

# Dürfen hätten wir schon wollen... , oder: Die Akzeptanz für Alternativverschlüsse kommt nicht von alleine.

Von Christian Wenger

Nicht der Stöpsel ist das Problem, sondern die Menschen vor und hinter ihm. Die Abfüller und Trinker. Oder, Beschreibung der Situation frei nach Karl Valentin, dem hinter sinnigen und doppelbödigen Komiker: Dürfen hätten wir schon wollen, aber können haben wir uns nicht getraut.

Rekapitulieren wir kurz: Das Drama des durch Korkfehler fast zur Gänze vernichteten 97er Jahrgangs von Elio Altare hat zweierlei klar gemacht: 1. Der Anteil an TCA-verseuchten Korken kann deutlich höher liegen als bei den in diesem Zusammenhang immer genannten zwei bis zehn Prozent. 2. Aufgrund der durch Raubbau geschwächten Ressourcen können auch Korken der besten und teuersten Kategorie inzwischen diese Fehlerquoten aufweisen.

Die wesentliche Folgerung daraus: **Der Verschluss durch Korken bringt für Produzenten und Endverbraucher nicht länger tragbare Risiken und ist definitiv nicht mehr optimal** (oder sollte es trotz auffälliger Funkstille doch positive Ergebnisse der Delfin-Mikrowellen-Behandlung von Korken geben?). Keine Alternative sind Presskorken aus recyceltem Material. Mit oder ohne Echtkorkauflage. Sie bringen neben dem TCA-Problem zusätzlich Leim- und flüchtige Lösungsmittel in Kontakt mit dem Wein – über Folgen kann nur spekuliert werden.

Die Alternativen sind schon lange bekannt: Kunststoffstöpsel, Twist-off-Drehkorken (mit dem charakteristischen Knack-Geräusch), Alu-Gewindekapseln, Vakuum-Sicherheitsverschlüsse, Kronenkorken. Bekannt sind auch deren

Nachteile: Korken aus Kunststoff bringen (noch) nicht die erforderliche Dichtigkeit und scheiden für Lagerungsanforderungen länger als drei Jahre aus; darüber hinaus liegen noch keine verlässlichen Erkenntnisse über die Unbedenklichkeit der verwendeten Weichmacher-, Lösungs- und Gleitmittel vor und ob sie nicht doch Verbindungen mit dem Wein eingehen.

Bei Kronenkorken, Twist-off und Drehkapseln gelten bei den Verfechtern des für die Reifung erforderlichen minimalen Sauerstoffaustauschs ihre absolute Dichtigkeit als Nachteil. Alle anderen Gegenargumente sind emotionaler und psychologischer Art und beruhen auf Gefühlen, Gewohnheiten, Tradition, Vorurteilen gepaart mit prinzipieller Ablehnung aus Unkenntnis und Unvereinbarkeit mit dem allgemeinen Konsens oder persönlichen Wertigkeitsgefüge.

Gründe, die angesichts der anerkannten und unbestrittenen Vorteile (absolute Geschmacksneutralität und Hygiene, konstante Qualität, niedriger Preis, ökologische Unbedenklichkeit, und beim Dreh- und Twist-off-Verschluss: Öffnen ohne Hilfsmittel, Wiederverschliessbarkeit) unflexibel und in Kenntnis der folgenden Fakten gestrig anmuten: **Es ist eine Tatsache, dass die jährlich steigende Nachfrage nach Naturkorken nicht nur zu Engpässen und erheblichen Preissteigerungen führt, sondern zunehmend auch zu minderen und schlechten Qualitäten.**

Kronenkorken und Drehkapseln aus Aluminium werden in der Schweiz schon seit einigen Jahren und auch von namhaften Erzeugern mit äusserst positiven Erfahrungen eingesetzt. Auch die Liste der zufriedenen Verwender von

Kunststoffstöpseln kann sich sehen lassen: Avignonesi, Frescobaldi, Jermann, Simon Maye, Schales und andere.

**Dennoch will es mit dem Durchbruch der alternativen Verschlüsse nicht so richtig weitergehen.** Die Verbraucher würden mauern und sich mit 87 Prozent für den liebgewordenen Korken aussprechen, behauptet eine Studie des französischen Meinungsforschungsinstituts Sofres, andere sagen, nur der natürliche Korken sei der adäquate Partner des Naturprodukts Wein und eine Weinkultur ohne Korken sei völlig undenkbar.

Dagegen fällt einem spontan einiges ein. Zum Beispiel, dass es vor Korken und Glas während vielen Jahrhunderten andere Behältnisse und Verschlüsse gegeben hat, oder dass ein von Hand geschriebener Brief zwar eine schöne und persönliche Sache ist, aber gegen Fax und e-Mail in Sachen Tempo, Preis, Zugriffs- und Speichermöglichkeiten keine Chancen hat. Und schliesslich: Wer antwortet auf die Frage «Natur oder Kunststoff/Metall» im Sinne der besseren Lösung, wenn er diese nicht kennt?

Geht man das Thema entspannt und mit Vernunft an, kann man festhalten: 1. Die Anforderungen an die Lagerfähigkeit von Weinen und damit an die Verschlüsse sind unterschiedlich. 2. Qualitäten und Preise bewegen sich in einem sehr breiten Spektrum. 3. Gewohnheiten im Umgang mit Korken und Verschlüssen sind uneinheitlich und national unterschiedlich ausgeprägt.

Die Folgerungen daraus sind so einfach wie sie klar sind: **Nicht alle Weine brauchen zwingend den gleichen Verschluss.** Differenzierungskriterien sind Lagerfähigkeit, Qualität und Preis des Weins.

Positive Erfahrungen mit alternativen Verschlüssen müssten sich auf andere Länder- und Verbraucherkreise übertragen lassen.

In der Praxis könnte das in Zukunft bedeuten: Erstklassige Naturkorken (ein 54 mm-Exemplar kostet zurzeit etwa 1 Euro) sind Weinen höchster Qualität vorbehalten, die lange lagern sollen und bei deren Preis selbst ein Korken für zwei Euro keine Rolle spielt. Das hätte den positiven Nebeneffekt, dass sich bei diesen Korken die Qualität wieder verbessert.

Denn es hat in der Tat sinnliche Qualität, sich den Inhalt einer alten schönen Flasche über das charakteristische «Plopp» zu erschliessen und zum ersten Schluck Brandzeichen, Konsistenz und die beeindruckende Statur eines Premiumkorkens zu studieren.

Weine, vor allem Weissweine, die jung getrunken werden und eher kurzlebig sind, bekommen eine Drehkapsel (0.10 Euro), einen Twist-off-Verschluss oder sogar einen Kronenkorken (0.01 Euro). Wo (noch) keine dieser Alternativen durchzusetzen ist, erstmal einen Kunststoffkorken, der mit dem Korkenzieher geöffnet werden kann und von über 90 Prozent der Weintrinker ohnehin nicht von einem mittelprächtigen, gebleichten und mit Füllstoffen geglätteten Naturkorken (im Durchschnitt 0.20 Euro) unterschieden werden kann.

So weit so gut. Wo liegt nun das Problem? Sind es nur Gefühle und Verhaltensweisen, die der Vernunft beim modernen, zeitgemässen Verschliessen von Weinflaschen zum Durchbruch verhelfen oder spielen da noch andere Faktoren eine Rolle?

Aus der Situationsbeschreibung wird deutlich, dass in das Thema zwar Erzeuger und Verbraucher involviert sind, aber eben auch noch ein paar andere Mitspieler: Die Korkindustrie, die Hersteller von Kunststoffstöpseln, Drehverschlüssen und Kronenkorken, der

Handel, die Gastronomie, die Flaschenhersteller (jeder Verschluss erfordert einen anderen Flaschenhals und -rand), die Abfüll- und Verschlussmaschinenhersteller (im Zweifel für jede Verschlussart eine andere Anlage) und die Hersteller von Kapseln.

Und das alles vor dem Hintergrund eines gesunden Wettbewerbs innerhalb jeder Disziplin und Sparte und kommentiert von Medien und Journalisten, die das auch noch mal differenziert oder individuell sehen.

Das macht einen Alleingang für einen einzelnen Winzer ziemlich risikoreich. Aber keineswegs unmöglich, wie die Beispiele aus der Schweiz und von namhaften internationalen Produzenten zeigen.

Schöner und wirkungsvoller wäre jedoch eine gemeinsame, konzertierte Aktion. **Man stelle sich vor: Eine gemeinsame Anzeigenkampagne der Korkindustrie und der Kapselhersteller zugunsten des Weins und optimaler Verschlüsse**, mit einer gutgeschriebenen Argumentationsbroschüre, die von Winzern und Händler verteilt und von der Gastronomie ausgelegt werden können. Bei einem plausiblen Mix aus Korken und alternativen Verschlüssen, wie weiter oben skizziert, durchaus sinnvoll. Aber lässt sich eine Aktion auf breiter Front mit so vielen Beteiligten überhaupt umsetzen?

Die Erfahrung lehrt eher das Gegenteil, weil die teilweise sehr breiten Produkt- und Qualitätspaletten vieler Winzer (zumindest vorerst) mehrere Verschlüsse und damit mehrere Abfüll- und Verschlussanlagen erforderlich machen würden und sich die Interessen der Korkindustrie und der Kapselhersteller, solange es um Marktanteile geht, kaum unter einen Hut bringen lassen – selbst wenn es noch so vernünftig wäre.

**Damit liegt die Initiative bei den Winzern.** Ihnen könnte und sollte geholfen werden. Von den Medien und Händlern, die Verbrauchern die Alternativen auf-

zeigen und die Vorteile erklären; von Wein-Forschungsinstituten, welche die Argumentation für den Verschluss-Mix durch Testserien stützen, untermauern und vertiefen, aber auch von den Herstellern, die ihre Entwickler und Designer ermutigen und beauftragen, attraktivere, höherwertige Varianten der bekannten alternativen Verschlüsse zu entwickeln. **Zum Beispiel Kronenkorken, anders geformt, strukturiert und eingefärbt, die nicht mehr wie ein simpler Bierflaschenverschluss aussehen** oder unter einer attraktiven Kapsel verborgen sind. Gutgeformte, schöne Twist-off-Verschlüsse, die sich mit einer Hand greifen, öffnen und wiederverschliessen lassen.

