

Ist Kork die einzige Alternative?

In Sachen Weinverschlüsse scheiden sich die Geister. Während die einen auf keinen Fall auf das vertraute «Plopp» verzichten wollen, weisen die anderen auf die Gefahr von Korkgeschmack hin.

Für Liebhaberinnen und Liebhaber eine grauenhafte Vorstellung: Aus feierlichem Anlass wird eine grosse Flasche geöffnet, ein 30 Jahre alter Barolo – und dann ertönt ein schrilles Knirschen. Mit zwei Umdrehungen ist die Flasche geöffnet, aber eine festliche Stimmung will sich nicht so recht einstellen.

Zu wenig edel

Die Zapfen-Liebhaberei sei nur Folklore, argumentieren die Korkgegner. Die Zukunft gehöre wahlweise dem Drehverschluss, dem Glaspfropfen, dem Kunststoffzapfen oder gar dem Kronkorken.

Alle diese Varianten scheinen Nachteile zu haben. Der Kronkorken beispielsweise wird als weinunwürdig empfunden; ausserdem lässt sich die Flasche nicht wieder verschliessen. Auch den Kunststoffpfropfen haftet das Image von «billig» an. Ebenso Komposit- bzw. Presskorken, zudem ist die Vorstellung von Leim, der mit Wein in Berührung kommt, vielen unbehaglich.

Glas? Drehverschluss?

Wesentlich nobler wirken die Glaspfropfen. Hier hält sich aber hartnäckig die Meinung, dass der Silikonring, der die Dichtheit sicherstellt, mit der Zeit brüchig werden könne. Bleibt der Drehverschluss. Aktuelle Varianten gibt es mit abgestimmter Sauerstoffdurch-



Klassischer Naturkorken, Drehverschluss, Presskorken, Kunststoffkorken, Glaspfropfen.

lässigkeit. Zudem gibt es bereits Studien, in denen die Alterungsfähigkeit von Weinen mit Drehverschluss bestätigt wird. Und dies ohne Korktongefahr, die droht, wenn der klassische Korken mit Trichloranisol (TCA) behaftet ist, was den berüchtigten Korkschmecker verursacht.

Zapfenrecycling bei der EGB

Insbesondere jüngere Weinliebhaberinnen und -liebhaber stehen den neuen Verschlussarten offen gegenüber. Aktuell werden weltweit aber im-

mer noch 60-80% aller Weine mit Korken verschlossen. Für den Abfall sind sie viel zu schade. Was also soll damit geschehen?

Hier leistet die EGB ein Musterbeispiel der Kreislaufwirtschaft: «Wir unterstützen die Stalldrang GmbH, welche die Schlössli Schür in Kirchdorf saniert», erläutert Martin Glaus, Präsident der EGB-Verwaltung. «Nicht nur spenden wir jährlich einen Betrag, sondern liefern auch die von unseren Kunden gesammelten Korken. Die werden dort geschreddert

und mit Lehm und Wasser zusammen zu Bausteinen für den Umbau verarbeitet.»

Zum Beispiel Giribaldi

Sowohl auf klassische wie auch auf Presskorken setzt man beim Piemonteser Weingut Giribaldi. Der Barolo Rava ist ein aus der Nebbiolo-Traube gewonnener Biowein, der zunächst 30 Monate in gebrauchten Barriques reift, bevor er auf Flaschen gezogen wird und noch einmal einige Zeit bei 16 Grad dem Vertrieb entgegenschlummert.



Das Urteil von Weinchecker.ch:

Jürg Freudiger:

Strahlendes, sehr klares Rubin. Traumhafter, geradezu überbordender, würziger Kirschduft. Gern jetzt, gern viel! Am Gaumen mit sehr viel Druck, dabei äusserst elegant. Zeigt viel dunkle Kirschfrucht, dazu Andeutungen von Rumtopf, jedoch gleichzeitig nobel, geradezu aristokratisch wirkend. Gutes Süss-Säurespiel. Es sind noch viele Tannine vorhanden, aber sie rollen bereits herrlich über den Gaumen. Der Wein bleibt minutenlang im Mund präsent. Rund vier bis fünf Jahre von der perfekten Trinkreife entfernt.

Gesamturteil: Sehr starker Barolo zu einem verblüffenden Preis: **18/20**

Thorsten Kaletsch:

Mittleres Rubingranat mit orange-bräunlichem Einschlag und aufhellenden Rändern. Intensive, einladende Nase mit dunkler und rotbeeriger Frucht, Pfeffer, Vanille und einem Hauch Zedernholz: sehr

delikat! Am Gaumen breit und voluminös, aber bereits sehr abgerundet. Auch hier beerig, mit viel Säure, filigranen Gerbstoffen und Extrakt. Wird im Glas immer duftiger, deshalb momentan dekantieren.

