

# UNTER VERSCHLUSS



Text: Christine Neubecker, ddw

**VERSCHLÜSSE Ob Kork, Glas- oder Schraubverschluss - heute haben Weinerzeuger bei der Ausstattung ihrer Flaschen die Qual der Wahl. Wir klären auf, was sich in den letzten Jahren getan hat und was die Unternehmen in Sachen Nachhaltigkeit bewirken.**

**G**anz klar, es ist keine leichtfertige Entscheidung! Schließlich ist der Verschluss das Erste, womit der Konsument eines Weines aktiv in Berührung kommt. Einer der ersten haptischen Eindrücke, der unterbewusst schon zum Gesamteindruck beiträgt. Wie soll er sein? Zweckmäßig, hochwertig, ausgefallen? Ganz zu schweigen von der Grundsatzfrage »Knack oder Plopp«, Schraubverschluss oder Stopfen. Schließlich soll der Verschluss ja auch die Philosophie des Weinerzeugers widerspiegeln und darüber hinaus gut bei der Abfüllung zu handhaben sein. Kein Wunder also, dass sich die Hersteller immer wieder neue Abwandlungen und Produkte einfallen lassen, um die Bedürfnisse ihrer Kunden noch besser zu erfüllen. Vor allem im Hinblick auf das immer wichtiger werdende Thema Nachhaltigkeit.

## NEUE PRODUKTE AUS KORK

Beim Korkproduzenten M. A. Silva spielt ökologisch nachhaltiges Handeln gleich in mehreren Bereichen eine wesentliche Rolle. So auch bei der Entwicklung neuer Produkte. Erst kürzlich brachte das Unternehmen seine neueste Innovation, Neo Select, auf den Markt. »Ein technischer Korken mit den Vorteilen eines Bio-Korkens und dem Gefühl eines Naturkorkens«, so beschreibt M. A. Silva den neuen Mikrogranulatkorken. Im Gegensatz zu herkömmlichen Produkten ist Neo Select frei von Mikrospähren und beinhaltet nur pflanzliches Polyol als Bindemittel. Darüber hinaus setzt der Korkproduzent bei der Herstellung auf sein Neotech-System. Zur Sterilisation des Granulats kommen nur die drei Komponenten Temperatur, Dampf und Druck zum Einsatz. »Dadurch behält das Korkgranulat seine wichtigsten Eigenschaften, wie zum Bei-



Foto: Benjamin - Stock/Adobe.com



Foto: Ruben Costa

Das Granulat für den Neo Select von M. A. Silva wird mit Hilfe einer eigens entwickelten Methode durch Temperatur, Dampf und Druck sterilisiert. Das Endprodukt ist frei von Mikrosphären.

spiel die Elastizität. Dadurch ist der Einsatz von Mikrokügelchen, die der Elastizität dienen, nicht mehr erforderlich«, betont Marketing-Manager Nuno Silva. Ein wesentlicher Vorteil im Gegensatz zu herkömmlichen Methoden. »Unsere Konkurrenten verwenden überkritisches CO<sub>2</sub>. Eine Technologie, die

nicht nur mehr Energie verbraucht, sondern auch das Granulat aggressiver behandelt. Unsere Technologie ist umweltfreundlicher, verbraucht weniger Energie und behält die Eigenschaften des Korkgranulats bei«, ergänzt er.

Eine ähnliche Strategie verfolgt seit einigen Jahren auch das Unternehmen Amorim Cork. Bereits im Frühjahr 2021 stellten sie auf dem deutschen Markt ihre zwei neuen Produkte Xpür und Qork vor. Für diese beiden Mikrogranulatkorken wird das Korkgranulat mit Hilfe des hauseigenen Xpür-Verfahrens gereinigt. Dabei werden das für den »Korkgeschmack« verantwortliche Trichloranisol (TCA) und andere flüchtige Verbindungen eliminiert, die elastischen und physikalisch-mechanischen Eigenschaften des Korkens bleiben aber erhalten. Die beiden Innovationen weisen einen Mindestanteil

von 98 Prozent Naturkork nach Volumen auf. Beim Qork wird außerdem ausschließlich pflanzliches Polyol als Bindemittel eingesetzt. Sein Engagement für Nachhaltigkeit und Umweltschutz unterstreicht Amorim Cork Deutschland seit 2023 ebenfalls mit der Fair'n-Green-Zertifizierung - als einer der ersten Wertschöpfungspartner.

Für die Korkindustrie Trier spielt hingegen der Naturweinkorken, aus einem Stück gestanz, eine wesentliche Rolle, wenn es um das Thema Nachhaltigkeit geht. Sie wollen den Fortbestand der ökologisch wertvollen Korkeichenwälder fördern, indem in Trier ausschließlich Naturweinkorken veredelt werden. Das potenzielle Problem des Korkgeschmacks wird dabei aber nicht außer Acht gelassen - im Gegenteil. Seit 2022 verfügt das Unternehmen über eine im eigenen Haus entwickelte Analysetechnik namens »@ll tested«. Dadurch sind sie in der Lage, eine sensorische Klasse anzubieten, bei der alle Korken auf TCA analysiert werden. »Das optimierte Extraktionsverfahren, zusammen mit der deutlich verkürzten Analysezeit, erlaubt uns, Korkmengen in einer völlig anderen Größenordnung zu prüfen und auf längere Sicht den Aufpreis für dieses Verfahren zu reduzieren«, stellt Prokuristin Monika Schieben in Aussicht.

