

Kork gilt nach wie vor als der optimale Verschluss für Weinflaschen. Neben seinen perfekten Verschlusseigenschaften sind die hohe Akzeptanz der Konsumenten, seine Wertigkeit und in zunehmenden Maße auch das Thema Nachhaltigkeit als Alleinstellungsmerkmale zu nennen. Doch noch immer halten sich Vorurteile. Die acht häufigsten Korkirrtümer.



Die acht häufigsten Kork-Irrtümer

Irrtum 1: Die Korkproduktion schädigt die Umwelt

Richtig ist: Das Verschwinden der traditionellen Korkproduktion wäre für die Umwelt fatal. Die Eiche nimmt bei der Korkproduktion keinen Schaden, sie wird lediglich geschält. Die Rinde wächst nach und bis zur nächsten Schälung vergehen mindestens neun Jahre. Die europäischen Korkeichenwälder sind nachhaltig bewirtschaftete Gebiete mit großem Artenreichtum. Sie bieten bis zu 100 verschiedenen blühenden Pflanzenarten auf einem Zehntel Hektar Heimat. In Korkwäldern lebt der seltene Iberische Luchs, von dem es schätzungsweise nur noch 150 Exemplare weltweit gibt. Zudem sind Korkwälder wahre Kohlendioxid-senker. Kork bindet dauerhaft eine Menge an

CO₂ (bis zu 8,8 g pro Korken). Auf der anderen Seite sind die Ökobilanzen von Plastikstopfen und Schraubverschluss wesentlich schlechter als die von wiederverwertbaren Korken.

Bereits drei Viertel der mediterranen Korkwälder sollen laut einem aktuellen Bericht des World Wide Fund For Nature (WWF) gefährdet sein. Verschiedene Naturschutzverbände fordern darum immer wieder dazu auf, Naturkorken beim Weinkauf zu bevorzugen. Hintergrund: Wenn sich die Korkproduktion nicht mehr lohnt, droht die Umwandlung in Pinien- oder Eukalyptusplantagen – eine Katastrophe für Artenreichtum und ohnehin knappe Wasserressourcen.

Gegen die häufig auftretenden Waldbrände ist die Korkeiche bestens gerüstet. Da Kork nahe-

zu unbrennbar ist, fängt der Baum kein Feuer. Ein Verschwinden der Korkeichenwälder begünstigt folglich Waldbrände.

Irrtum 2: Es gibt zu wenig Kork

Richtig ist: Kork ist im Überfluss vorhanden. Die zunehmende Verwendung von Alternativen gefährdet die Korkwälder! Portugal exportiert Kork im Wert von 900 Millionen Euro, das sind 3,5 Prozent des gesamten Landesexport-

Amorim & Irmaos

Die Gruppe Amorim & Irmãos (sprich „Irmajos“, d.h. Gebrüder) ist eine der größten Unternehmensgruppen Portugals und zugleich Weltmarktführer im Bereich Kork. Großen Wert legt die Gruppe auf Forschung und Entwicklung; ROSA, als Anti-TCA Strategie gibt der Weinindustrie eine Antwort auf das Problem Korkgeschmack. Fakten zur Ökobilanz Kork liefert die LCA-Studie „Verschlüsse“ von Amorim.

Noch Fragen?

Gert Reis, Geschäftsführer
AMORIM Cork Deutschland, Bingen
Telefon: 06721 / 9175-0
E-Mail: g.reis@amorim-cork.de

AMORIM arbeitet mit großem Erfolg an der Beseitigung von Korkscheckern. Die Reklamationsquote wegen Fehltonen liegt hier dank neuester Technologien bei unter 0,5 %. Und entwickelt sich weiter stark rückläufig.



Es gibt gravierende Unterschiede in der Korkproduktion. Das heißt: Kork ist nicht gleich Kork! AMORIM kontrolliert – als Qualitätsmarktführer – den Weg von der Rinde bis in die Flasche.

wertes, und Kork repräsentiert 80 Prozent des Ertrages aus der portugiesischen Waldwirtschaft. Das Schälen von Korkeichen ist eine Kunst. Die Arbeiter verdienen mehr als anderswo in der Landwirtschaft. Die Korkproduktion sichert damit Arbeitsplätze und Existenzen und wirkt einer Landflucht entgegen.

