




Alles Zapfen, oder was?

Es gibt zwar verschiedene Flaschenverschlüsse, doch bei edlen Weinen wird immer noch Naturkork bevorzugt. In der Schweiz dagegen gilt der Schraubverschluss inzwischen als salonfähig, sogar für alte Chasselas.

TEXT JOËLLE CHALLANDES **FOTO** SEDRIK NEMETH

Obwohl es mehrere Methoden gibt, eine Weinflasche zu verschliessen, bevorzugen viele Weinfreunde den klassischen Naturkorken oder Zapfen. Doch ist das wirklich die beste Lösung? Ein Blick auf die verschiedenen Möglichkeiten:

- **Naturkorken** sind der traditionsreichste Verschluss, hergestellt aus der immer wieder nachwachsenden Rinde der Korkeiche. «Der Baum ist im ganzen Mittelmeerraum heimisch. Die Hauptproduktionsländer sind aber Portugal und Spanien», erklärt Hugues Roch (49), Vizedirektor von «Chaillet Bouchons» aus Saint-Prex VD, einer auf Zapfen spezialisierten Firma. Naturkork lässt Sauerstoff in die Flasche – dadurch kann Rotwein im Laufe des Alterungsprozesses an Struktur gewinnen. Der Nachteil: Zapfengeschmack kann auf den Wein übergehen.

- **Presskorken** werden aus einem Korkgranulat hergestellt. «Der grosse Vorteil ist, dass sie keinen Geschmack übertra-

gen», betont Roch. «Das Granulat wird zuvor behandelt, um unerwünschte Geschmacksstoffe zu entfernen.»

- **Schraubverschlüsse** aus Aluminium verwendet man seit den 1960er-Jahren im Burgund (F). Ab Mitte der 1970er-Jahre eroberten sie auch den Schweizer Weinmarkt, hauptsächlich für Weissweine. Durch den Schraubverschluss gelangt kein Sauerstoff in die Flasche und es kann logischerweise keinen Zapfengeschmack geben. «Technisch gesehen gibt es keine bessere Variante für einen Wein, der jung getrunken wird», sagt Antoine Boilley (38), Önologe an der

«Bei den Verschlüssen ist viel in Bewegung.»

HUGUES ROCH, VIZEDIREKTOR
BEI «CHAILLET BOUCHONS» IN
SAINT-PREX VD



Weinbau-Hochschule in Changins VD. «Zudem begünstigt dieser Verschluss bei manchen Weinen während der Reifung die Entwicklung neuer Aromen, so zum Beispiel beim Chasselas.»

- **Glaszapfen** mit Dichtung sind ebenso wie der Schraubverschluss sauerstoffundurchlässig und geschmacksneutral. In der Schweiz werden sie jedoch nur wenig verwendet.

- **Kunststoffkorken** gibt es in diversen Ausführungen und Qualitäten. Manche davon sind den Naturkorken zum Verwechseln ähnlich – im Aussehen ebenso wie in Bezug auf das Geräusch beim Zapfenziehen. Sie geben keinen Geschmack an den Wein ab und sind preisgünstig. «Die Winzer haben aber festgestellt, dass Kunststoffzapfen bei manchen Weinen zu vorzeitiger Alterung führen», berichtet Julie Roesle-Fuchs (39), Önologin und Leiterin der Lehrkellerei in Changins. «Langfristig ist die Wirkung also nicht vergleichbar mit Naturkork.»

Das Problem beim Zapfengeschmack ist, dass man ihn nicht mehr aus dem Wein bringt. «Es gibt nur wenige Moleküle mit einem so niedrigen Schwellenwert», sagt Antoine Boilley. «Ein paar Tropfen davon in einem Schwimmbad würden genügen, um das ganze Wasser

danach schmecken zu lassen», sagt der Önologe. Ob das Molekül im Naturkork vorhanden ist, liesse sich testen, doch das sei teuer.

Und was tun, damit beim Öffnen der Flasche der Zapfen nicht zerbröselt? Da rät Hugues Roch: «Am besten ist ein Korkenzieher mit zwei Hebelstufen. Drehen Sie ihn tief genug ein. Sollte der Zapfen trotzdem brechen, giessen Sie den Wein durch ein Sieb in eine Karaffe.» Generell ist das Risiko bei alten Weinen grösser: Die Lebensdauer des Naturkorkens beträgt etwa 15 Jahre. Daher ersetzen grosse Weingüter bei lang gelagerten Flaschen die alten durch neue Korken.

Letztlich sind es die Konsumenten, die über Inhalt, Behälter und Verschluss bestimmen, meint Hugues Roch: «Da ist viel Bewegung im Markt, es gibt ja sogar schon Wein in Dosen. Ich denke aber, dass grosse Weine auch weiterhin mit einem Naturprodukt verkorkt werden.» Nach den Erfahrungen der Forscher von Changins hat jeder Weinverschluss seine Berechtigung. «Die Konsumenten können darauf vertrauen, dass der Winzer einen Verschluss wählt, der dem produzierten Wein und seiner Lebensdauer am besten entspricht», sagt Julie Roesle-Fuchs. ●



Mit dem Korken
auf Du und Du:
Hugues Roch
beschäftigt sich
seit 23 Jahren mit
Weinverschlüssen.