Die Spirituosenindustrie ist diesbezüglich schon weiter und hat einige innovative und ansehnliche Lösungen im Markt (z.B. Bols). Oder **Konzepte, die noch erfunden werden müssen, die vielleicht auch die bisherige Flaschen-, zumindest die Halsform in Frage stellen.**

Das Thema ist kein Selbstgänger, ganz im Gegenteil. Deshalb **müssen Winzer, die Flaschen mit alternativen Verschlüssen ausliefern, kommunizieren:** begründen, argumentieren und überzeugen. Wenn es dafür keine Broschüre gibt, kann es auch ein beigelegter Brief sein oder die Kopie eines Artikels. Gleichzeitig könnte man den Vorbestellern die Weine in beiden Verschlussarten anbieten oder jeder Bestellung eine alternativ verkorkte Flasche nebst Argumentation beilegen.

Und die **Erzeuger hochwertiger und teurer Weine sollten sich ab sofort von jedem Jahrgang auch einige Flaschen mit Kronenkorken hinlegen** und in ein paar Jahren prüfen, ob dieser am Ende nicht auch bei langlebigen Weinen der bessere Verschluss wäre. Denn: hochwertige Weine, die vor vielen Jahren mit Siegellack verschlossen wurden, bei denen also definitiv kein Sauerstoffaustausch stattgefunden haben kann, entwickelten sich prächtig und machen auch heute noch viel Freude.



# Der Weinefeind Nummer Eins

(Eigentlich ist der Kork längst unzumutbar...)

*Es gälte noch heute als völlig deplaziert, falls eine gute Flasche Wein mit etwas anderem als mit Naturkork verschlossen würde. Der unzuverlässige, technologisch veraltete Naturkork entwickelt sich jedoch zunehmend zur eigentlichen Achillesferse der Weinindustrie. Während die Arbeit im Rebberg und im Weinkeller immer höheren Qualitätsstandards genügen muss, bleibt der Naturkork seiner traditionellen Rolle als Weinverderber treu. Die jüngsten, prominenten Kork-Vorfälle bilden lediglich die Spitze eines gigantischen, zum grossen Teil unsichtbaren Schadenberges. Das für einen kategorischen Umbruch nötige Quantum Frustration bei der weintrinkenden Öffentlichkeit scheint fast erreicht. Alternativen würden bereitstehen. Damit sie eingesetzt werden können, müssten Produzenten wie Konsumenten ihre irrationale, aber tief sitzende Korknostalgie erst noch abarbeiten.*

Von Jürg Aegerter, Matthias Gubler  
und Andreas März

Wie hoch der durch Korkschmecker verursachte Schaden tatsächlich ist, kann niemand genau sagen. Die Schätzungen dazu schwanken: Die Korkindustrie räumt zwei bis acht Prozent ein, Weinkunden sprechen von einer und mehr Flaschen pro Kiste, der Gambero Rosso schätzt den Schaden im Vorwort zum bekannten Weinführer auf zehn bis fünfzehn Prozent. So oder so: Der Schaden ist immens und eigentlich schon längst untragbar.

Rund acht Milliarden Naturkorken werden weltweit zum Verschliessen von Weinflaschen verwendet. Wenn nur schon acht Prozent davon tatsächlich durch Kork untrinkbar gemacht werden, dann bedeutet dies, dass jedes Jahr 640 Millionen Flaschen in den Ausguss gekippt werden. Kein Spätfrost, keine Traubenkrankheit, keine Überschwemmungskatastrophe, kein Hagelwetter und kein Sauerwurm sind imstande, der Weinwirtschaft einen derartigen Schaden zuzufügen.

«Unsere Untersuchungen haben klar gezeigt, dass im Prinzip jeder Wein durch Korkgeschmack beeinträchtigt wird.» Diese skandalträchtige

Aussage machte der Zürcher Duftforscher Dr. Roman Kaiser in einem Interview mit der Weinzeitschrift Vinum. Und er fügte an: «Nur liegt die Belastung durch Trichloranisol meist zwischen zwei und fünf ppt (parts per trillion), eine Konzentration unter der Wahrnehmungsgrenze. Fachleute in unserem Labor (Forschungszentrum der Givaudan, Zürich) nehmen Korkgeschmack bei rund zehn ppt wahr. Wenn aber jemand in einem Restaurant einen Wein wegen Kork zurückgibt, liegt die Belastung in der Regel schon zwischen fünfzig und hundert ppt.»

**Kein Spätfrost, keine Traubenkrankheit, keine Überschwemmungskatastrophe, kein Hagelwetter und kein Sauerwurm sind imstande, der Weinwirtschaft einen derartigen Schaden zuzufügen.**

Auch wenn normale Nasen nur gravierende Fälle von Korkverseuchung als störend empfinden, lassen die Erfahrungen des Duftexperten aufhorchen: Im Prinzip schmeckt jeder Wein, der mit einem Korken verschlossen wurde, nach Kork ... ob wirs nun merken oder nicht.

Der provokative Umkehrschluss aus dieser Erkenntnis wäre demnach

der Freipass für chronische Nörgler: Alle mit Naturkorken verschlossene Flaschen können gemäss den Erkenntnissen von Kaiser wegen Korkler beanstandet werden, die chemische Analyse wird dem Meckerer am Ende Recht geben.

Der piemontesische Önologe Vincenzo Muni hat mit Naturkorken folgende Erfahrungen gemacht: «Zehn Prozent der Flaschenweine, die mit Kork verschlossen sind, profitieren von diesem natürlichen Verschlussmaterial. Mit der Lagerung entstehen grandiose Weine, die auch den Önologen staunen lassen. Siebzig Prozent der Weine machen die erwartete, absolut korrekte Entwicklung durch. Und von den restlichen zwanzig Prozent haben vielleicht zwei Prozent einen schweren Korkstinker, der so stark ist, dass die Flasche im Restaurant beanstandet wird.

Das eigentliche Problem liegt jedoch bei den verbleibenden achtzehn Prozent: Diese Flaschen weisen einen leichten Fehler auf, der nicht als Korkler erkannt, sondern dem Wein zugeschrieben wird. Das Resultat ist, dass die Leute vom Wein enttäuscht sind und ihn nicht mehr kaufen, obschon die Schuld für die mangelhafte Qualität beim Korken liegt. Dieses Phäno-

# Der Weinfeind Nummer Eins

men ist für Produzenten der schlimmste Aspekt des Korkproblems!»

## Trägheit im Kampf gegen den Korkstinker

Anfang der Achtzigerjahre analysierten Forscher um den Schweizer Chemiker Tanner die für Korkfehlöne verantwortlichen Faktoren. Schuld am unangenehmen Korkstinker sind in jedem Naturkorken vorkommende Mikroorganismen, unter deren Einwirkung Trichloranisol entsteht. Trichloranisol (TCA) ist die gefürchtete, penetrant stinkende Substanz, die schon in kleinsten Mengen verheerenden Schaden anrichten kann: Bereits mit einem Gramm TCA können 300 Millionen Liter Trinkwasser ungenießbar gemacht werden.

Professor Christian Butzke, der sich an der kalifornischen Universität Davis mit dem Problem des Korkschmeckers befasst, wurde im amerikanischen Weinmagazin Wine & Vineyard mit folgendem Vergleich zitiert: «TCA ist eine der stärksten aromatischen Komponenten der Natur.

Weniger als ein Esslöffel genügt, um sämtlichen in den USA produzierten Wein zunichte zu machen.»

Obwohl der Korkstinker, seit es Korkstopfen gibt, ein Problem ist, und obwohl seit rund zwanzig Jahren sogar die Ursache dafür bekannt ist, wurde der Kampf gegen den Weinfeind Nummer Eins bisher nur halbherzig aufgenommen. Mit ein Grund für die Trägheit der Korkproduzenten könnte das Quasi-Produktionsmonopol Portugals (55%) und Spaniens (28%) sein. Die grossen iberischen Korkhersteller hatten dank ihrer fast konkurrenzlosen Marktsitua-

tion wenig Anlass, ihr Produkt zu verbessern.

Auf Druck der Weinindustrie wurde in der Vergangenheit versucht, das Rohmaterial mit Bleichen und Kochen zu sterilisieren und so die Korkfehlöne zu bekämpfen. Allerdings brachten diese Massnahmen keine spürbare Verbesserung der Korkqualität. Der Grund für die ungenügenden Resultate liegt in der Natur der Sache: Korkrinde lässt sich, da ein hervorragendes Isoliermaterial, schlecht erhitzen, im Innern der Korkplatten steigt die Temperatur höchstens auf 50 Grad, eine Temperatur, bei der Mikroorganismen nicht abgetötet werden.

## Mikrowellen – die Superwaffe?

«Es gab so gut wie keine systematische Forschung und keine nennenswerten technologischen Fortschritte in der Korkproduktion. Viele Betriebe in den Herkunftsländern des Korks sind noch heute auf dem gleichen Stand wie vor dreissig und mehr Jahren.» Dieser schwere Vorwurf stammt – und das

## Viele Betriebe in den Herkunftsländern des Korks sind noch heute auf dem gleichen Stand wie vor dreissig und mehr Jahren.

mag erstaunen – aus der Broschüre eines der führenden deutschen Korkveredlers, die pfälzische Firma Ohlinger.

Das Unternehmen Ohlinger mochte nicht länger zuwarten, hat gehandelt und mit der staatlichen Forschungsanstalt in Neustadt an der Weinstrasse das sogenannte Delfin-Verfahren entwickelt. Delfin steht für «Direct Environmental Load Focussed Inactivation», was mit «direkt auf Umweltbelas-

tung gerichtete Inaktivierung» übersetzt werden kann.

