



Wissenswertes über den Korkverschluss

Der heutige Korkverschluss begann sich erst im 17. Jahrhundert zu etablieren, nachdem die Flaschen erfunden wurden.

Kork wird aus der Rinde der Korkeiche gewonnen, wovon die besten im westlichen Mittelmeerraum gedeihen. Portugal und Spanien liefern zusammen 80% der Weltproduktion. Diese Korkeichenwälder sind meist angepflanzte Kulturen. Die Bäume werden über 150 Jahre alt, die erste Rindenernte ist nach 25 bis 30 Jahren möglich, danach alle 9 bis 10 Jahre.

Die Korkrinde besteht aus abgestorbenen Zellen des Holzgewebes. Diese sind mit Gas gefüllt und absolut luft- und wasserundurchlässig. Der Sauerstoffaustausch mit dem Wein kann daher nicht durch den Korken hindurch, sondern nur zwischen Korken und Flaschenhals stattfinden. Kork ist sehr elastisch und verrottet sehr langsam, was ihn zur Konservierung von Wein prädestiniert.

Nach dem Schälen des Stammes wird die Rinde getrocknet, danach gekocht und desinfiziert. Nach einer Reifung werden Streifen geschnitten, deren Breite auf die Länge der Flaschenkorken abgestimmt ist. Aus diesen Streifen werden die Flaschenverschlüsse gestanzt, welche großteils noch gebleicht und mit einem Gleitmittel beschichtet werden.

Ein typischer Korkfehler äußert sich durch einen Muff- oder Moderton. Verantwortlich sind dafür Schimmelpilze im Kork, welche Chlorverbindungen zu Trichloranisol (TCA) umbauen. Chlor befindet sich überall in der Umwelt und beeinträchtigt den Kork selbst in kleinsten Mengen. Vom TCA reichen kleinste Mengen (Millionstel Gramm!) um den Wein ungenießbar zu machen. Die Schimmelpilze werden durch Waschen der Korkborke, heißen Dampf oder Bestrahlung bekämpft, ohne dass diese Verfahren eine Garantie gegen den „Korkschmecker“ bieten. Die neueste Alternative könnte ein Verfahren mit Mikrowellen sein, welche tief in das Korkinnere eindringen und diese unerwünschten Organismen abtöten.

Den Schaden, den Korkfehler in der Weinindustrie anrichten ist immens und wird weltweit auf 30 bis 40 Milliarden Schilling geschätzt. Der Nachfragedruck nach Korken als Flaschenverschlüsse veranlasste einige Korkhersteller dazu, auch minderwertige Rohware zu verarbeiten, wodurch sich das Problem in den letzten Jahren verschärft hat. Pro Jahr werden immerhin ca. 15 Milliarden Korken als Flaschenverschlüsse benötigt.

Die Weinwirtschaft sucht daher nach Ersatz für den Naturkorken und findet ihn im Schraubverschluss, im Kronenkorken und im Kunststoffkorken.

Schraubverschlüsse und Kronenkorken haben sich bewährt und sind günstig. Das

Billigimage dieser Verschlüsse verhinderte bisher allerdings seine Verbreitung. Für Weine, die rasch getrunken werden und keine Reifung brauchen, könnte er sich aber – wie in der Schweiz bereits geschehen – durchsetzen.

Große Marktchancen werden dem Kunststoffkorken gegeben, welcher meist im Spritzgussverfahren hergestellt werden. Woraus dieser Kork chemisch genau besteht, ist oft Betriebsgeheimnis des Herstellers. Nachdem immer mehr Spitzenproduzenten wie Tement oder Markowitsch Plastikkorken verwenden, ist inzwischen auch die Akzeptanz des Weinmarktes in Österreich gegeben. Die Farbgestaltung der Synthetikorken ist unterschiedlich. Manche wollen den Korken möglichst echt aussehen lassen, manche nützen die Möglichkeiten der Farbgebung.

Die Kunststofforken haben inzwischen die Luftundurchlässigkeit der Naturorken erreicht. Probleme kann es nun aber bei einer Langzeitlagerung durch den erhöhten Abbau von Schwefel bei Synthetikverschlüssen sowie durch Fehltöne von Lösungsmitteln geben. Der Stein der Weisen scheint noch nicht gefunden zu sein.