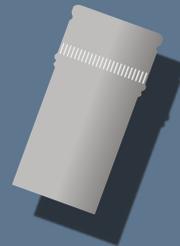


DIVO | terroir

Revue Nr. 97
Juni 2024
CHF 15.00



Verschlusssysteme für Weinflaschen

Editorial

Kein Mensch würde es akzeptieren, wenn 2 bis 10% aller Gerichte in einem Restaurant ungeniessbar wären. Doch genau das ist der Anteil an Weinflaschen, die ein Korkproblem haben, sprich einen muffigen Geruch oder staubige Noten aufweisen und vor ihrer Zeit oxidiert sind. Auch wenn in den letzten Jahren bedeutende Fortschritte erzielt wurden, existiert das Problem nach wie vor, und die Konsumenten neigen dazu, diese fehlerhaften Weinflaschen als schicksalsgegeben hinzunehmen. Dabei gibt es seit einigen Jahrzehnten eine wachsende Zahl alternativer Verschlussysteme.

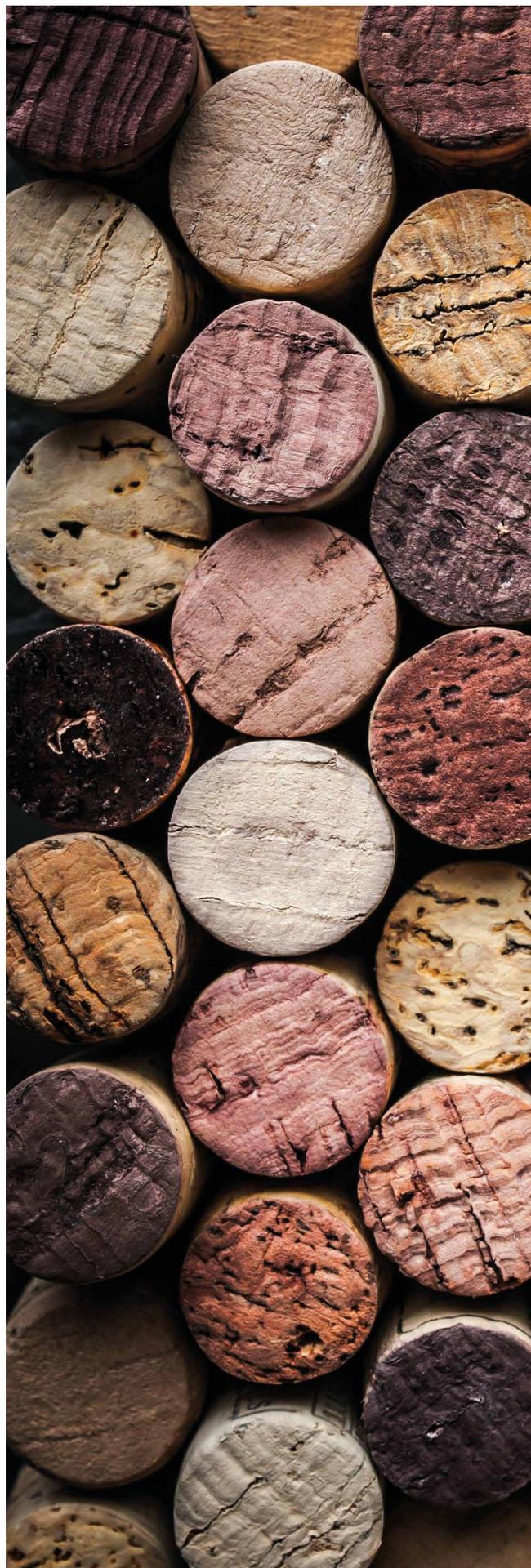
In dieser Revue biete ich Ihnen einen Tour d'horizon durch diese unterschiedlichen Verschlussysteme, zeige ihre Vorteile und ihre Unzulänglichkeiten auf und äussere meine persönliche Meinung dazu.

Eine kleine Umfrage bei den DIVO-Lieferanten zeigt deren Vorlieben auf. Danach erteilen wir Schweizer Winzern und Önologen das Wort, die ich für diese Revue interviewt habe.

Das Verschliessen der Flaschen ist ein wichtiger Arbeitsschritt in der Produktionskette eines Weins. Das Thema ist äusserst komplex und verdient es, in einer Revue DIVO Terroir vertieft zu werden, könnte man ihm doch eine ganze Enzyklopädie widmen, so umfassend und facettenreich ist es. ●



— Dr. José Vouillamoz
stellvertretender Direktor von DIVO



Titelbild: Die Vielfalt der Verschlussysteme.

Inhalt

Editorial	2
Die Geschichte der Weinverschlüsse	4
Der Korkgeschmack	6
Verschlussysteme für Weinflaschen	7
Naturkorken	8
Natürlicher Kork	9
Technische Korken	11
Gemischte Korken	14
Synthetische Korken	15
Dreh- oder Schraubverschluss	17
Glaskorken	18
Der Kronkorken	19
Und das meinen die DIVO-Winzer	21
Pierre Monachon, Cave Derrey-Jeu (VD, Schweiz)	22
Henry Grosjean, Château d'Auvernier (NE, Schweiz)	24
Christian Gfeller, Ingenieur-Önologe (VD, Schweiz)	25
Gilles Besse und Richard Riand, Domaine Jean-René Germanier (VS, Schweiz)	26
Nicolas Zufferey, Cave des Bernunes (VS, Schweiz)	28
Didier Joris, Önologe und Selbstkelterer (VS, Schweiz)	29
Schlussfolgerungen	31



Die Geschichte der Weinverschlüsse

Der Feind Nummer eins des Weins ist die Oxidation. Seit Urzeiten haben die Menschen versucht, ihn davor zu schützen (abgesehen von bewusst oxidativen Weinstilen natürlich). Seit vor rund 300 Jahren Glasflaschen für den Transport und den Service des Weins aufgefunden sind, war der Korkzapfen lange Zeit der einzige verwendete Flaschenverschluss. Noch heute ist er der am meisten verbreitete Verschluss. Doch seit den 1980er-Jahren wurde seine Alleinherrschaft zunehmend in Frage gestellt durch diverse Alternativen, die entwickelt wurden, um die Mängel des Naturkorks auszubügeln, etwa den Korkgeschmack (zur Hauptsache auf 2,4,6-Trichloranisol oder TCA zurückzuführen), den Geschmack nach nasser Erde (Vorkommen von Geosmin), vegetabile Noten (Vorkommen von Pyrazin), den Duft von Rauch (Vorkommen von Gujacol) usw. Zudem kann es beim Naturkork mangels Dichtigkeit zu Schwund kommen.

Die Geschichte der Verschlusssysteme für Weinbehälter reicht bis in die Antike zurück. Im 2. Jahrhundert v. Chr. verschlossen die Ägypter ihre Tonkrüge mit Schilfmatten, einem Tuch oder einem kleinen Tonteller, versiegelt mit Schlamm. Die Aussenseite wurde bemalt und zuweilen mit einem offiziellen Siegel versehen, dem Vorgänger der modernen Etiketten.

Da Kork elastisch ist und keine Flüssigkeiten durchlässt, wurde er von den alten Griechen für das Verschließen der Amphoren verwendet. Diese Technik überdauerte bis in die römische Epoche, wie Cato bezeugt (234-149 v. Chr.), der die Notwendigkeit betonte, die Tonkrüge nach dem Ende der Gärung mit Kork und Pech zu verschließen. ●



Der «Zapfen» eines ägyptischen Tonkrugs, der ein offizielles Siegel trägt, mit der Bezeichnung «Das Haus des Amenhotep», vermutlich ein Hinweis auf den Palast des Amenhotep III. in Malkata auf dem Westufer des Nils. Ca. 1360 v.Chr. (Quelle: The Metropolitan Museum of Art, New York, USA).



Amphoren vom Typ Dressel aus dem Ende des 2. Jahrhunderts v. Chr., gefunden in der Nähe von Toulouse.



Holzstopfen sind bei allen Fässern im Keller sichtbar. Gemälde aus Genua, entstanden zwischen 1330 und 1340 (British Library, Add. MS 27695, f° 14).

Die Rinde der Korkeiche (*Quercus suber* L.) wird «geerntet», sobald der Baum 43 Jahre alt ist und danach etwa alle neun Jahre, immer zwischen Mai und August. Eine Korkeiche verfügt über eine mittlere Lebenserwartung von 170 bis 200 Jahren (Quelle: Amorim Cork, SA).



Der Korkgeschmack

Der zu trauriger Berühmtheit gelangte «Korkgeschmack» geht auf das Vorhandensein von Haloanisolen zurück, einer Molekülgruppe, die dem Wein die typischen, abstossenden Mufftöne verleihen, die an einen feuchten Keller oder einen nassen Hund erinnern. Ist ihre Konzentration sehr gering, nimmt man keinen Muffton wahr, konstatiert aber, dass die Aromen belegt, ja, unterdrückt sind. Der Wein wirkt «stumm» und vermittelt einen metallischen Eindruck.

Die Haloanisole sind das Resultat der Umwandlung (oder, präziser, der Biomethylierung) der Chlor- und Bromphenole, oft als Pestizide oder Desinfektionsmittel verwendet. Diese Transformation findet durch den Einfluss von Fadenpilzen (*Penicillium* und *Aspergillus*) oder Hefen (*Rhodotorula* und *Candida*) statt, seltener auch von Bakterien (*Streptomyces* und *Bacillus*). Die Chlor- und Bromphenole sowie die für ihre Verwandlung in Haloanisole verantwortlichen Mikroorganismen finden sich meistens in den Naturkorken der Korkeiche (*Quercus suber* L.). Man kann sie aber auch im Holz oder in der Luft des Kellers finden, sodass das Problem sogar die Fässer, die Rohre und alles Kellermaterial aus Holz betreffen kann. In diesem Extremfall hat man keine andere Wahl als umzuziehen und einen neuen Keller zu bauen...

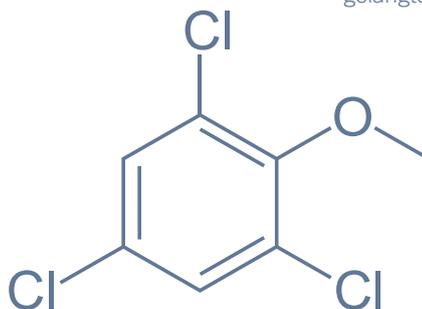
Das wichtigste Haloanisol ist das 2,4,6-Trichloranisol (TCA), das 1982 entdeckt wurde. Auch andere Haloanisole sind eine Quelle von Weinfehlern, etwa das 2,4,6-Tribromanisol (TBA), omnipräsent in Baumaterialien als Brandschutz und, in geringerem Mass, das 2,3,4,6-Tetrachloranisol (TeCA) sowie das Pentachloranisol (PCA), die alle im Korken präsent sind.

Die Sensibilität auf TCA ist von Mensch zu Mensch sehr verschieden. Die Wahrnehmungsschwelle kann auf einer Skala von 1 bis 10 liegen. Aus diesem Grund reklamieren gewisse Verkoster bereits lautstark einen «Korkschmecker», während die anderen noch keinerlei Fehler feststellen können. Das ist kein Grund für Erstere, sich zu rühmen, die besseren Verkoster zu sein, denn die Wahrnehmungsschwelle ist genetisch vorgegeben. Aber selbst wenn ein Konsument den Korkfehler nicht spürt, wird der Wein einen grossen Teil seiner Aromen verloren haben und in der Regel unangenehm bitter schmecken.

Studien schätzen, dass 2 bis 5% der mit Naturkork verschlossenen Flaschen von Korkgeschmack oder einem anderen Fehler betroffen sind (manche glauben gar, dass das auf mehr als 10% zutrifft). Der ökonomische Schaden, den Korkfehler der globalen Weinindustrie zufügen, wird auf mehr als 10 Milliarden US-Dollar pro Jahr geschätzt!