Jens Jäger entwickelte an der staatlichen Forschungsanstalt Neustadt-Weinstrasse gemeinsam mit dem Korkunternehmen Ohlinger ein Verfahren nach dem System des Mikrowellenofens. Durch elektromagnetische Wellen werden Wassermoleküle im Korkmaterial (nicht nur Platten, auch fertige Korke) in Schwingung versetzt. Dadurch entsteht die für die Abtötung der Mikroorganismen nötige Hitze auch im Innern des Materials. Gleichzeitig werden durch die Hitze bereits vorhandene, unangenehm riechende Stoffe verdampft.

Seit März 2000 ist das Delfin-Verfahren in Betrieb. Jens Jäger leitet heute die Forschungs- und Entwicklungsabteilung der Firma Ohlinger und ist dort zudem für die Qualitätssicherung zuständig: «Wir verlassen uns nicht blind auf die Technik im scherzhaften Sinne von «vorn kommen schlechte Korke rein, hinten kommen gute Korke raus», sondern unterziehen jede eintreffende Korke-Lieferung einer genauen sensorischen Prüfung. Auf der Basis der ermittelten

Werte bestimmen wir, wie die Behandlung der Korke in der Mikrowelle erfolgen muss. Im Anschluss an die Behandlung folgt eine weitere sensorische Beurteilung. Die Richtigkeit der Prüfungsergebnisse wurde durch grosse Füllversuche bei uns im Hause oder bei unseren Kunden immer wieder bestätigt.»

Weiter gibt Jäger zum Dilemma «korkt er oder korkt er nicht?» zu bedenken: «Die Angabe von sensorischen Fehlerquoten bei Kork ist immer sehr problematisch, da Sensoriktests eine sehr ausgeprägte subjektive Komponente haben und zudem das verwen-



dete Testsystem großen Einfluss hat. Um eine vernünftige Aussage machen zu können, müssen mindestens hundert Flaschen pro Korke-Lieferung und pro Sensoriksession verkostet werden. Wir machen solche aufwendigen Tests, halten unsere Zahlen aber bedeckt, da keine andere Korkfirma jemals eine diesbezügliche Angabe gemacht hat.»

Gegenüber Merum umschreibt Jäger die Erfolgsquote des Delfin-Verfahrens eher vorsichtig: «Veröffentlichte Zahlen sprechen übereinstimmend von vier bis sechs Prozent durch TCA verursachte Korkschmecker. Auf der Basis unserer Wareneingangs- und Warenausgangssensorik kann ich nur sagen, dass wir die Zahl der Korkefehler um 75 Prozent reduzieren.» – Was, mit Verlaub, bereits ein beachtliches Resultat wäre.

Jäger unterstreicht weiter, dass von der Verbesserung der Korkqualität nicht nur die effektiven Korkstinker betroffen seien, sondern «die sensorischen Eigenschaften aller Korke einer behandelten Charge verbessert würden». Auch vom Sensoriktest als «normal» eingestufte Korke würden verbessert, was sich laut Jäger «beim Wein in der Flasche durch eine klarere Frucht und ein reineres Aroma äussert».

Der Grund für diese erwünschte Nebenwirkung des Delfin-Verfahrens liege darin, «dass nicht nur die in hoher Konzentration vorliegenden, fehltonverursachenden Stoffe aus dem Korke herausverdampft werden, sondern auch Stoffe, die unterhalb der Wahrnehmungsschwelle liegen». Zweifellos haben auch diese Stoffe in ihrer Gesamtheit einen negativen

l sdfklh sdjklh ksjdfh  
kjsd fjkd hfkjshd fkjh  
sdkfj hskdjfh skdjfh  
ksdjh fkjsdh fksjdh  
fkjsdh fkjsd hfkjshd

Effekt auf den geschmacklichen Eindruck eines Weins, indem sie das Aroma des Weines wie ein Grauschleier fast unmerklich flacher und dumpfer machen.

## Weitere Methoden zur Bekämpfung

Ausser Mikrowellen gibt es noch andere neue Ansätze, dem Korkmuff auf den Leib zu rücken. So wird bei einem von Professor Wolf-Rüdiger Sponholz, Forschungsanstalt Geisenheim, entwickelten Verfahren den Korke in einer warmen, alkoholischen Lösung das Enzym Suberase zugesetzt.

Durch das Enzym werden alle Arten von Phenolen im Korke polymerisiert – d.h.: einfache Moleküle zu grossen vereint – und dadurch ihr Übertritt in den Wein verhindert.

Phenole – Verursacher von verschiedenen Fehlern wie Bitternis und Adstringens (austrocknender Geschmackseffekt) – können durch die waagerechte Lagerung der Flaschen aus dem Korke extrahiert werden und in den Wein gelangen. Zudem sind Phenole die Vorstufen für die Bildung von Anisolen durch Schimmelpilze und Bakterien. (Berüchtigtes Anisol ist das TCA.)

Sind Phenole jedoch einmal polymerisiert, können sie keinen Schaden mehr anrichten. Einschränkend muss zur Suberase-Methode gesagt werden, dass ihre Wirkung begrenzt ist. Das Verfahren ist nur wirksam, wenn früh genug, also bevor das TCA im Korke gebildet wurde, zur Anwendung kommt: Aus verseuchten Korke lassen sich mit Suberase keine gute Korke machen.

Auch in den Vereinigten Staaten laufen Bestrebungen, die Korkqualität zu verbessern. Das Unternehmen Corq

# Der Weinfeind Nummer Eins

Supply Group – wichtiger Händler für Natur- und Kunstkorken – arbeitet zusammen mit der Universität Lissabon an einem Verfahren, mit dem TCA aus dem Kork eliminiert werden soll.

Das Projekt hat ambitionöse Ziele: Fehltöne sollen dem Naturkork dabei zu hundert Prozent ausgetrieben werden. Der Merum-Redaktion gegenüber gab Cork Supply bekannt, dass an verschiedenen Verfahren gearbeitet würde,

man bis heute aber noch keine wirklich durchschlagenden Erfolge bekanntgeben könne. Die Forschung mit Mikrowellen und Suberose hätte man eingestellt, da die bisherigen Untersuchungen gezeigt hätten, dass diese Methoden nicht den gewünschten Erfolg bringen. Man lässt durchsickern, dass derzeit Studien mit Erhitzen der Korken und deren Behandlung mit Ozon durchgeführt werden.

Irgendwas scheint sich somit auch auf der Achse USA-Portugal zu regen, wobei einigermaßen erstaunt, wie den bisherigen Errungenschaften – Enzym- und Mikrowellenbehandlung – so kategorisch der Rücken zugewandt wird. Während der Suberose-Methode vorgeworfen wird, dass sie nur bei TCA-freien Korken eine Wirkung zeige, bereits TCA-haltiges Material hingegen verseucht bleibe, kreierte man dem Delfin-Verfahren – etwas unlogischerweise – das genau Gegenteil an, dass nämlich mit Hilfe der Mikrowellen schlechte Korken wieder fit gemacht werden sollen.

## Der Winzer kann wenig tun

In fortschrittlichen Weinbetrieben werden die eingehenden Korkchargen

auf allfällige fremdartige Gerüche getestet. Dies kann entweder durch separates Einlegen von Korken in geruchsneutrales Wasser für wenige Stunden geschehen oder durch kurzes Kochen einer Stichprobe in Wasser. Das Wasser wird dann sensorisch beur-

**Niemand vermochte bisher nämlich nachzuweisen, dass Plastikstopfen tatsächlich über Jahre oder gar Jahrzehnte dicht bleiben und in dieser Zeit keine Stoffe an den Wein abgeben.**

teilt, was eine gewisse Erfahrung voraussetzt, da bei Korken zwischen natürlichen Holztonen und korkfremden Gerüchen muffiger, dumpfer, aber auch chemischer Art unterschieden werden muss. Die sensorische Untersuchung von Kork im Betrieb gilt laut der deutschen Forschungsanstalt Geisenheim als es sehr effizientes Mittel, um fehlerhafte Korkchargen zu eliminieren.

Erfahrungen bekannter italienischer Weinproduzenten zeigen allerdings ein anderes Bild. Fehlerhafte Korken können auch mit grossem Aufwand nicht vollständig ausgeschlossen werden. Trotz teuren Korkqualitäten (mehr als 50 Eurocent pro Kork sind nicht selten) und zweifacher sensorischer Prüfung vor dem Gebrauch des Verschlusses müssen die Weinproduzenten ein Restrisiko in Kauf nehmen.

## Rettet uns der Kunststoff aus der Korknot?

Wenn natürliche Produkte nicht mehr genügen, muss Kunststoff her. Kunststoffkorken haben Grösse und Form des Naturkorkens, und sind – das ist ihr entscheidender Vorteil – garantiert frei von TCA. Trotzdem blieb der Siegeszug des Kunststoffopfers bisher

aus. Der amerikanische Marktführer SupremeCorq beliefert gemäss eigenen Angaben weltweit gerade mal gute 400 Weinproduzenten.

Hersteller von Kunststoffkorken in Übersee wie in Europa verzeichnen zwar stetig steigende Verkäufe, ihre Produkte konnten auf dem Markt aber nirgends richtig Fuss fassen. Der Marktanteil von Kunststoffstopfen wird weltweit lediglich auf rund ein Prozent geschätzt.

Der bis heute ausgebliebene Boom ist nicht nur auf das Akzeptanzproblem, sondern auch auf das fehlende Vertrauen in die Eignung der synthetischen Zapfen als Flaschenverschluss zurückzuführen. Niemand vermochte bisher nämlich nachzuweisen, dass Plastikstopfen tatsächlich über Jahre oder gar Jahrzehnte dicht bleiben und in dieser Zeit keine Stoffe an den Wein abgeben.

In einer breit angelegten Studie der kalifornischen Sebastiani Vineyards wurden mehrere hundert mit vier verschiedenen Typen Naturkork und drei unterschiedlichen Kunststoffstopfen verschlossene Weinflaschen während zweier Jahre untersucht. Die Studie kam zu folgendem Schluss: Kunststoffkorken sind – zumindest über kürzere Zeit – klar die besseren Verschlüsse. Allerdings wurde bei den Synthetikstopfen ein rascherer Abbau der Schwefligsäure bemängelt. Dieses Problem – so kommt der Test zum Schluss – könne durch die gezielte höhere Dosierung von SO<sub>2</sub> bei der Abfüllung kompensiert werden. Weine müssten auf diese Weise allerdings auf ein optimales Trinkdatum «programmiert» werden. Falls sie vor oder nach diesem Trinkdatum getrunken würden, könne die Qualität nicht garantiert werden. Ungewiss ist laut der Seba-

stiani-Studie auch, wie sich mit Kunststoffkorken verschlossene Weine über längere Zeitperioden halten.

