

Wir erinnern uns an den Lorient-Sketch, in dem Frau Hoppenstedt Besuch von Weinvertreter Blümel bekommt und bei der spontanen Probe im Wohnzimmer fragt: „Und schmeckt er auch nach Kork? Mein Mann fragt immer, ob er nach Korken schmeckt.“ Darauf entgegnet Blümel enthusiastisch: „Hab' ich grad probiert – könn' sich drauf verlassen!“

Ganz so lustig ist das Thema Weinflaschenverschlüsse freilich nicht. Einer meiner Recherchepartner für diesen Artikel sieht darin sogar Stoff für einen Wirtschaftskrimi. Kork, Kunststoff, Glas oder Metall – das ist mehr als eine Glaubensfrage. Das Thema, wie eine Weinflasche am besten verschlossen sein soll, ist ein Dauerbrenner und wird seit Jahrzehnten kontrovers diskutiert. Doch was heißt „am besten verschlossen“ eigentlich? Am besten wofür?

Kriterien für den Flaschenverschluss

Vier Kriterien spielen für die Wahl des Flaschenverschlusses eine Rolle: Flüssigkeitsabschluss, Gasdurchlässigkeit, Wechselwirkungen zwischen Wein und Verschlussmaterial sowie Funktionalität.

Flüssigkeitsabschluss

Oberstes Gebot eines Flaschenverschlusses ist, dass der flüssige Inhalt der Flasche nicht austritt und darin bleibt, in welcher Position sich die Flasche auch immer befindet – stehend, liegend oder kopfüber. Das gewährleisten alle im Folgenden betrachteten Verschlüsse; sonst wären sie nämlich gar keine.

Sauerstoffdurchlässigkeit

Wie auch im VinoBlog schon an [anderer Stelle](#) besprochen, beeinflusst Sauerstoff das sensorische Erscheinungsbild des Weins. Der Prozess, wie sich Geruch und Geschmack des Weins über die Zeit (und unter Sauerstoffeinfluss) verändern, heißt Reife oder chemisch Oxidation. Experten sind sich inzwischen darin einig, dass der Wein zur Reife nicht mehr Sauerstoff braucht, als nach der Abfüllung in der Flasche vorhanden ist. „Somit benötigt Wein für die Reife keinen von aussen in die Flasche dringenden Sauerstoff; das bisschen Luft, das sich mit dem Wein im Glas befindet, reicht dafür völlig aus“, schreibt etwa [Vinum](#)-Deutschland-Chefredakteur Thomas Vaterlaus in der April-Ausgabe des Magazins, womit er sich auf eine Aussage der Geisenheimer Professorin Monika Christmann bezieht. Insofern ist dafür zu plädieren, dass ein Weinflaschenverschluss keine Luft durchlassen sollte, denn eine Sauerstoffzufuhr ist, wie gesehen, nicht erforderlich, und mit der Außenluft können gegebenenfalls sogar unerwünschte Fremdaromen in die Flasche gelangen. Also: besser luftdichter Abschluss.

Wechselwirkungen

Eines vorweg: Alle im Einsatz befindlichen Verschlüsse, von Kork über Synthetik bis zu Glas und Aluminium, sind auf Lebensmittelechtheit geprüft, sonst dürften sie gar nicht verwendet werden. Zwei Probleme jedoch: Erstens können insbesondere bei Naturkork Weinfehler auftreten. Verantwortlich für den so genannten Korkschmecker ist die chemische Substanz

Trichloranisol (TCA), deren Auftreten von Mikroorganismen sowie von der Behandlung und Lagerung des Korks abhängt; der Kohlenwasserstoff TCA sorgt für einen muffigen Ton im Wein. Zweitens sind bei neueren Verschlüssen aus Kunststoff und Glas noch keine Langzeitstudien verfügbar, die das Reifeverhalten der Weine und die Interaktion mit Inhaltsstoffen aus den Stopfen über zehn und mehr Jahre analysieren. Insbesondere bei Kunststoffpfropfen sind die Fragen der darin eventuell enthaltenen Weichmacher sowie der Wechselwirkungen zwischen dem synthetischen Material und den Schwefelverbindungen, die fast jedem Wein zugesetzt werden, um ihn haltbar zu machen, nicht eindeutig geklärt.