Nach drei Jahrhunderten der Alleinherrschaft sah sich der Naturkork ab den 1960er- bis 80er-Jahren plötzlich mit der Konkurrenz durch alternative Verschlüsse konfrontiert. Das Ziel dabei war vor allem, den Korkgeschmack zu vermeiden, aber auch der Schwierigkeit zu begegnen, angesichts der global steigenden Nachfrage Qualitätskorken zu finden. ●

Das 2,4,6-Trichloranisol oder kurz TCA ist das Hauptmolekül, das für den zu trauriger Berühmtheit gelangten «Korkgeschmack» verantwortlich ist.



Rettungsversuch für einen korkigen Wein

Bei meinem Postdoc-Aufenthalt an der Universität von Kalifornien in Davis (USA) zu Beginn der 2000er-Jahre, habe ich vom sogenannten System D erfahren, entwickelt vom Chemieprofessor Andrew Waterhouse, um eine korkige Flasche zu retten. Der mittlerweile weit herum bekannte Trick besteht darin, eine zerknüllte Frischhaltefolie (aus Polyethylen) in die Flasche zu stopfen und diese für ein paar Stunden in den Kühlschrank zu stellen. Die unerwünschten Moleküle (Haloanisole) werden von der Frischhaltefolie absorbiert, der Wein wird verblüffend trinkbar. Wenn die Konzentration an Haloanisolen nicht allzu gross ist, kann der Wein auf angenehme Art verkostet werden, ohne dass er allerdings alle seine Qualitäten wiedererlangt.

Ich habe diesen Trick bei mehreren Flaschen mit Erfolg angewandt, darunter bei dieser raren Mitis (einer süssen Amigne) 1992 der Domaine Jean-René Germanier, die einen leichten «Zapfen» hatte und nach dieser Behandlung buchstäblich wiederauferstanden ist! ●



Verschlusssysteme für Weinflaschen

In den 1960/70er-Jahren war die erste Alternative der Drehverschluss, danach tauchten Plastikkorken, synthetische Korken und, einiges später, Glaskorken und Korken auf der Basis von Zuckerrohr auf. Ein kleiner Überblick über die verschiedenen Typen von Verschlüssen:

Die verschiedenen Typen von Verschlüssen. Diese (nicht vollständige) Tabelle vermittelt einen Überblick über die zahlreichen Möglichkeiten, einen Wein bestmöglich zu verschliessen und zu lagern, mit einigen Markenbeispielen.

Material	Typologie	Hersteller	Marken-Beispiele
Naturkork		zahlreiche	zahlreiche
	Hochpräzisions-Siebung	Amorim	NDtech®, Naturity®, Acquamark®
		Cork Supply	DS100+
Technischer Korken	kolmatiert	zahlreiche	zahlreiche
	agglomeriert und mikroagglomeriert	zahlreiche	zahlreiche
	Mikroagglomeratorken, gegen TCA behandelt	Amorim	Qork®, Xpür®, Neutrocork®, Advantec®
		Vinventions	SÜBR
		Oeneo	Diam 1 à 30, Mytik Diam
Mischung aus Natur- und Agglomeratkorken	Amorim	Twin Top®	
Synthetischer Korken	Polyethylen/Plastik	Vinventions	Nomacorc Ocean, Nomacorc Blue Line
		ArdeaSeal	ArdeaSeal Elite
	Gemisch aus Plastik und Aluminium	Zork	Zork
Drehverschluss	Aluminium und Polyethylen	Vinventions	Vintop
		Amcor	STELVIN®
		Guala Closures	WAK
Glaskorken	mit Silikondichtung	Vinolok™ & Amorim	Vinolok™ Classic, Duet, Edge, Premium
Kronkorken	mit Silikondichtung	Eurocap & Eurocork	Capsule couronne
Korken aus Zuckerrohr		Vinventions	Nomacorc Select Green 100, 300 und 500, Nomacorc Classic Green, Smart Green, Reserva, Pops

Naturkorken

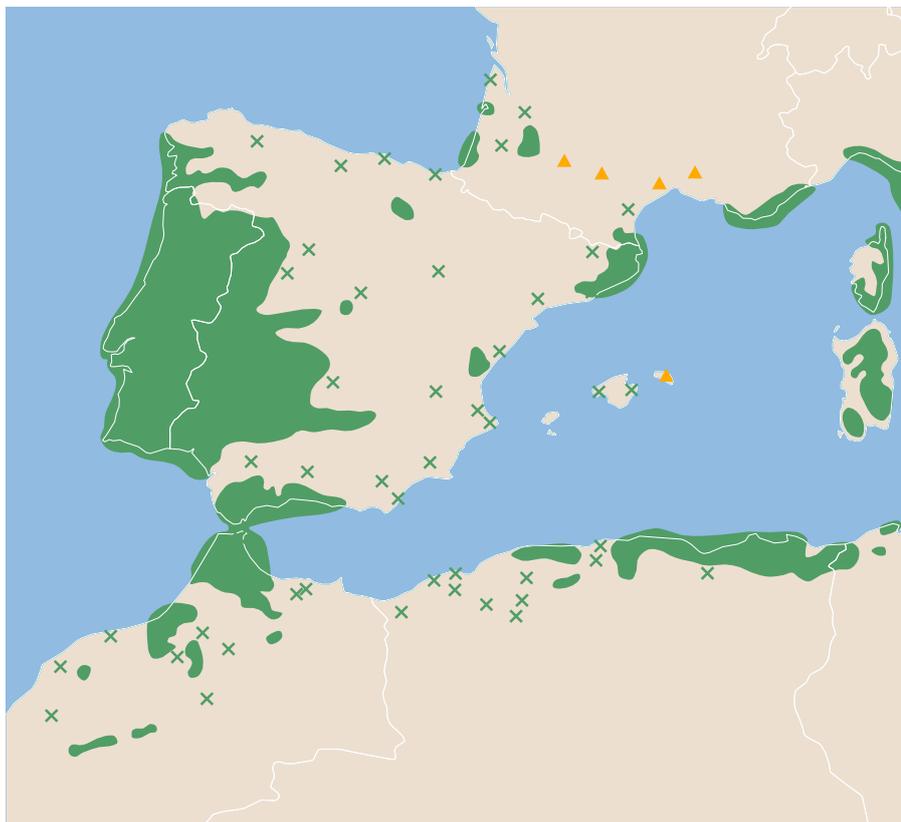
Kork ist ein natürliches Material, das in Kork-eichenwäldern (einer typischen Eichenart der westlichen Mittelmeerregion) gewonnen wird.

Weltweit beträgt die Korkproduktion jährlich etwa 300'000 Tonnen, 52% davon stammen aus Portugal. Die Weinindustrie verwendet 69% der globalen Produktion (Quelle: Planeteliege.com, Website der französischen Korkvereinigung).

Einheimische Populationen 

Eingeführte und eingebürgerte Populationen 

Die Korkeiche (*Quercus suber L.*) ist im ganzen westlichen Mittelmeerraum verbreitet.



Natürlicher Kork

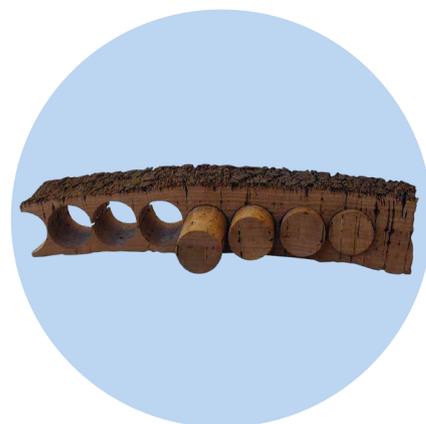
Die Rinde der Korkeiche wird in Form von konvexen Tafeln gewonnen, die gelagert, gereinigt und nach ihrer Qualität klassiert werden, bevor man die Korken ausstanzt.

Die Qualität der Korken ist natürlich sehr unregelmässig. Die Wiederverkäufer der Korken sind angehalten, eine Reihe von Tests durchzuführen, um Korken, die nicht den Regeln entsprechen, auszumerzen. Doch das passiert leider nicht immer, vor allem bei billigen Korken. Zu den Unternehmen, die sehr strenge Tests durchführen, indem sie die Korken durch ein Hochpräzisionssieb mit patentierter Technologie laufen lassen, das TCA automatisch aufspürt, gehören etwa Cork Supply mit ihrem DS100+ und Amorim, weltweit der grösste Hersteller von Naturkork mit seiner Linie NDtech® (schnelle Chromatographie). Diese Screenings garantieren zu fast 100%, dass kein Korkgeschmack vorhanden ist.

Erst kürzlich hat Amorim die Linie Naturity® lanciert, die das TCA in Naturkorken mittels einer patentierten Technik eliminieren soll, die Druck, Temperatur, gereinigtes Wasser und Zeit kombiniert. Eine Entwicklung, die es im Auge zu behalten gilt.



Ein Naturkork. Die Rillen und kleinen Löcher sind Lentizellen (Korkporen), gebildet durch die Wachstumsrillen der Rinde der Korkeiche.



Die Borke der Korkeiche (Rhytidom, äusserste Schicht der Rinde) ermöglicht die Herstellung von Naturkorken aus einem Stück.



Bouchon NDtech® von Amorim, nach dem Screeningtest mittels schneller Chromatographie garantiert ohne nachweisbares TCA (Quelle: Amorim Cork SA).



Vorteile

- Naturkork ist ein elastisches, komprimierbares, wasserdichtes und kaum gasdurchlässiges Material: Diese Qualitäten machten es historisch zum Material der Wahl zum Verschliessen von Weinflaschen.
- Er ist erneuerbar, natürlich und biologisch abbaubar.
- Korkwälder sind Ökosysteme, die der Biodiversität förderlich sind und CO₂ abbauen.
- Naturkork genießt ein prestigereiches Image, verbunden mit qualitativ hochstehenden und langlebigen Weinen.
- Das Zeremoniell des Sommeliers, der eine Flasche entkorkt, ist ein wichtiges Element der Weinkultur in Europa. Um diese «Romantik» zu bewahren, sind zahlreiche Konsumenten bereit zu akzeptieren, dass der eine oder andere Wein Korkgeschmack aufweist.
- Manche glauben, die Porosität des Korkens erlaube einen minimalen Gasaustausch mit der äusseren Atmosphäre, wodurch der Wein «atmen» könne. Das müsste aber noch bewiesen werden! (Siehe weiter unten.)



Nachteile

- Das Hauptproblem des Naturkorks ist diskussionslos der Korkgeschmack (siehe S. 6). Allerdings muss man unterstreichen, dass die Korkindustrie in den letzten Jahrzehnten bedeutende Fortschritte erzielt hat.
- Porosität und Dichtigkeit variieren von einem Korken zum anderen.
- Die Korken müssen etliche Tests durchlaufen, damit schlechte Chargen ausgeschieden werden können, was zusätzliche Kosten verursacht.
- Je nach Lagerbedingungen der Flaschen kann der Naturkork vorzeitig austrocknen. Er wird brüchig und zerbröckelt beim Öffnen mit dem Zapfenzieher. Der Wein kann in diesem Fall Korkgeschmack aufweisen.
- Jede Flasche entwickelt sich unterschiedlich. Bei Weinen eines gewissen Alters sagt man, es gebe keine grossen Weine, nur grosse Flaschen.
- Bei Weissweinen kann man visuell eine vorzeitige Oxidation feststellen.
- Beim Abfüllen des Weins wird der Korken eingeklemmt und zusammengequetscht. Wenn die Verkorkungsmaschine nicht gut eingestellt ist, kann es passieren, dass der Kork nicht exakt passt und Sauerstoff oder Wein durchlässt, was zur Oxidation führt.
- Die Kosten für einen qualitativ hochstehenden Naturkorken sind hoch, bis zu dreimal so teuer wie beispielsweise ein Drehverschluss.



Persönliche Meinung

Im Lauf meiner Karriere sind mir schon sehr viele Weinflaschen mit Korkgeschmack begegnet. Bei einer Verkostung von prestigereichen Weinen zeigten drei von vier Flaschen Château Mouton-Rothschild 1995 einen enormen Korkfehler. Es ist mir schon öfter passiert, dass ich für Degustationen, an denen eine grosse Zahl von Leuten teilgenommen hat, bis zu zwölf Flaschen ein- und desselben Weins verkosten musste. Dabei habe ich festgestellt, dass man sie oft in drei Kategorien einteilen kann: vier perfekte Flaschen, vier von weniger guter Qualität und vier ungenügende oder gar fehlerhafte. Es ist mir auch schon passiert, dass ich einen enormen Korkfehler bei einer Flasche hatte, die mit dem (garantiert TCA-freien) Korken NDtech® von Amorim verschlossen war.

