

W A R E N K U N D E

Wein

Stiftung
Warentest

test



Dabei fällt die Sektsteuer gar nicht für alles an, was prickelnd ins Glas fließt. Ausgenommen sind nämlich Perlweine, die weniger als 3 bar Druck aufweisen. Dazu gehört nicht nur der so beliebte Prosecco Frizzante, der nur so heißen darf, wenn er aus dem italienischen Venetien oder Julisch Venetien oder Friaul-Julisch-Venetien stammt. In seinem Mode-Gefolge schwimmen auch andere Weine mit, auf deren Etikett blumige Begriffskombinationen mit „Secco“ zu lesen sind.

Behalten Sie das im Hinterkopf, wenn Sie im Laden die Preise für verschiedene Prickler vergleichen. Liegen ein Prosecco Frizzante und ein Sekt preislich auf ähnlicher Ebene, dann ziehen Sie beim Sekt in Gedanken die Sektsteuer ab – erst dann werden die Preise wirklich vergleichbar.

30

Sekunden

Fakten

5 – 8 €

geben die Deutschen für einen Liter Wein aus. Das jedenfalls glaubt die Mehrheit der Befragten. Tatsächlich liegt der Durchschnittspreis deutlich darunter.

2,52 €

bezahlten die Deutschen 2010 für einen Liter Wein.

2,89 €

waren es im Jahr 2016.

3,11 €

sind die Deutschen im Jahr 2016 durchschnittlich bereit gewesen, für einen Liter Wein zu zahlen. Also etwas mehr, als sie tatsächlich ausgegeben haben.

Verpackung und Verschluss

Muss es eine Glasflasche mit Naturkorken sein oder steckt im Karton mit Plastik-Weinschlauch ebenfalls Trinkbares?

Natürlich kommt es in erster Linie auf den Inhalt an, aber in welcher Verpackung der Wein zum Käufer gelangt, spielt auch eine Rolle: Zum einen schlagen sich die Kosten für die Umverpackung im Weinpreis nieder. Zum anderen lässt die Verpackung mitunter auf die Qualität des Inhalts schließen – und hat nicht unerheblichen Einfluss auf die Lagerfähigkeit des Weins.

Die Weinflasche

Die meisten Weine werden in Glasflaschen abgefüllt, von der es zwei Hauptformen gibt. Die Burgunderflasche ist bauchiger und hat keine Schulter; das heißt, sie verjüngt sich allmählich hin zum Flaschenhals. Bordeauxflaschen dagegen besitzen eine insgesamt schlankere Gestalt und eine deutliche Schulter, auf der der schmale Flaschenhals sitzt. Traditionell werden Weine aus der Bourgogne in Burgunderflaschen und Weine aus dem Bordeaux in Bordeauxflaschen abgefüllt. Welche der beiden Flaschenformen Winzer außerhalb dieser beiden Gebiete für ihre Weine auswählen, ist ganz ihnen überlassen. Die Flaschenform hat keinerlei Einfluss auf die Qualität des Weins, und sie sagt auch nichts darüber aus. Weitere Flaschenformen mit regionaler Bedeutung sind zum Beispiel die Bocksbeutelflasche für Qualitätsweine aus Franken und die schlanken Schlegelflaschen für deutsche Rieslinge.

Dass für Weine häufiger Flaschen aus Grün- oder Braunglas verwendet werden, hat eine Schutzfunktion: Sie sollen den Inhalt vor zu starker Lichteinstrahlung schützen. Durch klares Glas gelangen UV-Strahlen des Lichts ungefiltert hindurch, was den Wein schneller altern lässt. Leichte Weißweine, die dafür gedacht sind, im aktuellen Jahrgang getrunken zu werden, sind dagegen häufig in weißen Glasflaschen abgefüllt. Das soll ihre Leichtigkeit und Frische unterstreichen.

Die gängigste Flaschengröße ist die 0,75-Liter-Flasche. Sie ist seit den 1970er-Jahren EU-Norm. Dennoch gibt es zahlreiche weitere Flaschengrößen. Wein einfacherer Qualitäten wird auch in Literflaschen oder Zwei-Liter-Flaschen angeboten.

Allerdings kann eine große Flasche auch auf hohe Qualität hinweisen. Denn je hochwertiger der Wein und je größer sein Potenzial zur Lagerung, desto besser eignen sich größere Formate. Wein reift in großen Flaschen langsamer und gleichmäßiger, beispielsweise in der Magnumflasche (1,5 Liter) oder der Doppelmagnum (3 Liter).

Alternative Behältnisse für Wein

Nicht immer kommt Wein in der Glasflasche daher. Dabei lässt sich der Getränkekarton schnell abhandeln: In den Karton werden nämlich ausschließlich einfachste Weine abgefüllt.

Die sogenannte Bag-in-Box-Verpackung dagegen erfreut sich in den letzten Jahren immer größerer Beliebtheit. Der Wein wird dabei unter Vakuum in einen Plastikschauch mit Zapfhahn abgefüllt, der wiederum in einem Umkarton steckt. Es gibt diese Weinschläuche in unterschiedlichen Größen zwischen 3 und 10 Litern. Wein hält sich darin ungefähr ein Jahr, erkennbar am Mindesthaltbarkeitsdatum.

