



Der Korkstopfen - richtige Handhabung und Alternativen

Armin KOBLER, Versuchszentrum Laimburg

Der Korkstopfen stellt den traditionell verwendeten Verschluss für Südtiroler Qualitätsweine dar. Das typische Geräusch beim Öffnen der Flasche, die Tatsache, dass es sich um ein Naturprodukt handelt und dass die Weinkonsumenten mehrheitlich konservativ bezüglich ihrer Verbrauchergewohnheiten sind, begründen die nach wie vor weite Verbreitung des Naturkorkens. Dabei kann seine Verwendung von verschiedenen Problemen begleitet werden, die seine Zukunft immer wieder neu in Frage zu stellen scheinen.

Korkton

Der bekannteste Fehler, weil für den Endverbraucher geschmacklich spürbar, ist der sogenannte Korkton. Schimmelpilze, welche sich besonders auf, aber auch in der Korkrinde am Baum und während der langen Verarbeitungsphase vermehren, können chlorierte Kohlenwasserstoffe zu Trichloranisol (TCA) metabolisieren. Gehalte von 10 bis 30 µg TCA pro Liter reichen aus, um den Weinen eine schimmelige, muffige Aromanote sowie einen bitteren Abgang zu verleihen und sie damit ungenießbar zu machen.

Nachdem das Auftreten des Korktons große wirtschaftliche Bedeutung hat - man spricht von 1 bis 5% betroffene Weine - wurden zahlreiche wissenschaftliche Untersuchungen durchgeführt. Die überaus langen Verarbeitungszeiten unter hygienisch kaum kontrollierbaren Bedingungen sowie die Allgegenwärtigkeit chlorierter Kohlenwasserstoffe und Schimmelpilze haben bis vor kurzem das Auftreten des Korktons als unausweichlich scheinen lassen. Der verstärkte Ruf nach Alternativen war deshalb, auch auf Grund der Preisentwicklung, durchaus berechtigt. Zwei neuere chemisch-physikalische Verfahren zur Vermeidung bzw. Verminderung des Korktons scheinen erfolgversprechend zu

sein. Beim "DELFIN"-Verfahren werden die Korken während der Herstellung wiederholt mit Mikrowellen bestrahlt, welche auch im Inneren des Korkens Wärme entwickeln und damit auch an geschützten Stellen die Mikroorganismen abtöten sowie flüchtige Substanzen verdampfen lassen. Die "SUBERASE"-Methode hingegen entzieht auf enzymatischem Weg den Mikroorganismen ihr Nährsubstrat.

Ausläufer

Werden mehrere Regeln beachtet, ist das Dichtverhalten der Korkstopfen in den Griff zu bekommen. So muss der Innendurchmesser und -verlauf der Flaschenhalse stichprobenartig kontrolliert werden, damit bei vorgegebenem Nennvolumen die richtige Korkenlänge bestimmt werden kann. Das Vorsehen eines den erwarteten Temperaturschwankungen angepassten Leerraumes zwischen Stopfen und Weinoberfläche ist ebenso wichtig wie ein fehlerfrei arbeitendes Korkschloss.

Werden die Flaschen vor dem Verkorken mit Kohlendioxid überspült und nachher zumindest kurzzeitig aufrecht gelagert, kann die

Neigung zum Auslaufen weiter vermindert werden.

Eine entsprechende Warenannahmekontrolle (Verpackung, Liefermenge, Korkabmessungen, Beschaffenheit, Vergleichsmuster) beim Bezug der Korken und das Anlegen einer Rückstellprobe sind genauso notwendig für den erfolgreichen Einsatz der Verschlüsse wie das richtige Lagern. Korken werden am besten in nicht angebrochenen Beuteln frost- und geruchsfrei aufbewahrt, wobei die Luftfeuchtigkeit des Lagerraumes zwischen 40 und 60% betragen sollte.

Andere Verschlussarten

Mit Verbundkorken, das sind Agglomeratkorken mit Naturkorkscheiben an den Enden, hat die Praxis inzwischen gute Erfahrungen gemacht. Sie ermöglichen die Verwendung des Naturproduktes Kork zu einem niedrigeren Preis.

Kronenkorken und Drehverschlüsse sind von der Technologie und der Produktsicherheit her gesehen fast ideale Verschlüsse. Auch deren Verbraucherfreundlichkeit ist jener des Korkstopfens überlegen. Imageprobleme verhindern aber seit Jahren in den meisten Weinbauländern ihre Verwendung als Verschlussmaterial für qualitativ höherwertige Produkte. Kunststoffstopfen werden seit ein paar Jahren als weitere korktonsichere Alternativen angeboten.

Das korkähnliche Aussehen und Verhalten beim Öffnen der Weinflaschen soll diesen spritzgegossenen oder extrudierten Produkten zum Durchbruch verhelfen. Ihr Verhalten bezüglich Abdichtung, Kompressions- und Aufziehkraft sowie Abgabe von unerwünschten Fremdstoffen ist noch nicht restlos abgeklärt. Eine Kostenersparnis gegenüber dem Naturkorken dürfte aber bei Verwendung hochwertiger Produkte nicht zu erwarten sein.



Der traditionelle Korkstopfen und seine möglichen Alternativen: Drehverschluss, Kronenkork und neuerdings Kunststoffstopfen. (Foto: H. GASSER)