## Technisch perfekt: Metallverschlüsse

Metallene Verschlüsse bieten weder akustisch noch optisch die Vorteile des Naturkorkens. Gleichwohl haben Dreh- und Kronenverschluss dank ihren technischen optimalen Eigenschaften gewisse Chancen, sich im Markt durchzusetzen.

Bereits Anfang der Neunzigerjahre begannen Schweizer Winzer, auch Qualitätsweine mit Drehverschlüssen auszustatten, da bei leichteren Schweizer Weissweinen schon ein kleiner Korkfehler sofort zu erkennen ist. Heute sind mehr als die Hälfte der Schweizer Weine mit einem Drehverschluss bestückt. Die Akzeptanz gegenüber Metallverschlüssen ist in der Schweiz hoch.

Auch in anderen Weinländern wenden sich Qualitätsweinerzeuger dem Drehverschluss zu. In Deutschland werden laut einer repräsentativen

Umfrage des deutschen Meinungsforschungsinstitutes Kleffmann knapp zwei Prozent der Weinflaschen mit Drehverschluss geliefert.

Der Drehverschluss hat Freunde auch in Übersee gefunden. In Australien etwa setzt die Orlando Wyndham Wines, eines der vier grössten Güter des Landes, bei einem 30-Mark-Wein den Drehverschluss ein. Der Wein wird allerdings in einer sehr kleinen Serie produziert und nur in Australien verkauft.

Dem Drehverschluss aus Aluminium wird vorgehalten, dass im Gegensatz zu Natur- und Kunstkork ein grösseres Luftvolumen (Kopfvolumen) in den verschlossenen Flaschen verbleibt. Dieses Volumen kann – so die Kritiker – zu einer rascheren Oxidation des Weines durch Veratmen der schützenden Schwefligsäure führen. Neuentwickelte Abfüllmaschinen, die den Luftkontakt minimieren und den Leerraum über dem Wein mit einem Inertgas füllen, haben diesbezüglich für Abhilfe gesorgt. Entschärft wird das Gegenargument «Luft» auch durch die Tatsache, dass im Gegensatz zu Naturkorken bei Metallverschlüssen im Laufe der Lagerung kein weiterer Sauerstoff mehr in die Flaschen gelangt.

In der Vergangenheit beobachtete man des öfteren die Bildung von Böcksern (Schwefelwasserstoff-Verbindungen) in mit Drehverschlüssen verschlossenen Weinen. Dieses Phänomen schien nur dann aufzutreten, wenn der Wein direkt mit dem Aluminium in Kontakt kam und nicht durch eine eingelegte Kunststoffdichtung abgedichtet wurde.

Positiv bewertet wird bei kohlenäurespritzigen Weinen (Roséweine, frische Weissweine), dass das Gas bei Drehverschlüssen länger gehalten wird, während sich bei mit Kork verschlossenen Flaschen die Frische nach einer gewissen Zeit verliert.



I sdfklh sdjklh ksjdjh kjsd fjkd hfkjshd fkjh sckfj hskdjfh skdjfh ksdjfh fkjshd

# Der Weinfeind Nummer Eins

Sensorische Tests zeigen, dass Weine mit Drehverschlüssen länger frisch bleiben und ihre Lagerfähigkeit erhöht wird. Dies sogar mit geringeren Mengen von Schwefligsäure. Gerade von Fachleuten hört man die provokatorische Forderung, dass gerade hochwertige Weine mit Drehverschlüssen abgefüllt werden sollten. Für den Schraubverschluss spricht auch, dass sich alle Flaschen einer Abfüllung genau gleich entwickeln, während bei Naturkorken die Unterschiede der Korken in Struktur und Verschlussverhalten eine individuelle Entwicklung der einzelnen Flaschen zur Folge haben.

Die Argumentation pro und contra Drehverschluss gilt ohne Einschränkung natürlich auch für die Kronenkapsel (auch «Kronkorken» oder «Kronenkorken» genannt).

## Setzt dem König der Getränke die Krone auf!

Das Schreckensbild des kultivierten Weinfreundes: Der Kellner im noblen Esslokal nähert sich den Gästen und öffnet den Lagen-Barolo mit der gleichen Geste wie sein Kollege in der nahen Pizzeria die Bierflasche. Und wie sein Kollege giesst der Sommelier das kostbare Getränk in die Gläser, ohne es am Nebentischchen diskret vorgekostet zu haben. Wieso sollte er auch, er weiss ja wie der Wein schmeckt. Da Kork ausser Diskussion steht, wäre Vorkosten nur frecher Mundraub.

Auch wenn der Öffnungsakt einer Kapsel-Flasche ähnlich reizvoll ist wie der einer Büchse Pelati, sollte man darob die Wichtigkeit dessen, was nach dem Öffnen kommt, nicht ganz

ausser Acht lassen. Ist denn von geringer Bedeutung, dass der anschliessende Weingenuss garantiert ungetrübt ist?

Die Kronenkapsel ist technisch gesehen wohl der mit Abstand beste aller heute möglichen Flaschenverschlüsse. Warum sonst lagern selbst die teuersten Schaumweine jahrelang bei hohem Druck nicht mit Kork, sondern mit einer Metallkrone verschlossen, bevor sie für den Versand degorgiert und verkorkt werden?

Falls dem Weinfreund die Nüchternheit des Öffnungsaktes nicht nachhaltig auf den Durst schlägt, wird er anschliessend für seine Tapferkeit belohnt: Ins Glas wird ihm genau der Wein gegossen, den er kennt und liebt, und falls er ihn zum ersten Mal trinkt, kann der Weintrinker sicher sein, dass der Wein im Glas – vielleicht in angemessen reiferem Zustand – haargenau dem entspricht, was der Winzer seinerzeit in die Flasche gefüllt hatte.

Kronenkapseln bewähren sich seit Jahrzehnten. Die Krone widersteht Druck und Korrosion, von innen und aussen. Nicht nur beim Champagner, auch bei Bier, Fruchtsäften und industriellen Süsswässern. Dagegen ist das zuverlässige Verschliessen von Wein für die Kronenkapsel ein Kinderspiel. Aber die Rationalität scheint es in der

## Plopp-Nostalgie scheint stärker ins Gewicht zu fallen als Verbraucherschutz und Sicherung der Weinqualität.

Weinwelt schwer zu haben: Plopp-Nostalgie scheint stärker ins Gewicht zu fallen als Verbraucherschutz und Sicherung der Weinqualität.

Der Einwand von Korknostalgikern, der Wein brauche für seine Entwicklung eine gewisse Dosis Sauerstoff, spricht gleichzeitig für und

gegen den Naturkork. Richtig ist, dass Naturkorken gewisse Mengen Sauerstoff durchlassen. Allerdings: Je grösser die Temperaturunterschiede und je schlechter der Korken, desto bedeutender der Gasaustausch. Die aufgenommenen Sauerstoffmengen variieren von Korken zu Korken und damit von Flasche zu Flasche. Jede Flasche weist – mal ganz abgesehen von den unerwünschten Stoffen, die der Naturkork in unterschiedlichen Mengen an den Wein abgibt – eine individuelle Reifekurve auf. Es erscheint daher nicht sehr glücklich, in der Kommunikation des Naturkorkens die Luftzufuhr als positiven Aspekt zu nennen.

Während der Naturkork einen gewissen Luftaustausch zulässt, kommt der Metallverschluss einem eigentlichen Versiegeln des Weins gleich. Es ist wahrscheinlich, dass die Reifekurve von versiegelten Weinen flacher und der Reifeprozess langsamer verläuft als das bei traditionellen Abfüllungen der Fall ist.

Wenn die Weinmacher bei der Flaschenlagerung nicht mehr mit Sauerstoffzufuhr rechnen können, wird sich auch ihre Önologie ändern müssen. Man darf annehmen, dass die Weinmacher diesen Umständen gemäss ihre Weine bereits mit einer gewissen Trinkreife auf die Flasche bringen müs-

sen. Das wäre insofern kein grosses Übel, als die trügerische Rechtfertigung für zu saure, zu rustikale Weine, dass sie nämlich noch zu jung

seien und noch gelagert werden müssten, an Überzeugungskraft verlieren würde.

Mit hermetischen Verschlussystemen würden wir zwar um den wohlgenussigen Schauer – Hochgenuss oder Ausguss? – beim Öffnen einer alten Flasche gebracht, des Weinliebhabers



Frust-/Lust-Verhältnis würde dafür unter dem Strich gerade bei länger gelagerten Gewächsen zu Gunsten der letzteren verschoben.

Wird der Naturkork bald von alternativen Verschlüssen abgelöst? – Bestimmt nicht, Synthetikstopfen und Metallverschlüsse werden ihn auch in Zukunft nur bedrängen, aber nicht verdrängen können.

Aber Konkurrenz kann dem vertrauten Produkt der Korkeiche nur gut tun, denn seine Unzuverlässigkeit befindet sich in zunehmendem Kontrast mit den modernen Vorstellungen von Qualitätssicherung: Würde ein Önologe Wein von derart unregelmässiger Qualität auf die Flasche bringen, dass zwei bis acht Prozent davon durch schlechten Geschmack ungeniessbar wären, würde er zudem jeder seiner Flaschen einen anderen SO<sub>2</sub>-Gehalt und willkürlich schwankende Mengen von gelöstem Sauerstoff mit auf den Lebensweg geben, der Mann wäre seinen Job nach kurzer Zeit los. – Was

dem Önologen kein Jahr lang verziehen würde, lässt man dem Kork seit Generationen grosszügig nach.

