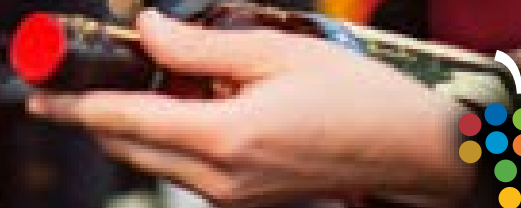


Korken & Co.

Weinflaschenverschlüsse



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de



Korken & Co. – Verschlüsse für Weinflaschen im Wandel

Der Einzug der Moderne zwingt uns bisweilen, Stück für Stück von Vertrautem Abschied zu nehmen. Dies gilt auch für Weinfreunde, für die der Korken noch ein wesentlicher Inbegriff der Weinkultur ist. Denn der traditionelle Verschluss bekommt eine immer größer werdende Konkurrenz. Alternative Verschlüsse werden zunehmend eingesetzt und von immer mehr Verbrauchern akzeptiert. Dabei ist die Verwendung des Korkens als Verschluss bereits von den alten Griechen aus dem 5. Jh. v. Chr. überliefert, die ihre Amphoren mit diesem elastischen Material verschlossen hatten.



Naturkorken – der Klassiker

Für viele Weinfreunde ist das Entkorken ein wichtiges Zeremoniell und ein sattes Plopp der Beginn des Weingenusses. Als Weinverschluss hat Kork den Vorteil, dass er eine dosierte Sauerstoffzufuhr ermöglicht,

die sich – insbesondere bei hochwertigen Rotweinen – positiv auf die Reife des Weines auswirkt. Dabei schützt ein guter Kork den Wein dauerhaft vor Oxidation. Dieses Wissen machte sich Pierre Pérignon (1639 – 1715) zunutze, als er die Holzstopfen bei Schaumweinen durch Korken ersetzte. Kork ist und bleibt aber auch ein Naturprodukt und ist daher nur schwer standardisierbar.



Synthetikkorken – die künstliche Alternative

Seit einigen Jahren haben viele Winzer und auch die Korkindustrie Alternativen aus Kunststoff ins Angebot genommen. Sie sind eine preisgünstige Alternative für einfache Trinkweine, die nicht allzu lang gelagert werden sollen. Denn die Weine reifen schneller und sind nicht dauerhaft vor Oxidation geschützt.



Vino-Lok – die Glasverschluss-Alternative



Seit einigen Jahren ist ein Glas-Verschluss namens „Vino-Lok“ auf dem Markt. Das ist ein Glasstopfen, der mit einem Kunststoffring für die Dichtigkeit und sicheren Halt in der Flaschenmündung sorgt und wieder verschließbar ist. Zur Sicherung des Glasstopfens und aus Gründen der Originalitätssicherung wurde eine Überkappe aus Aluminium in verschiedenen Farben entwickelt. Der Verschluss hat eine hohe Wertanmutung und lässt sich ohne Hilfsmittel öffnen. Erfahrungswerte über den Einfluss auf den Reifeprozess des Weines liegen derzeit noch nicht vor.

StainlessCap – ein Kronkork für die Weinflasche

Ein Winzer aus dem Rheingau entwickelte die so genannte „StainlessCap“, ein mittlerweile patentiertes Flaschenverschluss-system. Der Kronkorken verschließt die Weinflasche zuverlässig, die Weine können über längere Zeit gelagert werden ohne zu altern. Winzer und Spitzengastronomie bewerten diese Verschluss-Alternative positiv, für viele Konsumenten ist der Kronkorken aber noch gewöhnungsbedürftig.

Schraubverschluss – international gefragt



Schraubverschlüsse wurden lange vornehmlich für trinkfertige Weine insbesondere in Literflaschen eingesetzt. Sehr beliebt sind sie vor allem in der Gastronomie, die zum Teil die Lieferung in Schraubverschlüssen fordert. Vorreiter innerhalb Deutschlands waren die Württemberger und die Franken. Dort werden rund 80 % aller Literflaschen mit Schraubverschluss ausgestattet.

Zunehmend wird auch die hochwertige Variante des Schraubverschlusses, Long Cap, verwendet. Verschluss und Kapsel bilden eine Einheit und wirken wertiger als der „normale“ Schraubverschluss. Seit dieser Verschluss auch von Spitzenwinzern für Spitzenweine verwendet wird, findet er beim Verbraucher zunehmend Akzeptanz auch im gehobenen Segment. International legt der Schraubverschluss ebenfalls zu.



(K)eine Geschmacksfrage

Kork oder andere Verschlüsse – es gibt kein Gut oder Schlecht, kein Richtig oder Falsch. Letztlich ist es eine Frage des Gefühls und der Gewohnheit. Denn für den Genuss sind Herkunft, Rebsorte und Qualität des Weines, der in der Flasche ist, weit wichtiger.





WINE_{in}**MODERATION**

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

HERAUSGEBER:

Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

info@deutscheweine.de

www.deutscheweine.de