Gesamturteil: Für die nächsten zehn Jahre ein sicherer Wert, aber schon jetzt ein Genuss: **18/20**



Bezugsquelle:



Einkaufsgenossenschaft Biel
Schwanengasse 22
2503 Biel
www.egbiel.ch

Le liège est-il la seule alternative ?

Les avis divergent en matière de bouchons de vin. Alors que certains ne veulent en aucun cas renoncer au « plop » familial, d'autres soulignent le risque de goût de bouchon.

Une idée horrible pour les amateurs : à l'occasion d'une fête, on ouvre une grande bouteille, un Barolo de 30 ans d'âge, et soudain, un grincement strident retentit. En deux tours, la bouteille est ouverte, mais l'ambiance festive tarde à s'installer.

Pas assez noble

L'engouement pour les bouchons en liège n'est que folklore, affirment les détracteurs du liège. L'avenir appartient soit au bouchon à vis, soit au bouchon en verre, soit au bouchon en plastique, soit même à la capsule.

Toutes ces variantes semblent présenter des inconvénients. La capsule, par exemple, est considérée comme indigne du vin ; de plus, la bouteille ne peut pas être refermée. Le bouchon en plastique a également une image « bon marché ». Il en va de même pour les bouchons composites ou agglomérés, sans compter que l'idée que de la colle entre en contact avec le vin met beaucoup de gens mal à l'aise.

Verre ? Bouchon à vis ?

Les bouchons en verre semblent beaucoup plus nobles. Mais l'opinion selon laquelle l'anneau en silicone qui assure l'étanchéité peut devenir cassant avec le temps persiste. Il reste donc le bouchon à vis. Il existe actuellement des variantes avec une perméabilité



Bouchon classique en liège naturel, bouchon à vis, bouchon en liège aggloméré, bouchon en plastique, bouchon en verre.

à l'oxygène adaptée. De plus, des études ont déjà confirmé la capacité de vieillissement des vins bouchés avec des bouchons à vis. Et ce, sans le risque de goût de bouchon qui menace lorsque le bouchon classique est contaminé par du trichloroanisole (TCA), responsable du fameux goût de bouchon.

Recyclage des bouchons chez EGB

Les jeunes amateurs de vin, en particulier, sont ouverts aux nouveaux types de bouchons. Cependant, 60 à 80 % de tous

les vins dans le monde sont encore bouchés avec du liège. Ils sont bien trop précieux pour être jetés. Que faire alors ?

EGB donne ici un exemple parfait d'économie circulaire : « Nous soutenons la société Stalldrang GmbH, qui rénove les Schlössli Schür à Kirchdorf », explique Martin Glaus, président de l'administration de l'EGB. « Non seulement nous faisons un don annuel, mais nous fournissons également les bouchons en liège collectés par nos clients. Ceux-ci sont broyés sur place et mélangés à de l'argile et de

l'eau pour être transformés en briques destinées à la rénovation. »

L'exemple de Giribaldi

Le domaine viticole piémontais Giribaldi utilise aussi bien des bouchons classiques que des bouchons en liège aggloméré. Le Barolo Ravera est un vin biologique issu du cépage Nebbiolo, qui mûrit d'abord pendant 30 mois dans des barriques usagées avant d'être mis en bouteille et de reposer encore quelque temps à 16 degrés avant d'être commercialisé.



Le verdict de Weinchecker.ch :

Jürg Freudiger:

Rubis brillant et très clair. Nez fantastique, presque exubérant, aux arômes épicés de cerise. À déguster dès maintenant, et en grande quantité ! Bouche très puissante, mais extrêmement élégante. Beaucoup de cerise noire, avec des notes de rumtopf, mais en même temps noble, presque aristocratique. Bon équilibre entre douceur et acidité. Il y a encore beaucoup de tanins, mais ils roulent déjà merveilleusement sur le palais. Le vin reste présent en bouche pendant plusieurs minutes. Il lui faudra encore quatre à cinq ans pour atteindre sa maturité optimale.

Note globale : un Barolo très puissant à un prix étonnant : **18/20**

Thorsten Kaletsch:

Robe rubis grenat moyen avec des reflets orange-brun et des bords clairs. Nez intense et invitant avec des arômes de fruits noirs et rouges, de

poivre, de vanille et une touche de bois de cèdre : très délicat ! Large et volumineux en bouche, mais déjà très rond. Ici aussi, des arômes de baies, avec beaucoup d'acidité, des tanins délicats et de l'extrait. Devient de plus en plus parfumé dans le verre, il est donc préférable de le décanter pour l'instant.

Note globale : une valeur sûre pour les dix prochaines années, mais déjà un délice aujourd'hui : **18/20**



Source d'approvisionnement :



Coopérative d'achat de Bienne, rue des Cygnes 22, 2503 Bienne, www.egbiel.ch