



# Wein ist GAIL



## ❖ Intro

## ❖ Info Weinwissen

## ❖ Neue Themen

### Weinsprüche:

**Alter Wein und junge Weiber  
das sind die besten Zeitvertreiber.**  
Volksmund

**Am Rausch ist nicht der Wein schuld, sondern der Trinker.**  
Konfuzius

**Der Wein verstärkt den Zustand, den er vorfindet:**  
- die Klugen macht er klüger  
- die Dummen macht er dümmer !  
Volksmund





# Wein ist GAIL



## ❖ Intro

- ❖ Seit ca. 13 Jahren haben wir am Gardasee ein Domizil. Seit Jahrzehnten besuchen wir jedes Jahr mehrmals diese Region.
- ❖ Die vielen kulinarischen Highlights genießen wir regelmäßig. Inzwischen hat sich beträchtliches Wissen angehäuft.
- ❖ Das Auffinden naturnaher Produkte, zielsichere Auswahl unter der angebotenen Vielfalt ist schwierig.
- ❖ Wir haben z. B. eine Liste mit ca. 80 selbst getesteten Restaurants zusammengestellt als Leitfaden für unsere Gäste in unserem Rustico.
- ❖ Auch unser Wissen zu den Weinen der Region ist inzwischen durch ständiges Probieren beträchtlich geworden.
- ❖ Unserem Kreis an Genuss-Freunden und Bekannten werden wir auf diesem Wege zukünftig interessante Themen nach persönlicher Erfahrung aufbereiten.
- ❖ Wir nutzen unsere Kontakte zu kleineren traditionell arbeitenden Weinbaubetrieben, um ordentliche bezahlbare Produkte zu finden.

Rudolf Gail





# Wein ist GAIL



## ❖ Info - Weinwissen

Thema: Weinverschlüsse

### 1. Verschließen von Weinflaschen

- Wein der eine gewisse Zeit in Flaschen lagern soll, muss verschlossen werden, um vor Reaktion u. a. mit Sauerstoff geschützt zu werden.
- Schon die Römer nutzten Kork als Verschluss von Weinfässern, seit dem 17. Jahrhundert ist es üblich, Weine mit Kork zu verschließen.
- Heutzutage ist der Verschluss von Weinen zum einen ein Marketing-Thema, zum anderen ein Kostenfaktor geworden.
- Weinliebhaber wollen nur ungern auf das Ritual des Entkorkens verzichten.
- Knallhart kalkulierte Massenware kann auch mit billigen Verschlüssen ausgestattet werden.
- Die Kosten für Verschlüsse liegen bei bis zu 2,00 € für edle Rotweine (reine Naturkorken) und wenigen Cent für Kron- und Plastikkorken.

### 2. Naturkorken

- Kork wird aus abgestorbenen Zellen des Holzgewebes (Rinde) von Korkeichen gewonnen. Hauptproduzent ist Portugal, aber auch Südspanien und Korsika.
- Korkeichen werden bis zu 150 Jahre alt und können nach ca. 25-30 Jahren erstmals geschält werden, danach erst wieder nach ca. 10 Jahren. Eine Eiche kann in ihrer Lebenszeit also ca. 10-12 mal Kork liefern.
- Kork wird nach der Schälung ca. ½ Jahr getrocknet und dann werden für Flaschenkorken mit Top-Qualität 3-6 cm lange Stopfen hergestellt. Diese kosten pro Stück je nach Länge und Qualität 0,20 € bis zu 2,00 €.
- Beste Qualität dehnt sich aus, lässt damit nur geringe Sauerstoffmengen zwischen Flasche und Kork durch. Dies ist immer noch der ideale Verschluss für Weine, die länger gelagert werden sollen.
- Beim Einführen des Korkens wird Wachs verwendet, um den Korken in die Flasche zu stopfen.
- Durch eine unsinnige EU-Verordnung müssen Korken in Norm geschliffen werden, was der Dichtwirkung von Naturkorken abträglich ist.



# Wein ist GAIL



## ❖ Info - Weinwissen

Thema: Weinverschlüsse

### Naturkorken

- Die Korkindustrie bietet in den Mittelmeerländern ca. 100.000 Arbeitsplätze.  
Es gibt 2,2 Mio. Hektar Korkwälder, die im Ökosystem eine wichtige Rolle spielen. Die EU gibt Zuschüsse zum Aufbau von Korkwäldern (Zuwachs derzeit 4 % p.a.).
- Durch die frühere Monopolstellung wurden Investitionen vernachlässigt  
Ergebnis: Schlechtere Qualität.
- Durch korkelnden Wein wird allein in Deutschland jährlich ca. „Wert“ von geschätzten 70-150 Mio. Euro weggeschüttet.





