Flaschenverschlüsse

Der „finale Akt"

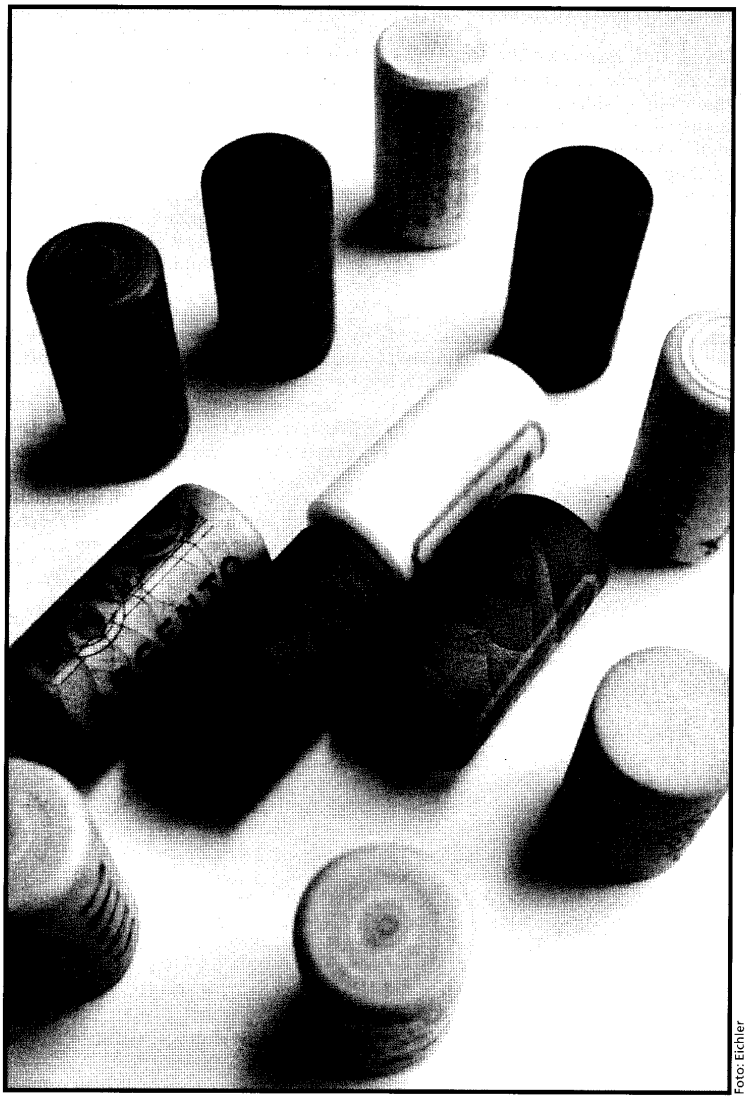

Foto: Eichler

Der Druck auf die Korkbranche wächst. Winzer klagen über Probleme mit Korkgeschmack, Ausläufer und ein immer schlechter werdendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Sie suchen verstärkt nach Alternativen und – finden sie. Stephan Eichler von der SLVA Oppenheim berichtet.

Nach einer kompletten Vegetationsperiode, aus der jeder Winzer das Beste zu machen versuchte, eventuell Entblättern und Ausdünnen, nach der Ernte und weiteren akribischen Versuchen, durch Vorklärung, gekühlte Gärung & Co das Optimum an Finesse und Harmonie für seinen Wein herauszukitzeln, stellt die Abfüllung den „finalen Akt" dar. Mit dem letzten Feinschliff in puncto Restsüße und CO_2, versehen und ausgestattet mit einem moderaten Polster an SO_2, entzieht sich der Wein in der Flasche nunmehr weiterer Möglichkeiten der Einflussnahme. Ab jetzt herrscht Hoffen und Bangen. Gerade in Betrieben, welche bereits untere und mittlere Qualitäten mit Korkalternativen versehen, bleibt der traditionelle Naturkork ihren Spitzenweinen vorbehalten. Es hat sich herumgesprochen, dass selbst bei den teuersten, handverlesenen Korken einige Korkschmecker nicht ganz auszuschließen sind. Der Ärger aus wirtschaftlicher Sicht ist die eine Sache. Im schlimmsten Fall bleiben verärgerte Kunden weg und kaufen ihren Wein woanders; angesichts des herrschenden Verdrängungsmarktes eine bittere Pille.