Funktionalität

Die Funktionalität des Weinflaschenverschlusses bezieht sich auf zwei Dimensionen: Wiederverschließbarkeit und Ritual. Schraubverschlüsse und Glasstopfen haben den großen praktischen Vorteil, dass die Flaschen sich jederzeit wieder fest verschließen lassen. Für Weintrinker zu Hause ebenso wie für die Gastronomie ist das ein wichtiges Argument. Dem gegenüber steht das Ritual, den Korken – gern feierlich, doch in jedem Fall behutsam – aus der Flasche zu ziehen bzw. zu hebeln und dabei das vielfach als romantisch empfundene Plopp-Geräusch zu vernehmen. Dieses Ritual – das ich selbst auch schätze – nimmt jedoch Zeit in Anspruch und kann einiges an Kraft kosten; dieser Aufwand wird gerade in der Gastronomie oder bei Veranstaltungen als Hindernis gesehen, wenn relativ schnell relativ viele Flaschen geöffnet werden müssen.

Die Verschlussfrage als politischer und wirtschaftlicher Faktor

Die Verschlussfrage kann geradezu zum Politikum geraten. Es gibt auf Winzer- und Händlerseite überzeugte Verfechter für jede Verschlussart und jeweils zahlreiche Hersteller, die sich in einem hart umkämpften Markt bewegen. Eine aktuelle Diskussion (vom 25. August 2010) ist auf [Facebook](#) bei Weinjournalist Mario Scheuermann zu verfolgen, einschließlich des [Updates](#) von Winzer und Weinblogger Dirk Würtz.

Wie ist nun der aktuelle Stand der Diskussion um Kork & Co? Hawesko, nach eigenen Angaben die größte Weinhandelsgruppe Europas, bietet im Internet eine [Übersicht](#) über die wesentlichen Verschlussarten, die jedoch nicht sehr detailliert ist und überdies nur die Vorteile der einzelnen Materialien herausstellt. Mit reinem Marketing kommen wir also nicht weiter, doch eine Rechercheanfrage zu genaueren Erfahrungen und Einschätzungen hat Hawesko unbeantwortet gelassen. [Baccantus](#)-Weinblogger Stefan Schwytz bringt eine weit verbreitete Meinung auf den Punkt: „Schraubverschlüsse wie Stelvin sind modern, Glasverschlüsse wie Vino-lok sind teuer, Kork ist nostalgisch und fehlerlastig, und alles andere wie etwa Silikon ist behandelt und somit untauglich. Die Beschichtungen und der Einfluss der Zeit sind oft das Problem, wobei nicht zu vergessen ist, dass Korken meist auch beschichtet sind.“

Schraubverschluss auf dem Vormarsch

Tatsächlich setzt sich der Schraubverschluss immer mehr durch. Er ist meistens aus Aluminium und innen mit – jawohl – Kunststoff (Polyvinylidenchlorid, Polyethylen) und häufig zusätzlich mit Zinn beschichtet. Polyvinylidenchlorid ist inert (chemisch reaktionsunfähig), und Zinn verstärkt

die Gasdichtigkeit des Verschlusses. Inzwischen gibt es – wie etwa von der Marke Stelvin – Drehverschlüsse mit innenliegendem Gewinde, so dass sie von außen nicht mehr als Schraubverschlüsse erkennbar sind. Auch bei den Verkostungen des Weinmagazins [Selection](#) beobachten die Organisatoren, dass in den vergangenen fünf Jahren die Zahl der Weine mit Schraubverschluss deutlich zugenommen hat. Dies gelte besonders für Weißweine – aus Österreich sogar für 90 Prozent –, inzwischen aber auch für deutsche Rotweine, beispielsweise für Spätburgunder aus der Pfalz, berichtet eine langjährige Hostess. Kunststoffverschlüsse seien dagegen rückläufig, zumal Fälle bekannt seien, in denen der Wein einen Kunststoffgeschmack angenommen habe. Die starke Verbreitung des Schraubverschlusses in Österreich hat Gerald Schuster, Betreiber der [Datenbank für Wein-Verkostungsnotizen](#), unter anderem im Forum „talk about wine“ in einer eindrucksvollen [Statistik](#) dokumentiert, die den Trend eindeutig belegt und Österreich sogar als „Vorreiterland“ (Schuster) identifiziert.