Auch wenn die Korkproduzenten in den letzten Jahren enorme Fortschritte gemacht haben und die strengen Tests das Auftreten von TCA stark vermindern, denke ich persönlich, dass der Naturkork ein etwas überholter Verschluss ist. Ich bevorzuge andere Verschlusssysteme.



Das Füllniveau dieses Rotweins aus dem Jahr 1982 ist tief, die Verdunstung war beträchtlich. Beim Öffnen zeigt sich der Korken durchtränkt und zerbröckelt. Der Wein ist oxidiert und ungeniessbar.



Die Zangen, die den Korken zusammenquetschen, waren hier schlecht eingestellt, sodass eine Rille entstanden ist, durch die Wein sickerte. So kann eine Flasche oxidieren.



Vorzeitige Oxidation verändert die Farbe des Weins und beeinflusst die Aromen. Einzig die mit V markierte Flasche scheint korrekt zu sein.

Technische Korken

Korken auf der Basis von Naturkork, die nicht direkt aus der Rinde der Korkeiche geschnitten werden, heissen «technische Korken». Sie werden aus den Abfällen hergestellt, die bei der Produktion von Naturkorken anfallen. Man unterscheidet kolmatierte Korken und Agglomeratkorken.

Kolmatierte Korken

Kolmatierte Korken werden aus Naturkorken produziert, die eine zu grossen Anzahl von Lentizellen (Poren der Borke) aufweisen und damit nicht hermetisch genug abdichten, um als solche verwendet zu werden. Deshalb werden ihre Poren kolmatiert, das heisst, mit einer Mischung aus Klebstoff und Korkmehl beschichtet.



Kolmatierte Korken.
(Quelle: institutduliege.fr)



Vorteile

- Sehr günstiger Preis.
- Vermeidet die Verschwendung von Korkabfällen.



Nachteile

- Aromen des verwendeten Klebstoffs können an den Wein weitergegeben werden.
- Verwendet für einfache Weine, die jung konsumiert werden.



Persönliche Meinung

Ich habe nur wenig Erfahrung mit diesem Korktyp. Die omnipräsente Firma Amorim hat kürzlich den Korken Acquamark® lanciert, kolmatiert in einem Hightech-Prozess auf Wasserbasis (ohne weitere Details), wobei das Korkmehl auf der Oberfläche des Korkens agglomeriert wird.

Agglomerat- und Mikroagglomeratkorken

Das Ausstanzen der Korken hinterlässt eine grosse Menge qualitativ hochstehender Korkstücke, deren Grösse es aber nicht erlaubt, aus ihnen weitere Korken zu produzieren. Diese Reste werden zu Korkgranulat verarbeitet, gesäubert, kalibriert und mittels industrieller Pressvorgänge (Extrusion, Formen) agglomeriert. Dabei werden in der Regel lebensmittelechte Klebstoffe verwendet (beispielsweise Polyurethan). In diesem Fall spricht man von zusammengesetzten oder Agglomeratkorken. Mikroagglomerierte Korken werden aus Korkmehl hergestellt, das zuvor behandelt wird, um jeden Fehler auszumerzen; trotzdem sollen die Korken die Eigenschaften des Naturkorks bewahren.



Agglomeratkorken.



Der Korken SÜBR von Vinventions und Cork Supply, agglomeriert ohne Klebstoff.



Der Korken Xpür® von Amorim, garantiert ohne TCA und agglomeriert mit einem Bindemittel, das ausschliesslich aus pflanzlichen Polyolen besteht.



Vorteile

- Günstig.
- Vermeidet die Verschwendung von Korkabfällen.
- Im unteren Segment verwendet für Weine des schnellen Konsums.
- Im oberen Segment verwendet für Weine, die reifen.



Nachteile

- Lebensmittelechte Klebstoffe können bisweilen den Wein beeinträchtigen.
- Gewisse Agglomeratkorken gehen schnell kaputt.
- Je nach ihrer Qualität und dem Grad ihrer Komprimierung schliessen Agglomeratkorken nicht hermetisch genug und sind manchmal nach ein paar Jahren mit Wein vollgesogen.



Persönliche Meinung

Mit diesem Korktyp habe ich schon zahlreiche Probleme gehabt, auch mit den hochstehenden Korken der Marke Diam (siehe Seite 13). Analysen haben gezeigt, dass der Kork der Agglomerat- oder Mikroagglomeratkorken dem Wein rund vierzig Komponenten übermittelt, vor allem, wenn der Wein mittels Kapillarwirkung in den Korken «gepumpt» wird. Sie können damit nicht nur unerwünschte Aromen an den Wein abgeben, sondern auch seinen Geschmack beeinträchtigen. Eine kürzlich von Rolf Cordes und seinem Team in Deutschland durchgeführte Studie hat aufgezeigt, dass die von den mikroagglomerierten Korken abgegebene Suberinsäure den Wein unangenehm adstringierend machen kann.

Um diesem Problem zu begegnen, haben Vinventions und Cork Supply 2017 gemeinsam einen mikroagglomerierten Korken namens SÜBR erfunden, der keinen Klebstoff (Polyurethan) enthält. Dies scheint mir eine vielversprechende Lösung zu sein, allerdings habe ich nicht verstanden, durch welches Vorgehen das Korkmehl agglomeriert wird. In jüngerer Zeit hat Amorim die Technologie Xpür® (Korken Qork® und Xpür®) patentieren lassen, welche TCA eliminiert und ein Bindemittel verwendet, das nur aus pflanzlichen Polyolen besteht. Ich habe keine Erfahrung mit dieser Art des Verschlusses, zudem müsste sichergestellt werden, dass pflanzliche Bindemittel keine unerwünschten Moleküle an den Wein abgeben, gehören doch die Polyole zur chemischen Familie der Süsstoffe und werden auch zur Produktion von Polyurethanschaumstoffen verwendet.



Diam, der Marktleader der Mikroagglomeratkorken

2003 erfand die französische Firma Diam als erste das Verfahren der Behandlung der mikroagglomerierten Korken, dank dem jede Spur von TCA (das Molekül, das hauptverantwortlich ist für Korkgeschmack) ausgemerzt werden kann, neben zufälligen Problemen mit Oxidation, verursacht durch Naturkork. Das Verfahren besteht darin, Korkmehl zu produzieren, das (sehr elastische) Suberin aus ihm zu extrahieren und das (weniger elastische) Lignin zu eliminieren. Das Suberingranulat wird mittels des patentierten Verfahrens DIAMANT® gereinigt; dabei wird superkritisches CO₂ benutzt, um TCA und zahlreiche andere unerwünschte Moleküle zu eliminieren. Das Suberin wird danach mit mikroskopisch kleinen Kügelchen (Silikonhydrogel) vermischt, sodass die Leerräume zwischen den Korkpartikeln aufgefüllt werden und gleichzeitig die Elastizität erhalten bleibt. Danach werden die Teile mit lebensmittelechtem Klebstoff vermischt und unter Druck in Form gebracht.

Heute dominieren die Diam-Korken den Markt der Mikroagglomeratkorken. Das Sortiment umfasst, mit zunehmender Dichtigkeit, den Diam 2, 3, 5, 10 und 30, wobei die Zahlen angeben, wie viele Jahre ein Wein garantiert gelagert werden kann. 2017 brachte die Produktlinie Origine by Diam® eine interessante Verbesserung, da sie eine Emulsion aus Bienenwachs und einen zu 100% pflanzlichen Klebstoff verwendet, was sensorische Abweichungen verhindern soll. Dieses umweltbewusste Image ist natürlich positiv, doch muss noch der Beweis erbracht werden, dass dem Wein keinerlei Fehltonen übermittelt werden. Das Unternehmen hat auch einen Korken namens Mytik Diam entwickelt, bestimmt für Champagner und andere Schaumweine.

Sehr viele Produzenten vertrauen seither Diam, wie auch unsere Umfrage bei DIVO-Winzern zeigt (siehe weiter unten). Es wird sogar gemunkelt, das prestigereiche Château Margaux habe nach jahrelangen Tests mit unterschiedlichen Verschlusssystemen ein Auge auf den Diam geworfen, der in absehbarer Zeit den Pavillon Blanc verschliessen soll, gefolgt vom Pavillon Rouge und vielleicht eines Tages sogar vom Grand Vin. Allerdings sind nicht alle Produzenten überzeugt vom Diam. Zu ihnen gehört etwa Pierre Monachon (siehe Interview auf S. 22-23), der den Diam für ein «Krebsgeschwür der Weinwelt» hält!

Der Diam hat den Markt revolutioniert, dank der Behandlung gegen den Korkgeschmack. Er hat zahlreiche Fachleute überzeugt, jedoch längst nicht alle... (© Diambouchage).



Persönliche Meinung

Leider habe ich zahlreiche schlechte Erfahrungen mit Weinen gemacht, die mit dem Diam 2, Diam 3 oder Diam 5 verschlossen waren; sie wiesen Noten von Leim und Harz auf, die Frucht wirkte belegt, die halbherzigen Aromen hatten oft etwas «Metallisches», die Weine wirkten im Abgang sehr bitter und adstringierend. Oft waren die beanstandeten Korken zudem bis zu zwei Dritteln mit Wein vollgesogen, und dies lange vor ihrer theoretischen Altersgrenze. Ohne die Flasche oder den Korken zu sehen, habe ich in Restaurants und anderswo schon oft gesagt: «Dieser Wein war mit einem Diam verschlossen!» Vor allem bei Weissweinen. Und ich hatte fast immer recht! Mehrere Sommeliers nennen das den «Diam-Geschmack», eine scherzhafte Anspielung auf den «Korkgeschmack». Ich hatte die Gelegenheit, den «Glastest» mit Diam-Korken zu machen (siehe Interview mit Didier Joris), und das Verdikt war unwiderruflich: Der Wein, in den ich 48 Stunden lang Diam-Korken eingelegt hatte, wies Noten von Leim und Staub, kurz: den «Diam-Geschmack» auf. Der Kontrollwein dagegen war perfekt reintönig.

Ich möchte allerdings betonen, dass ich noch nie negative Erfahrungen mit den kompakteren, aber auch teureren Diam 10 und Diam 30 gemacht habe. Bleibt die Tatsache, dass die Fehltonen im Zusammenhang mit Diam-Korken heimtückischer sind als die durch Naturkorken verursachten, denn sie sind oft schwieriger wahrzunehmen durch den Konsumenten. Folglich schiebt man bei einem durch Diam-Korken verfälschten Wein die Schuld auf den Winzer, obwohl er nichts dafür kann (oder fast nichts, immerhin hat er ja sein Verschlusssystem selbst ausgewählt).

Gemischte Korken

Gewisse technische Korken bestehen aus einem Körper aus agglomeriertem Kork und einer Rondelle Naturkork, die auf der Seite angebracht ist, die mit dem Wein in Kontakt kommt – bisweilen aus ästhetischen Gründen auch auf beiden Seiten. Das gilt etwa für Champagnerkorken mit ihrer typischen Pilzform, die aus agglomeriertem Kork bestehen, auf den man zwei Scheiben Naturkork klebt, und zwar auf der unteren Seite, die in die Flasche gesteckt wird. Auf derselben technischen Basis hat Amorim für junge, auf dem Höhepunkt ihrer Frucht zu trinkende Weine den Twin Top® kreiert, zusammengesetzt aus einem zylindrischen Körper aus agglomeriertem Kork und einer Rondelle aus Naturkork an jedem Ende. In diesem Fall spricht man von «1+1»-Korken.



Vorteile

- Hohe Dichtigkeit des agglomerierten Korkens.
- Der Naturkork mit seinen Qualitäten ist in direktem Kontakt mit dem Wein.
- Günstiger Preis.



Nachteile

- Begrenzte Lebensdauer, nur für junge, auf dem Höhepunkt ihrer Frucht zu trinkende Weine zu empfehlen.