Die Frustration des Winzers aber, der machtlos hinnehmen muss, dass das Ergebnis seiner Arbeit, sein Stolz und seine Lebensgrundlage, zu einem oft untolerierbaren Prozentsatz geschmacklich nicht mehr wiederzuerkennen ist, wiegt mindestens genauso schwer.

Im Folgenden sollen die neuesten Untersuchungsergebnisse vorgestellt, die am häufigsten gestellten Fragen mit den entsprechenden Beratungsaussagen zusammengefasst und sich abzeichnende Trends beleuchtet werden.

Versuch an der Lehranstalt

An der SLVA Oppenheim wurde am 05.07.2001 ein Versuchswein abgefüllt und mit 18 verschiedenen Verschlussvarianten versehen. Es handelt sich um einen 2000er Weißwein Q. b. A., einem Cuvée aus 85% Riesling und 15% Rivaner (siehe Kasten). Der Wein ging mit 49mg/l freie SO_2 in die Abfüllung und wurde liegend und kühl gelagert. Die erste Verkostung im größeren Rahmen fand nach einer Lagerzeit von fünf Monaten statt; die Ergebnisse wurden an den Rheinhessischen Agrartagen in Nieder-Olm im Januar 2002 vorgestellt und in der Fachpresse veröffentlicht.

Etwa ein Jahr nach der Abfüllung wurden die Varianten an zwei Tagen nochmals verkostet: am 28. Juni 2002 vom Beraterteam der SLVA, gemeinsam mit Wirtschaftsvertretern sowie am 15. August diesen Jahres, von Fachbesuchern des Kellerwirtschaftlichen Verkostungstages an der SLVA Oppenheim.

In mehreren Durchgängen sollten je-

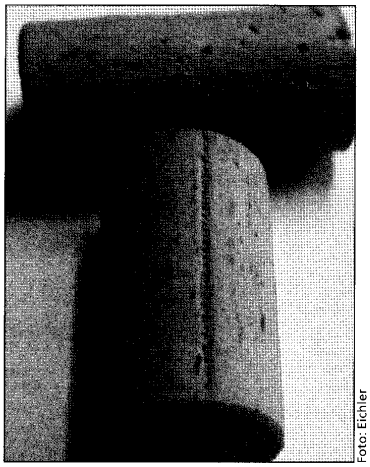

Foto: Eichler

Quetschfugen an Kunststoffkork (vorne) und an Naturkork.

weils vier Weine sensorisch beurteilt werden. Die Aufgabenstellung für die Verkoster lautete: „Ordnen sie den vier Varianten die Plätze eins bis vier zu (1 = bester, 4 = schlechtester Platz)."

Von einigen Prüfern wurde diese Aufgabe als relativ schwierig empfunden, denn mit einer knackigen Gesamtsäure von 8,3g/l, bei einem Restzuckergehalt von 2,8g/l, stellte der Wein durchaus erhöhte Anforderungen an die organoleptischen Fähigkeiten der Prüfer. Dieser Umstand steigert die Aussagekraft der hier vorgestellten Ergebnisse. Es muss davon ausgegangen werden, dass sich sensorische Unterschiede umso deutlicher zeigen, je moderater sich der Wein analytisch präsentiert. Das heißt, dass ausgeprägte Merkmale wie Säure, Süße, Alkohol oder Gerbstoff grundsätzlich eher zu einer Kaschierung der verschlussbedingten Unterschiede in der Sensorik führen. Nach der Rangziffermethode von F. Paul (Troost, 1988) wurden aus den Platzziffern die Rangziffern ermittelt. Eine Differenz der Rangziffern von mindestens 1,0 bedeutet eine signifikante Unterscheidbarkeit der Varianten.

