

Leimton und Presskork

Eine hinreichend bekannte und sensorisch einfach zu identifizierende Erscheinung ist der klassische Korkton. Er macht beim Naturkork den Hauptanteil der durch Kork hervorgerufenen Fehltonen aus. Zweifellos kann er bei allen aus Kork hergestellten Verschlüssen auftreten. Bei den sogenannten Press- oder Agglomeratkorken steht jedoch ein anderer Fehlton im Vordergrund der Weinsensorik, den man Leimton nennt.

Über den Leimton wird in der Weinbranche wenig gesprochen, was u. a. darauf zurückzuführen ist, dass er mit gleichmäßiger Intensität in allen Flaschen einer Füllung vorliegt, nachdem er einmal als solches in Erscheinung getreten ist. Der Fehlton wird dann meist mit einer negativen Entwicklung des Weines in Verbindung gebracht, da im Gegensatz zum Korkton die sensorisch leicht nachvollziehbaren Unterschiede zwischen verdorbenen und unbelasteten Flaschen nicht vorliegen. Während zahlreiche Erzeuger den Leimton überhaupt nicht kennen, weil ihnen die sensorische Sensibilität fehlt oder sie ihre Weine nach dem Abfüllen nie mehr verkosten, führt er bei einigen Verbrauchern zu ausgesprochenen Aversionsreaktionen. Darüber hinaus ist er nur selten Grund zur Beanstandung bei der Qualitätsweinprüfung, weil er meist mit einer zeitlichen Verzögerung auftritt. Anders ist es nicht zu erklären, dass Presskorken immer noch als Flaschenverschluß Verwendung finden und das Bewußtsein für die Problematik des Leimtons unterentwickelt ist. Doch wie kommt es zum Leimton?

Agglomeratkorken werden aus dem Material hergestellt, das bei der Produktion von Naturkorken übrigbleibt. Diese Korkreste werden zu Korkschat zerkleinert, der nach Zusatz eines Klebstoffs mittels unterschiedlicher Verfahren zu den bekannten Korken geformt wird. Durch das Vermahlen des Korkmaterials werden mit dem Korkton belastete Korkpartien mit unbelasteten Partien vermischt. Aus diesem Grund ist auch der Korkton, sofern er in einer Charge von Presskorken auftritt, gleichmäßig über alle Flaschen der betreffenden Füllung hinweg festzustellen.

Zum Verkleben des Korkschatres zu Presskorken können lösungsmittelhaltige Klebstoffe oder Bindemittel auf der Basis von Kasein oder Polyurethan zum Einsatz kommen. Die genaue Zusammensetzung einschließlich der unterschiedlichsten Additive ist unbekannt. Auf jeden Fall haftet den neuen, zur Verarbeitung kommenden Presskorken noch kein Fehlton an, so dass das verwendete Bindemittel als solches nicht die Ursache für den Leimton sein kann. Dieser tritt erst dann auf, wenn die Korken längere Zeit mit Wein oder einer alkoholischen Modelllösung in Kontakt waren. Dabei entsteht das 1,2,3,4-Tetrahydronaphthalin (THN), welches den Leimgeruch hervorruft. THN dient in der Industrie als Lösungsmittel für Fette und Wachse und ist darüber hinaus wesentlicher Bestandteil des Terpentinölersatzes. Offensichtlich kommt es im Verlauf der Lagerung zu einer chemischen Reaktion zwischen Bestandteilen des Klebstoffs und des Weines, die zur Bildung von THN führt. Ob über das THN hinaus weitere Substanzen am Leimton beteiligt sind, ist zur Zeit nicht bekannt.

Die Geschwindigkeit und Intensität, mit der ein Leimton entsteht, hängt von verschiedenen Faktoren ab. Dabei spielen eine Rolle:

- die Konzentration der Ausgangssubstanz, die mit dem Weinhaltstoff zu THN reagiert,
- die Lagertemperatur,
- die Migrationsgeschwindigkeit aus dem Korken heraus, und
- die Weinmatrix bzw. maskierende Effekte durch Aromastoffe des Weins.

Praktisch alle der für Wein angebotenen Agglomeratkorken führen in einem mehr oder weniger kurzen Zeitraum zum Auftreten eines Leimtons. Ausnahmen von dieser Regel sind selten. Im ungünstigsten Fall ist der Leimton bereits zwei Wochen nach dem Abfüllen deutlich wahrnehmbar. Nach spätestens einem halben Jahr sind fast alle mit solchen Materialien verschlossenen Weine davon in Mitleidenschaft gezogen. Der Fehlton ist einfach nachvollziehbar, wenn der gleiche Wein mit verschiedenen Verschlüssen abgefüllt wird. Eine unterschiedlich starke sensorische Beeinflussung beim Vergleich von mehreren Flaschen der gleichen Weinpartie muß unter identischen Lagerbedingungen dem Verschluß

(wem oder was denn sonst) angelastet werden, zumal sich diese Unterschiede bei der Überprüfung von Korken mittels neutraler Testlösung in gleicher Weise abzeichnen.

Wegen seiner negativen sensorischen Beeinflussung ist der Presskork als Verschluß ungeeignet oder bestenfalls für Billigstweine akzeptabel, die innerhalb weniger Wochen oder Monate konsumiert werden. Diese Tatsache sollte man dem Anwender nicht vorenthalten, zumal sich daraus auch rechtliche Implikationen ergeben. Kork unterliegt als Bestandteil der Verpackung zweifelsfrei dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG). Dort ist festgelegt, dass ein Inverkehrbringen des Verpackungsbestandteiles nur dann zulässig ist, wenn weder gesundheitlich bedenkliche, noch geruchlich oder geschmacklich störende Stoffe auf das Lebensmittel übergehen. Korkpartien mit einer erhöhten oder gar systematisch auftretenden Fehlerquote stehen somit im Widerspruch zum LMBG.

Der Verbundkork ist ein technischer Ansatz, das Auftreten des Leimtons zu verzögern oder vollständig zu unterbinden. Dazu wird eine Scheibe aus Naturkork an der Stirn- oder Weinseite mit dem Korkzylinder fest verklebt. Auf diese Weise wird der Wein vom Agglomerat-Anteil des Korkens ferngehalten und die Geschmacksneutralität verbessert. Die Migration der löslichen Bestandteile des Klebers in den Wein wird nun durch die Qualität der Naturkorkscheibe kontrolliert. Je geringer die Porosität des Naturkorkanteils, desto besser sein Abdichteverhalten gegenüber löslichen Leimkomponenten.

Die für Wein angebotenen Verbundkorken sind tatsächlich in der Lage, das Auftreten des Leimtons zu verzögern, kaum jedoch vollständig zu unterbinden. Besser ist die Situation für Sektkorken. Da allein aus Kostengründen keine einteiligen Naturkorken mehr für Sekt auf dem Markt zu finden sind, ist der Verbundkork die Regel. Seine geschmackliche Neutralität wird erreicht, indem oft zwei oder drei Naturkorkscheiben auf der Stirnseite übereinander aufgeklebt werden. Dabei wird der Qualität des Naturkorkanteils zum Teil größere Bedeutung beigemessen, als es bei den billigeren Verbundkorken für Wein der Fall ist. Die tendenziell bessere Qualität der Sektkorken zeigt, dass auch Verbundkorken für Wein durchaus Spielraum für technische Verbesserungen offenhalten, um die Problematik des aus dem Agglomerat-Anteil resultierenden Leimtons zu minimieren.