Persönliche Meinung

Es kann passieren, dass eine Flasche Champagner oder Schaumwein mit einem gemischten Korken einen Korkfehler aufweist, aber das ist extrem selten. Bei den Stillweinen sind die gemischten Korken noch zu wenig verbreitet, um ein klares Urteil zu erlauben, doch die ersten Echos, die ich bekommen habe, scheinen positiv zu sein.



Ein gemischter Korken namens 1+1, zusammengesetzt aus einem Agglomeratkorken und einer Scheibe Naturkork, die an den beiden Enden des Korkens aufgeklebt ist.



Dieser Champagnerkorken besteht aus einem Körper aus Agglomeratkork, auf den man zwei Scheiben Naturkork geklebt hat. Seine typische Pilzform erhält er, sobald er im Inneren des Flaschenhalses unter Druck gesetzt wird.

Synthetische Korken



Synthetische Korken können aus Plastik auf der Basis von Erdöl oder aus pflanzlichen Materialien hergestellt werden.

Kunststoffkorken

Auch «Plastikkorken» genannt, werden sie in der Regel aus schaumstoffartigem Polyethylen produziert, das zu einem zylindrischen Korken geformt wird und die natürliche Porosität des Naturkorks nachahmt. Es handelt sich dabei um einen lebensmittelechten Kunststoff, überzogen mit einer Silikonschicht.



Vorteile

- Tiefe Kosten, bis zu dreimal billiger als ein Naturkorken.
- Kein Korkgeschmack.
- Zuverlässige Dichtigkeit.
- Man braucht zum Öffnen einen Zapfenziehler.
- Haltbarkeit: Sie trocknen nicht aus und zersetzen sich nicht, im Gegensatz zu den Naturkorken.
- Man kann dieselbe Abfüllmaschine verwenden wie für die anderen Korken.



Nachteile

- Umweltschädlich, weil aus Plastik auf Erdölbasis produziert.
- Nicht biologisch abbaubar.
- Recycling möglich, aber selten angewandt.
- Schwierig zu öffnen und wieder zu verschliessen.
- Chemischer Geruch kann auftreten, vor allem bei Plastikzapfen auf der Basis von Erdöl.
- Eignen sich nicht für alterungsfähige Lagerweine (ausser ArdeaSeal).



Persönliche Meinung

Die meisten Plastikkorken werden für das billige Basissegment oder für junge, auf dem Höhepunkt ihrer Frucht zu trinkende Weine verwendet. Man trifft sie selten an. In der Regel werden sie mit dem untersten Weinsegment assoziiert. Der Korken ArdeaSeal ist eine Ausnahme: Seine komplexe Struktur begünstigt seine Verwendung für Weine mit grossem Alterungspotential. Er wird zunehmend für Prestigeweine gebraucht (siehe S. 16).

ArdeaSeal, synthetische Komplexität

1999 hat das Unternehmen Guala den Korken ArdeaSeal kreiert, zusammengesetzt aus drei Elementen: Struktur, Schild und Körper. Seine schwammige Struktur reproduziert die Elastizität und Durchlässigkeit des Naturkorks. Er bewahrt seine Form im Lauf der Jahre, ohne sich zu verziehen. Der Teil, der in Kontakt tritt mit dem Wein, besteht aus einem neutralen Polymer. Dieser qualitativ hochstehende Korken eliminiert jedes Risiko für Fehltöne und garantiert, dass alle Flaschen vollkommen gleichmässig sind. Er wird seit 2008 von der berühmten Domaine Ponsot im Burgund verwendet, seit bald zehn Jahren auch von Liber Pater im Bordelais, dem teuersten Wein der Welt. Der einzige Wermutstropfen: Es ist bisweilen schwierig, eine mit dem ArdeaSeal-Korken verschlossene Flasche mit einem Zapfenzieher zu öffnen.



ArdeaSeal, ein hochstehender synthetischer Korken, der von prestigereichen Weindomänen eingesetzt wird. Ein auseinandergeschnittener ArdeaSeal-Korken zeigt seine poröse Textur, die an die Eigenschaften des Naturkorks erinnern.



Persönliche Meinung

Es mag schwierig sein, ihn herauszuziehen, aber ich habe absolutes Vertrauen in den ArdeaSeal-Korken; bisher hatte ich noch nie ein Problem mit ihm. Einziger Nachteil: Da er einen oberen und einen unteren Teil hat, muss die Verkorkungsmaschine über einen Selektor verfügen, damit der Korken richtig in den Flaschenhals eingeführt wird. Das kann abschreckend wirken auf Winzer.

Korken auf Pflanzenbasis

Sie werden auf die gleiche Weise fabriziert wie Kunststoffkorken, aber aus einem Nebenprodukt aus der Umwandlung von erneuerbaren Rohstoffen. 2014 hat das Unternehmen Nomacorc, weltweiter Leader in Sachen Kunststoffkorken, die Technologie PlantCorc™ erfunden, welche die Herstellung eines Korkens (mittels Co-Extrusion) aus Abfällen der Zuckerrohrindustrie ermöglicht, nachdem die Pflanzen für die Gewinnung von Zucker oder biologischem

Kraftstoff verwendet wurden. Das ist der erste Korken mit einer neutralen CO₂-Bilanz. Die Linie Select Green bietet, je nach Bedürfnissen des Produzenten, Korken mit verschiedenen Sauerstoffdurchlässigkeitsgraden an, vom durchlässigsten bis zum dichtesten: 700, 500, 300, 100.



Die Linie Select Green von Nomacorc wird aus Zuckerrohrabfällen produziert.



Vorteile

- Keine Probleme mit Korkgeschmack oder anderen Fehlern.
- Kommt im Aussehen einem Naturkorken sehr nahe, oft verziert mit schwarzen Punkten, welche die Lentizellen nachahmen.
- Gute Porosität (homogene und kontrollierte Sauerstoffzufuhr).
- Flasche kann wieder verschlossen werden.
- Einfach zu öffnen, wieder verwendbar.
- 100% recycelbar.
- Alterungspotential, Weine können mindestens 25 Jahre gelagert werden.
- Produziert aus erneuerbaren Rohstoffen.
- Neutrale oder gar negative CO₂-Bilanz.



Nachteile

- Verlust der Elastizität nach einigen Jahren denkbar?



Persönliche Meinung

Ich hatte noch nie Probleme mit den Korken von Nomacorc. Und da man den Porositätsgrad je nach Weintyp wählen kann, ist das für mich ein idealer Korken.

Dreh- oder Schraubverschluss

Der Dreh- oder Schraubverschluss für Weinflaschen besteht aus einer mit Kunststoff überzogenen Aluminiumkapsel, die den oberen Teil des Flaschenhalses umschliesst. Sein Vorgänger war der berühmte «Mason Pot» mit einer Metallkapsel und einem ins Glas eingelassenen Gewinde, das 1858 von John Landis Mason patentiert wurde.

1889 meldete der Engländer Dan Rylands das erste Patent für einen Flaschen-Drehverschluss an, doch erst 1926 wurde seine Erfindung kommerziell genutzt, und zwar von den White Horse Distillers zum Abfüllen von... Whisky. Danach, in den 1930/40er-Jahren, war die Reihe am italienischen Wermuth, der neu mit Drehverschluss angeboten wurde.



Heute im Besitz von Amcor, einer global tätigen Verpackungsfirma, ist der Drehverschluss Stelvin® zur unbestrittenen Referenz auf dem Markt geworden.

1950 machte die Universität von Kalifornien in Davis als erste Vergleichstests zwischen Drehverschlüssen und Naturkorken. 1959 war der kalifornische Weinriese E. & J. Gallo Winery, heute der weltweit grösste Weinproduzent, die erste Firma der Welt, die Drehverschlüsse verwendete. Ebenfalls 1959 führte die französische Firma Le Bouchage Mécanique, eine Filiale des Glasriesen Saint-Gobain, den Drehverschluss Stelcap für Weinflaschen ein. 1964 in Stelvin® umbenannt, wurde er auf einigen Bordeauxflaschen getestet (Mouton Cadet 1967, Château Gruaud-Larose 1970 und Château Haut-Brion 1971), doch die Drehverschlüsse waren noch nicht auf der Höhe und die Versuche überzeugten nicht. Le Bouchage Mécanique verfeinerte sein System auf Verlangen von Peter Wall, dem Önologen und Direktor der berühmten Yalumba Winery in Australien, einem Markt, der aus Europa allzu oft Lieferungen von Naturkorken minderer Qualität erhalten hatte. Doch schliesslich wurden die ersten mit dem Drehverschluss Stelvin® verschlossenen Flaschen in der Schweiz kommerzialisiert, vom Haus Hammel, das ab 1972 Chasselas mit Drehverschluss anbot.

Ab den 1980er-Jahren erlebte der Drehverschluss in der Schweiz eine grosse Expansion, hauptsächlich für den Chasselas, aber auch in Australien und Neuseeland, wo heute die meisten Weine mit Drehverschluss angeboten werden.

2021 gegründet, fördert eine Gruppe italienischer Produzenten mit dem Namen «Screwed» den Übergang auf den Drehverschluss Stelvin®, darunter ist auch ein Barolo von Sergio Germano. Es wird übrigens gemunkelt, der berühmte Angelo Gaja könnte nächstens zur Gruppe stossen! Die Revolution ist im Gang!



Vorteile

- Kein Risiko von Korkgeschmack.
- Leicht zu öffnen, ohne Zapfenzieher.
- Einfach wieder zu verschliessen, wenn die Flasche nicht geleert wird.
- Die Arbeit des Winzers wird eins zu eins widerspiegelt.
- Fast kein Risiko der Oxidation.
- Beim Abfüllen in Flaschen braucht es weniger Sulfite (Antioxydans).
- Grosses Alterungspotential, der Wein altert langsamer und homogener.
- Aluminium kann rezykliert werden.
- Vorteilhafter Preis.



Nachteile

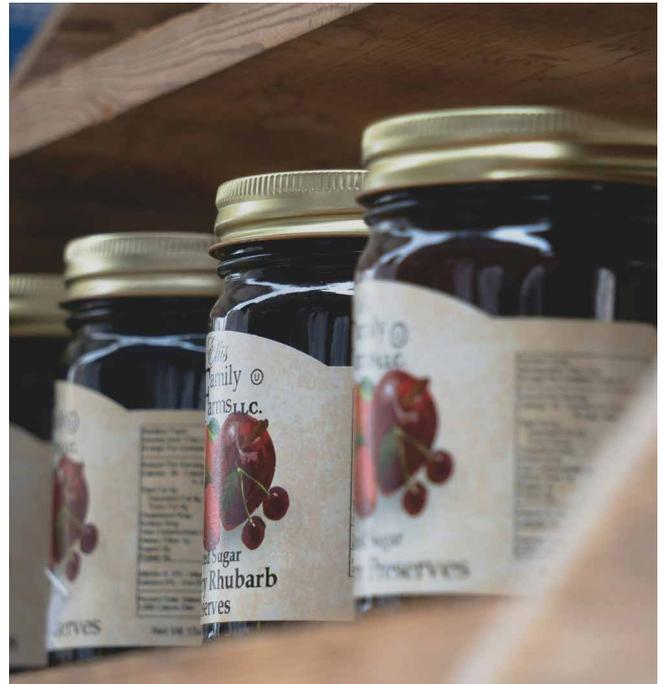
- Eine ökonomische Bremse: Man muss in eine Abfüllmaschine investieren, die speziell für Drehverschlüsse konzipiert ist, oder auswärts abfüllen lassen.
- Das Ritual des Flaschenöffnens mit dem berühmten «Plopp» des Naturkorkens entfällt.
- Negative Auswirkungen auf die Umwelt wegen des Aluminiums und des Plastiks (Polyvinilidenchlorid).
- Biologisch nicht abbaubar.
- Bei gewissen Weinen gibt es Probleme mit Reduktion.
- Sensibel auf Stösse, potentiell Eintrittstor für Luft.
- Vermittelt das Image eines billigen und jung zu trinkenden Weins, vor allem in Europa und China.