Presskorken wie erwartet schlecht

Nach dem schlechten Abschneiden des Presskorkens bei der ersten Verkostung musste als These abermals ein schlechtes Ergebnis dieser Variante erwartet werden. Zum direkten Vergleich stand ein langer Schraubverschluss (28x44mm), der Kunststoff-Stopfen Innova sowie der Altec-Stopfen, welcher anteilig aus Korkgranulat hergestellt wird. Tatsächlich belegte der Presskork bei der Untersuchung den letzten Platz. Mit einer Rangziffern-Differenz von 2,0 zum Platz drei, dem Altec, wurde der Presskorken regelrecht deklassiert. Er kommt bestenfalls bei sehr schnell drehenden Konsumweinen in Verbindung mit stehender Lagerung in Betracht und stellt keine echte Kork-Alternative dar.

Vom Altec nichts Neues

Von dieser einen Gruppe abgesehen, in welcher der Presskorken als Vergleichsvariante integriert war, schnitt der Altec bei allen anderen Vergleichen am schlechtesten ab und belegte durchweg Platz vier (Abb. 2 und 3). Aus Abb. 2 wird ersichtlich, dass er im Vergleich zu dem Edelstahl-Kronenkorken Stainlesscap mit einer Rangziffern-Differenz von 2,0 überdeutlich abfällt. Auch wenn einzelne Prüfer den Verschluss zwar herausschmeckten, ihn aber besser als die Vergleichsproben beurteilten – die Statistik spricht eine eindeutige Sprache, wenn dieser Verschluss im Vergleich zu den Plätzen zwei und eins ausnahmslos signifikant schlechter bewertet wurde. Meist wurde die Variante mit muffig, dumpf, an Korkgeschmack erinnernd beschrieben. Aus diesen Gründen kann der Altec zur Zeit trotz hervorragender Optik und guter technischer Eigenschaften als Alternativ-Verschluss nicht grundsätzlich empfohlen werden.

Der in Fachkreisen kursierenden Aussage „von den Agglomerat-Korken ist der Altec der Beste" schließt sich der Autor zwar an, werde dabei aber unweigerlich an ein Erasmus-Zitat erinnert: „Unter den Blinden ist der Einäugige König."

Im Zeichen der Natur

Der Natur-Korken macht seinem Namen alle Ehre und zeigt deren Schwankungen: entweder liegt er sensorisch auf den vorderen Rängen (Abb. 3), oder die Proben weisen Fehltöne oder Korkgeschmack in unterschiedlicher Ausprägung auf und fallen in der Platzierung dementsprechend ab. Ersteres erklärt sich dadurch, dass der Naturkork aufgrund seiner Gasdurchlässigkeit dem Wein durchaus eine weichere, reifere Art verleihen kann, die ihm in der Flasche zugute kommt. Besonders bei Weinen, die abgefüllt werden,

Der Versuchswein

2000er Q. b. A., 85% Riesling mit 15% Rivaner

Gesamtsäure:	8,3g/l
pH-Wert:	3,1
Zucker v. Inv.:	2,8g/l
Freie SO_2:	49mg/l
Gesamte SO_2:	167mg/l
Abfülldatum:	05.07.2001
Verwendete Verschlüsse:	12 innen-, 6 außenabdichtend
Lagerung:	liegend, kühl
Verkostungstermine:	(18.12.2001), 18.06., 15.08.2002

