

Korktest für die Praxis

Volker Schneider, Schneider-Oenologie, Bingen

In: Die Winzer-Zeitschrift, No. 08, 2008

Kork ist nach wie vor der wichtigste Verschluss für Weinflaschen, weil er für die Verbraucher Qualität und Tradition symbolisiert. Doch obwohl die Qualität des Korkens unbestritten wichtig für die Haltbarkeit und Sensorik der abgefüllten Weine ist, wird sie von Lieferanten wie von Abfüllern ungenügend oder überhaupt nicht kontrolliert. Anders ist es nämlich nicht zu erklären, dass der Korkgeschmack in dem allseits bekannten Ausmaß auftritt.

Die Kaufentscheidung für den einen oder anderen Kork wird meist auf emotionaler Basis getroffen, weil das visuelle Erscheinungsbild gefällig ist, ein relativ hoher Preis ein Gefühl der Sicherheit vermittelt, oder ein Vertrauen bildendes Verhältnis zum Lieferanten besteht. Die Folge sind immer wieder Reklamationen, die in der überwiegenden Mehrheit der Fälle das Auftreten eines Korktons zum Inhalt haben. Trotz der Vielzahl der durch Korkgeschmack verdorbenen Weine ist es um so erstaunlicher, dass die meisten Winzer und Abfüller den ausgewählten oder bereits eingekauften Korken ohne jegliche Eingangskontrolle der Verarbeitung zuführen. Mittels einer einfachen Kontrolle der bestellten Korkcharge könnte jedoch weitgehend verhindert werden, dass stark mit Korkgeschmack belastete Chargen zur Abfüllung gelangen. Die Überprüfung auf Korkgeschmack ist der einfachste Test von allen zur Charakterisierung der Korkqualität zur Verfügung stehenden Methoden. Er ist in jedem Winzerbetrieb durchführbar.

Zu seiner Durchführung wird je ein Kork in ein Glas mit Schraubdeckel gelegt, welches 3 ml geruchlich neutrales, bevorzugt destilliertes Wasser enthält. Nach 12 oder 24 Stunden wird eine Geruchsprobe durchgeführt. Das Glas darf nur schwach nach Holz riechen, auf keinen Fall jedoch nach Kork, dumpf, muffig oder chemisch. Da im Winzerbetrieb diese Ausstattung an Glasmaterial in den wenigsten Fällen gegeben ist, besteht eine brauchbare Abhilfe darin, die Schraubdeckelgläser durch Probiergläser zu ersetzen und diese mit Petrischalen oder kleinen Tellern abzudecken. Auch hier enthält jedes Glas einen Kork und ca. 3 ml Wasser. Am nächsten Tag werden die Gläser abgerochen. Korkschmecker geben sich eindeutig zu erkennen. Es ist grundsätzlich jedem möglich, einen solch einfachen Test durchzuführen. Als Ergebnis erhält man den Prozentsatz belasteter Korken innerhalb der Stichprobe.

Schwieriger zu beantworten ist die Frage, wieviele Korken aus einer Charge getestet werden sollen bzw. wie groß die Stichprobe sein muß. So können bei einem Test mit nur fünf oder zehn Korken zufällig alle Exemplare fehlerfrei sein, während die Gesamtmenge von mehreren Tausend Einheiten schließlich die Mehrheit der abgefüllten Flaschen belastet. Die Problematik besteht darin, das anhand weniger Einzelproben erzielte Ergebnis auf die Gesamtmenge zu übertragen.

Verständlicherweise hängt die Aussagekraft, die man durch eine der Gesamtmenge entnommene Stichprobe erhält, von der Stichprobenbreite im Verhältnis zum Losumfang ab. Dies ist besonders bei kleinen Gesamtmengen wichtig. Bei größeren Losen hängt die Information über die Qualitätslage zunehmend mehr von dem relativen Stichprobenumfang ab. Folgerichtig kann der relative Stichprobenumfang in Prozent sinken.

Die Zusammenhänge zwischen Losumfang, Stichprobenumfang und Vertrauensbereich der Aussage unterliegen den Gesetzen der Wahrscheinlichkeitsrechnung, deren mathematisch-statistische Grundlagen an dieser Stelle nicht dargestellt werden können. Wichtig ist zunächst aber, dass der Abfüller überhaupt die Initiative ergreift und sich einen Überblick über die Qualitätslage der von ihm zu ordernden Korkcharge verschafft. Bei den im Winzerbetrieb üblichen Losgrößen von wenigen Tausend Stück genügt dazu eine Stichprobenbreite von ca. 1 %. Ist bereits innerhalb dieser Stichprobe eine Fehlerquote von 3 % oder mehr festzustellen, wird man diese Korken kaum verwenden.

Der Arbeitsaufwand zum Aufstellen von ca. 50 Gläsern und zum Einweichen der Korken beträgt effektiv weniger als eine halbe Stunde, das Abriechnen der Gläser am nächsten Tag insgesamt weniger als 10 Minuten. Im Vergleich dazu nehmen die Bearbeitung von Reklamationen, Imageverlust und Austauschaktionen ungleich mehr Zeit in Anspruch.

Es ist weder Ziel noch liegt es im Rahmen der Möglichkeiten des beschriebenen Tests, Korkschmecker ganz zu vermeiden. Verhindert werden kann jedoch, dass ganze Füllungen von der ersten bis zur letzten Flasche oder zu einem unakzeptabel hohen Prozentsatz mit Korkton belastet werden. Voraussetzung dazu ist die Überwindung einer gewissen Bequemlichkeit und das Bewußtsein, dass der Korkton als einer der häufigsten Weinfehler mit geringstem Kontrollaufwand in engen Grenzen gehalten werden kann.