



Wirtschaft | Die Korkschlacht

Portugals Korkproduzenten kämpfen gegen Fehltöne und die wachsende Konkurrenz der alternativen Verschlüsse.

Der Ausgang des Feldzugs ist offen. Von **Wolfgang Faßbender**

Wer nach Portugal reist, macht in aller Regel einen weiten Bogen um Santa Maria de Lamas, einem kleinen Ort im Norden des Landes. Er ist nicht gerade der portugiesische Touristenort wie Lissabon, Porto oder die Algarve. Doch was kaum ein Tourist weiß: Santa Maria ist das Zentrum der portugiesischen Korkherstellung. Zahlreiche kleine, mittlere und größere Erzeuger haben in den Industriegebieten am Rande des Städtchens ihre Fabrikhallen errichtet. Hier wird die aus dem Süden Portugals stammende Korkrinde verarbeitet, von hier aus liefert man Säcke mit Flaschenkorken in alle Welt. Ein gewaltiges Geschäft, seit Jahrhunderten. Beinahe jede

dritte Korkeiche (lateinisch: *Quercus suber*) wächst in Portugal, mehr als die Hälfte aller weltweit erzeugten Korkprodukte – vom Parkett bis zu Schuhsohlen – stammen aus dem Land im äußersten Westen Europas. Und weil die Portugiesen auch den weltweiten Markt für Flaschenkorken beherrschen, sind in Santa Maria die Höhen und Tiefen der Korkkonjunktur besonders deutlich zu spüren.

Zurzeit ist die Stimmung auf dem Tiefpunkt. Mário Rocha, Mitinhaber der mittelständischen Korkfirma José Gomes da Rocha, seufzt: „*Ich schaue und schaue, aber ich sehe noch kein Licht am Ende des Tunnels.*“ Die Einfahrt ins Dunkel begann >



Fotos © Wolfgang Faßbender

Kork-Eiche – Damit die Qualität der Korken nicht leidet, dürfen die Bäume nur alle neun bis zwölf Jahre entrinDET werden.

Rinden zum Trocknen – Gestapelt warten die Korkrinden auf den Transport zur Weiterverarbeitung.



für die Produzenten von Wein- und Sektkorken vor wenigen Jahren. Noch Ende der 1990er galt Kork als braunes Gold des Landes, wurde den Firmen nur so aus den Händen gerissen. Wer immer gehobene Weine abfüllen wollte in Alter oder Neuer Welt, kam an den Produkten aus Santa Maria kaum vorbei – Schraubverschlüsse blieben lange den Literweinen vorbehalten. Doch plötzlich drehte der Wind. Weil immer mehr Korken verdorben waren und dem Wein einen muffigen Fehlton vermittelten, wichen Abfüller Anfang des neuen Jahrtausends mehr und mehr auf Alternativen aus. Schraubverschlüsse wurden auch für bessere Tropfen salonfähig,

Kunststoffkorken kamen in Mode; im Herbst 2003 wurde dann der erste Wein der Welt mit Vino-Lok verschlossen, dem Glasstöpsel der Firma Alcoa. Spätestens damit war der Krieg erklärt.

TCA SORGT FÜR SCHLECHTE STIMMUNG „Wenn wir ehrlich sind“, grübelt Antonio Amorim, Chef des größten Korkproduzenten Portugals, „reagierten wir als Unternehmer nicht schnell genug auf die Veränderungen auf dem Markt“. Beispielsweise das Problem namens 2,4,6-Trichloranisol (TCA) wurde lange verdrängt. Es ist vor allem diese Substanz, welche – je nach Schätzung – ein halbes



Kork-Untersuchung beim Forschungszentrum CTCOR – Korkscheiben werden in Wasser eingelegt, anschliessend wird die Flüssigkeit analysiert.

Kork erfordert Handarbeit – beim Stanzen wie vor 100 Jahren und bei der Begutachtung, denn Hygiene und Sorgfalt sind wichtig.

bis 5 Prozent aller Korken mit unverkennbarem Muff belastet. Rechnen sie Geschmacksbeeinträchtigungen durch andere Stoffe hinzu, kommen Kork-Kritiker sogar auf 20 oder mehr Prozent fehlerhafte Korken. Zumindest teilweise eine Folge mangelnder Hygiene und unbeherrschten Gewinnstrebens. „Früher haben viele Privatleute im Hinterhof ihre eigenen Korken hergestellt“, sagen die seriösen portugiesischen Produzenten hinter vorgehaltener Hand. Ohne Kontrollen und ohne den Schälrrhythmus der empfindlichen Korken zu berücksichtigen. Die nämlich dürfen nur alle neun bis zwölf Jahre entrindet werden, ansonsten leidet die Qualität. Doch auch nach dem Ablösen des Korks kann noch viel schief gehen. Die Rinden müssen schließlich gelagert werden (wobei Pilze auf die Rinden übergreifen können), anschließend wird ihre Konsistenz durch Kochen verändert. Genau hier



Foto © Wolfgang Fajbender

Korken nach der Behandlung – „Flor“ nennt sich die ausgelesene höchste Güteklasse, auch „Super“ und „Extra“ gelten als einwandfrei.

wurde früher am häufigsten geschlamps: Der Einfachheit halber verwendete man das Wasser mehrfach, Infektionen wurden so auf gesunde Partien übertragen.