Persönliche Meinung

Ich bin ein leidenschaftlicher Anhänger des Drehverschlusses. Ja, ich wäre sogar dafür, alle Weine der Welt in Flaschen mit Drehverschluss abzufüllen, vorausgesetzt, der Wein wird adäquat vorbereitet, bevor er in die Flaschen kommt. Ich weiss, dass es einige negative Erfahrungen mit ganzen Paletten gibt, die Stössen ausgesetzt und deren Weine oxidiert waren, aber ich habe persönlich nie ein negatives Erlebnis mit diesem Verschlussystem gehabt. Dagegen hatte ich grossartige sensorische Erlebnisse mit zwanzigjährigen (und älteren) Chasselas, die bewundernswert gut gealtert sind.

Der «Mason Pot», der Vorgänger des Drehverschlusses für Weinflaschen, wird heute nach wie vor verwendet für Konserven, Konfitüren, eingemachte Früchte usw.



Glaskorken

Der Glaskorken garantiert dank einer Silikondichtung den hermetischen Verschluss. 2003 auf den Markt gekommen, ist der am weitesten verbreitete Glasstopfen der Vinolok (oder Vinoseal), entwickelt von der Alcoa Corporation und dann von der tschechischen Glasproduzentin Preciosa aufgekauft. Seit 2019 gehören 50% der Aktien der portugiesischen Firma Amorim, weltweit die Nummer eins in der Produktion von... Naturkorken.



Vinolok, der Glaskorken mit einem Dichtungsring.



Vorteile

- Keine Probleme mit Korkgeschmack.
- Die Flasche kann problemlos wieder verschlossen werden.
- Leichtes Öffnen der Flaschen, wiederverwendbar.



Nachteile

- Wie sich der Glaskorken über die Jahre bewährt, ist noch nicht wirklich bekannt, die Silikondichtung könnte langfristig austrocknen.
- Anfällig für Risse bei Stössen.
- Hoher Preis.



Persönliche Meinung

Ich hatte noch nie ein Problem mit Vinolok. Das prestigereiche australische Weinhaus Henschke hat von Drehverschlüssen auf Vinolok-Glaskorken umgestellt, um ihren berühmten Syrah Hill of Grace zu verschliessen, einen der teuersten Syrahweine der Welt. Das sollte den Produzenten der Alten Welt zu denken geben...

Der Kronkorken



Diese Art des Verschlusses, vor allem für Bier bekannt, spielt in der Weinwelt seit langem eine Rolle, und zwar beim Verschließen von Schaumweinflaschen vor dem Degorgieren. Oft wird der Kronkorken für sogenannte «Pétillants naturels» sowie für «Naturweine» verwendet. Einer der berühmtesten Produzenten von Kronkorken ist das Unternehmen Eurocap & Eurocork.



Vorteile

- Keinerlei Probleme mit Korkgeschmack.
- Einfaches Öffnen mit einem Flaschenöffner.
- Perfekte Dichtigkeit.
- Sehr günstiger Preis.



Nachteile

- Vermittelt den Eindruck eines Billigweins.
- Die Dichtung könnte bei sehr langer Lagerung austrocknen.



Der Kronkorken für Weinflaschen.



Persönliche Meinung

Ich hatte Gelegenheit, mehrere mit Kronkorken verschlossene Pet Nat (Abkürzung für «Pétillant Naturel») zu verkosten und bin nie einem Problem begegnet. Aber ich muss einräumen, dass ich vom ästhetischen Standpunkt her schockiert wäre, einen Kronkorken auf einer Prestigeflasche zu sehen.

Benötigt der Wein Sauerstoff zum Reifen?

Das Beherrschen der Sauerstoffzufuhr ist entscheidend bei der Vinifikation. Louis Pasteur sagte übrigens: «Es ist der Sauerstoff, der den Wein macht.» Doch benötigt der Wein, einmal in der Flasche, Sauerstoffzufuhr, um seinen Höhepunkt zu erlangen? Traditionell wird behauptet, dass dies der Fall sei. Dass also der Sauerstoff, der via Korken langsam im Wein verteilt würde, mithilfe, komplexe (sekundäre und tertiäre) Aromen zu entwickeln und die Tannine zu verfeinern. Die Kontrolle des Sauerstoffs ist allerdings entscheidend, um eine Oxidation zu vermeiden, die den Wein zerstören würde. Diese Sauerstoffzufuhr kann gemessen werden (das nennt man OTR = Oxygen Transfer Rate). Studien von Allen Hart und seinem Team in Australien haben schon 2005 gezeigt, dass Sauerstoff für die Entwicklung und den Reifeprozess des Weins in der Flasche nicht notwendig ist, weil die komplexen Veränderungen der Aromen und der Struktur des Weins anaerob stattfinden. Als Beweis möchte ich die zahlreichen exzellenten reifen Chasselas mit Drehverschluss anführen, die ich degustieren konnte, oder Flaschen, die aus Schiffswracks gerettet wurden und die sich in der Zeit auf dem Meeresboden positiv entwickelt und eine grosse Frische bewahrt haben. Auch Weine, die mit Drehverschluss verschlossen sind, entwickeln sich weiter, aber viel langsamer als diejenigen mit Naturkork. Zudem verkürzt die Sauerstoffzufuhr die Lebensdauer eines Weins. Folglich – und entgegen der gängigen Meinung – haben Weine mit Drehverschluss ein grösseres Alterungspotential als die mit Naturkork.

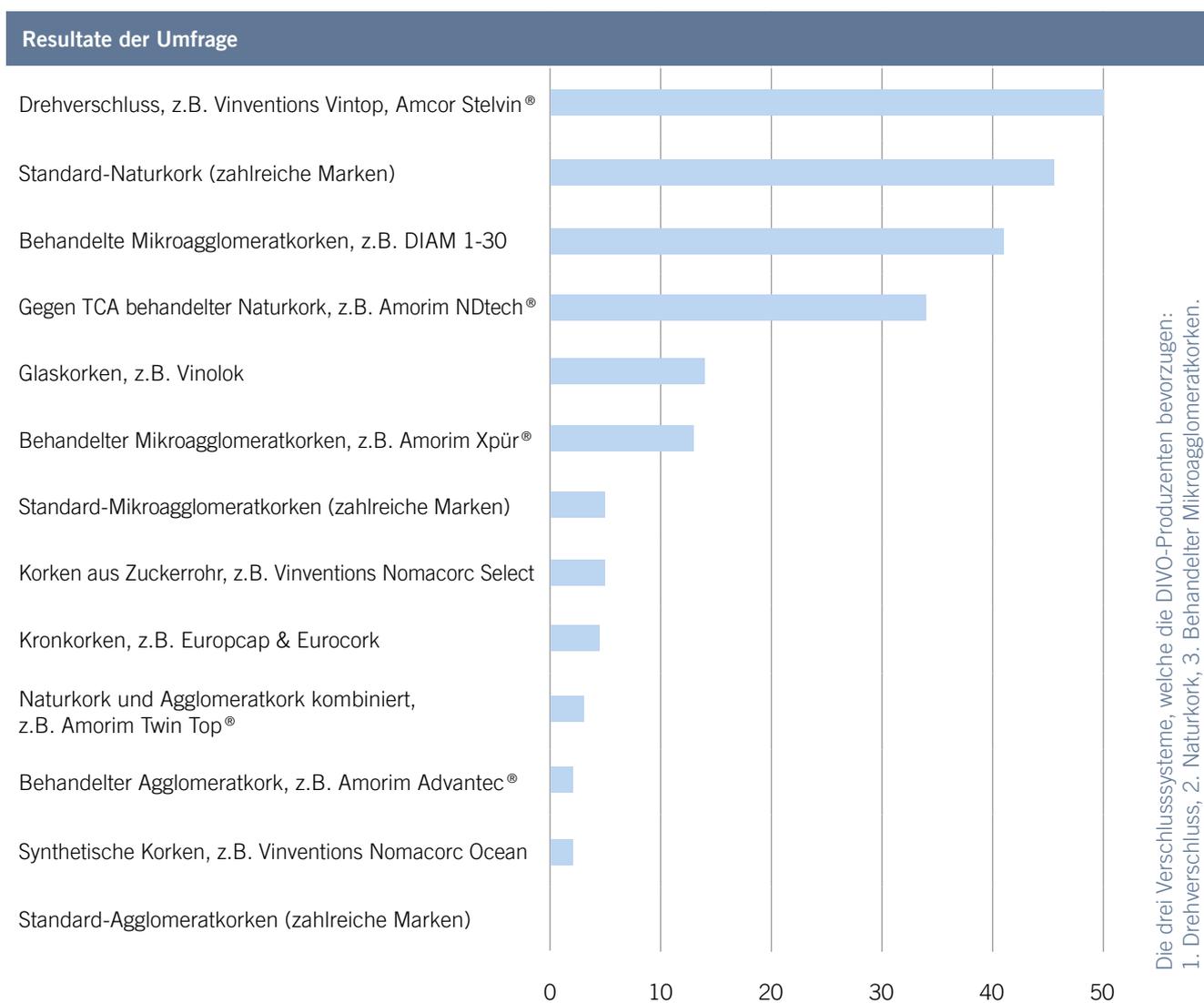


Und das meinen die DIVO-Winzer

Für die kleine Umfrage in der vorliegenden Revue, habe ich den DIVO-Lieferanten (mit Ausnahme der vielen Bordelaiser Châteaux) folgende Frage gestellt:

«In einer perfekten Welt, ohne ökonomische Zwänge und ohne Angst vor der Reaktion Ihrer Kunden, welches wäre für Sie das ideale Verschlussystem für Ihre Weinflaschen?»

Die Befragten konnten ein, zwei oder drei Verschlussysteme unter den 13 vorgeschlagenen auswählen (vgl. Tabelle). Die angewandte Skala ist die folgende: ein einziges ausgewähltes System = 3 Punkte, 2 Systeme = je 1,5 Punkte, 3 Systeme = je 1 Punkt. Hier sind die Resultate:



Insgesamt haben sich 72 DIVO-Lieferanten an der Umfrage beteiligt, darunter 27 aus Frankreich, 20 aus der Schweiz, 11 aus Italien und 13 aus anderen Ländern. Das beliebteste Verschlussystem ist demnach der Drehverschluss, wobei die hohe Punktezahl (20,5 Punkte) vor allem den Schweizer Produzenten zu verdanken ist, die mit dem Drehverschluss vertraut sind und ihm positiver gegenüberstehen als Produzenten aus anderen Ländern. Das trifft sich gut, denn das ist auch mein Lieblings-Verschluss! An zweiter Stelle liegt der Naturkorken, was zeigt, dass der Respekt vor der Tradition bei

europäischen Produzenten weit verbreitet ist. An dritter Stelle findet man den Mikroagglomeratkorken Diam, der immer mehr Zuspruch findet, auch wenn ihn einige Produzenten scharf kritisieren.

Um die Problematik aus Sicht der Produzenten besser zu verstehen, habe ich mehrere Interviews mit Schweizer Winzern und Önologen geführt. Auf den nächsten Seiten ihre teilweise widersprüchlichen Meinungen.

Pierre Monachon, Cave Derrey-Jeu (VD, Schweiz)

Pierre Monachon ist einer der eifrigsten Verfechter des Drehverschlusses, den er seit 1987 für seine exzellenten Chasselasweine verwendet. Seither macht er stets zwei Abfüllungen, die eine mit dem traditionellen Naturkork, die andere mit dem Drehverschluss. Bei meinem Besuch bei Pierre und seinem Sohn Basile, der das Weingut inzwischen leitet, hatte ich das Glück, ihren Dézaley Les Côtes-Dessus 1987 verkosten zu dürfen, einmal mit Drehverschluss, einmal mit Naturkork. Man braucht kein Experte zu sein, um klar zu entscheiden: Die Version mit dem Korken war schlicht und einfach untrinkbar, mit Aromen von altem Keller und Zunderschwamm (einem Pilz, der auf Baumstämmen wächst), ein Wein, der seinen Höhepunkt längst überschritten hatte. Die Version mit dem Drehverschluss hingegen war vollkommen reintonig und noch voller Leben, obwohl 1987 ein schwieriger Jahrgang war, mit den typischen Aromen eines gereiften Chasselas (nasse Steine, Lindenblüten, Honig).

