





## KORKSCHMECKER -

# SCHULDFRAGE OFFEN!

### Natürlich nachhaltig.







Korkschmecker gleich Naturkorken? Dass diese Gleichung nicht aufgeht, zeigen neueste Forschungsergebnisse: Die Ursachen für den typischen Korkgeschmack liegen nicht zwangsweise am Verschluss.

"Der Wein hat Kork!" Egal, ob im Restaurant oder bei der Weinprobe, Fehlton im Wein ist einfach ärgerlich. Doch wie erklärt man dem Gast oder Kunden diesen unangenehmen Geruch und Geschmack, wenn der Wein gar nicht mit einem Naturkorken verschlossen wurde?

Im Grunde haben es erst die alternativen Flaschenverschlüsse ans Tageslicht gebracht: Die Ursache für muffige Fehltöne müssen nicht unbedingt vom Korken herrühren. Denn trotz alternativer Verschlüsse wie Schraubverschluss & Co. ist das Problem mit dem Korkschmecker keineswegs verschwunden. Forscher aus Deutschland und Frankreich haben inzwischen nicht nur verschiedene chemische Verbindungen über das Trichloranisol (TCA) hinaus als Ursache für Fehltöne entdeckt, sie haben auch eine Vielzahl unterschiedlicher Quellen lokalisiert.

Beispiele zeigen, dass Fassproben eines Weins frisch, sortentypisch und fehlerfrei sind, der Wein aus der Flasche mit Alternativverschluss aber dennoch muffig und fehlerhaft schmecken kann. Der Grund dafür? Mittels Gaschromatographien wurden beispielsweise Belastungen in der Raumluft entdeckt, die von den im Keller verarbeiteten Baumaterialien (mit Holzschutzmittel behandelte Balken, Mauerputz) stammen. Auch Holzpaletten oder durch mangelnde Lüftung vermehrte Schimmelpilze wurden durch solche Untersuchungen als Ursache für unsaubere Weine festgestellt. Das Problem mit den so genannten Kork-

schmeckern liegt vor allem an der geringen Geruchsschwelle. Schon im kleinsten Nanobereich können Verbindungen wie TCA oder auch Pentachloranisol und Tribromanisol geruchlich wahrgenommen werden. Seit den ersten Ergebnissen zu den Ursachen der Korkschmecker arbeitet die Korkindustrie konsequent an der Weiterentwicklung ihrer technischen Möglichkeiten, um die Belastung von Weinen mit TCA oder anderen chemischen Verbindungen von vorneherein zu vermeiden. In der Folge ist die so genannte Hypochloridbleichung der Korken völlig aus der Produktion verschwunden. Neu entwickelte Verfahren gehen sogar noch einen Schritt weiter: So werden mit Hilfe einer Dampfdestillation Naturkorken nicht nur desinfiziert, sondern gleichzeitig die chemischen Verbindungen wie TCA aus den Rohkorken gefiltert.

Die Maßnahmen der Korkindustrie setzen jedoch schon viel früher an, zum Beispiel in der Lagerung der Korkeichenrinden auf abgeschrägten Böden aus Beton oder Edelstahl sowie einer optimalen Durchlüftung, um die Bildung von Pilzen und Bakterieninfektionen von Anfang an zu unterbinden.

Die Investitionen der Korkindustrie und der Korkhersteller zeigen inzwischen ihre Wirkung. Der weltweit bekannte Oenologe Michel Rolland erklärte beispielsweise in einem Zeitungsinterview mit der argentinischen "Clarín", Weinhersteller könnten heute "Naturkorken ohne jegliche Probleme nutzen". Und mit dieser Meinung steht er längst nicht mehr alleine da. Denn es zeigt sich: Der angebliche Korkton im Wein hat viele Ursachen und ist nicht zwangsläufig auf einen fehlerhaften Naturkork zurückzuführen.

Mehr Informationen zum Thema Naturkork unter www.natuerlichkork.de

















### Interview mit Prof. Dr. Rainer Jung

Die Ursachen für Fehltöne liegen nachweislich selten am Naturkorken. Wie hoch schätzen Sie, ist der Anteil von Weinen mit Fehltönen, die mit Naturkorken verschlossen sind?

