

## **Der richtige Weinverschluss: Naturkorken oder Schrauber?**

**Für Winzer, Weinkenner und Genießer ist die Frage nach dem richtigen Weinverschluss ein hochemotionales Thema, an dem sich in Deutschland hitzige Debatten entzünden**

Wir steigen hier nicht in diese heiße und zuweilen unsachlich geführte Diskussion ein, sondern stellen beide Verschlussarten schlicht im friedlichen Vergleich vor: Vorteile haben beide Verschlusstypen.

Der Naturkorken hat unser Bild vom Wein geprägt – und steht bis heute für Wertigkeit und Stil. Der Rohstoff wird aus der Rinde der Korkeiche gewonnen und ist elastisch, geschmacksneutral, flüssigkeitsabweisend und passt sich luftdicht der Flaschenmündung an. Er hat eine geringe Dichte und verfügt über eine große Widerstandsfähigkeit gegenüber hohen Temperaturen, Fäulnis und Verschleiß. Diese in der Natur einzigartigen Merkmale sind der Grund für die jahrhundertlange Erfolgsgeschichte des Naturkorkens.



Hin und wieder zu schaffen macht dem Naturkorken jedoch der sogenannte "Korkschmecker". Die für den holzig-muffig riechenden Weinfehler verantwortliche Chemikalie Trichloranisol (TCA) entsteht zuweilen in Weinkellern und Weinfässern, aber auch durch Verunreinigungen des Korks mit Pflanzenschutzmitteln - und gelangt so zuweilen in den Wein, manchmal übrigens auch in den mit Dreher verschlossenen.

Die sensiblen Spürnasen beim amerikanischen WineSpectator haben bei ihren Weinproben 2012 einen Anteil von 3,7 Prozent mit TCA verunreinigter Weine ausgemacht - zugestandenermaßen jedoch oft jenseits der Wahrnehmungsschwelle des Normalverbrauchers. Die Korkindustrie selbst geht von einem Anteil von unter einem Prozent TCA-befallener Korken aus. Für besonders edle Korkenchargen wird gar jeder Korken einzeln von Experten abgerochen, um jegliche TCA-Kontamination auszuschließen. So oder so: Der Anteil fehlerhafter Korken wurde in den vergangenen Jahren durch akribische Qualitätsprüfungen und hohe Investitionen der Korkindustrie stark reduziert.

Für den Schraubverschluss spricht aus Sicht des Konsumenten vor allem anderen seine einfache Handhabung. Statt des rituellen ‚plopp‘ ein schneller Dreh - und schon ist die Flasche servierfertig. Ein unschätzbare Nutzen in der Gastronomie mit hoher Drehzahl. Ein weiterer Vorteil ist seine Gasdichtigkeit, denn die erhält die Frische im Wein. Für jung zu trinkende Weine und Gutsweine ist er darum gut geeignet.

Doch auch der vergleichsweise geringe Herstellungspreis ist in bestimmten Marktsegmenten für Winzer und Konsumenten ein wichtiges Argument. Deutsche Winzer füllen inzwischen rund zwei Drittel ihrer Weine in Flaschen mit Schrauber ab. In anderen Ländern, den USA und der inzwischen größten Weinkonsumentennation China, bleibt der Naturkorken hingegen unverändert marktbeherrschend.



Das liegt sicher auch an den einschlägigen Vorteilen, die der Naturkorken gegenüber dem Schraubverschluss hat. Dazu zählt nicht nur die Ökobilanz seiner Herstellung, die um Längen besser aussieht als beim energieintensiv aus Aluminium hergestellten Schraubverschluss. Die Korkindustrie ist eine vollständig grüne Industrie - und das macht sie zum naheliegenden Partner eines hochwertigen Naturprodukts: Dem Wein. Es sind jedoch besonders die Vorteile bei der Weinreifung, die Weinkenner und Winzer besonders interessieren - von Jochen Ratzenberger über Sabine Mosbacher bis hin zu Winzer-Legende Armin Diel: Sie alle sind überzeugt, dass der Naturkorken die entscheidende Zutat zu einem guten Wein ist.

Denn der Naturkorken gewährleistet eine ausgewogene Weinreifung: Durch Abgabe geringer Mengen Sauerstoff an den Wein schafft der Naturkorken die Voraussetzung für eine gleichmäßig harmonische Entwicklung. Durch seine Sauerstoffdichtigkeit birgt der Drehverschluss hingegen die Gefahr, dass Weine mit reduktiven Noten entstehen. Er hat zudem eine Neigung zu Bocksern; die Fehlnote erinnert an gekochten Kohl und insbesondere faule Eier.

Ähnliche Vorteile hat der Naturkorken bei der Lagerung: Weine mit Naturkorken sind nahezu unbegrenzt stehend oder liegend bei konstanter Temperatur lagerfreundlich. Bei Weinen mit Schraubverschlüssen wird eher ein mittlerer Wert von bis zu drei Jahren stehend oder liegend empfohlen.

Das Rennen zwischen Naturkorken und Schraubverschluss ist also entschieden: Für beide. Für Naturfreunde und für Genießer optimal reifender Weine jedoch gilt nach wie vor: Finger weg vom Schrauber!