Wir degustierten auch den Saint-Saphorin Les Manchettes aus dem sehr heißen Jahrgang 2003. Die Version mit dem Naturkorken zeigte eine amberfarbene Robe, Noten von überreifem Apfel und Petrol sowie einen pappigen Gaumen, während sich die Version mit dem Drehverschluss perfekt reintonig präsentierte, mit floralen Aromen, lebhaft, sogar noch mit einem Hauch Kohlensäure, was ihm Dynamik und ein langanhaltendes Finale bescherte. Für uns drei war die Sache klar!



Dézaley Les Côtes-Dessus 1987. Die Flasche mit dem Drehverschluss (links) zeigt eine intakte Farbe, während der Wein in der mit dem Naturkorken verschlossenen Flasche wegen der Oxidation dunkler ist.



Wenn Naturkorken nicht genügend hermetisch abdichten: Der Korken des Dézaley Les Côtes-Dessus 1987 (links) ist fast vollständig mit Wein vollgesogen; derjenige des Saint-Saphorin Les Manchettes 2003 ist in besserem Zustand, aber ebenfalls vom Wein durchdrungen.

Interview

José Vouillamoz – Pierre, was hältst du vom Naturkork?

Pierre Monachon – Der Winzer macht alles für die Qualität, von der Wahl der Rebsorten über die Kultivierung der Reben bis hin zur Vinifikation, mit sämtlichen Hygienemassnahmen während des ganzen Produktionsprozesses. Beim Abfüllen dann riskiert man mit dem Korkverschluss, dass die Arbeit eines ganzen Jahres zu Grunde gerichtet wird. Das ist mehr als ärgerlich. Vor den 1980er-Jahren war es einfach, es gab nur einen Flaschentyp und nur eine Verschlussart, den Naturkork. Wir hatten oft Probleme. 1986 hatte ich bei sämtlichen Weinen grosse Sorgen wegen der Korken, zwischen Korkgeschmack und adstringierenden, bitteren Tönen im Gaumen. Deshalb haben wir in eine Abfüllmaschine mit Drehverschluss investiert.

JV – Du warst in der Tat einer der ersten Selbstkelterer, die Drehverschlüsse verwendeten. Kannst du uns erzählen, wie sich die Umstellung vollzogen hat?

PM – Der erste Jahrgang mit Drehverschluss war 1987, ein schwieriger, regnerischer Jahrgang. Abgefüllt wurde er am 23. Februar 1988, dem Tag, als Basile, der mittlerweile die Kellerei übernommen hat, auf die Welt kam. Übrigens bewahrt er noch eine Flasche dieses 1987ers mit Drehverschluss auf. Zu Beginn hat das meine Kollegen schockiert – und meine Kunden erst recht! Einige haben mir sogar gedroht, nie mehr zu mir zu kommen, falls sie eine Flasche mit Drehverschluss in ihrem Karton entdecken würden! Da die Kunden bei der Degustation systematisch die Weine mit Drehverschluss bevorzugten, haben wir deren Anteil nach und nach erhöht. Heute ist die Mehrheit unserer Weine mit diesem System ausgerüstet. Trotzdem behalten wir eine kleine Menge mit Naturkork bei, alle aufs sorgfältigste getestet, für einige «Unverbesserliche», hauptsächlich für die Gastronomie.

JV – Welches ist deiner Meinung nach idealerweise das beste Verschlusssystem?

PM – Ich habe meinen Kunden immer gesagt, die beste Verschlussart sei der Kronkorken, der übrigens sämtliche Champagner perfekt verschliesst, bevor sie degorgiert werden. Es ist zugleich auch der billigste Verschluss. Doch die Kunden wollen nicht den Eindruck haben, ein Süssgetränk zu öffnen. An zweiter Stelle kommt deshalb der Drehverschluss. Wir haben auch Kunststoffkorken ausprobiert, vor allem die Korken auf der Basis von Zuckerrohr, aber die Form der Waadtländer Flasche eignet sich nicht für diesen Typ von Korken, die bisweilen aus der Flasche herausstehen.

JV – Was hältst du vom Diam?

PM – 2009 haben wir alle unsere Rotweine mit Diam verkorkt, aber wir kämpften mit zahlreichen Problemen, mit Aromen von nassem Karton und Bitternoten im Finale. Von der Reifung ganz zu schweigen. Wenn man heute einen mit Diam verkorkten Merlot 2009 probieren möchte, müsste man mindestens vier Flaschen öffnen, um eine gute zu finden. Wir haben auch festgestellt, dass der Wein sehr rasch in den Korken gepumpt wird, ein Drittel oder gar zwei Drittel des Korkens saugen sich voll. Basile ist der Meinung, der Diam lösche gewissermassen den Wein aus. Wir sind zutiefst überzeugt davon, dass der Diam eine Katastrophe ist, ein echtes Krebsgeschwür für die Welt des Weins!



José Vouillamoz (Mitte), zusammen mit Pierre (im roten Hemd) und Basile Monachon.



Vergleichsdegustation des Saint-Saphorin Les Manchettes 2003 und des Dézaley Les Côtes-Dessus 1987, einmal mit Naturkork, einmal mit Drehverschluss. Das Verdikt ist eindeutig: Der Drehverschluss ist dem Naturkork weit überlegen, erlaubt er doch dem Wein, positiv (aber langsam!) zu reifen.

Henry Grosjean, Château d'Auvernier (NE, Schweiz)

Seit 2022 Besitzer und Direktor der Caves du Château d'Auvernier, repräsentiert Henry Grosjean die 15. Generation der Familie auf dieser historischen, 1603 gegründeten Domäne. Damit ist das Château d'Auvernier eines der ältesten Unternehmen des Kantons.

Interview

José Vouillamoz – Henry, welches ist dein bevorzugtes Verschlussystem?

Henry Grosjean – 2017 haben wir uns entschlossen, vom Naturkorken auf die Linie Select Green von Nomacorc umzustellen, das sind Korken auf der Basis von Zuckerrohr. Wir waren im Kanton Neuenburg die ersten, die sie verwendet haben. Wir haben schon immer zahlreiche Tests mit den verschiedenen Typen von Korken gemacht, und mit diesem hatten wir zum ersten Mal ein fehlerfreies Resultat bei unserem Chasselas und unserem Œil-de-Perdrix. Wir erhalten keine fehlerhaften Flaschen mehr zurück und haben von unserer Kundschaft keine negativen Kommentare gehört. Ich glaube allerdings, dass die meisten Konsumenten gar nicht bemerken, dass der Verschluss nicht aus Naturkork besteht.

JV – Und was hältst du vom Naturkork?

HG – Wir verwenden Naturkork nur für unsere beiden Parzellen-Cuvées, Les Argiles und Grand'Vigne. Beim Naturkork muss man bei seiner Auswahl sehr pingelig sein. Mein Vater Thierry hat immer einen Riesenaufwand betrieben bei der Selektion der Naturkorken-Lieferungen. Um die allerbeste Wahl zu treffen, haben wir Eins-zu-eins-Tests mit mehreren hundert Flaschen gemacht, die mit Naturkork verschlossen und sechs Monate später degustiert wurden. Das brauchte einen ganzen Tag für die Verkostung! Wir machen immer noch Tests, aber in kleinerem Rahmen, weil wir uns für den Korken aus Zuckerrohr entschieden haben, der normalerweise frei ist von Fehltonen.

JV – Was denkst über den Diam?

HG – Auf die Gefahr hin, streng zu erscheinen: Der Diam ist der Ersatz für Naturkork für all diejenigen, die keine Lust haben, nachzudenken. Klar, sie waren zwar Vorreiter, aber bei all unseren Tests mit Diam sind wir auf Probleme mit ausgeprägten Bittertönen und staubigen Noten gestossen. Er ist billiger als der Naturkork, aber es ist ein Irrtum, bei der Verschlussart sparen zu wollen – wir sollten unsere Kunden schon ernst nehmen!



Für Henry Grosjean vom Château d'Auvernier ist der Korken Select Green von Nomacorc ideal.

JV – Und was ist mit dem Drehverschluss?

HG – Wir verwenden den Drehverschluss für die «Halbéli», die 50-cl-Flaschen, bei unserem Chasselas und unserem Œil-de-Perdrix. Das ist ein vertrauenswürdiges System, wir haben es aber nicht für die 75-cl-Flaschen gewählt, weil wir der Tradition des Entkorkens einer Flasche den Vorzug geben wollten.

JV – Glaubst du, dass Sauerstoff die Reifung des Weins in der Flasche begünstigt?

HG – Nein, absolut nicht. Deshalb wäre das beste Verschlussystem auch der Kronkorken, den man beim Bier verwendet. Der Wein entwickelt sich nicht dank dem Sauerstoff, die Veränderungen finden ohne Luftzufuhr statt. Wein muss reifen und sich beim Öffnen der Flasche, mit Sauerstoffkontakt, entfalten, bevor er getrunken wird. Der Bund sollte übrigens einen Kredit bewilligen, damit sich alle mit Karaffen ausstatten können. Oder einen Steuerabzug für den «Kauf von unzeitgemässen Karaffen». Im Ernst: Ich bin ein grosser Fan davon, den Wein in Karaffen zu servieren, roten wie weissen.

Christian Gfeller, Ingenieur-Önologe (VD, Schweiz)

Christian Gfeller ist ein anerkannter Ingenieur-Önologe. Er hat sich bei der Domaines Chevaliers SA Salgesch einen guten Namen erarbeitet, heute ist er technischer Direktor der Cave de La Côte in Morges. Zudem amtiert er als Vizepräsident der ANAV (Association Nationale des Amis du Vin), die mir mit der Verleihung des Prix Ami du Vin im Jahr 2023 eine grosse Ehre erwiesen hat.



Interview

José Vouillamoz – Christian, wie stehst du zu den verschiedenen Verschlussystemen?

Christian Gfeller – Man muss das Verschlussystem als ein önologisches Instrument betrachten, das variiert, und zwar je nach Funktion des Weins, den man macht, nach Rebsorte (reduktiv, oxidativ, fragil?), Vinifikation (reduktiv auf den Hefen, offen mit mehrmaligem Umziehen?), dem Turnus, den man hat, der Menge Schwefel, die man verwenden will, der Kundschaft, die man anvisiert usw. All das muss mit einem Verschluss unterstrichen werden, der zur (bewussten oder unbewussten) Philosophie passt, die dem Ganzen zugrunde liegt. Ein Gamay beispielsweise (eine reduktive Rebsorte), der im Stahltank (mittels reduktiver Vinifikation) ausgebaut und relativ früh mit einem allzu hermetischen Verschluss abgefüllt wird, hat die Tendenz, aromatisch verschlossen zu bleiben; er wird den Konsumenten nicht zufriedenstellen. Umgekehrt wird ein Chasselas (eine fragile Rebsorte) mit langem Ausbau im Holzfuder (einem Behälter mit einer gewissen Durchlässigkeit) und verschlossen mit einem billigen Naturkork oder einer anderen Lösung mit hoher Sauerstoffzufuhr schnell Anzeichen von vorzeitiger Alterung zeigen. Die grosse Vielfalt an Verschlussystemen erlaubt es uns heute, uns bestmöglich an den Markt anzupassen, je nach Weintyp und der Kundschaft, die wir ansprechen wollen..

JV – Was hältst du vom Naturkork?

CG – Vom praktischen und kulturellen Gesichtspunkt aus, ist der Naturkork nach wie vor sehr wichtig. Heutzutage muss man einen stolzen Preis bezahlen, um gute Naturkorken zu bekommen, deren Qualität mittels leistungsstarker Werkzeuge kontrolliert wurde. Seit die Korkproduzenten durch die anderen Arten von Verschlüssen herausgefordert wurden, sind grosse Fortschritte gemacht worden. Sie haben das Qualitätsniveau angehoben, und das aktuelle Angebot vermittelt Sicherheit. Wir verwenden Naturkork für unsere Spitzenweine, aus kulturellen wie funktionellen Gründen. Es braucht getestete und nach ihrem Dichtegrad ausgewählte Naturkorken, mit denen man noch bei ein bis drei von 1000 Weinen Probleme hat. Das ist durchaus akzeptabel, denn null Fehler, das gibt es nicht beim Naturkork.