Diese Frage war bis heute noch nicht eindeutig zu beantworten, da es nicht möglich ist, eine solche Quote eindeutig zu ermitteln. Wir haben bei uns im Institut aber in den letzten Jahren die Erfahrung gemacht, dass durch den Einsatz von Alternativverschlüssen und die Verwendung von Korken im eher hochpreisigen Segment eine Reduzierung der Fehltonquote erreicht wurde. Einerseits muss nicht mehr das gesamte Korkmaterial, das hergestellt wird bzw. anfällt, zu Weinkorken verarbeitet werden. Andererseits haben die Qualitätskontrollen in vielen Betrieben mittlerweile einen sehr hohen Standard erreicht. Betriebe, die diesen Standard nicht halten konnten, sind vom Markt verschwunden oder haben keine Zukunft.

#### Wie beurteilen Sie die Ergebnisse der Aktivitäten der Korkindustrie, um negative Einflüsse der Naturkorken auf den Wein weiter zu verringern?

Die Aktivitäten der Korkindustrie zur weiteren Reduzierung der Probleme sind sehr vielfältig und spielen sich mittlerweile auch auf einem wissenschaftlich hohen Niveau ab. Durch die Audits im Rahmen des "Geisenheimer Prüfsiegels" stehen wir im ständigen Kontakt mit Unternehmen aus Deutschland, Frankreich, Italien, Portugal und Spanien, können die Veränderungen in den letzten 15 Jahren deutlich sehen und auch im Rahmen der Reklamationsstatistiken, die in den Betrieben geführt werden, nachvollziehen. Die umfangreichen und intensiven Kontrollen, insbesondere aber auch

das Verständnis für eine qualitätsorientierte Produktion ist heute in den im Markt erfolgreichen Unternehmen gegeben. Die Qualitätskontrollen im Rahmen des "Geisenheimer Prüfsiegels" und darüber hinaus sind mittlerweile unabdingbare Voraussetzungen für Lieferungen von Naturkorken weltweit.

#### Sind Naturkorken heute für Sie wieder eine sichere Methode, sprich ein diskutabler Verschluss oder würden Sie Winzern zu einem alternativen Verschluss raten?

Naturkorken waren zu jeder Zeit ein diskutabler Verschluss, Probleme gab es aber sicher zu der Zeit, in der praktisch alle Rohware zu Flaschenverschlüssen verarbeitet wurde und der Kork eine Monopolstellung hatte.

Grundsätzlich ist Kork als Naturmaterial von Seiten der physikalischen Eigenschaften als Verschlussmaterial auch für eine langfristige Weinlagerung sehr gut geeignet. Bei vielen neueren Alternativverschlüssen ist eine Kenntnis über eine langfristige Weinlagerung noch gar nicht vorhanden.

Das Problem, aber gleichzeitig auch der Vorteil von Kork ist dessen Natürlichkeit. Problematisch ist die natürliche Schwankungsbreite, die nur durch eine sorgfältige Selektion und Sortierung, also im Rahmen von Qualitätskontrollen reduziert werden kann. Neuere Ideen, die wir mit der Korkindustrie verfolgen, gehen hier sogar in Richtung der 100 Prozent-Kontrolle, die bei einem Naturprodukt natürlich optimal wäre.

Der Vorteil der Natürlichkeit des Korkmaterials liegt darin, dass es sich um einen nachwachsenden Rohstoff handelt, der infolge einer extensiven und natürlichen "Bewirtschaftung" in den Ursprungsländern entsteht und der vom Weinkonsumenten deswegen geschätzt



Prof. Dr. Rainer Jung von der Forschungsanstalt Geisenheim gilt als anerkannter Experte rund um das Thema Verschlüsse. Für seine herausragenden Leistungen in Forschung und Lehre wurde er im Dezember 2010 zum Honorar-Professor ernannt

wird. Diese Natürlichkeit möglichst zu belassen bzw. die Korkbehandlungen weitgehend zu reduzieren, ist aus meiner Sicht, neben der Verschlussqualität und -neutralität, eine der wichtigsten Forderungen, wenn es um die Zukunftsfähigkeit des Produktes geht.

Die Korkindustrie hebt das Argument der Natürlichkeit und Nachhaltigkeit hervor. Bei der Herstellung von Alternativverschlüssen werden dagegen Rohstoffe verbraucht, die teilweise mit hohem Kostenaufwand gewonnen werden müssen. Darüber hinaus ist es denkbar, dass im Rahmen der Herstellung, Verwendung und Entsorgung Umweltbelastungen entstehen, die beim Naturkork nicht auftreten.