## Piemontesische Kapselpioniere

In Nizza Monferrato lanciert das Weinhaus Scrimaglio dieses Jahr den ersten italienischen Spitzenwein mit Kronenverschluss. Der Name des 30-Mark-Barbera: CrownCap-Barbera. Die Botschaft: 100 Prozent Barbera, kein Cabernet, kein Holz, kein Kork. Laut dem Marketingverantwortlichen der Firma, Piergiorgio Scrimaglio ist der Kronenverschluss der ideale Image-träger für diese Botschaft.

Bevor der CrownCap-Barbera auf den Markt gebracht werden konnte, hatte das Weinhaus Scrimaglio einige technische Hürden zu überwinden. So musste die Flasche schmaler gestaltet werden, weil der Flaschenhals, in dem für gewöhnlich der Kork steckt, beim

l sdfklh sijkfh ksdfh  
kjsd fjkd hfkjshd fkjh  
sdfkj hskdjfh skdjfh  
ksdjh fkjsdh fksjdh  
fkjsdh fkjsd hfkjshd

CrownCap mit Wein gefüllt sein muss.

Einen Premiumwein mit Kronenverschluss zu verkaufen, ist zudem eine schwierige Marketingaufgabe. Die Ausstattung muss so gepflegt sein, dass jeder Verdacht, einen Billigwein vor sich zu haben, nachhaltig zerstreut wird. Auf die Verwendung von Kronenkapseln aus Gold oder Silber wurde nach eingehender Prüfung aus Qualitätsgründen verzichtet: Kronenkapseln aus Edelstahl sind die sichersten.

Piergiorgio Scrimaglio ist erstaunt, wie begeistert vor allem die Vertreter der Presse auf den «gewöhnlichen» Kapselverschluss reagierten. Auf der diesjährigen Vinitaly waren die ausgestellten CrownCap-Flaschen ein Aufmerksamkeitsmagnet. «Eine der Flaschen wurde sogar gestohlen», verkündet Piergiorgio stolz. Bedenken, die 6600 Flaschen der Serie nicht absetzen zu können, hat man nicht. Eine Prognose, ob sich der Kronenverschluss in der Weinwelt durchsetzen werde, wagt der Marketingmann indes nicht.

Befreundete Weinproduzenten hätten mit Zurückhaltung auf den CrownCap reagiert, fügt Piergiorgio Scrimaglio an: «Sie wollen erst abwarten, wie der Markt auf unseren 30-Mark-Kronenkapsel-Barbera reagiert.»

Und der Wein unter der Kapsel? – Die Merum-Redakteure verkosteten den CrownCap Barbera und waren begeistert. Leser, die wissen möchte, wie ein toller, junger Barbera schmeckt, bevor er in der Barrique veredelt, mit anderen Sorten verbessert und vom Kork verändert wird, sollten diesen Wein unbedingt mal probieren. Besondere Eile, sich diesen Tropfen zu besorgen, besteht allerdings keine, der Wein wird weder rasch alt noch besteht Korkgefahr, er ist schliesslich mit einer Stahlkapsel verschlossen.

► Mehr über Kronenkapseln (CrownCaps):  
[www.robinwoodhouse.com](http://www.robinwoodhouse.com)

# Kork-Umfrage: Was Händler und Konsumenten denken

Ersetzen die Weinhändler Korkflaschen? Wenn ja, unter welchen Bedingungen? Wie steht es mit dem gesetzlichen Rückgaberecht? Wie gross ist der Korkscha- den wirklich? Wer soll dafür belangt werden? Werden Alternativen zum Naturkork akzeptiert? Aktuelle Fragen, die sich Merum in einer Umfrage von den direkt Betroffenen – 71 Weinhändler und 48 Weinliebhaber – beantworten liess. (Die Kommentare der Umfrageteilnehmer veröffentlichen wir ohne Namen, weil ihnen Anonymität zugesichert wurde.)

## Wie gross ist der Korkscha- den überhaupt?

Die grosse Mehrheit der Befragten beklagt einen Korkscha- den von weniger als fünf Prozent, was rund einer Flasche auf zwei Kartons entspricht. Lediglich bei den Konsumenten gibt es eine Fraktion von etwa einem Viertel der Befragten, die einen Schaden von mehr als fünf Prozent zu Protokoll gibt.

Zurückhaltend ist die Stimmung bezüglich der «Zumutbarkeit» des Korkscha- dens: Vierzig Prozent der Interviewpartner beurteilt die Häufigkeit der Korkscha- den als «unzumutbar», aber sie sind in der Minderheit: für sechzig Prozent der Leute ist die Sache halb so schlimm («nicht unzumutbar»).

Man darf sich angesichts dieser gut- mütigen Haltung der Weinliebhaber gegenüber dem Korkübel fragen, wie Coca-Cola-Trinker reagieren würden, wenn jede zwanzigste Flasche untrink- bar wäre, oder BMW-Fahrer, wenn ihr Fahrzeug bei jedem zwanzigsten Start den Dienst verweigern würde. Vermut- lich würde Ihre Reaktion die Hersteller zwingen, ganze Produktionen zurückzu- rufen. – Glücklicher Weinsektor, über eine dermassen nette Kundschaft zu ver- fügen!

### Wie gross ist der Korkscha- den?

#### Weinhändler:

15% Praktisch Null.

77% Weniger als fünf Prozent der verkauften Flaschen.

8% Zwischen fünf und zehn Prozent der Flaschen.

0% Mehr als zehn Prozent der Flaschen.

#### Konsumenten:

10% Praktisch Null.

65% Weniger als fünf Prozent der geöffneten Flaschen.

21% Zwischen fünf und zehn Prozent der Flaschen.

4% Mehr als zehn Prozent der Flaschen.

### Ist der durch verseuchte Korken verursachte Schaden zumutbar?

#### Weinhändler:

39% Nein.

58% Weniger Korkscha- den wären besser, aber den Schaden als «unzumutbar» zu bezeichnen, finde ich übertrieben.

3% Ja.

#### Konsumenten:

40% Nein.

52% Weniger Korkscha- den wären besser, aber den Schaden als «unzumutbar» zu bezeichnen, finde ich übertrieben.

8% Ja.

#### Kommentare:

«Ich habe einen sehr grossen Weinkeller, nach meiner Erfahrung korkt vielleicht jede zwanzigste Flasche. Je teurer der Wein, desto weniger Korkscha- den. In besse- ren Weinen stecken auch die besseren Korken.» (Konsument)

«Was bei der ganzen Korkdiskussion zu kurz kommt: Der Schaden durch Imageverlust! Ein Wein, der im Ver- kauf während einer gewissen Zeit unter einer hohen Kor- krate litt, ist anschliessend über Jahre unverkäuflich. Selbst Ersatzflaschen werden zum Teil dankend abge- lehnt, statt dessen werden lieber Gutscheine oder ande- re Weine genommen.» (Händler)

«Ein echter Korkscha- den zieht unter Umständen bis zu drei nicht wirkliche Korkscha- den nach sich, der Ver- braucher ist bezüglich der betreffenden Weinmarke ver- unsichert. Man ist dann natürlich versucht, solche Rekla- mation zurückzuweisen, aber das kann für eine Geschäftsbeziehung fatale Folgen haben.» (Händler)

«Die Unberechenbarkeit, die der Genuss von Weinen mit Korkzapfen mit sich bringt, gehört mit zum Mythos Wein. Je planbarer und risikoloser der Weingenuss wird, desto mehr droht er auch an Mythos einzubüssen.» (Konsument)

«In meinem Unternehmen registrieren wir alle Zapfen- weine, um die effektiven Kosten zu kennen. Der Rück- lauf von Januar bis Juni 2001 liegt bei 0,3% des Umsat- zes. Solange sich diese Grössenordnung nicht ändert, haben wir keinen Handlungsbedarf.» (Händler)

«Ich frage mich, wie gross der Anteil der als Kork- schmecker beanstandeten Weine ist, denen ein ganz anderer Fehler zugrunde liegt. Ich glaube nicht, dass dies vom Einzelhändler oder dem Gastwirt immer zwei- felsfrei abgeklärt werden kann.» (Händler)

«Zum Glück können wir nicht alle Eventualitäten gänz- lich ausschliessen. Ein kleines Restrisiko muss und soll- te möglich sein und muss selber getragen werden.» (Händler)

«Ich denke, dass die meisten sogenannten Korkfehler schlechte oder umgekippte Weine sind. Ich habe seit fünfzehn Jahren einen sehr grossen Rotweinkeller und habe erst einmal einen echten Korkfehler gehabt. Oft wird sicher schlechte Weinqualität mit Korkfehler ver- wechselt.» (Konsument)

«In den ersten Jahren meiner 25jährigen Weinsamm- lerkarriere hatte ich enorm grosse Ausfälle wegen Kor- ken. Diese haben sich im Laufe der Jahre kontinuierlich zurückgebildet, da ich zunehmend nur noch Qualität einkaufte und das nur bei seriösen Händlern.» (Konsument)

«Wenn diese Fehler sich bei einem bestimmten Winzer häufen und er keine Lösung in Aussicht stellen kann, ist dies ein Grund, ihn aus dem Sortiment zu nehmen.» (Händler)

«Korkscha- den können sich in so vielen Facetten prä- sentieren, dass sie von ungeübten Weintrinkern oft gar nicht wahrgenommen werden. Geschieht dies bei einem bestimmten Wein öfters, dann wechseln Kunden die Marke, weil ihnen «der Wein nicht mehr schmeckt». Eine genaue Begründung kann oft nicht angeführt werden. Wir haben festgestellt, dass des öfteren Korkscha- den die Ursache waren.» (Händler)

«Ich finde es sehr gut, dass Sie sich Gedanken über das Thema «Korkgeschmack» machen und diese auch veröf- fentlichen. Der Handel sollte das gleiche tun. Ich werde auf jeden Fall meine Kunden befragen und darüber Buch führen.» (Händler)

## Wer sollte für den Schaden aufkommen?

Bezüglich der Verantwortlichkeit des Korkscha- dens sind sich die zwei befrag- ten Gruppen wie bei fast allen Fragen ziemlich einig: Hauptverantwortlicher ist der Korkhersteller. Eine Teilverant- wortung wird auch beim Produzenten ausgemacht, wohl weil ihm unterstellt wird, dass er manchmal geneigt ist, beim Korken zu sparen und damit ein grösse- res Korkrisiko eingeht. Einige wenige Konsumenten geben die Schuld für Korkler sich selbst. Für ein solches Selbstverschulden gibt es unseres Wis- sens nach aber keinen Grund.