Das bestätigt Winzer Franz Leth vom [Weingut Leth](#) in Fels am Wagram. Er verwendet bei allen Weinen vorzugsweise Schraubverschluss, nur Top-Weine werden aus Imagegründen für den Export mit Kork verschlossen. „Kork ist relevant für die Exportmärkte in den traditionellen Ländern wie Frankreich, Spanien und Portugal. Durch den französischen Einfluss im internationalen Markt wird Kork auch in den Benelux-Staaten und in Asien bevorzugt, ebenso wie in osteuropäischen Ländern wie Polen und Tschechien, wo früher Billigweine in Flaschen mit Schraubverschluss abgefüllt wurden“, sagt Leth. „Die Winzer wollen den Schraubverschluss oder allenfalls Glas.“ Für den Drehverschluss unkomplizierte Märkte sind Leth zufolge Deutschland und Österreich, Skandinavien sowie zunehmend die USA. Thomas N. Burg, als [Online-Weinhändler](#) auf Grünen Veltliner spezialisiert, bekräftigt das österreichische Credo prägnant: „Schrauber über alles.“

Wo Kork und wo nicht?

Auch in Deutschland scheint der Sieg des „Schraubers“ kaum noch aufzuhalten zu sein. Bereits im August 2004 beobachtete Spiegel-Redakteur Jörg Schmitt verstärktes [„Drehen statt ziehen“](#). Im Oktober 2008 stellte FAZ-Redakteur Oliver Bock für hessische Weine fest: [„Schraubverschluss schlägt Naturkorken“](#). Für Franken kam Journalist Nikolas Rechenberg im August 2010 zu einem ähnlichen Ergebnis, als er [„Wein mit Korken kontra Schraubverschluss“](#) untersuchte. Und eine – wenngleich nicht sehr teilnehmerstarke – [Umfrage](#) von Weinblogger Andreas Heck im Mai 2010 ergab ein Votum von über 40 Prozent für den Schraubverschluss vor Naturkork und Glas mit jeweils rund einem Viertel der Stimmen; auch die [Kommentare](#) sind aufschlussreich. Sowohl Weinerzeuger als auch Verbraucher sprechen sich also vermehrt für Alternativen zum traditionellen Korken aus.

Deutschland-Chefredakteur Thomas Vaterlaus vom Magazin [Vinum](#) konstatiert in seinem bereits erwähnten Artikel „Hört endlich auf mit Kork!“ (Ausgabe April 2010, Seite 8): „Schon seit längerem zeichnet sich ab, dass der Drehverschluss der beste und kostengünstigste Verschluss für Weinflaschen ist. [...] Leider werden Drehverschlüsse noch immer vor allem für billige Weine verwendet. Das ist paradox, denn eigentlich müsste das Gegenteil der Fall sein. Bei einem Billigwein ist der Schaden durch einen Korkschmecker entsprechend gering.“ Weinhändler Armin Maurer von [K&M Gutsweine](#) in Frankfurt am Main sieht das differenzierter und argumentiert anders: „Den besten Verschluss gibt es nicht. Für leichte, jung zu trinkende

und eher fruchtbetonte Weine ist Schrauber heute sicher der sinnvollste Verschluss. Er ist relativ günstig, hundertprozentig lebensmittelecht, dicht, und es gibt kaum Streuung in der Qualität. Bei Spitzenweinen und bei Weinen, die reifen sollen und können, scheint der hochwertige Naturkork dem Schrauber aber noch etwas überlegen zu sein. Zumindest berichten uns Winzer, dass Weine unter Naturkork ‚schöner‘ reifen.“ Die von Maurer und seinem Kompagnon Bernd Klingenbrunn vertriebenen Weine sind zu rund drei Vierteln mit Naturkork verschlossen, etwa ein Fünftel hat Schraubverschluss, der Rest Glas-, Kunststoff- oder Kronkorken.