JV – Der Drehverschluss?

CG – Da wir eine grosse Menge Chasselas produzieren, verwenden wir bei der Cave de la Côte mehrheitlich Drehverschlüsse. Dieses Verschlussystem ist in der Schweiz seit Ende der 1970er-Jahre weit verbreitet. Das ist ein sehr effizientes, mittlerweile doppelt sicheres System, denn vor dem Aufsetzen

der Kapsel wird Stickstoff zugesetzt, was den Sauerstoff in der «Blase» (der gasförmigen Schicht zwischen Wein und Kapsel) weitgehend eliminiert. Die Weine müssen folglich gut vorbereitet sein für dieses Verschlussystem. Paradoxiere wird der Drehverschluss oft für Weine verwendet, die in der Regel jung getrunken werden, dabei ist das doch einer der dichtesten Verschlüsse auf dem Markt, was eine längere Reifung erlaubt. Das stellt man übrigens bei gereiften Waadtländer Chasselas fest, die 15 oder 20 Jahre alt und wahre Schmuckstücke sind.

JV – Was ist deine Meinung zu den Mikroagglomeratkorken?

CG – Das Auftauchen dieses Korktyps kann das Verdienst für sich in Anspruch nehmen, die Überlegenheit des Naturkorks ins Wanken gebracht zu haben. Allerdings ist diese Alternative alles andere als ideal, denn zahlreiche Mikroagglomeratkorken sind nicht neutral gegenüber dem Wein, hauptsächlich wegen der Verwendung von lebensmittelechtem Klebstoff zur Festigung des Korks. Ich glaube nicht, dass wir unseren Wein mit Klebstoff in Kontakt bringen sollten. Glücklicherweise gibt es mittlerweile einen mikroagglomerierten Korken ohne Leim (AdR.: SÜBR von Nomacor), das Resultat einer bewundernswerten Studie, die in den letzten Jahren durchgeführt wurde, ausschliesslich natürliche Bindemittel verwendet und Anlass zur Hoffnung gibt. Diese Innovation verdient es, bei den Fachleuten besser bekannt zu werden.

JV – Wie steht es mit synthetischen Korken?

CG – Das Angebot ist gross und erlaubt es, das Ritual des Öffnens der Flasche mit einem Zapfenzieher beizubehalten. Es gibt heute Lösungen, die im Vergleich zum Naturkork deutlich günstiger sind und verschiedene Grade von Porosität anbieten, die dem Naturkork nahekommen. Man wechselt Familie und Philosophie, behält aber dasselbe Ziel bei.

JV – Braucht es Sauerstoff für die Reifung des Weins?

CG – Der Wein «braucht» keinen Sauerstoff, doch es ist nicht zu vermeiden, dass immer ein wenig Sauerstoff in den Wein gelangt, egal, wie er verschlossen ist. Im Gegensatz zu dem, was alle glauben, tritt so gut wie kein Sauerstoff durch den Verschluss, aber es befindet sich Sauerstoff in der Blase sowie in den Lentizellen des Naturkorks; der wird an den Wein abgegeben. Deshalb hatten gewisse Fabrikanten von Kunststoffkorken die brillante Idee, den Schaumstoff, aus dem der Korken gefertigt wird, mit Stickstoff zu sättigen. Dieser Stickstoff gelangt in die Flasche, wenn der Zapfen beim Verkorken zusammengedrückt wird – das verringert die Sauerstoffzufuhr zusätzlich.

Gilles Besse und Richard Riand, Domaine Jean-René Germanier (VS, Schweiz)

Bei meinem Besuch auf der Domaine Jean-René Germanier konnte ich mich mit Gilles Besse, dem Önologen und Teilhaber, sowie mit seinem Kellermeister Richard Riand unterhalten. Seit 2008 haben sie regelmässig einen Teil ihres berühmten Cayas (ein reinsortiger, barriquegereifter Syrah) versuchsweise mit Drehverschluss ausgerüstet. Leider sind die alten Jahrgänge alle beim verheerenden Brand ihres Lagers von 2023 zerstört worden. Wir konnten trotzdem parallel die Jahrgänge 2013, 2018 und 2019 ihres Cayas degustieren, einmal mit Drehverschluss, einmal mit Korken.

Eine Mini-Vertikaldegustation
«Drehverschluss gegen
Naturkork» des barriquegereiften
Syrahs Cayas der Jahrgänge
2019, 2018 und 2013,
in Gesellschaft von Gilles Besse
(links), Teilhaber und Öologe,
und seinem Kellermeister Richard
Riand.



Vergleichsdegustation des 24 Monate lang in Barriques ausgebauten reinsortigen Syrah Cayas, mit Naturkork und mit Drehverschluss.

Jahrgang	Drehverschluss	Note JV	Naturkork	Note JV
2013	Intensiv, schwarzer Pfeffer, Lakritze, Kamin. Ausladend, saftig, mit feinen Tanninen, gut verschmolzenes Holz. Sehr lang.	94	Diskrete Nase, Aromen von Brombeeren und gebratenem Fleisch. Harmonisch, ausgeprägte Säure, etwas trockene, leicht bittere Tannine.	91
2018	Rauch, Pfeffer, Graphit, Kirschen. Seidig, mit feinen Tanninen, saftig. Finale voller Saft.	95	Offen und fruchtig, mit Vanillenoten und etwas Maggikraut. Geschmeidig, etwas trockene Tannine, frisches Finale.	93
2019	Kreidig, Noten von Jasmin und Heidelbeeren. Anmutig und seidig. Feine Tannine, sehr langanhaltend.	94	Etwas «lasch», weniger ausdrucksvoll, mit Röstaromen und Maggikraut. Geschmeidig, «lasche», etwas trockene Tannine. Kurz, mit leichter Bitternote im Finale.	91

Bei jedem Jahrgang hatten wir den Eindruck, zwei sehr unterschiedliche Weine im Glas zu haben. Wir bevorzugten alle drei systematisch den Cayas mit Drehverschluss, der schön geradlinig bleibt und mehr Aromen, mehr Frische bewahrt, während die mit Naturkork verschlossene Version schon weiter entwickelt war und leicht austrocknende Tannine aufwies.

Der Drehverschluss bietet unbestreitbar ein grösseres Alterungspotential. Wann also kommt ein Cayas mit Drehverschluss auf den Markt?



Interview

José Vouillamoz – Gilles, was denkst du über den Naturkork?

Gilles Besse – Gilles Besse: Das ist ein System, das es dank den elastischen Qualitäten des Naturkorks seit langem erlaubt, den Wein zu verschliessen, doch für mich ist der Naturkork bei den feinen Weinen, die wir heute produzieren, nicht mehr auf der Höhe der Aufgabe, die man ihm anvertraut. Ich schätze, dass der Naturkork den Wein immer auf die eine oder andere Weise beeinträchtigt. Das können winzige Dosen sein, die man nicht wahrnimmt, oder hohe Dosen, die den Wein ungeniessbar machen. Naturkork ist nicht neutral, es gibt immer Bestandteile, die in den Wein übergehen und ihn verändern können. Das ist frustrierend, denn wir alle verwenden viel Energie darauf, den bestmöglichen Wein zu produzieren, um schliesslich unsere Flaschen mit einem Produkt zu verschliessen, das ihn potentiell verändern, sprich unsere Arbeit vollständig ruinieren kann. Für mich ist das ein wenig so, wie wenn man ein Formel-1-Rennauto mit hölzernen Karrenrädern ausrüsten würde.

JV – Trotzdem habt ihr für eure Spitzenweine den Naturkork beibehalten?

GB – Die Qualität der Naturkorken, die übrigens ihren Preis haben, hat sich in den letzten Jahren enorm verbessert, ist aber nicht unfehlbar. Man muss sehr anspruchsvoll sein bei ihrer Auswahl.

Richard Riand – Wir haben gegen TCA behandelte Naturkorken getestet, sind aber noch nicht überzeugt, fanden wir doch trotzdem einige wenige Weine mit Korkgeschmack.

JV – Und was ist mit dem Drehverschluss?

GB – Wenn ich könnte, würde ich ab sofort alle meine Weine mit Drehverschluss ausrüsten. Leider sind wir abhängig von der Weinkultur, der Tradition und der emotionalen Seite des Entkorkens. Unser Aushängeschild, der Cayas, hätte mit einem Drehverschluss ganz sicher nicht so viel Erfolg gehabt, auch wenn uns die Degustation zeigt, dass dieser besser ist als Naturkork!

JV – Und der Diam?

GB – Die Technologie ist interessant, doch das Problem liegt bei den Klebstoffen, die für das Agglomerieren des Korks verwendet werden. Einige Kollegen schwören darauf, mich persönlich hat der Diam nie überzeugt. Davon abgesehen ist meine Meinung nicht in Stein gemeisselt und ich beobachte die technologischen Fortschritte aufmerksam.

RR – Die Tatsache, dass die Winzer keine Retouren mit Korkfehlern mehr haben, spielt eine grosse Rolle beim Erfolg des Diam.

JV – Braucht es Sauerstoff für das positive Reifen des Weins in Flaschen?

GB – Für mich nicht, auch wenn es keinen zu 100% dichten Verschluss gibt und immer ein bisschen Sauerstoff in der Blase zwischen Wein und Verschluss zurückbleibt. Die besten Flaschen sind diejenigen, die so hermetisch wie möglich verschlossen sind. Emile Peynaud, der berühmte Önologieprofessor, sagte übrigens, Wein altere positiv, wenn er keine Luft bekomme.

RR – Das Ziel in der Vinifikation ist es immer, die Sauerstoffzufuhr zu meistern. Und in der Flasche sollte so wenig wie möglich davon vorhanden sein, eine Menge, die der Wein «konsumieren» kann, was völlig ausreicht, damit er sich langsam entwickeln kann. Die Behandlung mit Stickstoff vor dem Abfüllen «vertreibt» einen grossen Teil des Sauerstoffs.

GB – In der Phase des Abfüllens ist der Wein gezwungenermassen in Kontakt mit der Luft. Er enthält also gelösten Sauerstoff, der nicht aktiv ist, es aber bei hohen Temperaturen werden kann. Deshalb muss man Wein kühl lagern.

Nicolas Zufferey, Cave des Bernunes (VS, Schweiz)

Nicolas Zufferey, Gründer und Besitzer der Cave des Bernunes in Sierre, ist ein Mann mit Charakter, der stets seinen eigenen Weg gegangen ist. Im Wallis gehörte er zu den ersten Winzern, welche den Drehverschluss verwendeten, zuerst für den Chasselas, dann für alle Weissen und schliesslich für sämtliche Weine. Meiner Kenntnis nach ist das eine Premiere in der Schweiz!

Anlässlich meines Besuchs verkosteten wir einen mit Drehverschluss versehenen Johannisberg 2012, der sich eine grosse Frische bewahrt hat, mit schönen Reifenoten, die an Haselnüsse und Pinienharz erinnern, sowie einer ausladenden, harmonischen Struktur.

José Vouillamoz, umringt von der Familie Zufferey (von links: Luca, Lucie, Nadine und Nicolas).



Interview

José Vouillamoz – Nicolas, wann hast du vom Naturkork auf den Drehverschluss umgestellt?

Nicolas Zufferey – In den 1980er-Jahren war Naturkork praktisch die einzige Verschlussart, die es im Wallis gab. Zu Beginn der 1990er-Jahre habe ich angefangen, meine Chasselas mit Drehverschluss auszurüsten, und ich fand sofort, dass diese Weine klarer, reintoniger und frischer waren. Danach fing ich an, nach und nach auch meine weissen Spezialitäten mit Drehverschluss anzubieten. Und vor etwa zehn Jahren habe ich Versuche mit einigen Rotweinen gemacht, um die Reaktion der Kunden zu testen. Dann hatte ich bei meiner Ermitage 2017 ein Riesenproblem mit dem Naturkork, man musste fast zwölf Flaschen öffnen, um auf eine gute zu stossen, mit Riesenunterschieden in der Farbe. Wir haben alle möglichen Analysen gemacht und den Grund nicht verstanden. Das hat mich dazu gebracht, ab dem Jahrgang 2020 all meine Weine mit Drehverschluss abzufüllen, weisse wie rote, barriquegereifte und andere, ohne jede Ausnahme.

