

Korkenzieher noch kein Fall fürs Alteisen

Auch in der Pfalz hat der Naturkork zunehmend Konkurrenz bekommen – Viele Winzer finden Geschmack am Schraubverschluss

VON MORITZ VON STETTEN

LUDWIGSHAFEN. Welcher Wein-Verschluss darf es sein? Long-Cap, Vino-Lok oder doch der Naturkorken mit dem vertrauten „Plopp“ beim Öffnen? Verschlüsse aus Glas, Aluminium und Plastik erobern auch in der Pfalz den Markt und verdrängen bei den Weingütern zunehmend den Naturkork von der Monopolstellung, die er in den vergangenen Jahrhunderten inne hatte. Ausgedient hat er aber noch lange nicht: Es kommt ganz auf den Wein und das Weingut an.

„Ich arbeite nicht 365 Tage im Jahr, und am Ende vermasselt mir alles der Korken“, sagt Jungwinzer Christian Nett. Der 28-Jährige vom Weingut Bergolt-Reif & Nett in Duttweiler greift in diesem Jahr für 98 Prozent seiner Weinflaschen auf Alternativen zum klassischen Naturkorken zurück. Aluminium-Drehverschlüsse seien besonders gut geeignet für Weißweine. Die teureren Glas-Stöpsel verschließen die Flaschen des Weinguts mit den höherwertigen Weiß- und Rotweinen. Lediglich ein paar Premium-Rotweine mit langer Lagerungszeit versieht Nett mit Naturkorken.

Kennt er keine Nostalgie hinsichtlich des „Plopp“ beim Öffnen einer Flasche mit Naturkorken? Offenbar nicht: „Das liegt wahrscheinlich an meinem Alter.“

Die Probleme, die sich beim Naturprodukt Kork ergeben können, sind bekannt: Die abgeerntete Korkrinde lagert meist an der frischen Luft, sodass sich in den Poren Mikroorganismen festsetzen können. Mit neuen Verfahren wie der schonenden Mikrowellenteknik („Delfin“), entwickelt vom Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) in Neustadt und der Firma Ohlinger in Fußgönheim, versuchen Kork-Hersteller zwar, ungewollte Bakterien abzutöten. Für Wein ohne Beigeschmack können sie aber nicht garantieren.

Jungwinzer Nett folgt deshalb dem Beispiel seiner fränkischen Kollegen, die verstärkt auf andere Verschlüsse zurückgreifen. „Wir planen das nicht, das ist eine Dynamik am Markt und bei den Winzern“, sagt Arthur Steinmann, Präsident des fränkischen Weinbauverbandes. Die bayerische Landesanstalt für Wein- und Gartenbau (LWG) gibt an, dass bereits etwa 50 Prozent der fränkischen Winzer Schraubverschlüsse benutzen. Vor allem bei Weißweinen haben sich die kostengünstigen Ver-

schlüsse durchgesetzt. Das Beispiel des traditionsreichen Weinguts Bassermann-Jordan in Deidesheim belegt, dass Netts Ansatz in der Pfalz keine Ausnahme darstellt. Rund 60 Prozent der Flaschen werden dort mit Schraubverschlüssen versehen, so Gunther Hauck, kaufmännischer Geschäftsführer im Gut. Nur die Verkaufsweine in der Preisklasse 10 Euro und mehr erhalten weiterhin einen Naturkorken.

Neue Verfahren sollen beim Naturkork die lästigen Bakterien abtöten.

„In den unteren und mittleren Preissegmenten gibt es einen klaren Trend zum Schraubverschluss“, bestätigt Jens Jäger, Forschungsleiter beim Verschlusshersteller Ohlinger. Der Aluminium-Verschluss wird auch Long-Cap genannt, da er meist länger als die Schraubverschlüsse von Saft- oder Wasserflaschen ist. Die längere Form des Verschlusses ersetzt optisch die sogenannte Kapsel, eine Folie aus Stanniol oder Kunststoff, die den Flaschenhals der meisten Weinflaschen mit Naturkorken umschließt.

Das Weingut im Leiningerhof in

Kirchheim an der Weinstraße setzt auch aus anderen Gründen auf Drehen statt dem „Plopp“. Laut der Marketing-Verantwortlichen Sylvia Benzinger, der deutschen Weinkönigin 2004/05, ist der Schraubverschluss eine Antwort auf gesellschaftliche Veränderungen: Singlehaushalte seien auf dem Vormarsch, und da müsse man mehr wiederverschließbare Weine anbieten. Das sah der Erfinder des Naturkorkens, der französische Benediktinermönch Dom Pérignon (1638-1715), noch ganz anders. Auf ihn geht die 0,7-Liter-Weinflasche zurück: Soviel trank nach seiner Einschätzung ein durchschnittlicher Erwachsener am Abend.

Mehr und mehr Anwender findet auch der Kunststoffstopfen, ein Korkimitat aus Plastik, welcher eine „verlässliche Qualität zum geringen Preis“ bietet, wie Ulrich Fischer vom DLR formuliert. Vor allem kleinere Erzeuger könnten so Risiken umgehen, ohne auf den „Plopp“ zu verzichten.

Der Verschluss aus Glas, der sogenannte „Vino-Lok“, hat es dagegen schwerer. „Außerhalb Deutschlands hat er noch keine Bedeutung gefunden“, sagt Ulrich Fischer. Der Stückpreis von mindestens 40 Cent schreckt viele Winzer ab, trotz dessen edler Optik.

Verschwindet der Naturkork zunehmend vom Markt? „Der Klassiker ist immer noch der Naturkorken“, sagt Ralf Anton von der Hambacher Schloss Kellerei eG. Seit Jahren ist dort der Anteil der Weine, die mit Naturkorken versehen werden, mit 60 Prozent stabil. Jeweils 20 Prozent erhalten einen Schraubverschluss oder Stöpsel aus Glas.

„Der klassische Verschluss ist immer noch der Korken“, stellt auch die Pressesprecherin des Bauern- und Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd fest. Ob Korken oder nicht sei „Geschmackssache“. Mehrere Studien belegten zudem, so Ulrich Fischer vom DLR, dass der Naturkorken der „optimale“ Verschluss für Weinflaschen sei. Wer daher in Zukunft einen hochwertigen Pfälzer Wein in der Dom-Pérignon-Flasche kauft, wird also wohl kaum auf den gewohnten „Plopp“ beim Öffnen verzichten müssen.

„Die Winzer sind in einer sehr komfortablen Situation“, meint dazu Ulrich Fischer. „Sie können sich auf ihre Klientel einstellen.“ Dass ein Winzer keinen Naturkork verwende, sei kein Anzeichen für schlechte Qualität in der Flasche. Letztendlich liege die Entscheidung bei den Weinliebhabern selbst.