

# Kork – die unendliche Geschichte

von Eckhard Supp

**D**er Korkschmecker ist Vergangenheit. Aus und vorbei! Das jedenfalls will uns die Korkindustrie glauben machen. Triumphalismus pur. Und in der Tat: Wer professionell Weine verkostet, kann seit einiger Zeit einen Rückgang des typischen, muffig-modrigen Geruchs und Geschmacks feststellen, der einem Molekül namens 2,4,6-Trichloranisol, abgekürzt TCA, geschuldet war. Es machte in der Vergangenheit zwischen fünf und 15 Prozent der mit Naturkork verschlossenen Weine untrinkbar.

Dass die Wirklichkeit nicht ganz so glänzt, wie man es uns gerne einreden würde, erfahren wir seit geraumer Zeit im Rahmen unseren alljährlichen Wein-Challenges. Ja, die leicht zu erkennenden Korkschmecker sind seltener geworden, aber ... Gerade in diesem Jahr und vor allem bei den Rieslingen – die Silvaner waren zu mehr als 95 Prozent mit Aluschraubern verschlossen – tat sich ein Problem auf, das uns in seiner Deutlichkeit überraschte. In den Vorproben war etwa die Hälfte der angestellten Rieslinge mit Naturkork verschlossen gewesen, die andere Hälfte mit Schraubverschlüssen oder Glasstopfen.

Bei der Schlussprobe dann, in der die besten Weine noch einmal verkostet wurden, bot sich ein unerwartetes Bild: Nur noch ein Viertel der Weine waren mit Naturkork verschlossen, drei Viertel mit Aluminium oder Glas. Merkwürdig vor allem, dass bei Betrieben, die zwei oder mehr Weine angestellt hatten, die einfacheren Gutsweine „unter Schrauber“ den Sprung in die Schlussverkostung geschafft hatten, die anspruchsvolleren, mit Kork verschlossenen Lagenweine dagegen nicht. Wie gesagt: das alles, ohne dass uns viele Korkschmecker aufgefallen wären.

Tatsache ist, dass Naturkorken wie eh und je den Geschmack von Weinen beeinflussen. Und zwar nicht positiv. Bei kräftigen, tanninbetonten Weinen mochte das nicht immer auffallen, bei delikatsten Weißweinen wie den Rieslingen dagegen sehr.

Schon seit den 1980er Jahren experimentiert die Industrie mit einer Reihe von Verfahren, um Korke

TCA-frei zu machen. Da wird gewaschen und getrocknet, sterilisiert und sogar mit Mikrowellen bestrahlt. Als modernstes Verfahren gilt die Behandlung des Korke mit Kohlendioxid, das unter Druck einen sogenannten superkritischen, d. h. flüssigen und gasförmigen Zustand zugleich angenommen hat. Das Verfahren hat vor allem in der Produktion von Agglomeratkorken Einzug gehalten. Diese werden in der Regel aus kleinen Korkbröseln gepresst und eignen sich aufgrund der Kleinteiligkeit des Materials für den Einsatz des flüssig-gasförmigen „Reinigungsmittels“. Dass dessen Anwendung aber eventuell ganz unerwünschte Folgen haben könnte, wurde uns im Frühjahr dieses Jahres bewusst. Beim zufälligen Probieren des Barolos eines der besten Erzeuger auf der Düsseldorfer Weinmesse ProWein notierten wir, dass dessen Duft fast nicht wahrnehmbar und flach, der Geschmack metallisch-klebrig war: kein Korkschmecker, aber dennoch abstoßend. Die Frage an den Aussteller, ob die Flasche in Ordnung sei, bejahte der und probierte den Wein selbst noch einmal.

Kurz darauf stellte er mehrere Etiketten bei unserer großen Barolo-Probe an. Unser Verdikt: alle Weine weit unter Niveau, wenn nicht sogar gänzlich untrinkbar. Beim normalen Verkosten mit Ausspucken war das Problem nur begrenzt wahrnehmbar. Richtig heftig wurde es, wenn man einen „echten“ Schluck nahm. Dann waren die Geschmackswahrnehmungen ab einem bestimmten Punkt wie abgeschnitten, nur ein dumpfes, fast anästhesierendes Gefühl blieb im Rachen hängen.

Woher das rühren könnte, hat der Weinhändler Cordes im Interview einer unserer letzten Ausgaben erklärt. Es scheint, dass die Behandlung des Korke mit superkritischem CO<sub>2</sub> zu einer Veränderung der Korkphenole führe, die anschließend auch den Wein „infiltrieren“. Sollte dem so sein, hätte der Weinbau ein Problem, das um einiges größer wäre als das der alten Korkschmecker. Dann wären nämlich nicht nur fünf oder 15 Prozent der mit Kork verschlossenen Flaschen betroffen, sondern im Zweifelsfall 100.