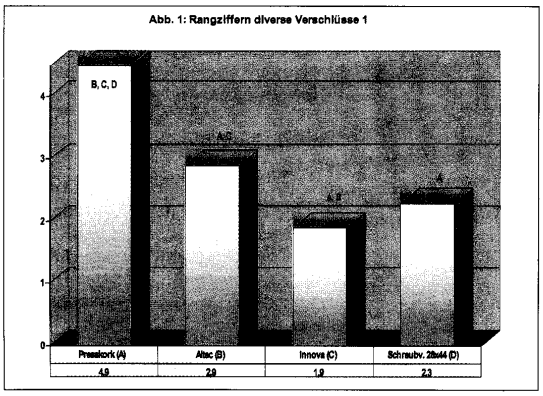

Abb. 1: Rangziffern diverser Verschlüsse 1

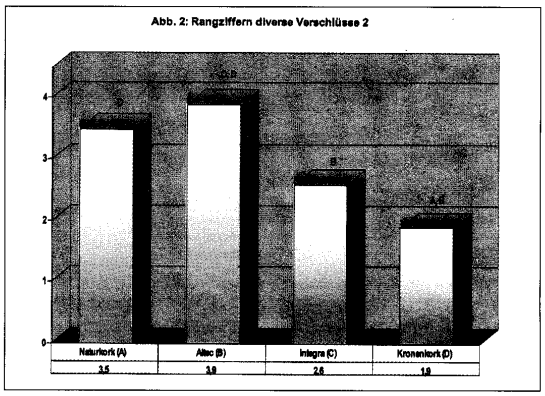

Abb. 2: Rangziffern diverser Verschlüsse 2

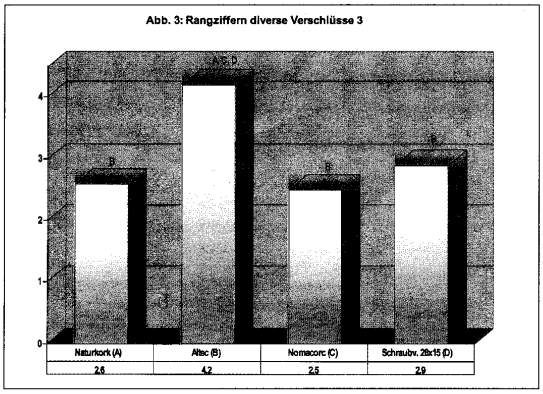

Abb. 3: Rangziffern diverser Verschlüsse 3

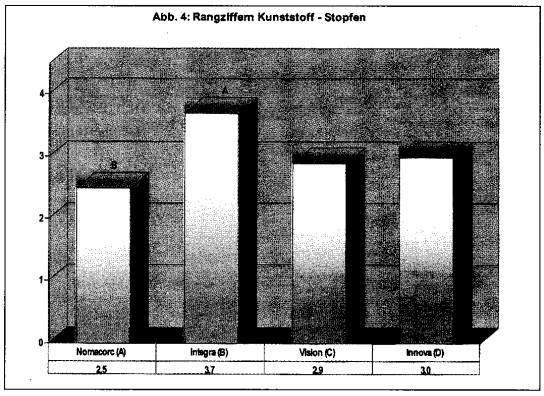

Abb. 4: Rangziffern Kunststoff-Stopfen

ohne bereits die optimale Trinkreife erreicht zu haben, kann sich dies als äußerst vorteilhaft erweisen.

Risikofaktoren lassen sich minimieren. An dieser Stelle sei an die immense Bedeutung innendruckreduzierender Maßnahmen bei der Flaschenfüllung und allen voran an das Vakuum am Korkschloss erinnert, welches für alle verbreiteten innenabdichtende Verschlüsse empfohlen werden kann.

Dennoch – dem Naturkork wohnt stets eine gewisse Unberechenbarkeit inne. Die so verschlossenen Weine präsentieren sich vergleichsweise uneinheitlich. Der Betriebsleiter, welcher vor der Entscheidung steht, ob er auf einen alternativen Verschluss setzen will oder nicht, muss letztlich für sich persönlich bewerten, inwieweit er bereit ist, die Schwankungen beim Naturkork hinzunehmen. Statistiken alleine haben hier keine ausreichende Aussagekraft, wenn Mittelwerte als Vergleich herangezogen werden. Bei Weinen, welche nicht ausreichend mit Bentonit behandelt wurden, kann es aufgrund eines Eiweißüberschusses zu Trübungen kommen. Diese oenologische Selbstverständlichkeit bekommt durch das Thema Lysozym neue Bedeutung. In diesem Zusammenhang muss erwähnt werden, dass der Naturkork als möglicher Gerbstofflieferant diesem Prozess unter Umständen Vorschub leisten kann.

Es sei an dieser Stelle eine humoristisch anmutende, geschichtliche Nebenbemerkung gestattet: in dem Werk „Die Monographie des Korkes" von Albert Klauber, erschienen im Jahre 1920, befinden sich bereits vierzehn Buchseiten, welche das Thema Korkersatz behandeln. Beim Kapitel Ersatzstopfen aus Presskork muss immerhin „Öl als Bindemittel ausgeschaltet werden", da ihm „durch den widerlichen Geschmack von vorne herein Vorurteile begegnen würden". Glücklicherweise hat sich der Qualitätsanspruch stark gewandelt.

