seine Umgebung auf. Auch die negativen Einflüsse wie das Trichloranisol (TCA) – der Alptraum eines jeden Weinbauern. Es ist der Stoff, der den berüchtigten Korkton auslöst, der Wein muffelt und erinnert an nasse Kartons, «är het Zapfu!». Der Verursacher des TCA's befindet sich als natürliches Produkt in der Rinde der Korkeiche, aber auch in anderen Holzprodukten. Ein Kunststoffzapfen – falsch gelagert – kann durch ein Holzpalett von TCA befallen werden. Deshalb ist das A und O die richtige Lagerung aller Verschlüsse in einem trockenen Raum mit guter Durchlüftung.

Der Wein muss atmen – eine kontroverse Geschichte

«Der Wein muss in der Flasche atmen, deshalb sollten nur Naturkorken verwendet werden!» Stimmt das? Claude-Alain Puttalaz meint nur: «Wenn dem so ist, warum wurden dann früher die Korken qualitativ hochwertiger Weine mit Wachs oder Siegelack überzogen?»

Effektiv reicht der Sauerstoff im Flaschenhals völlig aus, um die komplexen Vorgänge während der Weinalterung in Gang zu bringen. Zuviel Sauerstoff lässt den Wein nur schneller reifen – ein Vorteil für einen gerbstoffreichen, jungen Wein, ein Nachteil



Oenologin Corinne Clavien-Desfayes: «Wein erwacht langsam aus dem Winterschlaf, wenn die Flasche entkorkt wird.»

für einen edlen, teureren Wein, der nicht für den sofortigen Gebrauch bestimmt ist. Denn die Oxydation hört nicht dann auf, sobald der Wein optimal gereift ist.

Welcher Verschluss für welchen Wein?

Die Walliser Weine werden auf verschiedenste Arten verschlossen. Die

Tabelle zeigt, welche Verschlussarten für welchen Wein geeignet sind. Oft entscheidet aber das Gefühl und der Eindruck. «Den Walliser Wein degustiert man zuerst mit den Augen», äusserte sich kürzlich der Franzose Michel Bettane, international anerkannter Weinexperte, «indem man die wunderschönen Weinberge bewundert!» Die Weinverschlüsse auch...? ■



Glas

Entkorken

Sehr einfach zu entkorken, ohne Kraftaufwand.

Geeignet für

Für vier- bis fünfjährigen Wein.

Vorteil

Wirkt edel, gediegen. Spricht den Tastsinn an. Einfach ohne Werkzeug zu öffnen. Verschliesst die Flasche auch nach Erstgebrauch hermetisch. Flasche kann liegend wieder gelagert werden.

Nachteil

Ungefähr gleich teuer wie Korkzapfen. Spezielle Verkorkungsmaschine und genau adaptierte Flaschen werden benötigt. Keine langfristigen Testergebnisse.



Drehkapsel

Entkorken (Bague Vins Suisse)

Sehr einfach mit einer Vierteldrehung, ohne Kraftaufwand und ohne Werkzeug.

Geeignet für

Fendant und Gamay. Problemlos für vier- bis fünfjährigen Wein.

Vorteil

Günstigeres Weinsegment, «Mineralfaschen-Look». Kleines Ansteckungsrisiko. Der Wein behält seine Frische, die Reinheit der Aromen länger. Kein Werkzeug nötig, um es zu öffnen.

Nachteil

Heikel bei Schlägen - kann sich verformen und undicht werden. Image und Sicherheit der Unverletzlichkeit, Drehverschluss dreht leer. Gefahr, sich zu schneiden.



Kronkapsel

Entkorken

Einfach mit Kapselöffner.

Geeignet für

Literflaschen

Vorteil

Sehr günstig. Praktisch, schnell zu öffnen. Wein behält seine Aromen und Fruchtigkeit.

Nachteil

Billig, Bierflaschen-Look. Der Verschluss kann nach dem Öffnen nicht mehr verwendet werden.