Eine Lösung für Probleme mit TCA hat Diam Bouchage längst gefunden. Für das französische Unternehmen ist dies aber noch lange kein Grund, nicht weiter an seinen Produkten zu feilen und Neuheiten auf den Markt zu bringen. Seit Januar 2023 er-



Foto: Diam Bouchage

Diam Bouchage setzt bei seinen Neuheiten auf Verschlüsse für Stillweine, die einen höheren Durchlässigkeitsgrad besitzen.



Foto: Amorim Cork

Die Mikrogranulatkorken Xpür von Amorim Cork werden mittels des eigens entwickelten Xpür-Verfahrens gereinigt und verfügen über die elastischen und physikalisch-mechanischen Eigenschaften eines Naturkorkens.

## verschlüsse

gängen Diam 10 und Diam 30 das Sortiment. Die Verschlüsse wurden speziell für Stillweine entwickelt und besitzen einen höheren Durchlässigkeitsgrad. »Bisher boten wir für Lagerweine nur einen einzigen, sehr geringen Durchlässigkeitsgrad an, der sich besonders für die langsame Reifung in der Flasche eignet. Für Weine mit reduziertem Profil haben uns unsere Kunden um einen Korken mit höherer O<sub>2</sub>-Zufuhr gebeten«, erklärt Dimitri Tixador, Leiter für Durchlässigkeit der F&E-Abteilung, die Intention dahinter. Durch die höhere Sauerstoffzufuhr büßt der neue Verschluss aber keineswegs an Dichte ein, sondern verfügt wie die übrigen Produkte über die gleichen mechanischen Eigenschaften.

### SEKTKAPSEL OHNE PLASTIK

Die Themen Nachhaltigkeit und Produktinnovation treffen ebenfalls bei der neusten Kreation aus dem Hause verschluss.de aufeinander. Gemeinsam mit ihrem Lieferanten Folien+Druck GmbH entwickelten sie ein plastikfreies Sektkapselmateriale, bestehend aus Aluminium und Papier. Das patentierte Material mit dem Namen »Sustaincup« setzt auf Bio-Wachs aus nachhaltigem Ursprung, sodass keine PE-Kunststoffolie und keine PE-Kaschierung erforderlich ist. Die beiden Schichten Papier und Metall sind durch den Verbund mit Wachs voneinander trenn- und recycelbar.

### GLAS TRIFFT AUF HOLZ

Eine echte Neuheit brachte Ende des vergangenen Jahres auch der Glasverschluss-Her-



Dank der Analysetechnik namens »@ll tested« der Korkindustrie Trier können große Korkmengen auf TCA analysiert werden.

steller Vinolok auf den Markt. Die neue Kollektion Vinolok Duet verbindet die Eleganz von Glas mit dem rustikalen Charme von Holz. Die sechs neuen Verschlüsse mit den zwei unterschiedlichen Holztönen sind für den Verschluss von Spirituosen angedacht, können theoretisch aber auch für Weinflaschen genutzt werden. Sie sollen in erster Linie die Wertigkeit des Produkts unterstreichen. Gleichzeitig können sich Produkte mit den neuen Verschlüssen von der breiten Masse abheben und einen Eindruck von Natürlichkeit vermitteln.

### KLIMANEUTRALE VERSCHLÜSSE

Ein Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit und Klimaneutralität ist die Firma Heinrich

Gültig Korkwarenfabrikation GmbH. Sie verfügt neuerdings über die Zertifizierung des Deutschen Instituts für Nachhaltigkeit und Ökonomie und bietet ihren Kunden dadurch ein zentrales Verkaufsargument. Denn mit jedem Kauf eines Verschlusses aus dem Portfolio - ob Wein- oder Sektkorken, Schraubverschlüsse, Griff- oder Fasskorken - erhält der Kunde auf Wunsch ein Zertifikat über den Bezug seiner Verschlüsse aus klimaneutralen beziehungsweise emissionskompensierten Quellen. Ein wesentlicher Vorteil, wenn es darum geht, als Weinerzeuger seine eigenen CO<sub>2</sub>-Emissionen zu reduzieren und eine weitere Stellschraube auf dem Weg zur eigenen Klimaneutralität. ☛



Die neue Kollektion Vinolok Duet verbindet Glas mit Holz und soll Produkten dabei helfen, sich von der Masse abzuheben.



Eine Neuheit bei der Ausstattung von Sektfaschen: Das Team von verschluss.de hat gemeinsam mit seinem Partner Folien+Druck GmbH ein plastikfreies Sektkapselmateriale entwickelt.