

Vom Korken zum Glasverschluss

Vor 40 Jahren waren praktisch alle Weine mit Naturkorken verschlossen. Inzwischen hat der Korken Konkurrenz bekommen. In der Schweiz kennen wir schon lange den Drehverschluss. Neu sind Glaszapfen und Silikonkorken.

Text: Chandra Kurt Fotos: Gian Vaitl

Ist es Ihnen gleich, wie eine Weinflasche verschlossen ist? Mir nicht. Und das ist eigentlich absurd – zumindest bei Verschlüssen aus Glas, Metall oder Silikon. Denn mit solchem Korkenersatz verschlossen, hat der Wein keinen Korkfehler. Wir können also sicherer sein, dass er so schmeckt, wie er schmecken sollte: fruchtbetont, sauber und frisch. Das funktioniert, solange der Wein nicht zu teuer und vor allem weiss oder rosé ist. Bei teureren Rotweinen löst etwa der synthetische Korken eine andere Assoziation aus: günstig. Das beobachte ich sogar bei mir. Ich kaufe keine teuren Rotweine (also solche ab 30 Franken), die einen synthetischen Verschluss haben. Absurd? Wahrscheinlich, aber eine Eigenschaft des Weins besteht darin, dass er subjektive Erfahrungen auslöst. Wein ist nicht einfach ein Getränk, Wein ist eine Emotion, ein Kunsthandwerk und etwas sehr, sehr Persönliches. Nach dem Motto: Sag mir was du trinkst, und ich sage dir, wer du bist.

Glasverschlüsse oder Silikonverschlüsse?

Auch teurer Wein wird heute synthetisch verschlossen. Jährlich rund 17,5 Milliarden Flaschen sind mit Drehverschlüssen ausgestattet. Das entspricht etwa 15 Prozent der weltweiten Weinproduktion. Eine besondere Zuwachsrate weisen die Länder Frankreich, Deutschland, Österreich, Spanien und Italien auf. In Australien und Neuseeland hingegen sind Drehverschlüsse etwas seltener (jährlich 800

Millionen), ebenso in Argentinien und Chile (jährlich 250 Millionen).

Nichtsdestotrotz hat nach wie vor jeder Verschlusstyp seine Achillesverse. Der

Korken – auch wenn in den letzten Jahren nach den Klagen von Top-Winzern wieder viel sorgfältiger produziert – ist leider nach wie vor schuld, dass fünf bis zehn



Lagern von Weinen mit synthetischen Verschlüssen

Drehverschlüsse führen zu einer Änderung im Lagerverhalten der Weine. Erstens verkürzen sie die Dauer der Lagerung: Man muss also nicht mehr zehn Jahre warten, bis der Wein reif ist. Zweitens muss man Wein mit Drehverschlüssen nicht liegend lagern wie die mit Kork verschlossenen: Weil der Verschluss synthetisch ist, braucht er nicht von innen und aussen angefeuchtet zu werden (was bei Korken deren Elastizität bewahrt). Ein Drehverschluss verändert das Naturell des Weines nicht. Gegenüber dem Silikonkorken hat der Drehverschluss einen entscheidenden Vorteil: Man kann die offene Flasche problemlos wieder verschliessen, während sich ein Silikonzapfen nicht mehr in den Flaschenhals drücken lässt.

Prozent aller Weine «Zapfen» haben. Interessanterweise hat man bis heute noch kein Gegenmittel dazu gefunden.

Der Silikonzapfen beginnt laut neuesten Untersuchungen nach rund 18 Monaten einen künstlichen Geschmack im Wein zu entwickeln und sorgt oft dafür, dass die Weine etwas zu schnell reifen. Der Drehverschluss hat das Image eines Billigweins, weil zahlreiche Winzer in früheren Jahren tatsächlich ihren «Fusel» mit Drehverschluss versehen haben. Das gilt allerdings nicht für die Schweiz: Wir

haben eine lange und positive Tradition mit dem Drehverschluss. Vor allem was die Weissweine anbelangt. Glasverschlüsse sind die bis jetzt am wenigsten erprobten neuen Verschlussmöglichkeiten. Imagemässig kommen sie sehr gut an.

Unbedenkliche Drehverschlüsse

Bei günstigen Alltagsweinen, die innerhalb eines Jahres konsumiert werden, ist die Frage berechtigt, ob ein Drehverschluss nicht besser wäre als ein richtiger

Korken. Vor allem auch im Hinblick darauf, dass rund 98 Prozent aller Weine kurz nach dem Kauf getrunken werden. Auf der anderen Seite bin ich fest der Meinung, dass grosse Weine und natürliche Korken zusammengehören – auch wenn das Risiko eines Fehlers besteht.

Fragen rund um den Wein beantwortet Chandra Kurt gerne.

E-Mail: chandra@chandrakurt.com

Die gesammelten Weinrubriken sind abrufbar unter www.lemenu.ch/wein



Für Sie ausgesucht

Dr. Oetker Einmach-Set

Buch

- + Für klassische und raffinierte Konfitüren, zarte Gelees und fruchtige Sirupe
- + Viele Rezepte lassen die Wahl zwischen mehreren Zubereitungsarten mit unterschiedlichen Zuckergehalten
- + Fruchtlexikon
- + Saisonkalender
- + Format A5
- + 51 Rezepte



Einmachgläser

- + 6er-Set Gläser
- + Fruchtptik
- + Gut geeignet zum Abfüllen von Konfitüre, Gelee oder Chutney
- + Höhe: ca. 8 cm
- + Inhalt: 215 ml

Konfitüren-Trichter

- + Erleichtert das Einfüllen, auch in kleine Gläser und Becher
- + Säure- und hitzebeständig
- + Spülmaschinenfest
- + Material: rostfreier Edelstahl
- + Grösse: Ø oben 14,5 cm, unten 4 cm

Zusätzlich dazu

- + Dr. Oetker Gelfix 2:1
 - + Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre
- Bestell-Nr. 120976D

Preis: CHF 66.50

Vorzugspreis

für LE MENU-Abbonnenten: **CHF 52.–**

Sie sparen: **CHF 14.50**

Bestellen mit beigehefteter Bestellkarte, per Tel. 031 359 57 28, Fax 031 359 58 55 oder unter www.lemenu.ch/shop

Lieferbedingungen:

Alle Angebote sind gültig bis 22. Juni 2010 resp. solange Vorrat. Preise inkl. Verpackung und 7,6% MwSt. Pro Bestellung wird ein Versandkostenanteil von CHF 7.90 berechnet. Die SMP behält sich das Recht vor, eine Vorauszahlung zu verlangen. Stand: April 2010