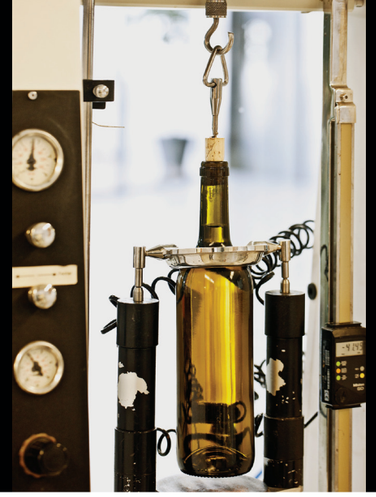
KORK - RENAISSANCE



Natürlich nachhaltig.

Cork
Natürlich Kork.

Kork kehrt zurück
Die Meldungen über das Ableben der Korkverschlüsse waren wohl etwas verfrüht. Die Verschlüsse aus der Rinde der Korkeiche *Quercus suber* stehen für einen jahrhundertealten, zum Kulturgut gewordenen Umgang mit Wein – und sind das Plädoyer für eine Verschlusstradition, die einem nachhaltigen Umgang mit den einzigartigen Biotopen der Korkwälder dient.
Kronenkorken und Kunststoffstopfen, MCA- und Longcap-Verschlüsse haben es nicht geschafft, die Naturkorken aus den Regalen zu verbannen. Ganz im Gegenteil: Derzeit ist der Korken als Flaschenverschluss – gerade im Bereich von hochwertigen Weinen – im Aufwind, während der Verkauf von Schraub- und synthetischen Verschlüssen stagniert. Dafür gibt es gute Gründe: Nach der Lösung der sogenannten Korkschmecker -Problematik bieten heute die in ihren Eigenschaften unübertroffenen Korken hochwertigen Weinen über Jahrzehnte eine langsame Entwicklungsmöglichkeit.

Die Stimmung dreht sich
Kürzlich wurde auf der VINEXPO in Bordeaux bekannt, dass erstmals im Vergleich zur Mitte der 90-er Jahre wieder mehr Korken abgesetzt werden: Die Verkäufe sollen im Jahr 2010 gegenüber 2009 um 7 Prozent gestiegen sein, im ersten Quartal 2011 zum Vorjahreszeitraum sogar um 12 Prozent. Große Supermarktketten wie Auchan (Frankreich) und Sainsbury's (Großbritannien) bieten ihre Wein-Eigenmarken nur noch mit Naturkorkverschlüssen an. „Kork ist zurück und bleibt", schreibt kürzlich der „Guardian" und weiter, „Weinmacher von Südafrika bis Kalifornien legen den Schalter um – von Schraubverschlüssen zurück zum Kork." Das renommierte Weingut Klein Constantia verschließt seine Sauvignon-Blanc-Toplinie „Perdeblokke" wegen der Gefahr reduktiver Aromen mit schwefelhaltigen Verbindungen unter dem Schraubverschluss jetzt wieder mit Naturkork. Und auch Verbraucher denken erneut um. So entscheiden sich im wichtigen US-amerikanischen Markt immer mehr Käufer für hochwertige Naturkorkverschlüsse.

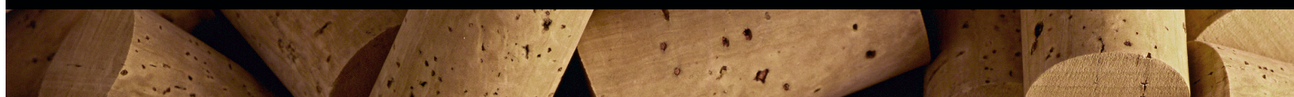
Suberin, Lignin und Gerbstoffe
Was macht den klassischen Flaschenkorken zu einem unvergleichlichen Produkt? Er ist extrem leicht (nur etwa 0,16 g pro cm^3) und besteht zu rund 90 Prozent aus einem der Luft ähnlichen Gas, das in den etwa 40 Mio. Zellen je cm^3 Kork enthalten ist. Das sehr elastische Korkgewebe kann beim Verschließen auf zwei Drittel seines Volumens gepresst werden. Durch seine natürliche Ausdehnung im Flaschenhals dichtet der Kork auch dann in verlässlicher Weise ab, wenn es temperatur- und fertigungsbedingt zu unebenen Innenflächen oder veränderten Flaschenhalsdurchmessern kommt. Das ist ein großer Vorteil gegenüber alternativen Verschlüssen.
Auch die Korkzellen selbst bieten beste Bedingungen zum Abdichten, denn sie bestehen aus Suberin und Lignin, aus Polysacchariden und einem wasserabstoßenden Wachs. Das führt zu einer nahezu 100-prozentigen Dichtheit und demzufolge zu hoher Resistenz gegenüber Feuchtigkeit und Oxidation. Die im Kork enthaltenen Gerbstoffe haben überdies eine Schutzwirkung gegen Bakterien und Pilze.

