Warum es nicht immer Kork sein muss

Auf der Suche nach alternativen Verschlüssen für Weinflaschen findet man viele Auswege

VON MICHAEL KUGEL

Dass es zum kostbaren Naturprodukt Kork viele Alternativen gibt, die Weinflaschen langlebig verschließen, und wie diese aussehen, zeigen wir hier.

Die besten physikalischen Eigenschaften schreiben Experten dem Schraubverschluss zu. Dieser ist unschlagbar preiswert, schließt absolut luftdicht und hält Fremdgeschmack fern. Besonders attraktiv und hochwertig ist die lange Kapsel mit seiner langen Kapsel. Spitzenwinzer verwenden heute diesen Verschluss auch für ihre Weine, was der allgemeinen Akzeptanz zugutekam. Erfahrungswerte liegen auch schon lange vor. Versuchsweine der Forschungsanstalt in Geisenheim werden bereits seit 35 Jahren mit Drehverschluss verschlossen.

Gut, aber kostbar: Kork.

Die lange Kapsel schützt auch Spitzenweine. Fotos: Lantelmé

Schrauben ist am billigsten.

Edler Neuling: Glas.

Ebenso sehr gut aber teuer als der beste Kork ist der Stainless Cap. Ein Kronkorken aus Edelstahl, der dem Wein eine unglaublich lange Lagerzeit garantiert, ohne dass dieser dabei altert. Lebendige Weine bleiben lebendig. Spitzengastronomen bewerten diese Eigenschaft positiv, optisch ist er aber immer noch gewöhnungsbedürftig.

Da hat es der Vino-Lok leichter. Seit rund 5 Jahren ist dieser neue, geschmacksneutrale Glasverschluss auf dem Markt. Ein eingearbeiteter Kunststoffring sorgt für die Dichtigkeit und lässt die Flasche auch wieder verschließen. Für den Winzer noch recht teuer, da er auch die passende Flasche dazu kaufen muss. Dem Konsumenten garantiert eine Alu-Kapsel die Unversehrtheit und ermöglicht das Öffnen der Flasche ohne Hilfsmittel.

Der Korken hat also große Konkurrenz bekommen, was der Weinkultur aber nicht wirklich schadet. Hochwertige Spitzenweine werden auch weiterhin mit qualitativ hochwertigen Korken verschlossen werden.

HNA-KLS-HP-S 29 - V1