Kunststoff – Stopfen

Wegen der Gefahr des Herauswanderns unmittelbar nach dem Verschließen ist ein Vakuum am Korkschloss bei den meisten Kunststoff – Stopfen eine unabdingbare Voraussetzung für eine korrekte Abfüllung. Darüber hinaus sind meist keine Veränderungen oder Neuanschaffungen in der Verschließtechnik nötig, was diese Verschlussvarianten besonders wirtschaftlich interessant macht. Auch hier sollte das Korkschloss optimal eingestellt sein und einwandfrei funktionieren, da sehr wohl auch Kunststoff-Stopfen Quetschfalten bekommen können, die in der Folge Ausläufer begünstigen.

Bei manchen Kunststoff-Stopfen ist die Haltbarkeit der Bedruckung mangelhaft. Teilweise wird sie durch das Ver- und Entkorken unleserlich und lässt sich durch Verwischen mit dem Finger völlig entfernen. Dies ist ärgerlich, selbst wenn bezeichnungsrechtliche Vorschriften davon nicht tangiert werden sollten.

Die farbliche Abstimmung von Stopfen und Etikett dürfte vermutlich eher ein jüngeres Publikum ansprechen. Laut Herstellerinformationen erfreuen sich die in zahlreichen Variationen erhältlichen bunten Stopfen aber, nun auch in Deutschland, zunehmender Beliebtheit.

In Abbildung 4 ist ein sensorischer Vergleich von bekannten Kunststoff-Stopfen aufgeführt. Weitere Produkte wären zu nennen; eine Vollständigkeit wird sich angesichts der zahlreichen Anbieter kaum mehr erreichen lassen und würde darüber hinaus diesen Rahmen sprengen. Hersteller sind von der Rohstoffqua-

Foto: Eichler

Schraubverschlüsse von 44 mm Länge sind zunehmend gefragt.

Foto: Eichler

Schlechte Korkqualität führt oft zu Ausläufern.

lität ihrer Zulieferer abhängig. Weiter können mit dem Ziel der Qualitätsverbesserung Rezepturen oder Produktionsverfahren verändert werden. Unter Umständen kann zwischen einem Stopfen und seinem gleichnamigen Vorgänger ein großer qualitativer Unterschied bestehen.

Die richtige Auswahl zu treffen, ist auch hier wieder weitgehend Vertrauenssache. Im Zweifel sollte man sich auf etablierte Markenanbieter verlassen und sich nicht vordergründig an einer Kosteneinsparung orientieren.

Befolgt man diese Empfehlung, wird man bisweilen feststellen, dass die viel zitierte verstärkte Abnahme der freien schwefligen Säure bei Kunststoff - Stopfen zwar tendenziell auftreten kann. Interessanter als Verhältniszahlen sind in diesem Zusammenhang aber absolute Werte. So sinkt beispielsweise im vorliegenden Versuch die freie SO_2 innerhalb eines Jahres von ursrünglichen 49mg/l beim Schraubverschluss auf durchschnittlich 34,6mg/l und beim Kunststoff – Stopfen auf durchschnittlich 31,8mg/l ab. Beides sind akzeptable Werte und eine Differenzierung wäre in diesem Fall ohne praktischen Belang.

Schraubverschlüsse

Aus dem rein sensorischen Blickwinkel ist der ideale Flaschenverschluss mit dem Schraubverschluss längst erfunden. Immer wieder lassen sich mit ihm sehr gute Verkostungsergebnisse erzielen; außerdem ist er vergleichsweise preiswert. Ein Nachteil dieses Verschlusses ist die oft nicht vorhandene Verschließtechnik in den Betrieben. Zumindest übergangsweise kann man sich mit Leihmaschinen oder Lohnfüllungen behelfen. Die meisten Lohnfüller bieten diese Dienstleistung mittlerweile an. Steht die Neuanschaffung eines Monoblocks an, werden immer öfter zwei Verschließersäulen, meist Naturkorker und Schraubverschließer, nachgefragt.