Im Einklang mit den Antworten bezüglich des Verursachers von Korkrie- chern, sind die Befragten ziemlich ein- hellig der Auffassung, dass der Korken- hersteller für den Schaden geradzuste- hen hätte.

### Wer ist Ihrer Meinung nach der Hauptverursacher von Korkscha- den am Wein?

#### Weinhändler:

0% Der Konsument.

0% Der Handel.

11% Der Weinproduzent.

89% Der Korkhersteller.

#### Konsumenten:

6% Der Konsument.

0% Der Handel.

18% Der Weinproduzent.

76% Der Korkhersteller.

Wer sollte Ihrer Meinung nach für den durch verseuchte Korken herbeigeführten Schaden geradzustehen?

#### Weinhändler:

0% Der Konsument.

5% Der Handel.

20% Der Weinproduzent.

75% Der Korkhersteller.

#### Konsumenten:

6% Der Konsument.

4% Der Handel.

27% Der Weinproduzent.

63% Der Korkhersteller.

#### Kommentare:

«Die Problematik scheint in der zentralen Frage zu lie- gen, wer ursächlich verantwortlich ist. Auch in dem von Ihnen vor einigen Wochen geschilderten Fall im Barolo- Gebiet. Wenn es zweifelsfrei am Korken liegt und dieser in der Zeit zwischen Produktion und Einflaskung kor- rekt gelagert wurde, muss/müsste sicher der Korkher- steller haften. Die Frage ist nur, ob dieser Nachweis immer zu führen ist. Bei dem grössten Teil beanstande- ter Einzelflaschen ist dies sicher nicht der Fall.» (Händler)

«Für die Produzenten sollte eine Versicherung angebo- ten werden, die ihnen zu Hilfe kommt, falls ein ganzer Jahrgang durch Korkgeschmack vernichtet wird. Wir Weinhändler sowie die Kunden wissen, dass sie ein Naturprodukt kaufen und zum Glück hat die Natur immer noch ihre eigenen Regeln.» (Händler)

«Leider ist die Sensibilität einiger unserer Lieferanten bezüglich Korkscha- den manchmal eine Katastrophe.» (Händler)

«Der Aufwand für den Umtausch der Weine ist viel zu gross. Der Konsument müsste zum Händler, der Händler zu Importeur, der Importeur zum Weinerzeuger und der noch zum Korkengrosshändler. Darüber hinaus trinke ich die wenigsten Flaschen innerhalb von zwei Jahren, darum finde ich, der Konsument sollte das Risiko tra- gen.» (Konsument)

«Den Informationsvorsprung des Handels bezüglich der Korkscha- den nehmen die Erzeuger häufig nicht ernst.» (Händler)

«Die Korkproblematik konnte ich für mich insofern lösen, dass rund achtzig Prozent meiner Winzer den von mir empfohlenen Korken verwenden. Nach der Redu- zierung der Korkscha- den beim Kork meiner Wahl, gin- gen auch die Reklamationen bezüglich sonstigen Fehl- tönen zurück.» (Händler)

## Wer leidet am Ende am meisten unter dem Korkscha- den?

Übereinstimmung herrscht bei Handel und Verbrauchern in der Einschätzung der Rücknahmebereitschaft des Handels. Rund zehn Prozent der Händler scheinen sich absolut zu weigern, Korkler zu ersetzen.

Rund die Hälfte der Händler reagiert zuvorkommend bei Korkbeanstandun- gen. Ganz nobel verhält sich ein ganzes Drittel der Händler: Sie buchen den bedingungslosen Rücknahmeservice als Investment in die Kundenbindung ab.

Wer trägt am Ende den Schaden? – Dazu haben die Weinhändler und die Weinkäufer wenn auch nicht wider- sprüchliche, so doch etwas voneinander abweichende Vorstellungen: Die Aussa- ge von sechzig Prozent der Händler, rund die Hälfte oder mehr der Korkler zu ersetzen, prallt mit den Erfahrungen der Mehrheit der Konsumenten zusammen, wonach die Händler weniger als ein Drit- tel der Korkflaschen zurücknehmen.

Während die Händler unter dem Strich der Meinung sind, den Schaden mit ihren Kunden hälftig zu teilen, ist die grosse Mehrheit der Konsumenten über- zeugt, dass sie die Hauptleitragenden sind.

Einig sind sich alle Befragten darü- ber, dass das Verursacherprinzip bei Korkscha- den nicht funktioniert. Dies wird auch durch die nachfolgenden Frage-Antwort-Pakete bestätigt, wonach vom Handel ersetzte Flaschen vom Win- zer nur selten zurückerstattet werden, und falls doch, der Winzer das letzte

# Kork-Umfrage: Was Händler und Konsumenten denken

Glied in der Kette ist und der Schaden am Ende bei ihm hängenbleibt.

Obschon der Korkenhersteller als Verantwortlicher ausgemacht wird, vermuten nur eine kleine Minderheit der Befragten eine Wiedergutmachung durch diesen.

## Ersetzt der Weinhandel Korkflaschen?

### Weinhändler:

**7%** Unsere Firma ersetzt Korkflaschen in der Regel nicht.

**43%** Wir ersetzen unter der Bedingung, dass uns der Kunde die beanstandeten Flaschen ins Geschäft zurückbringt.

**11%** Wir ersetzen, wenn der Kauf nicht länger als zwölf Monate zurückliegt.

**4%** Wir ersetzen, wenn der Kauf nicht länger als zwei Jahre zurückliegt.

**35%** Wenn ein Kunde wegen Korkflaschen reklamiert, dann ersetzen wir diskussionslos.

### Konsumenten:

**14%** Meine Händler ersetzen Korkflaschen in der Regel nicht.

**36%** Sie ersetzen unter der Bedingung, dass der Kunde die beanstandeten Flaschen ins Geschäft zurückbringt.

**9%** Sie ersetzen, wenn der Kauf weniger als zwölf Monate zurückliegt.

**6%** Sie ersetzen, wenn der Kauf nicht länger als zwei Jahre zurückliegt.

**35%** Wenn ich wegen Korkflaschen reklamiere, dann ersetzen meine Händler diskussionslos.

## Welcher Anteil an den gesamten Korkflaschen wird vom Handel ersetzt?

### Weinhändler:

**28%** Ich nehme an, dass unser Geschäft den überwiegenden Teil des von unserer Kundschaft festgestellten Korkschatens übernimmt und mehr als zwei Drittel der Korkflaschen ersetzt.

**31%** Ich schätze, dass rund die Hälfte der gesamten Korkflaschen von uns ersetzt werden.

**41%** Wir ersetzen vermutlich weniger als ein Drittel der gesamthaft von unserer Kundschaft festgestellten Korkflaschen.

### Konsumenten:

**19%** Mehr als zwei Drittel meiner Korkflaschen werden von meinen Lieferanten ersetzt.

**14%** Rund die Hälfte.

**67%** Weniger als ein Drittel.

## Welche Kategorie steckt Ihrer Meinung nach den grössten Teil des durch verdorbene Korken verursachten wirtschaftlichen Schadens ein?

### Weinhändler:

**43%** Der Konsument.

**40%** Der Handel.

**16%** Der Weinproduzent.

**1%** Der Korkenhersteller.

### Konsumenten:

**67%** Der Konsument.

**14%** Der Handel.

**19%** Der Weinproduzent.

**0%** Der Korkenhersteller.

## Glauben Sie, dass das Verursacherprinzip im Falle der Korkschaten funktioniert?

### Weinhändler:

**3%** Ja.

**3%** Ziemlich gut.

**27%** Eher ungenügend.

**67%** Nein.

### Konsumenten:

**8%** Ja.

**2%** Ziemlich gut.

**25%** Eher ungenügend.

**65%** Nein.

## Werden dem Händler die Korkflaschen vom Lieferanten ersetzt?

### Weinhändler:

**34%** Nein

**40%** Weniger als ein Drittel.

**13%** Rund die Hälfte.

**13%** Mehr als zwei Drittel.

### Konsumenten:

**48%** Er kriegt sie nicht ersetzt.

**28%** Ich schätze weniger als ein Drittel.

**13%** Rund die Hälfte.

**11%** Vermutlich mehr als zwei Drittel.

## Glauben Sie, dass die Weinproduzenten für den Korkschaten von den Korkenherstellern entschädigt werden?

### Weinhändler:

**69%** Nein.

**8%** Ja.

**23%** Keine Ahnung.

### Konsumenten:

**77%** Nein.

**6%** Ja.

**17%** Keine Ahnung.

### Kommentare:

«Wenn einzelne Flaschen aus einer Sendung Korkschaten haben, ersetzen wir sie, ohne den Hersteller zu informieren. Wenn sich die Korkschaten häufen, dann erwarten und erhalten wir Ersatz vom Winzer, der sich dann seinerseits an den Korklieferanten wendet.»

(Händler)

«Im Prinzip übernehmen wir den Korkschaten. Beginnt sich ein höherer Prozentsatz abzuzeichnen oder sind ganze Kartons ungeniessbar, verständigen wir den Winzer: Bleibt der Schaden unter 25 Prozent erhalten wir Gutschriften. Zeichnet sich ein höherer Schaden ab, schicken wir die Ware auf Kosten des Weingutes zurück.»

(Händler)

«Man sollte versuchen, die ganze Frage der Verantwortlichkeit, die vom einen zum anderen geschoben wird und für böses Blut sorgt, über eine Art Versicherung zu lösen. So könnte doch für jeden Korken ein bestimmter Betrag belastet werden, der in einen Fond fliesst und bei Schadenfällen ausbezahlt wird.»

(Konsument)

«Vom Fachhändler erwartet der Kunde generell Entgegenkommen. Bei überall erhältlichen Markenweinen sind wir allerdings sehr zurückhaltend mit dem Ersatz.»