# Wein ist GAIL



## ❖ Info - Weinwissen

Thema: Weinverschlüsse



- Erstklassiger Naturkork ist durch die zunehmende weltweite Produktion hochwertiger Weine knapp und teuer geworden. Gut abgelagerten Kork gibt es kaum mehr. Für die Winzer ist dies ein zunehmendes Problem.

### 3. Sonstige Verschlüsse

#### - Presskorken

Viele Flaschen die Weine für den schnellen Verbrauch beinhalten, werden mit Presskorken versehen, die aus schlechterem Material oder Resten (Granulat) zusammengeklebt werden, diese Korken schließen die Flaschen nicht so dicht ab. Der Wein verdirbt schneller. Presskorken sind anfälliger für die Korkmotte, die den Kork zerstört.

- **Drehverschlüsse** schliessen die Flaschen gut ab, sind aber bei Weinliebhabern verpönt.

- **Plastikkorken** sind nur für Weine geeignet, die nicht lange lagern sollen.

- **Kronkorken** verschließen zwar luftdicht sind aber unansehnlich und für gute Produkte aus Marketinggründen nicht einsetzbar.

- **Glasverschlüsse** könnten eine Lösung der „Kork“-Problematik bringen. Allerdings ist das Herstellungsverfahren teuer. Auch schließen diese Verschlüsse dicht ab. Es gibt aber aktuelle Untersuchungen, die die Notwendigkeit der Sauerstoffzufuhr bei Lagerwein bezweifeln. Auch wegen der Kosten zur Umrüstung der Maschinen stehen viele Weinerzeuger den neuen Verschlüssen negativ gegenüber.



# Wein ist GAIL



## ❖ Info - Weinwissen

Thema: Weinverschlüsse



### 4. Korkgeschmack

- ❖ „Korkeln“ ist eine chemische Reaktion! Z. B. können mit Chlor gebleichte Korke mit dem im Kork enthaltenen Phenol eine Substanz (TCA genannt) entstehen lassen, die den Korkgeschmack in den Wein bringt, obwohl der Kork makellos aussieht. Auch Chlor in der Luft und Schimmelpilze lösen Reaktionen aus, die zu Korkgeschmack führen.
- ❖ Schimmel auf der Korkoberseite macht nichts, kommt z. B. von der Feuchtigkeit im Keller.
- ❖ Feuchte Korke soll/kann man auswechseln, aber probieren ob der Wein noch gut ist.
- ❖ Korkwein kann verkocht werden. Beim Kochen verschwindet der Korkgeschmack.

### Korktest: Wenn man unsicher ist ob der Wein korkt:



- > ein paar Schluck in ein leeres Glas
- > gleiche Menge Wasser zufüllen
- > Wein wird dadurch verdünnt, der wasserunlösliche Korkgeruch nicht
- > wenn das verdünnte Getränk nicht korkt, ist der Wein O.K.



# Wein ist GAIL



## ❖ Info - Weinwissen

### 5. Weitere Info's zum Thema

- ❖ „Winzer die sich viel Arbeit machen, nehmen gute Verschlüsse, die ihre Produkte bestens „abschließen“.
- ❖ Flaschen sollen liegend lagern, damit der Korken feucht und elastisch bleibt.
- ❖ Plastikkapseln auf Flaschen dienen der Dekoration bzw. der Wiedererkennung z. B. im Weinlager.
- ❖ Eine Entwicklung zu alternativen Verschlussarten wird wegen der vorgeannten Probleme weitergehen.

### GAIL's Fazit:

**Ein guter Wein braucht einen guten Verschluss !!  
Der Verschluss ist ein Kriterium für ein lagerfähiges Produkt.**





# Wein ist GAIL



## ❖ Neue Themen

### Wein-Etikettierung in der nächsten Ausgabe

#### Weitere Themen folgen:

- ❖ Weinlagerung
- ❖ Supermarkt-Wein
- ❖ Kosten der Weinherstellung
- ❖ Arbeit im Weinberg
- ❖ Kellerarbeit
- ❖ Kosten der Weinherstellung



#### Ferner werden sukzessive die Weinregionen der Gardaseeegend komprimiert dargestellt:

- ❖ Valpolicella
- ❖ Soave
- ❖ Custoza
- ❖ Lugana
- ❖ Bardolino
- ❖ Trentino“



**Viel Spaß beim Lesen ! Wenn Sie wollen, können Sie diese Broschüre an Freunde/ Bekannte weiterleiten oder/und uns deren E-Mail-Adresse zuleiten.**

**Über ein feed-back oder weitere Anregungen würden wir uns freuen !**