Seit der Einführung der auf 44mm verlängerten Schraubverschlüsse erfährt diese Variante einen deutlichen Aufschwung. Es findet sich mehr Platz für eine individuelle Gestaltung als auf dem bisher üblichen 15 mm Verschluss. Bei der farblichen Abstimmung zum Etikett und dem Aufdruck von Weingut-Logos und Wappen, gibt es praktisch keine Einschränkungen in der technischen Umsetzbarkeit. Der Mehrpreis im Vergleich zur kurzen Schraubkappe wird durch die Einsparung einer zusätzlichen Schrumpfkapsel zumindest teilweise abgefangen.

Beim Sensorik-Vergleich der außenabdichtenden Verschlüsse untereinander muss vorweg geschickt werden, dass sich alle Varianten auf einem sehr guten Niveau befinden. Die Verkoster taten sich hier bei der rangmäßigen Abstufung besonders schwer.

Umso mehr muss es überraschen, mit welcher Deutlichkeit sich der kurze Schraubverschluss von 28x15mm gegenüber den Vergleichsvarianten Baldinger BVS und Mala LCW, Schraubverschlüsse mit 28x44mm sowie dem Kronenkorken aus Edelstahl in den Ergebnissen absetzt (Abb. 5). In weiteren Verkostungen soll dieses Ergebnis überprüft und näher untersucht werden.

Fazit

Sowohl Schraubverschlüsse, als auch Kunststoff - Stopfen werden in zunehmendem Maße nachgefragt. Bei diesem Kopf-an-Kopf-Rennen der Korkalternativen zeichnet sich zur Zeit kein Sieger ab. Sie liegen sensorisch abwechselnd auf den vorderen Plätzen.

Problematisch aus Marketing-Sicht ist bei beiden Verschlussvarianten die mangelnde emotionale Wertigkeit.

Zwar kann der Kunststoff-Stopfen das gewohnte „Plopp" aufweisen, bisweilen wird er aber als nicht zum Wein passendes Kunstprodukt abgelehnt.

Dem Schraubverschluss wird dagegen ein Billig-Image nachgesagt. Auch nachdem er abgenommen wurde, verrät die Flaschenmündung das Verschluss-System.

Beide Varianten können mit Einschränkungen nur erfolgreich sein, wenn eine konsequente Linie eingeschlagen wird. So sollte beispielsweise auf die Füllung einer Weinpartie mit zwei verschiedenen Verschlüssen zur Auswahl verzichtet werden.

In jedem Fall ist vor und nach der Verschluss-Umstellung eine intensive Kommunikation mit den Kunden, ja eine regelrechte Missionarsarbeit, erforderlich.

Der MAZ - Verschluss

Die technischen Anforderungen an einen Verschluss, wie Geschmacksneutralität, Dichtigkeit und vieles mehr, mit emotionaler Wertigkeit in puncto Handhabung und Ästhetik einer Weinflasche zu verbinden, brachte Dr. Matheis in Alzey (-> ‚MAZ') auf die Idee, Glas als Verschlussmaterial zu verwenden.

Diese Idee hat die renommierte Firma Alcoa Deutschland GmbH, Worms, technologisch umgesetzt und entwickelt ein serienreifes Verschluss-System aus Glas. Die bisherigen Untersuchungen sind sehr vielversprechend. Sie werden nach Abschluss und Auswertung zu einem späteren Zeitpunkt veröffentlicht. Das MAZ-Verschluss-System von Alcoa soll noch in diesem Jahr der Industrie vorgestellt werden. ■

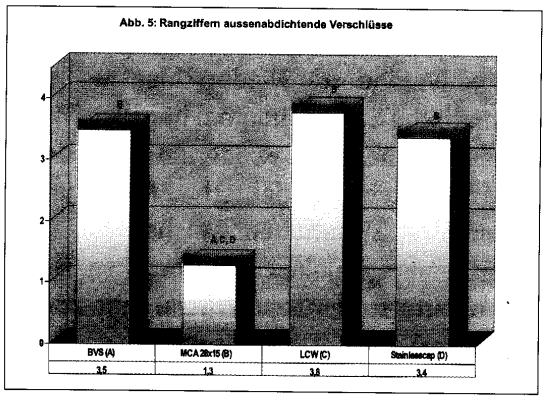

Abb. 5: Rangziffern aussenabdichtende Verschlüsse