(Händler)

«Einzelflaschen werden bei uns selten beanstandet. Bei diesen Reklamationen leisten wir Ersatz und belasten nicht den Winzer, da die Abwicklungskosten zu hoch wären. Zunehmend beobachten wir in den letzten Jahren hingegen das «Altare-Phänomen»: Komplette Abfüllungen, die korkgeschädigt sind. Hier fordern wir durchweg Ersatz vom Winzer, was in der Regel anstandslos akzeptiert wird.»

(Händler)

«Nur ganz wenige Weinproduzenten nehmen Korkschaten-Flaschen zurück. Somit trägt auch der Weinhändler einen Teil des wirtschaftlichen Schadens. Hinzu kommt ein Vertrauensverlust beim Kunden, dieser kann

den Weinfehler nicht zweifelsfrei definieren und macht zuallererst den Weinhändler verantwortlich. Was der Weinhändler mit diesen ungeniessbaren Wein macht, danach fragen nur wenige Kunden.»

(Händler)

## Neue Ersatzpflicht ab 2002

Gemäss der neuesten Gesetzgebung muss der Händler ab 2002 verdorbene Flaschen selbst dann ersetzen, wenn er den Ersatz von korkgeschädigten Flaschen in seinen allgemeinen Geschäftsbedingungen ablehnt. Die Ersatzpflicht erstreckt sich über die auf den Kauf folgenden 24 Monate.

Diese Aussage basiert auf unserer Interpretation der «Richtlinie 1999/44/EG des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 25. Mai 1999» (den Text der Richtlinie können die Leser als pdf-Dokument bei der Redaktion bestellen, e-Mail an <redazione.merum@tin.it> genügt, Betreff: «Richtlinie 1999/44/EG»). Auch für die Schweiz darf man davon ausgehen, dass das nicht mehr ganz taufrische Bundesgesetz über die Produkthaftpflicht vom 18. Juni 1993 der europäischen Richtlinie angepasst werden wird.

Obschon von der verbindlichen Richtlinie kaum jemand etwas zu wissen scheint, dürfte sich die Ersatzpflichtsituation ab kommendem Jahr empfindlich verändern, denn Artikel 11 der Richtlinie lässt keinen Zweifel: «Die Mitgliedstaaten setzen die Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, die erforderlich sind, um dieser Richtlinie spätestens ab dem 1. Januar 2002 nachzukommen.»

Gemäss Richtlinie wird es nicht mehr möglich sein, in den allgemeinen Vertragsbedingungen das Rückgaberecht auszuschliessen oder einzuschränken. Das verbietet Artikel 7 des genannten Textes: «Vertragsklauseln oder mit dem Verkäufer vor dessen Unterrichtung über die Vertragswidrigkeit getroffene Verein-

barungen, durch welche die mit dieser Richtlinie gewährten Rechte unmittelbar oder mittelbar ausser Kraft gesetzt oder eingeschränkt werden, sind für den Verbraucher gemäss dem innerstaatlichen Recht nicht bindend.» Das könnte bedeuten, dass der Kunde ab 1. Januar 2002 seine Korkflasche in jedem Fall beim Händler gegen eine neue eintauschen darf, was immer auch im Kleingedruckten auf der letzten Seite der Preisliste geschrieben steht.

Gemäss dem Wissensstand der Befragten über die neue Ersatzpflichtregelung herrscht auch beim Abschätzen der Folgekosten, sprich Preiserhöhungen, Unsicherheit bei Händlern und Konsumenten. Ebenso wenig vermögen die Befragten zum heutigen Zeitpunkt zu sagen, in welchem Mass sie von ihrem Rückgaberecht Gebrauch machen werden. Aus den Antworten auf die Frage: «Werden Sie Ihre Weinhändler in Zukunft stärker am Korkschaten beteiligen?» geht als «Nebenprodukt» die Erkenntnis hervor, dass 61 Prozent der Weinkunden offensichtlich zufrieden sind mit der heutigen Situation, 29 Prozent hingegen nicht. Die Unzufriedenen wollen nach Inkrafttreten des neuen Gesetzes auf ihrem Ersatzrecht vermehrt bestehen.

Mehr noch könnte sich in Zukunft zwischen Weinhändler und Weinproduzent abspielen: 26 Prozent der Händler sagen, ihre Lieferanten in Zukunft stärker am Korkschaten beteiligen zu wollen und fast die Hälfte will erst das Verhalten der Kundschaft abwarten, bevor man sich vermehrt an den Winzer hält.

## Wussten Sie von der neuen Regelung der Ersatzpflicht?

### Weinhändler:

**88%** Nein, das wusste ich nicht.

**12%** Ja, ich weiss das.

### Konsumenten:

**98%** Nein, das wusste ich nicht.

**2%** Ja, ich weiss das.

## Werden die Preise auf Grund der erhöhten Garantieleistungen steigen?

### Weinhändler:

**36%** Nein, ich rechne nicht mit nennenswerten Mehrkosten.

**51%** Wir beobachten erst, ob tatsächlich Mehrkosten entstehen.

**13%** Ja, Preiserhöhungen werden sich nicht vermeiden lassen, der Handel muss schliesslich zusätzliche Leistungen erbringen.

### Konsumenten:

**27%** Ich glaube nicht.

**40%** Falls die Kunden tatsächlich auf ihrem Rückgaberecht bestehen: Ja.

**33%** Ja.

## Werden Sie Ihre Lieferanten/ resp. Weinhändler in Zukunft stärker am Korkschaten beteiligen?

### Weinhändler:

**11%** Nein.

**17%** Das wird nur beschränkt nötig sein, unsere Lieferanten kommen bereits heute für den Korkschaten auf.

**46%** Wir warten ab, wie sich unsere Kundschaft verhält. Möglicherweise werden sich systematischere Regressforderungen gegenüber unseren Lieferanten aufdrängen.

**26%** Ja.

### Konsumenten:

**20%** Nein.

**41%** Das wird nur beschränkt nötig sein, denn meine Händler haben Korkler schon in der Vergangenheit ersetzt.

**10%** Ich weiss noch nicht.

**29%** Ja.

### Kommentare:

«Als Verkäufer haften wir immer für unser Produkt. Der Nachweis, ob ein Wein wirklich einen Korkgeschmack hat oder sonst fehlerhaft ist, ist jedoch oft schwierig zu erbringen.»

(Händler)

«Selbst wenn das Verursacherprinzip greifen sollte und die Korkhersteller haftbar wären, würde das Ganze doch wohl aus organisatorischen Gründen scheitern. Ohne Beweise, sprich dem fehlerhaften Korken, zahlt doch keiner Schadensersatz. Die Realität ist ja oft auch die, dass der Kunde erst gar nicht merkt, dass es sich um

# Kork-Umfrage: Was Händler und Konsumenten denken

einen Korkschrmecker handelt, und den Korken oft schon entsorgt hat, bevor ihm klar wird, dass der Wein nach Kork schmeckt. Der Dumme wird immer der Händler sein, der seinen Kunden nicht verlieren will und deshalb die fehlerhafte Flasche ersetzt.» (Händler)

«Wein und Korken sind Naturprodukte. Die Natur ist schlecht berechenbar. Diese Form von Produkthaftpflicht ist als typisch amerikanisch zu verurteilen.» (Konsument)

«Diese EU-Richtlinie ist für uns eine Unverschämtheit.» (Händler)

## Zukunft: Mit oder ohne Kork?

Das Korkproblem hat in den vergangenen Jahren zugenommen. Dieser Meinung ist die Mehrheit der Befragten. Lediglich eine Minderheit von knapp zwanzig Prozent stösst heute auf weniger gekorkte Flaschen als früher.

Korkschrmecker werden allgemein als ein zunehmendes Problem betrachtet, sicher nicht als ein gelöstes. Da man zudem der vorherrschenden Meinung ist, dass die Korkindustrie nicht genug zur Besserung der Situation unternimmt, scheinen sich Alternativen zum Naturkork geradezu aufzudrängen. Bei dieser Umfrage interessierten uns weniger Billigweine, als vielmehr Premiumweine von fünfzehn Euro aufwärts. Dort richtet der Kork seinen grössten Schaden an, nicht nur weil der Wert des Weins höher ist, sondern auch weil die Kontaktzeit von Wein und Korken länger und damit das Risiko der Auslaugung unerwünschter Korksubstanzen grösser ist.

Ihren Worten nach zu schliessen, besteht unter den Befragten eine starke Bereitschaft (rund 50 Prozent), Alternativen mit Goodwill zu begegnen. Interessant ist dabei, dass die Weinhändler stärker an die Unersetzbarkeit des Naturkorkens glauben als ihre Kundschaft. Der Handel gibt sich auch bei der Frage, ob

Kronenverschlüsse für Premiumweine Chancen hätten, weitaus konservativer als die Weinkundschaft. 58 Prozent der Händler schliesst Kronenkapseln für Weine der oberen Preisschiene kategorisch aus, während mehr als die Hälfte der Konsumenten der Kronenkapsel gegenüber positiv eingestellt ist: ein Viertel wäre sofort dabei, wenn ein Winzer diesen Schritt wagen würde, und ein weiteres Drittel würde den Kauf eines Kapsel-Premiums bei erwiesenen Vorteilen in Erwägung ziehen.

Auch wenn nur 18 Prozent der Händler Alternativen zum Naturkork spontan und ohne Einschränkung akzeptieren, könnte sich ihre Einstellung spätestens dann ändern, wenn sich die Kundschaft von Weinen mit Kronenkapseln nicht abschrecken lässt.

Und die Fachpresse, was kann sie dazu beitragen? Nützen Artikel, die Aufklärungsarbeit leisten und die Vor- und Nachteile der verschiedenen Verschlussarten aufzeigen? Vermag die Fachpresse die Akzeptanz für Alternativen zu erhöhen? – Das Resultat der Umfrage kann nicht deutlicher sein: Nein, Nullkommanull! – Wir haben uns die Bedeutung dieses Resultats hin und her überlegt, sind aber zu keinem Schluss gelangt. 119 Weinhändler und Weinliebhaber sind sich einig: Die Fachpresse kann die Akzeptanz für Kronenkapseln nicht verbessern. An der Aussagekraft dieser Abfuhr lässt sich nicht rumdeuteln.

