

## Wein: Drehverschluss holt auf

**60 Prozent aller Schweizer Weinflaschen haben heute einen Drehverschluss. Die Vorteile für den Wein sind unbestritten, weshalb Forschung und Industrie den Einsatz von Drehverschlüssen stark vorantreiben. Die Konsumenten bevorzugen aber nach wie vor den Naturkorken – trotz «Zapfen»-Risiko.**

Weinkonsumenten nehmen in Kauf, dass jeder zehnte Wein mit Naturkorkverschluss den unangenehmen Korkfehlton («Zapfen») aufweist. Ideale Alternative ist ein Drehverschluss; er wird aber noch nicht von allen Konsumenten akzeptiert, besonders bei Weinen im höheren Preissegment.

Weine mit Korkton verursachen jährliche Verluste in Millionenhöhe. Die Konsumenten ärgern sich, das Ansehen des Weinproduzenten leidet und nicht selten kommt es zu juristischen Streitigkeiten, wer den Korkton zu verantworten hat. Deshalb entscheiden sich immer mehr Weinproduzenten für den Drehverschluss. 60 Prozent aller in der Schweizer abgefüllten Weinflaschen sind inzwischen auf diese Art verschlossen. Die Eidg. Forschungsanstalten Agroscope FAW Wädenswil, RAC Changins und die Weinindustrie verbesserten das Verschliessen in den Abfüllanlagen und das Öffnen, sodass der Drehverschluss nun technisch optimiert ist. Tests der FAW zeigten zwar, dass der Naturkork die Flasche nach wie vor am dichtesten verschliesst; dies hebt den Nachteil des Korkton-Risikos jedoch auf keinen Fall auf.

Optimale Weinverschlüsse müssen die abgefüllte Weinqualität erhalten, bestmöglich dicht, steril und neutral sein und dürfen keinen Einfluss auf die Weinaromatik haben. All diese Bedingungen erfüllt der Drehverschluss. Trotzdem war für die französische Weinindustrie, die in allen weinbaurkundlichen Belangen weltweit führend ist, die Verwendung des Drehverschlusses nur für kurze Zeit ein Thema. In Australien hingegen wurde dieser Verschlusstyp bereits in den 70er Jahren – wie in der Schweiz – stark gefördert. Mitte der 80er Jahre kam es zu einem Einbruch, weil die australische Weinindustrie Imageprobleme wegen des Drehverschlusses befürchtete. Nach wenig erfolgreichen Versuchen mit Plastikstopfen erlebt der Drehverschluss in Australien seit 1999 eine Renaissance.

Optimale Weinverschlüsse müssen die abgefüllte Weinqualität erhalten, bestmöglich dicht, steril und neutral sein und dürfen keinen Einfluss auf die Weinaromatik haben. All diese Bedingungen erfüllt der Drehverschluss. Trotzdem war für die französische Weinindustrie, die in allen weinbaurkundlichen Belangen weltweit führend ist, die Verwendung des Drehverschlusses nur für kurze Zeit ein Thema. In Australien hingegen wurde dieser Verschlusstyp bereits in den 70er Jahren – wie in der Schweiz – stark gefördert. Mitte der 80er Jahre kam es zu einem Einbruch, weil die australische Weinindustrie Imageprobleme wegen des Drehverschlusses befürchtete. Nach wenig erfolgreichen Versuchen mit Plastikstopfen erlebt der Drehverschluss in Australien seit 1999 eine Renaissance.

### Neuheit Glaskorken

Will ein Weinproduzent trotzdem beim Naturkork bleiben, kann er die Korkton-Anfälligkeit vermindern, indem er Korken mit zwei angeleimten Kunststoffscheiben verwendet. Vollständig aus Plastik bestehende Kunststoffkorken sind kaum elastisch und deshalb für eine lange Lagerung des Weins weniger geeignet als Naturkork oder Drehverschluss. Die neueste Entwicklung bei den Weinverschlüssen ist ein aus Deutschland stammender Glaskorken. Er hat die Form eines Griffkorkens und wird auch so gehandhabt. Agroscope FAW Wädenswil wird auch diesen Verschlusstyp testen. Drehverschlüsse, Glaskorken und Naturkorken von hoher Qualität sind die Weinverschlüsse der Zukunft.

### So entsteht der Korkfehlton

Schuld am Korkton ist eine Chlorverbindung (2,4,6-Trichloranisol), die entsteht, wenn im Kork Trichlorphenol vorhanden ist und von Mikroorganismen umgewandelt wird (mikrobielle Methylierung). Das haben Fachleute von Agroscope FAW Wädenswil in den 80er Jahren herausgefunden. Trichlorphenol kann über die Umwelt, durch Pflanzenschutzmittel oder durch falsches Waschen der Baumrinde in den Kork gelangen. Die Chlorverbindung Trichloranisol ist äusserst geruchsintensiv: Einige wenige Milliardstel Gramm pro Liter Luft reichen aus, um deutlich wahrgenommen zu werden.

### Dokument als PDF

#### Weitere Auskünfte

Prof. Dr. Jürg Gafner  
Leiter Mikrobiologie Forschung  
Agroscope FAW Wädenswil  
Eidg. Forschungsanstalt für  
Obst-, Wein- und Gartenbau  
Tel. 01 783 63 50  
Natel 079 614 93 67  
Juerg.Gafner@faw.admin.ch

Kathrine Schwab  
Medienverantwortliche  
Agroscope FAW Wädenswil  
Tel. 01 783 62 72  
Natel 079 593 89 85  
Kathrine.Schwab@faw.admin.ch