Zwischen Image, Funktionalität und Fehler

Die einzelnen Verschlussarten haben jeweils ein bestimmtes Image: „Naturkork wird immer noch als hochwertiger und stilvoller Verschluss betrachtet. Einige wenige Kunden bemängeln die Gefahr von Korkschröckern. Schrauber wird in weiten Teilen als sehr guter Alternativverschluss angesehen, einige wenige assoziieren mit dem Drehverschluss aber immer noch ‚billig‘. Glas wird als hochwertig wahrgenommen, Kunststoff als schlecht“, berichtet Maurer, relativiert aber: „Der Flaschenverschluss ist bei etwa 20 Prozent der Kunden ein Thema, aber auch nicht das wichtigste. Für die allermeisten Kunden ist der Flaschenverschluss unwichtig.“ Insofern gebe es bei K&M Gutsweine keine echte Nachfrage nach einer bestimmten Verschlussart; allenfalls bei Präsenten werde häufiger nach Naturkorken gefragt. „Der Verschluss hat nur einen sehr kleinen Einfluss auf den Absatz“, so Maurer. Dennoch bietet er Kunden seit Anfang 2009 im Online-Shop die Möglichkeit, Weine nach Verschlussart auszusuchen. „Für uns ist das ein weiterer Serviceaspekt; es gibt ja doch einzelne Kunden, denen der Verschluss sehr wichtig ist, sowohl unbedingt Kork als auch unbedingt Schrauber“, erklärt Maurer. Beanstandet ein Kunde einen Wein wegen eines korkbedingten Fehlers, reagiert Maurer „so, wie es sich für einen anständigen Weinhändler gehört: Alle Korkschröcker werden diskussionslos ersetzt. Übrigens ist das auch eine gesetzliche Forderung, da es sich bei einem Korkschröcker eindeutig um einen Mangel handelt.“ So haben Kunden sowohl beim Händler als auch beim Erzeuger für zwei Jahre ab Kaufdatum einen gesetzlichen Anspruch auf den Ersatz fehlerhafter Weine. Diese Gewährleistung kann gegenüber Privatkunden nicht ausgeschlossen werden, entsprechende Vertragsklauseln sind nichtig.

Maurers Fazit: Kork und Schraubverschluss werden sich durchsetzen bzw. werden die letzten Alternativen sein, zwischen denen sich Weinerzeuger und -konsumenten zu entscheiden haben. Die Korkindustrie investiert zunehmend in Qualität, seit die Konkurrenz alternativer Verschlüsse stärker wird. (Wie die oben angesprochene [Facebook](#)-Diskussion zeigt, investieren die Korkhersteller auch zunehmend in Marketing.) Der Schraubverschluss ist als Alternative bewährt und besonders für die Gastronomie attraktiv, da sich die Flaschen leichter öffnen und wieder verschließen lassen. Glasverschluss heißt laut Maurer letzten Endes auch wieder Kunststoff, denn der Ring um dem Verschlusszapfen, der die Flasche tatsächlich abdichtet, ist aus Ethylenvinylacetat oder Polyvinylchlorid.

Ein Bekenntnis zum Glasverschluss

Glasverschlüsse finden jedoch immer mehr Anhänger, beispielsweise das [Weingut Lackner-Tinnacher](#) in Gamlitz in der Südsteiermark – ein österreichischer Betrieb, der den „Schrauber-

Boom“ nicht mitmacht. „Wir haben uns für den Glasverschluss aufgrund der technischen Zuverlässigkeit und der ästhetischen Ausführung entschieden“, sagt Wilma Tinnacher. „In erster Linie geht es uns darum, dass der Konsument perfekte Weinqualität genießen kann. Dazu ist aus unserer Sicht ein sicheres und hochwertiges Verschlusssystem unbedingt erforderlich.“ Mit dem Jahrgang 2004 hat Familie Tinnacher den Glasverschluss erstmals getestet und verschließt mittlerweile seit drei Jahren 95 Prozent ihrer Flaschen mit Glasstopfen der Marke Vino-Lok. Bewusst nicht alle: „Wir verschließen jedes Jahr mehrere Sorten auch mit Naturkork, um einen langjährigen Vergleich zwischen den Verschlussarten durchführen zu können. Diese Weine sind nicht für einen bestimmten Markt vorgesehen, sondern werden regulär mitverkauft“, erläutert die Winzerin. Die Vorteile des Glasverschlusses sind für sie evident: „Die Langlebigkeit unserer Weine bei Vergleichsverkostungen zeigt uns seit Jahren, dass die mit Glasstopfen verschlossenen Weine sehr gut reifen, jedoch, verglichen mit dem Naturkork, langsamer und gleichmäßiger. Von allen gängigen Verschlussarten hat hier der Wein am wenigsten Berührungsfläche mit Kunststoff, zumal ja die Naturkorken auch mit Gleitmittel beschichtet sind.“