Der Ball liegt bei Konsumenten, Produzenten und Händlern. Wahrscheinlich täte am Ende ein bisschen mehr Offenheit gegenüber alternativen Verschlüssen gut. Würden die Verschlussmaterialien von Weinflaschen vom aktuellen Tabu-Charakter befreit, wäre das bestimmt kein Übel. Gegen Kork hat die Mehrheit der Befragten nichts, einzig ist man sich aber, dass Kork bei jung zu trinkenden Weinen absolut keine Notwendigkeit ist.

Die Antworten lassen vermuten, dass in Zukunft immer weniger Konsumenten einen Alternativverschluss bei einem Premiumwein als Skandal empfinden werden. Vergessen wir nicht: Am Ende geht es uns ja allen um den Wein, von ihm erwarten wir höchste Qualität. Der Verschluss, ob Natur, Metall oder Kunststoff, ist und bleibt ein Mittel zum Zweck, eine Nebensache eben.

### Haben Ihrer Erfahrung oder Meinung nach die Korkschrmecker in den letzten zehn Jahren zu- oder abgenommen?

#### Weinhändler:

- 0% Stark abgenommen.
- 16% Eher abgenommen.
- 21% Unverändert.
- 42% Eher zugenommen.
- 21% Stark zugenommen.

#### Konsumenten:

- 4% Stark abgenommen.
- 15% Eher abgenommen.
- 29% Unverändert.
- 33% Eher zugenommen.
- 19% Stark zugenommen.

### Unternimmt die Korkindustrie genug, um das Korkproblem einzudämmen?

#### Weinhändler:

- 47% Nein.
- 11% Ja.
- 42% Keine Ahnung.

#### Konsumenten:

- 44% Nein.
- 14% Ja.
- 42% Keine Ahnung.

### Sehen Sie eine kommerzielle Chance für Premiumweine, die statt mit Naturkorken, mit alternativen Materialien verschlossen sind?

#### Weinhändler:

- 58% Ich sehe bei teuren Weinen kaum Chancen, da besteht die Kundschaft auf Naturkork.

- 42% Wenn der Qualitätsvorteil tatsächlich erwiesen ist, wäre ich bereit, für alternative Materialien und Verschlüsse bei Premiumweinen Aufklärungsarbeit zu leisten.

#### Konsumenten:

- 43% Bei teuren Weinen bestehe ich auf Naturkork.
- 57% Wenn der Qualitätsvorteil tatsächlich erwiesen ist, wäre ich bereit, mit alternativen Materialien verschlossene Premiumweine zu kaufen.

### Stopfen aus Kunststoff scheinen unter Dichtigkeitsproblemen zu leiden. Dies macht sie für Lagerweine unbrauchbar. Technisch einwandfrei hingegen scheinen Kronenkapseln zu sein. Räumen Sie einem qualitativ hochwertigen Wein mit Edelstahl-Kronenverschlüssen und insgesamt gepflegter Ausstattung, der mehr als 25 Mark/Franken kostet, Chancen ein?

#### Weinhändler:

- 58% Nein.
- 24% Vielleicht. Wenn die Kronenkapseln tatsächlich perfekt verschliessen und das auch nach Jahren, dann könnte sich der Mehraufwand beim Verkauf lohnen.

### 0% Wenn die Fachpresse Aufklärungsarbeit leistet und sich für die Kronenkorken einsetzt: Warum nicht?

- 18% Sofort! Wenn ein seriöser Winzer den Mut für so was aufbringt, dann werden wir ihn auf jeden Fall unterstützen.

#### Konsumenten:

- 41% Nein.
- 33% Vielleicht. Wenn der Kronenkorken tatsächlich perfekt verschliesst und das auch nach Jahren, dann würde ich mir das überlegen.

### 0% Wenn die Fachpresse Aufklärungsarbeit leistet und sich für die Kronenkorken einsetzt: Warum nicht?

- 26% Sofort! Wenn ein seriöser Winzer den Mut für so was aufbringt, dann muss man ihn auf jeden Fall unterstützen.

#### Kommentare:

«Für wirklich teure Weine wird ein teurer Naturkorken weiterhin notwendig sein – bis zum nächsten Kork-GAU zumindest.» (Händler)

«Traditionelle Produkte können nur mit viel Aufklärungsaufwand mit alternativen Verschlüssen erfolg-

reich vermarktet werden. Die Akzeptanz bei Übersee-weinen ist viel grösser.» (Händler)

«Naturkork in seiner besten Form kann nur als Verschluss für die Oberklasse der Weine Bestand haben.» (Händler)

«Wir sind der Meinung, dass in Zukunft nur noch die höherwertigen Weine mit Naturkorken versehen werden sollten. Für Alltagsweine oder Weine, die bald getrunken werden, können alternative Verschlüsse zum Einsatz kommen. Verschiedene Überseeeländer sind schon dazu übergegangen und die Kundschaft akzeptiert dies.» (Händler)

«Die Fachpresse sollte nicht nur die Korkproduzenten kritisieren. Die Weinproduzenten und Weinkonsumenten sollten vermehrt auf die Problematik des Rohstoffes Kork aufmerksam gemacht werden: Die Nachfrage ist grösser als das Angebot. Müssen Billigstweine unbedingt mit Kork verschlossen werden?» (Händler)

«Meines Erachtens sollte den grossen Weinen (Barolo, Barbaresco, Brunello, Bordeaux, Amarone usw.) der lange, einwandfreie Naturkorken vorbehalten bleiben. Bei allen anderen Weinen würden wir uns verstärkt für Alternativen einsetzen.» (Händler)

«Kunststoffkorken, sobald sie technisch ausgereift sind, stellen eine echte Alternative zum Naturkorken dar. Wir machen derzeit Langzeitversuche, die bis jetzt positive Resultate lieferten. Allerdings haben wir bei zugekauften Weinen mit Kunststoffkorken auch schon schlechte Erfahrungen gemacht.» (Händler)

«Wenn die Weinproduzenten bessere Korken verwenden würden, gäbe es bestimmt weniger Korkschrmecker. Die Produzenten sparen hier meist am falschen Ort.» (Händler)

«Off kaufen Winzer zu billige Korken.» (Händler)

«Bedingt durch die vermehrte Nachfrage nach qualitativ hochstehenden Weinen ist ein Mangel an hochwertigem Kork entstanden und dadurch auch vermehrt minderwertiger Kork auf den Markt gelangt. Aus diesem Grund muss sich der Konsument mittelfristig damit abfinden, für Weine im unteren und mittleren Preissegment Alternativverschlüsse zu akzeptieren. In der

Schweiz hat dieser Umdenkprozess teilweise schon stattgefunden.» (Konsument)

«Grundsätzlich sehe ich derzeit in unserem Kundenkreis noch eine stark traditionell geprägte Haltung: man besteht bei qualitativ anspruchsvollen Weinen auf Naturkork. Dabei ist egal wie auch immer die Alternative aussieht.» (Händler)

«Ich bin derzeit noch nicht voll davon überzeugt, dass ein Kronkorken das Richtige für einen Lagerwein ist, aber ich lerne gerne dazu.» (Händler)

«Sobald sich bei den Basisqualitäten Kunststoffkorken durchsetzen, wird auch die Gesamtnachfrage nach Naturkorken deutlich zurückgehen und sich der Nachfragedruck auf die Hersteller entspannen. Dies könnte dazu führen, dass die Qualität des Ausgangsmaterials wieder steigt.» (Händler)

«Es ist völlig unsinnig, wenn in einer Flasche für 3,99 ein Naturkork steckt. Ich glaube nicht, dass die Kundschaft billiger, kurzlebiger Weine besonderen Wert auf Naturkork legt.» (Händler)

«Korken müssten teurer werden, um die Qualität zu sichern. Im Gegenzug müsste es Pflicht werden, die günstigen und jung zu trinkenden Weine mit alternativen Schliessmethoden zu versehen.» (Händler)

«Ich denke, die Korkhersteller müssten von Produzenten und Handel weiter unter Druck gesetzt werden, die Minimierung des TCA bei der Korkherstellung wissenschaftlich zu betreiben.» (Händler)

«Der Druck auf die Korkindustrie muss massiv erhöht werden, in anderen Produktionsbereichen hätten solch fehlerhafte Produkte längst zum Ruin geführt. Aus ökologischen und Marktverfälschungs-Gründen sollten Billigweine nur noch in Tetrapackungen abgefüllt werden dürfen, so wäre der Qualitätsweinmarkt besser geschützt und nicht dem direkten Preisvergleich mit industrieller Massenware ausgeliefert.» (Händler)

«Der beste Verschluss für Wein? – Glasverschluss mit Sollbruchstelle!» (Konsument)

«Bei Weinen, die zum sofortigen Gebrauch bestimmt sind, erachte ich alternative Verschlüsse durchaus als akzeptabel, auch wenn die Ästhetik darunter leidet.» (Konsument)

«Warum nicht einen Aufforstungs-Füfziger auf

den Korken erheben? Oder ein Depot? Ich zahle ja auch für die Entsorgung von Computern. Dann kann ich ja auch für die Erhaltung der Korkeiche etwas ausgeben.»  
(Konsument)

◆  
«Eine Alternative zum reinen Naturkork sind Hybrid-Korken (Silikon/Kork). Der Kontakt mit dem Silikon verhindert das Korkaroma und die Korkseite schliesst die Flasche ab, lässt jedoch genügend Spielraum zum Atmen.»  
(Konsument)

◆  
«Perfekt wäre natürlich, wenn man Flaschen mit Glas direkt verschliessen könnte. Analog der Glasampullen der Pharmaindustrie. Die technischen Probleme scheinen ja für Medikamente bestens gelöst zu sein.»  
(Konsument)

◆  
«Es ist allerhöchste Zeit, Schraubverschlüsse einzuführen, mit denen eine Flasche wieder verschlossen werden kann, ansonsten: wiederverschliessbare Flaschen mit Kronenkorken.»  
(Konsument)