Irrtum 3: Kork ist alleine für den „Korkschmecker“ verantwortlich

Richtig ist: Korkgeschmack ist zu einer Sammelbezeichnung von Fehltonen geworden, die dem 2,4,6-TCA (2,4,6-Trichloranisol) geschmacklich gleich oder sehr ähnlich sind. „Korkgeschmack“ ist somit eine irreführende Fehlbezeichnung. Kork an sich beeinflusst den Wein nicht negativ, Kork kann aber mit 2,4,6-TCA kontaminiert sein – einem Stoff, der weltweit für die Belastung zahlreicher Lebensmittel verantwortlich ist. „Echter“ Korkgeschmack entsteht im Prinzip nur durch den Korken beziehungsweise dessen Behandlung. Es gibt aber auch andere Fehltonen (wie TBA, TeCa), die definitiv nicht vom Korken verursacht, aber oftmals fälschlicherweise als Korkgeschmack bezeichnet werden. So wurde der „Korkgeschmack“ (TCA) schon in Mineralwasser, Weinflaschen mit Schraubverschluss, Bier, Limonaden, abgepackten Lebensmitteln, Kaffee, Käse und sogar in Hüh-

neriern nachgewiesen. Ursachen können sein:

- Kontamination von Eichenholzfasern
- Kontamination von Kellermaschinen (Filter, Pumpen, usw.)
- Bromverbindungen (enthalten in Reinigungsmitteln) begünstigen Schimmel in Transportgebinden oder am privaten Lagerort.

AMORIM arbeitet mit großem Erfolg an der Verbesserung der sensorischen Qualität von Korken. Die Reklamationsquote wegen Fehltonen liegt dank neuester Technologien bei AMORIM bei unter 0,5 %.

Irrtum 4: Alle Naturkorken werden nach den gleichen Verfahren hergestellt

Richtig ist: Es gibt gravierende Unterschiede in der Korkproduktion. Kork ist nicht gleich Kork! AMORIM kontrolliert – als Qualitätsmarktführer – den Weg von der Rinde bis in die Flasche. Kein Unternehmen der Korkindustrie investiert mehr in Forschung und Entwicklung. Dank innovativer Technologien und Verfahren wie Rosa Evolution stellt TCA heute keine große Bedrohung mehr dar. Der Weltmarktführer ist heute in mehr als 100 Ländern aktiv und generiert einen Gesamtjahresumsatz von mehr als 440 Mio Euro. Die Kundenzufriedenheitsstudien der letzten Jahre belegen die Fortschritte in Sachen

Qualität, Sensorik, Service und Zuverlässigkeit.

Irrtum 5: Ein Naturkork-Verschluss lässt sich an der Kapsel erkennen

Richtig ist: Zum jetzigen Zeitpunkt geben Wein- und Sektflaschen beim Kauf keinerlei Hinweise darauf, ob sie mit Naturkork oder mit Alternativen Verschlüssen verschlossen sind.

In der Vermarktung wäre es ein wichtiger Schritt, den Konsumenten auf dem Etikett über den verwendeten Verschluss zu informieren. Hier könnte beispielsweise das „Cork-Mark-Logo“ verwendet werden, wie es bereits von Colruyt, einem der wichtigsten belgischen Einzelhandelsunternehmen, genutzt wird.

Irrtum 6: Naturkorken sind wesentlich teurer als ihre Alternativen

Richtig ist: AMORIM bietet heute preisgünstige und dennoch qualitativ hochwertige Verschlusslösungen an, die sich durchaus mit den Angeboten der Alternativen vergleichen lassen. So vermarktet AMORIM Korke für alle Segmente und Rotationsgeschwindigkeiten von 2,5 Cent bis 1,50 Euro / Stück.

Irrtum 7: Es ist egal, welcher Verschluss die Weinflasche verschließt

Richtig ist: Kork gilt nach zahlreichen Untersuchungen immer noch als der optimale Verschluss. Neben den perfekten Verschlusseigenschaften sind die hohe Akzeptanz der Konsumenten, die Wertigkeit und in zunehmenden Maße auch das Thema Nachhaltigkeit als Alleinstellungsmerkmale zu nennen. Nur Kork erfüllt neben seiner Aufgabe als Weinverschluss auch ökologische, nachhaltige und soziale Funktionen.

Irrtum 8: Kork ist für den einmaligen Gebrauch bestimmt

Richtig ist: Kork ist recyclebar! Jährlich fallen allein in Deutschland viele hundert Mio. Wein- und Sektkorke an. Weil das Naturprodukt für eine einmalige Nutzung viel zu schade ist, gibt es mehrere Initiativen, die Kork recyceln. Alte Korke werden gemahlen und nach der Reinigung beispielsweise als ökologischer Dämmstoff für die Isolierung von Außenwänden oder Dächern angeboten. Auch in diesem Bereich ist AMORIM das weltweit führende Unternehmen.



Dass Flaschen mit Korkverschluss liegend gelagert werden müssen, ist auch ein Irrtum. Richtig ist, dass für die Entwicklung des Weines die Lagerungsweise unerheblich ist. Dies belegt eine Studie der Forschungsanstalt Geisenheim. Download der Studie ab sofort bei AMORIM (www.amorim-cork.de)

In der Vermarktung wäre es ein wichtiger Schritt, auf dem Etikett über den verwendeten Verschluss zu informieren. Hier könnte beispielsweise das „Cork-Mark-Logo“ verwendet werden, wie es bereits von der belgischen Supermarktkette Colruyt genutzt wird.