Inzwischen freilich sind die Qualitätsbestrebungen unverkennbar, nicht nur in Mário Rochas Firma ist Sauberkeit oberstes Gebot. An den hygienischen Bedingungen in seinem Firmensitz ist nichts auszusetzen, im Labor untersuchen gleich drei Angestellte in weißen Kitteln die Qualität der Korken. „Wir verarbeiten nur einwandfreie Ware“, erzählt Rocha, „ein riesiger Teil der Rinde wird als Abfall aussortiert“. Nur der erstklassige Rest, höchstens ein Viertel der gelieferten Ware, wird zunächst in Streifen geschnitten und anschließend zu Korken gestanzt, zum Großteil per Hand und kaum anders als vor 100 Jahren. Anschließend suchen moderne Sortiermaschinen mittels Hochleistungskameras nach kleinsten Unebenheiten im Kork. „Flor“ nennt sich die ausgelesene höchste Güteklasse, auch „Super“ und „Extra“ gelten als einwandfrei, während die übrigen Kategorien deutlich mehr Poren und Risse aufweisen. Eine manuelle Nachkontrolle soll zudem verborgenen Insektenfraß im Inneren der Korken erkennen und solche Exemplare aussondern, die möglicherweise zu Ausläufern führen könnten.

HOFFNUNG AUF FORSCHUNGSERGEBNISSE Beim Kampf gegen den Korkschecker helfen das Kork-Schulungszentrum CINCORC und das Technologiezentrum CTCOR. „Früher“, gibt Manuel Gonçalves von CINCORC zu, „wurde das Wasser zum Waschen der Korken nicht immer regelmäßig gewechselt“. Inzwischen aber sind in ganz Portugal die schwarzen Schafe aussortiert. Auch Kritiker geben zu, dass TCA-belastete Korken heute nicht mehr so häufig auftauchen wie noch vor zwei oder drei Jahren. Völlig ausgeremert ist die Gefahr indes noch längst nicht, und weil niemand die Substanz in der Rinde erkennen kann, ist das TCA-Risiko beim 50 Cent teuren Edelkorken theoretisch ebenso hoch wie beim 2-Cent-Billigprodukt. „Die Eliminierung von TCA ist das letzte Ziel der Korkindustrie“, betont Antonio Amorim. Doch Dr. Milton Guedes vom Kork-Technologiezentrum CTCOR bedauert noch: „Bisher haben wir kein Mittel gefunden, mit dem wir TCA von vornherein ausschließen können.“

Mário Rocha allerdings will nicht aufgeben und hofft auf weitere Forschungen. „Wir haben gerade für 1,75 Millionen Euro eine neue Fabrik erbaut“, berichtet der Korkerzeuger. Nicht in Santa Maria, sondern drei Autostunden weiter südlich, in der Region Alentejo. Dies ist die Heimat der Korkeichen, hier können Herkunft und Lagerung der

Rinden noch besser kontrolliert werden. „Viele Fehler, die dem Kork angelastet werden, gehen in Wirklichkeit auf andere Ursachen zurück“, beteuert Rocha. Tatsächlich wählt mancher Winzer die falsche Kork-Länge oder einen unzureichenden Durchmesser – Ausläufer sind die Folge, oxidative Weine vorprogrammiert. „Kann bei uns nicht vorkommen“, lächeln die Schraubverschlusshersteller überlegen, während die Kork-Stanzer auf den besonderen Charakter ihres Naturprodukts verweisen. Eines jedenfalls steht fest: Der Konkurrenzkampf zwischen den Produzenten des Korks und jenen von Kunststoffstöpseln, Glas- und Schraubverschlüssen hat gerade erst begonnen. Vor der portugiesischen Korkindustrie liegen noch viele Schlachten.

DAS TCA-PROBLEM

Die Häufung von TCA-Vorfällen in den letzten zehn Jahren kann mehrere Ursachen haben. Früher wurde angenommen, dass TCA durch das Bleichen der Korken mit einer Chlorverbindung entsteht. Obwohl dafür heutzutage überwiegend Wasserstoffperoxid benutzt, konnte das Problem nicht behoben werden. Es gibt auch Untersuchungen, die zeigen, dass TCA bereits in der Rinde am Baum vorhanden sein kann. Der Grund dafür können auch übertriebenes Düngen und Pestizide sein.

Eine Vorstufe des TCA oder 2,4,6-Trichloranisol ist das als natürliche Substanz in der Korkrinde vorkommende 2,4,6-Trichlorphenol. Durch Mikroorganismen wird es in TCA umgewandelt.

KORK UND DIE ALTERNATIVEN

Naturkork sehr elastisch, langlebig, kann aber Korkschecker verursachen

Korken von José Gomes da Rocha sind in Deutschland erhältlich bei José Gomes da Rocha
Postfach 3011, 55395 Bingen am Rhein
Tel 06721. 30 90 71, jgrsa@t-online.de

Schraubverschluss dichtet perfekt ab, auch für langjährige Weinlagerung geeignet, optisch aber gewöhnungsbedürftig

Stainless Cap (Kronkorken) dichtet perfekt ab, ist bei vielen Verbrauchern aber noch unbeliebt

Vino-Lok (Glasverschluss) Dichtet gut ab, allerdings fehlen Langzeitversuche

Kunststoff-Korken kaum für lange Lagerung geeignet, einige Winzer berichten von Fehltönen

Mehr zum Thema Flaschenverschlüsse bietet die Internetseite www.verschlusssache-wein.de