

PRESSEMITTEILUNG

„Korkschrnecker“ ohne Naturkorken: Mufftöne auch bei Alternativverschlüssen nachgewiesen

Berlin, 16.12.2010. Der so genannte „Korkschrnecker“ muss nicht vom Naturkorken herrühren. Aktuelle Ergebnisse aus Frankreich bestätigen Erkenntnisse deutscher Forscher aus dem Frühjahr 2010: Auch Weine mit alternativen Verschlüssen können Mufftöne aufweisen.

Wenn Wein und Naturkorken zusammentreffen, ist hin und wieder vom so genannten „Korkschrnecker“, bzw. Muffton die Rede. Die Weinindustrie hat daher in den letzten 20 Jahren nach alternativen Flaschenverschlüssen gesucht. Mittlerweile reicht das Angebot vom Kunststoffstopfen über den Schraubverschluss bis hin zum Glasstopfen. Diese künstlichen Verschlüsse ohne Naturkork sollen helfen, Fehltöne im Wein zu vermeiden. Allerdings zeigt sich, dass damit die Gefahr des „Korkschrneckers“ keinesfalls behoben ist.

Wissenschaftliche Untersuchungen in Frankreich und Deutschland haben auch bei künstlichen Flaschenverschlüssen Fehltöne nachgewiesen. Sie zeigten, dass die unterschiedlichen Mufftöne auf Haloanisole zurückzuführen sind. Zu dieser chemischen Verbindung zählt auch das 2,4,6 Trichloranisol (TCA). Diese Substanz wird üblicherweise dem klassischen Korkgeschmack zugeordnet. TCA kann auf ganz unterschiedlichen Wegen in den Wein gelangen: zum Beispiel bei der Weinlagerung in belasteten Kellern oder Fässern. Eine weitere mögliche Quelle ist der übermäßige Gebrauch von Chlorreinigern in Kellereien von Weinbaubetrieben. So kann bereits vor der Abfüllung eine Übertragung mit der Substanz TCA stattfinden. Doch auch Schläuche, Dichtungen oder Filter können den Stoff bei der Weinverarbeitung übertragen.

Die untersuchten Weine hatten zum Teil niemals Kontakt mit einem Naturkorken. Betroffen sind sowohl Schraubverschlüsse als auch Kunststoffstopfen. Auch in Mineralwasser, Käse oder Kaffee wurde TCA nachgewiesen.

Der Muffton im Wein hat also viele Ursachen und ist nicht zwangsläufig auf einen fehlerhaften Korken zurückzuführen. Korkhersteller investieren seit Jahren in die Forschung und in neuartige technische Verfahren wie zum Beispiel „Rosa“, um die hohe Qualität des Naturkorkens weiter zu verbessern. So erklärt der weltweit führende Önologe Michel Rolland in einem Zeitungsinterview mit der



Argentinischen „Clarín“, Weinhersteller könnten heute „Naturkorken ohne jegliche Probleme benutzen“.

„Natürlich Kork.“ ist die Kampagne des portugiesischen Korkverbands APCOR und des Deutschen Kork-Verbands e. V. (DKV). Sie informiert über die positiven Eigenschaften des Naturkorken als Flaschenverschluss. Die Internetseite www.natuerlichkork.de bietet Verbrauchern, Multiplikatoren und Medien Hintergrundinformationen und Möglichkeiten, sich aktiv einzubringen. Partner sind unter anderem der Verband der Deutschen Prädikatsweingüter e. V. VDP, der Bundesverband Ökologischer Weinbau e. V. ECOVIN und der Naturschutzbund Deutschland e. V.

Pressekontakt

MEDIA CONSULTA Deutschland GmbH
Anja Weinert
Wassergasse 3
10179 Berlin
Tel.: +49 (0)30 65000 386
Fax: +49 (0)30 65000 329
E-Mail: kork@media-consulta.com
www.natuerlichkork.de



www.natuerlichkork.de