

Selten ist der Korken aus Kork

Erst nach 45 Jahren liefert die Korkeiche den begehrten Rohstoff

VON MICHAEL KUGEL

Eine Weinflasche mit einem Korken zu verschließen, gilt für die meisten Weinkonsumenten als der Klassiker. Und auch das Zeremoniell des Öffnens, verbunden mit dem satten „Plopp“, wird schon als Genuss zelebriert. Korken als Verschluss kannten bereits die Helenen, als Verschlussform für Weinflaschen werden Sie aber erst seit rund 120 Jahren im größeren Stil angewandt, da seit der Industrialisierung Flaschen preisgünstig und in Massen hergestellt werden konnten. Der Bedarf an Kork steigt seither stetig an.

Die Korkindustrie kommt der Nachfrage kaum nach. Zum Einen wollen die Korkeichen außerhalb des westlichen Mittelmeerraums nicht wachsen. Anpflanzversuche in Übersee-Weinregionen sind gescheitert. Zum anderen kann die Korkeiche nur alle 9 bis 14 Jahre von ihrer Rinde

befreit werden. Eine Naturgegebenheit, die eine kurzfristige Produktionssteigerung nicht zulässt. Die besten Qualitäten liefert der Baum zudem erst nach 45 Lebensjahren, sodass Neuanpflanzungen nur den Enkeln nutzen können.

Aus einer Tonne Rohmaterial lassen sich bei optimalen Voraussetzungen ca. 200 kg hochwertige Zapfen gewinnen. Dafür müssen die Winzer einen Euro und mehr pro Stück bezahlen. Eine lohnende In-



vestition für hochwertigen Wein der für eine lange Lagerdauer gemacht wurde, denn nur der edle, feinporige Naturkork wirkt sich positiv auf die Reife des Weines aus.

Ein kostbarer Verschluss also, der für die meisten aller verkauften Weine zu teuer geworden ist.

Im Durchschnitt hat der Verbraucher in Deutschland 2,49 Euro pro Liter bei seinem Lebensmittelhändler ausgegeben. Somit darf es nicht verwundern, dass Rindenrest zu Granulat gemahlen und als billiger Presskork in der Flasche steckt.

Allerdings ist es da mit der Natürlichkeit nicht mehr weit her. Damit es schön und „echt“ aussieht, wird neben

Bleich- und Gleitmitteln, Korkmehl, Leim und Klebstoff und auch viel

Farbe eingesetzt. Allerdings ist man trotz des enormen Aufwandes auch hier vor dem Korkmuff nicht sicher.

Der Fehlton „Korkschmecker“ häuft sich bei den günstigen Korkqualitäten und wird zum unkalkulierbaren Risiko für den Erzeuger. Schätzungsweise über 80 Prozent aller Weingüter verwenden daher für einen Teil ihrer Ernte Alternativ-Verschlüsse. Eine preiswerte Alternative ist der Synthetikorken. Manche dieser Stopfen sind dem Naturprodukt recht ähnlich. Da sie aber nicht dauerhaft vor Oxidation schützen, sind in der Regel nur die einfachen Weine damit verschlossen. Zudem gibt es noch kein abschließendes Ergebnis zum Thema Lagerverhalten im Langzeittest.

➔ Welche Alternativen zum echten Korkverschluss inzwischen erfolgreich Weinflaschen verschließen, zeigt Michael Kugel in der nächsten Ausgabe von Essen und Trinken.



Mit einem satten Plopp öffnen sich Sekt- und Champagnerflaschen auch weiterhin.