JV – Wie hat deine Kundschaft auf diese Umstellung des gesamten Sortiments auf Drehverschluss reagiert?

NZ – Die ersten barriquegereiften Rotweine, die wir mit Drehverschluss ausgestattet haben, waren eine Humagne Rouge und ein Pinot Noir des Jahrgangs 2018. Mit unserer Erklärung haben die meisten der Kunden gut reagiert. Es gibt aber immer Leute, für die das gar nicht geht, aber das bleibt eine Minderheit. Heikler ist das mit den grossen Restaurants, denn man nimmt ihnen das Ritual des Flaschenöffnens weg. Heute kennen und schätzen meine Kunden diese Entscheidung. Wichtig ist aber der Zustand des Weins beim Abfüllen, denn zu frühes Abfüllen kann den Wein aromatisch verschliessen. Deshalb mache ich mir weniger Sorgen um Barriqueweine als um solche aus dem Tank, da diese reduktiver sind.

JV – Kannst du dir vorstellen, eines Tages wieder einen Schritt zurück zu machen?

NZ – Nein, gar nicht! Wir haben nun mehr als dreissig Jahre Erfahrung mit dem Drehverschluss und wir stellen fest, dass dieser Verschluss perfekt neutral ist und eine positive, langsamere Evolution des Weins ermöglicht. Meiner Meinung nach respektiert der Drehverschluss das Produkt am besten. Unser erstes Ziel als Produzenten muss es sein, unseren Kunden einen Wein anzubieten, der dem, was wir anstreben, so nahe wie möglich kommt. Wir akzeptieren es nicht mehr, dass der Korken das letzte Glied in der Kette ist und manchmal die Typizität und den Charakter unseres Weins verändern kann. Meine Kinder Lucie und Luca, die bereits mit mir zusammenarbeiten, sind ebenfalls davon überzeugt.



Didier Joris, Önologe und Selbstkelterer (VS, Schweiz)

Didier Joris ist einer der besten Önologen der Schweiz. Parallel zu seiner brillanten Karriere, während der er Weine für die Geschichtsbücher produziert hat, betreibt er ein Labor für önologische Beratung, in dem er für viele Kollegen verschiedene Weinanalysen durchführt, darunter auch akribische Tests von Naturkorken, die er seit 1985 mit Erfolg anbietet.

Der Önologe Didier Joris
in seinem Analyselabor in
Chamoson.

Interview

José Vouillamoz – Didier, du selektionierst für deine Kunden Naturkorken, wie führst du diese Tests durch?

Didier Joris – 1985 wollte ich mit einem Kollegen des Hauses Schenk eine Reihe von Tests entwickeln, für eine effiziente Selektion von Naturkorken. Wir erhielten Proben aus verschiedenen Regionen und stellten fest, dass die Qualität höchst heterogen war. Gewisse Posten wiesen bis zu 10% Korkfehler auf. Da eine Charge zwischen 50'000 und 150'000 Korken umfasst, muss ihre Qualität sichergestellt sein. Die Tests, die wir entwickelt haben, sind relativ simpel und ich verwende sie noch heute. In einer ersten Etappe überprüfe ich die Porosität des Korks. Die Technik ist supereinfach: Man macht eine Fotokopie von einigen Dutzend Korken, die man auf einem A4-Blatt anordnet – und stellt fest, wie heterogen sie sind. Chargen mit zu vielen übertrieben porösen Korken werden ausgeschlossen, denn bei ihnen besteht das Risiko, dass der Wein in die Kapillaren aufsteigen könnte.

Danach kontrollieren wir die Lentizellen in den aufgeschnittenen Korken, das heisst den Raum, den die Wachstumsringe der Eichenrinde hinterlassen haben. Wir tauchen auch die Enden einiger Korken in einen Rotwein ein, um zu kontrollieren, ob die Kapillaren Wein pumpen. Danach folgt der «Glastest».



Man gibt so viele Korken wie möglich in ein Glas und füllt es mit einem jungen Chasselas, direkt aus dem Tank gezogen. Daneben stellt man ein «Vergleichsglas» ohne Korken. Man misst den Gehalt an SO_2 , denn dieses Molekül hat die Tendenz, sich mit TCA (dem Molekül des Korkgeschmacks) zu verbinden. Man lässt das Ganze 48 Stunden geschützt vor Licht stehen. Bei der Degustation (Dreieckstest) eliminiert man die fehlerhaften Proben. Danach misst man erneut den Gehalt von SO_2 : Ist er signifikant gesunken, bedeutet das, dass Rückstände von TCA vorhanden waren und man kann die Probe eliminieren. Danach folgt eine ganze Reihe anderer Tests, um die Homogenität der Korken, ihr Aussehen, ihre Grösse, ihre ovale Form, ihre Durchlässigkeit usw. zu kontrollieren. Mit dieser drastischen Selektion sinkt der Anteil an Korken, die Probleme verursachen werden, auf zwei oder drei Promille, so schätzen wir. Das ist zehn bis zwanzig Mal weniger als der weltweite Durchschnitt.

JV – Was hältst du vom Diam?

DJ – Als der Diam auf den Markt kam, haben wir einfach den Glastest gemacht mit einem aus dem Tank gezogenen Chasselas – und haben diese Alternative sofort verworfen. Die Auswirkungen sind bei einem mächtigen, tanninreichen Rotwein weniger einfach wahrzunehmen, doch das Problem bleibt dasselbe. Für mich hat der Diam die Tendenz, die Weine «auszulöschen», das ist der Tod jeder Frucht.

JV – Braucht es Sauerstoff für das Reifen eines Weins in der Flasche?

DJ – Die Evolution eines Weins in der Flasche hängt von der Dichte des Verschlusses ab. Bei einem strukturierten, mächtigen, barriquegereiften Wein ermöglicht die Verwendung des Naturkorks die Kontinuität einer langsamen und massvollen Oxidierung, die der Wein dank der Porosität des Holzes bereits in der Barrique durchgemacht hat. Mit einem hermetischeren Verschluss wie dem Drehverschluss verläuft die Entwicklung viel langsamer.

JV – Und die anderen Verschlussysteme?

DJ – Es gibt interessante Alternativen wie den ArdeaSeal-Korken, aber er ist nur schwer aus der Flasche zu bringen. Ich habe nichts gegen den Drehverschluss, aber man muss ihn für Weintypen verwenden, die sich dafür eignen. Synthetische Korken auf der Basis von Zuckerrohr verdienen ebenfalls Interesse, sie ermöglichen es, die Gesamtmenge des zugeführten Sauerstoffs zu regulieren, aber meine Kunden verlangen hauptsächlich nach Naturkorken.

Der «Glastest» überprüft die Qualität der Naturkorken

Schlussfolgerungen

Naturkorken nehmen nach wie vor einen bedeutenden Platz auf dem Markt der Verschlussysteme ein. Der kulturelle Aspekt, verbunden mit dem theatralischen Plopp beim Öffnen der Flasche, spielt eine grosse Rolle bei der Wahl dieser Art des Korkens, die doch etwas Archaisches hat. Der Hauptnachteil ist der Korkgeschmack, der den Wein beeinträchtigt. Man muss sich vergegenwärtigen, dass die Retouren von «korkigen» Weinen an die Produzenten oder Verteiler nur die Spitze des Eisbergs bilden, denn zahlreiche Privatkunden reklamieren nicht und verbuchen eine fehlerhafte Flasche unter «Pech».

Obwohl bei sorgfältig ausgewählten und überprüften Naturkorken nur wenige Fehler auftreten, stehe ich persönlich alternativen Verschlussystemen positiv gegenüber, vor allem dem Drehverschluss, den synthetischen Nomacorc-Korken sowie den Agglomerat-Korken SÜBR, noch jungen Innovationen, die sich in vollem Aufschwung befinden.

Man hört oft, der Wein sei «lebendig», doch das ist falsch. Wein ist eine alkoholische Flüssigkeit, die in der Regel keine lebenden Organismen mehr enthält, mit Ausnahme einiger Bakterien und Hefen in abgekapselter Form, die so oder so unerwünscht sind. Man hört auch, der Wein müsse «atmen». Auch das ist teilweise falsch, denn fast die gesamte Menge Sauerstoff, die im Wein enthalten ist, stammt vom Sauerstoff, das er beim Abfüllen in die Flasche aufgenommen hat, aus dem Zwischenraum zwischen Wein und Korken und aus den Poren des Naturkorks.

Ich habe oft vom perfekten Verschlussystem für Wein geträumt, hergestellt aus einem absolut neutralen Material, das die harte Arbeit des Winzers unverfälscht wiedergeben würde. Ideal wäre eine Weinflasche in Form einer Glasampulle, deren «Kopf» man abbrechen müsste, wie man es mit pharmazeutischen Ampullen macht. Erst vor kurzem habe ich durch Alain Vauthier, den Besitzer des Château Ausone in Bordeaux, erfahren, dass der geniale deutsche Erfinder Rudolf Gantenbrink (er, der den Miniroboter kreiert hat, welcher die Cheops-Pyramide erforschen konnte) einen Prototyp für eine Verschlussart geschaffen hat. Dabei wird der Glaskorken direkt an die Flasche angeschweisst. Geöffnet wird sie, indem man den Glaskorken zerbricht. Seit 2002 wurden damit Versuche auf Château Ausone durchgeführt, allerdings konnten die Probleme mit Haarrissen rund um die Bruchstelle und mit möglichen Glassplittern beim Öffnen der Flasche nicht gelöst werden. Deshalb wurde diese an sich geniale Erfindung nicht kommerzialisiert.

Erklärung

Ich erkläre, keinerlei Interessenskonflikte mit den verschiedenen in dieser Revue zitierten Manufakturen und Marken zu haben.



Ob eine hundertprozentig neutrale Glasampulle wohl die perfekte Lösung für den Wein wäre? Der deutsche Ingenieur Rudolf Gantenbrink hat einen Prototyp erfunden mit einem Glaskorken, der direkt auf die Flasche geschweisst wird. Getestet wurde er auf dem berühmten Château Ausone in Bordeaux, wo ich diese Aufnahme machen konnte. Die an sich geniale Innovation wurde nicht auf den Markt gebracht.

Dank

Ich danke allen Fachleuten, die mir ihre kostbare Zeit für Interviews und Ratschläge geschenkt haben: Gilles Besse, Yves Dothaux, Christian Gfeller, Henry Grosjean, Didier Joris, Pierre und Basile Monachon, Richard Riand sowie Nicolas Zufferey und Familie.

Willkommen
in der Welt
von DIVO!



1936 von Constant Bourquin gegründet, selektioniert der Club DIVO (Défense et Illustration des Vins d'Origine) authentische Weine aus ganz Europa, gekeltert von Familienbetrieben, die auf nachhaltige Produktionsmethoden setzen. Indem Sie Mitglied im Club werden, unterstützen Sie unsere Weinphilosophie und die Arbeit von Weinproduzenten, für die «Ethik» nicht nur ein leerer Begriff ist.

Ihre Vorteile als DIVO-Mitglied



Selektion

mit Herkunftsbezeichnung durch unsere Experten



Flexibilität

Bestellung von Einzelflaschen möglich



Gratis-Lieferung

ohne Mindestbestellmenge



Geschenkbbox

offeriert bei Ihrer ersten Bestellung



Degustationen

in verschiedenen Regionen



Rabatt von mindestens 10%

ausgenommen Artikel mit Spezialpreisen



Publikationen

monatliche Dossiers und Revue Terroir

Werden Sie Mitglied im Weinclub DIVO

Indem Sie unseren Kundenservice kontaktieren, per Telefon 052 234 14 54, per Mail club@divo.ch oder via Website www.divo.ch

DIVO

Weinkultur
seit 1936

Herausgeber
DIVO SA
Route du Tir Fédéral 18
1762 Givisiez

021 863 22 75
club@divo.ch
www.divo.ch



Redaktion
Dr. José Vouillamoz

Übersetzung
Eva Zwahlen

Fotos
Ohne andere Angaben von Team DIVO, den Winzern oder Adobe Stock.

Gestaltung
Fluide Communication — Givisiez

Druck
Gremper — Basel