Völliger Luftabschluss versus moderate Oxidation
Erneuerbar, wiederverwertbar, klimaneutral und mit der geringsten Kohlendioxid-Emission bei der Verschlussproduktion – das sind die herausragenden Eigenschaften des Naturkorkens, wenn es um Nachhaltigkeit geht. Er übertrumpft damit alle „alternativen" Verschlüsse.
Dennoch geht es bei der Entscheidung pro oder contra Kork nicht nur um Fakten, sondern ebenso um persönliche Vorlieben. So loben Kork-Befürworter dessen Verschlussfähigkeit und Gasdichtigkeit, die im Laufe der Zeit nur einen sehr kleinen Sauerstoffeintrag erlaubt und somit optimal zur langsamen Reifung der harten Phenole im Rotwein beiträgt. Die Liebhaber synthetischer Verschlüsse heben die Beseitigung des Korkschmekkers (der, wie man seit geraumer Zeit weiß, andere Ursachen haben kann) und die „Naturkork-Optik" hervor, übersehen aber deren unzureichende Dichtigkeit. Anhänger der screw caps mögen die Wiederverschließbarkeit der Flaschen sowie die Konservierung von Frische und Frucht, müssen aber mit den Vorwürfen leben, dass ein jahrelanger Verzicht auf die Entwicklung von Reifepotentialen der Komplexität des Weines nicht gerecht wird. Überdies führe ein Schraubverschluss häufig zu reduktiven Aromen und Schwefelnoten im Wein, weil er Sauerstoff vollkommen abschotte.

Kork als Sündenbock
Kork diente oft als „Sündenbock" für oxidative Schäden am Wein, die eher auf technischen Mängeln während des Füllens beruhen: So darf die Flasche weder zu hoch gefüllt noch die Verkorkung unter zu hohem Druck erfolgen. Die Flüssigkeit kann ansonsten zwischen Wand und Kork gepresst werden und über die Korkporen (Lentizellen) mit ihren Leitungsbahnen in den Korken eindringen. Ein Vakuum zwischen Verschluss und Flüssigkeit oder das Befüllen mit Kohlendioxid sind mögliche Auswege: Im Vakuum wirkt sich die Komprimierung weniger gravierend aus – und CO2 löst sich später im Wein. Auch Schäden an den Pressbacken, Mängel im Korkmaterial oder falsche Korkendurchmesser führten zu Auslaufschäden, die heutzutage weitgehend der Vergangenheit angehören sollten. Wenn bei der Füllung Temperaturen von 15° bis 20° herrschen und ein Luftraum von etwa 15 mm bis zum Korkspiegel beachtet wird, sollte dem optimalen Verschluss und der gewünschten Lagerung nichts mehr im Wege stehen.

Minimaler Sauerstoff für maximale Reifung
Die heutigen Korkqualitäten lassen nur noch geringste Mengen an Sauerstoff hinein. In minimalem Umfang trägt zudem der aus den Korkzellen stammende Sauerstoff zur Mikrooxidation und somit zur langsamen Reifung des Weins in der Flasche bei. Die „ruppige" Säurestruktur der oft noch „harten" Tannine wird durch Bildung langkettiger Moleküle abgemildert; Farbe und Geschmack werden stabilisiert. Sauerstoff scheint auch vorhandene Schwefelverbindungen beseitigen zu können, was in der ansonsten reduktiven Atmosphäre nicht möglich ist. Auf einen Effekt der geschmacklichen Abrundung durch „Absorption flüchtiger Säuren" im Korkmaterial wurde kürzlich in der Blog-Diskussion des britischen ´Telegraph´ hingewiesen. Weinkolumnistin Victoria Moore berichtete von dem „verdrängten Phänomen", dass viele Weine mit Schraubverschluss (bei dem häufig Fälle von Ausläufern durch Mängel im Anrollverfahren bekannt werden) reduktive Aromen enthalten, deren Entstehung durch die luftdicht schließenden, metallhaltigen Abdichtungsfolien begünstigt werden.

Nachhaltigkeit schafft Vertrauen
Dem Interesse traditions- und nachhaltigkeitsbewusster Winzer an korkverschlossenen Weinen sowohl für den alsbaldigen Genuss wie für die längere Lagerung zur weiteren Optimierung von Qualität und Aroma kann leicht Rechnung getragen werden. Die Kork-Renaissance leistet dazu ihren Beitrag. Parallel hat sich der qualifizierte Fachhandel positioniert: Er hat die Zeichen der Zeit erkannt und setzt beim Flaschenverschluss zunehmend auf ökologische Verträglichkeit.
Seit geraumer Zeit wird daher im Fach- und Einzelhandel gezielt für Kork als die nachhaltigste Verschlusslösung aktiv geworben.

APCOR Portuguese Cork Association
DEUTSCHER KORK-VERBAND E.V.
COMPETE PROGRAMA OPERACIONAL FACTORES DE COMPETITIVIDADE
QREN QUADRO DE REFERÊNCIA ESTRATÉGICO NACIONAL PORTUGAL 2007.2013
EUROPEAN UNION European Regional Development Fund

Mehr Informationen zum Thema Naturkork unter **www.natuerlichkork.de**