Ein Nachteil des Glasstopfens sei allerdings sein hoher Preis: „Das Kostenverhältnis von Glas- zu Schraubverschluss liegt etwa bei vier zu eins“, so Tinnacher. Die Ziele, die ihr Weingut mit dem konsequenten Wechsel zum Glasstopfen verfolgt habe, seien jedoch erreicht worden: „Bei der Umstellung ging es uns darum, einen funktionellen Verschluss zu finden, der die ursprüngliche Qualität des Weines möglichst wenig beeinflusst und schon gar nicht beeinträchtigt und den Wein auf der Flasche weiterhin gut reifen lässt. Diese Ziele wurden mit dem Glasverschluss sehr gut erreicht.“ Auch die Kunden nehmen den Glasverschluss sehr positiv an. Die Qualität des Flascheninhalts stehe bei der Verschlusswahl Glas im Mittelpunkt, daher „sollte man auf diesem Gebiet weiterhin Forschungs- und Entwicklungsarbeit leisten“, meint Tinnacher.

Die Lösung – sofern es sie gibt

Dass Weine unter Glas langsamer reifen und sogar frischer wirken als ihre mit Kork verschlossenen Pendanten, bestätigen auch andere Winzer. Die Weinjournalisten Dr. Ulrich Sautter und Stephan Reinhardt haben im September 2007 im Manager-Magazin einen ausführlichen [Erfahrungsbericht](#) mit verschiedenen Verschlüssen von Naturkork über Kronkorken bis zu Bag-in-Box verfasst, in dem Fürsprecher jeder Verschluss- bzw. Abfüllart zu Wort kommen und jeweils auch Gegenargumente genannt werden. Die wohl umfangreichste Informationssammlung zum Thema Weinflaschenverschlüsse bietet das Informations- und Kommunikationsnetzwerk Wein-Plus auf einer eigenen Website namens [„Verschlussache Wein“](#). Diese erwähnt auch den renommierten australischen Weinproduzenten Penfolds, einen der internationalen Vorreiter im Schraubverschluss-Einsatz, sowie den Kunststoffverschluss-Hersteller Nomacorc, der sich selbst als „Pionier in Sachen Sauerstoffmanagement“ bezeichnet.

Persönlich bin ich Kunststoffpfropfen gegenüber misstrauisch, gleichgültig, als wie fortschrittlich sie gelten mögen. Sie wirken künstlich und sind es im wahrsten Wortsinn ja auch; sie imitieren den traditionellen Korken. Dieser ist trotz der relativ hohen Fehlerwahrscheinlichkeit ein lange bewährter Flaschenverschluss, wie kein anderer mit Wein verbunden, und ich mag das

nostalgische Zeremoniell, das mit dem Öffnen einer verkorkten Flasche Wein verbunden ist. Doch auch ich ärgere mich immer über TCA-kontaminierte Weine, je wertvoller, desto mehr. Hinsichtlich des Schraubverschlusses teile ich die Meinung von Armin Maurer: Für schnell trinkreife Weine und für den Offenausschank gibt es keinen besseren Verschluss. Der Glasstopfen indes scheint mir die perfekte Synthese zwischen allen Verschlussarten zu sein. Er schließt luftdicht ab, interagiert so gut wie nicht mit dem Wein und lässt sich endlos wiederverwenden. Außerdem sieht er gut aus und kann ähnlich rituell geöffnet werden wie ein Naturkorken, nur sogar ohne Hilfsmittel. So vereint er funktionale und ästhetische Aspekte.

Doch das ist Ansichtssache. Im Klartext heißt das: Die Diskussion geht weiter.