

Wein-Knigge: Corpus delicti Kork

Vermutlich kennen Sie folgendes Szenario: Eine geschmackvoll gedeckte Tafel, brennende Kerzen, erwartungsfrohe Gäste um den Tisch versammelt. Sie öffnen die erste Flasche Weisswein: Ein trockenes Klicken, der Schraubverschluss ist offen, der Wein einwandfrei und bereit zum Einschenken. Bei der zweiten Sorte Weisswein greifen Sie zum Korkenzieher. Das Herausdrehen des Korkens bereitet einige Mühe – an der Spirale steckt ein Kunststoffzapfen. Nun kommt am Tisch eine Diskussion über Weinverschlüsse in Gang, die ihren Höhepunkt beim zuletzt servierten Rotwein erreicht: Der Tropfen, edel, berühmt und nicht ganz billig, verströmt im Glas einen unangenehm muffigen Geruch. Korkfehler!

Was tun? Im Restaurant könnte man den Wein einfach zurück gehen lassen und erhielte eine neue Flasche. Privat wirds etwas umständlicher, aber Zurückgeben geht auch: Sowohl Weinproduzenten als auch Händler, mitunter sogar Grossverteiler, ersetzen fehlerhafte Weine in der Regel anstandslos. Nehmen Sie das Corpus delicti aber mitsamt üblem Korken im Flaschenhals mit, und am besten nicht erst Monate nach der bösen Überraschung. Forscher haben übrigens die schimmelig riechenden Substanzen identifiziert, und Kork-Hersteller wie auch Wiederverkäufer arbeiten daran, die Ursachen einzudämmen. Selten Probleme gibt es mit Drehverschlüssen, dafür hapert es mit deren Akzeptanz durch die Konsumenten. Kunststoffkorken bieten Vor- und Nachteile, weswegen sie sich hierzulande nur zögerlich ausbreiten. Für Weine, die nicht im Keller reifen müssen, ist der beste Flaschenverschluss der Kronkorken («Deckeli»). Lagerweine wird man jedoch auch weiter mit Naturkork verschliessen – eine wirkliche Alternative besteht bis heute nicht.

