# Arbeitskalender im Keller

*Karl Menhart, Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg*

**Mit dem DAC – System wurden die Herkunft und eine gewisse Abstufung von Stilistik und Qualität erneut in den Mittelpunkt vieler Diskussionen gerückt. Solche Diskussionen umfassen neben Weingartenmanagement, Traubenverarbeitung und Ausbau in vielen Fällen die Wahl des Flaschenverschlusses. Neben ästhetischen und marktpolitischen Gründen gibt es bei jedem Verschluss gewisse Vor- und Nachteile beziehungsweise Überlegungen die bedacht werden sollten. Dieser Arbeitskalender soll daher einen dieser Verschlüsse genauer beleuchten: den Naturkork.**

## Produktion von Naturkork

Naturkorken werden aus der Rinde der Korkeichen produziert. Hierbei werden die Eichen ca. alle 9 bis 12 Jahre geschält, wobei die erste Schälung, die für die Korkproduktion verwendet werden kann, erst nach 40 Jahren erfolgen kann. Das bedeutet bei einer Lebensdauer der Korkeiche von 150 bis 200 Jahren in etwa 16 Schälungen. Hierbei werden aus einer Tonne geschältem Kork in etwa 300 kg Verschlüsse. Der Großteil der Korkeichen steht in Portugal, Spanien und Marokko.

Nach dem Schälen werden die Korkplatten über mehrere Monate getrocknet. Nach einer Sortierung nach Qualität werden sie in Streifen geschnitten und Korkrohlinge händisch oder maschinell ausgestanzt. Diese Rohlinge werden gewaschen und teilweise gebleicht. Die Rohkorken werden dann auf ihre endgültige Dimension zugeschliffen und schlussendlich noch nach Qualitäten optisch sortiert.

## Korkqualität und Problem „Korkgeschmack"

Die Korken unterliegen keinen verbindlichen Normen und werden Firmenintern sortiert. Dies kann zu unterschiedlichen Bezeichnungen und Kriterien der Sortierung führen. Parameter wie Länge, Durchmesser, Wachstum, Gewicht, optischer Zustand und Wassergehalt sind gut überprüfbar. Schwieriger wird es jedoch bei Lagerdauer bei der Trocknung, Lagerort, Lagerbedingungen, Hygiene und Geschmacksfreiheit. Gerade diese Faktoren spielen eine entscheidende Rolle bei der Qualität eines Korken und bei der Entstehung des Korkgeschmacks.

Der Korkgeschmack entsteht meist durch eine mikrobiologische Kontamination der Rohprodukte der Korkproduktion. Es wird Chlor aufgenommen und daraus TCA (Trichloranisol), die Leitsubstanz des Korkgeschmacks gebildet. Gemeinsam mit anderen Substanzen werden so dumpfe, modrige, muffige, schimmelige Gerüche und der typische „Korkton" in den Wein gebracht. Die Geruchsschwelle dieser Substanzen ist dabei extrem niedrig und liegt bei 0,5 bis 6 ng/l (=Nanogramm pro Liter). Als kleines Gedankenspiel lässt sich somit rein rechnerisch bei einer Weinernte in Österreich von 275 Mio. Liter (2018) und 2ng/l TCA mit lediglich 0,6g der Reinsubstanz die gesamte österreichische Weinernte mit Korkgeschmack versehen.

Problematisch sind insbesondere Weine, bei denen zwar eine geschmackliche Beeinträchtigung vorhanden ist, diese aber nicht klar als Korkgeschmack angesprochen werden kann. So fällt die Korkqualität direkt auf den Weinbauern bzw. Abfüller zurück und nicht auf den jeweiligen Korkproduzenten. Daher muss bei der Auswahl der Korken auf höchste Qualität geachtet werden.

Mittlerweile gibt es diverse Firmen, die eine Kontrolle auf TCA anbieten. Hier gibt es sowohl analytische als auch humansensorische Verfahren, die eingesetzt werden. Nach Erfahrungsberichten aus der Praxis funktionieren diese soweit gut, schließen einen Korkgeschmack jedoch nicht restlos aus.

## Gasdurchlässigkeit von Kork

Nach landläufiger Meinung wird der Kork als gasdurchlässig (bzw. Sauerstoffdurchlässig) beschrieben. Hier muss klar gesagt werden: Umso weniger gasdurchlässig ein Kork ist, umso besser für den Wein. Ein negatives Beispiel hierfür ist der Kunststoffkork, der relativ hohe Gasdurchlässigkeit hat. Aus seiner Verwendungszeit während der letzten 20 Jahre gibt es kaum Archivweine, die noch trinkbar sind. Daher sollten bei Naturkorken stets gut sortierte, hochwertige (meist auch teure) Korken verwendet werden.

## Verschlusstechnik

Bei der Auswahl des richtigen Korkens muss stets auf den Durchmesser des Flaschenhalses geachtet werden. Hier gilt Korkdurchmesser = Flaschenhalsweite + 6mm. Wenn hier zu dünne oder zu dicke Korken verwendet werden, kann es zu Undichtheiten und damit zu „Rinnern" und Oxidation kommen. Weiters muss darauf geachtet werden, dass die Füllhöhe stets einheitlich ist und damit kein zu starker Überdruck in der Flasche entsteht. Ansonsten kann auch dies zu Undichtheiten und überstehenden Korken führen. Es ist daher empfehlenswert, die Flaschen nach dem Verschließen 2-3 Tage stehend zu lagern, damit sich der Kork wieder vollständig ausdehnen kann und ein ausreichender Druck auf den Flaschenhals vorhanden ist.

Bei Korkschlössern hat sich die 4-Backen-Technik durchgesetzt. Sie gewährleistet ein relativ gleichmäßiges Verdichten der Korken auf Dimensionen unter dem des Flaschendurchmessers. Eine Verdichtung auf weniger als 15,5 mm ist zu vermeiden, da diese zu Strukturschäden im Kork führen kann. Die Beobachtung der einwandfreien Funktion sollte vom Füllmeister stets beobachtet werden.

Mit Vakuum ausgerüstete Korkschlösser erzeugen einen Unterdruck in der zu verschließenden Flasche unmittelbar vor dem Eindrücken des Korkens. Damit wird ein Überdruck in der Flasche vermieden und sie kann rasch umgelegt werden. Die Überfüllung mit $CO_2$ bewirkt Oxidationsschutz und rascheren Druckabbau in der Flasche.

Bei der Sterilfüllung sind alle korkführenden Teile vor Beginn gründlich zu sterilisieren. Dies erfolgt durch Besprühen oder Abwaschen mit einem Desinfektionsspray oder mit mindestens 75 %igem Weingeist, dem etwa 10 % Glyzerin zugesetzt wurde.

Das Korkschloss ist stündlich nachzubehandeln, es sei denn, es ist beheizt.

## Was spricht für den Kork?

Als traditionellstes Verschlussmittel ist der Kork international nicht wegzudenken und hält nach wie vor das Image von Wertigkeit und Tradition hoch. Es ist nach wie vor nicht vorstellbar, dass die teuersten Weine der Welt anders verschlossen werden als mit Kork. Als Naturprodukt ist er einer der nachhaltigsten Verschlüsse, bei dem es außerdem die langjährigsten Erfahrungen in der Weinentwicklung gibt. Diverse Erfahrungsberichte und Studien legen nahe, dass der Verschluss stets nach dem Weintyp und der gewünschten Weinentwicklung gewählt werden muss. Ohne gewisse Erfahrungen mit den eigenen Weinen kann keine Entscheidung getroffen werden.

Mit den besten Grüßen aus Silberberg,

*Karl Menhart*