Mittlerweile sind die Qualitäten der Weine, die in den Plastikschauch abgefüllt werden, sehr gut. Der Vorteil dieser Verpackung: Ist der Beutel einmal angezapft, so hält sich der darin enthaltene Wein immer noch bis zu drei Monate lang. Daher eignen sich Bag-in-Box-Weine besonders gut für Haushalte, in denen nur eine Person Wein trinkt, und das unregelmäßig. Schließlich fällt die Haltbarkeit angebrochener Flaschen im Kühlschrank normalerweise deutlich geringer aus. Aber auch bei Grillfest und Picknick zeigen diese Verpackungen ihre Stärken, denn sie sind gut zu transportieren, und alle können sich problemlos selbst bedienen – und das ohne Korkenzieher!

Die Verschlussfrage

In immer mehr Weinflaschen steckt nicht mehr der klassische Naturkorken. Sorgt anfangs vor allem der Schraubverschluss noch für Diskussionen unter Weinliebhabern, so ist die Akzeptanz der alternativen Verschlüsse inzwischen deutlich gestiegen. Schließlich reduzieren sie die große Angst aller Weinliebhaber: dass nämlich der teuer gekaufte Wein korkt. Interessant ist, dass sich der gleiche Wein anders entwickelt, je nachdem wie und womit die Flaschen, in denen er abgefüllt wurde, verschlossen wurden.

- **Hilfe, der Wein korkt !**

TCA (oder 2,4,6-Trichloranisol) ist der Verursacher des sogenannten Korkschmeckers (korkiger Wein). TCA ist ein chlorhaltiger Kohlenwasserstoff, der zunächst den Korken kontaminiert, dann in den Wein übergeht und sich schließlich als schimmlicher Muffton bemerkbar macht. In den verschiedenen Phasen der Korkherstellung kann das Korkmaterial in Kontakt mit chlorhaltigen Mitteln kommen. In den 1990er-Jahren lag die durchschnittliche Korkrate pro Weingut bei etwa 3 Prozent. Mit Zunahme des weltweiten Weinangebots und der erhöhten Nachfrage nach Naturkorken schnellte diese Rate in die Höhe – bis zu 9 Prozent und mehr, wodurch der Wunsch nach alternativen Verschlüssen aufkam. Trotz verbesserter Produktionsabläufe in der Korkherstellung kann der Korkschmecker nicht ganz ausgeschlossen werden. Es gibt zwar Prüfverfahren, die kontaminierte Korkpartien aufdecken, diese sind allerdings sehr kostenintensiv und für einfache Korkqualitäten nicht üblich.

Naturkorken

Hergestellt aus der Rinde der Korkeiche, wird der Naturkorken seit Jahrhunderten als elastisches Material zum Verschließen von Weinflaschen verwendet. Es gibt verschiedene Güteklassen, die von dem Weinproduzenten entsprechend der Qualität des Weins ausgewählt werden: vom einfachsten, sehr kurzen Korken aus Korkgranulat bis hin zu langen Korken von bis zu 6 Zentimetern, die aus einem Stück Kork geschnitten und für hochwertige, lagerfähige Weine verwendet werden.

Je einheitlicher, glatter und länger der Korken, desto länger kann der Wein gelagert werden. Nach 20 bis 25 Jahren ist der Wein allerdings auch durch den längsten und hochwertigsten Korken gezogen. Eine gute Abdichtung ist dann nicht mehr gewährleistet. Weinflaschen, die mit einem Naturkorken verschlossen sind und länger als zwei Jahre lagern, sollten in liegender Position aufbewahrt werden, damit der Korken nicht austrocknet.

Die Nachteile dieses Verschlusses: Fehlerhafte Korken können den Wein untrinkbar machen. Außerdem sind hochwertige Naturkorken verhältnismäßig teuer, denn das Naturmaterial Kork ist knapp. Deshalb kann die riesige Menge an Weinen aus aller Welt heute nicht mehr ausschließlich mit Naturkorken verschlossen werden.

Schraubverschluss

Der Schraubverschluss brauchte in Deutschland ein paar Jahre, bis er von den Verbrauchern akzeptiert wurde. Ursprünglich wurden nur einfachste Weinqualitäten damit ausgestattet, und so war es lange Zeit so manchem peinlich, vor den Augen von Gästen eine Weinflasche mit Schraubverschluss zu öffnen. Viel Aufklärungsarbeit und Beharrlichkeit der Winzer haben dazu geführt, dass sich der Verschluss heute sehr gut etabliert hat und von manch einem sogar in seiner Handlichkeit bevorzugt wird.

Neben dem Naturkorken ist der Schraubverschluss tatsächlich die beste Möglichkeit, eine Weinflasche zu verschließen. Langzeitstudien über mehrere Jahrzehnte haben bewiesen, dass auch Weine mit Schraubverschluss über viele Jahre gelagert werden können. Sie entwickeln sich nur etwas anders als Weine mit Naturkorken. Aber ein Reifungsprozess findet auch hier statt. Leichte Weiß- und Roséweine halten sich sogar etwas länger frisch, wenn sie in einer Flasche mit Schraubverschluss sind.

Weine in Flaschen mit Schraubverschluss können auch stehend gelagert werden. Beim Stapeln und Transportieren sollten Sie allerdings aufpassen, dass der Verschluss nicht beschädigt wird. Nur zu leicht bekommt er kleine Dellen oder gar Risse, durch die Sauerstoff an den Wein gelangt, sodass er oxidiert.

Kunststoffkorken

Der Korken aus elastischem Kunststoff wurde zu einer Zeit entwickelt, als der Schraubverschluss noch um Akzeptanz kämpfte. Viele Konsumenten hingen lange an dem

Ritual des Weinöffnens mit dem Korkenzieher. Der Kunststoffkorken gibt Traditionalisten das vertraute „Plopp“-Gefühl, ohne dass sie Korkschmecker befürchten müssen.

Auch heute wird der Kunststoffkorken noch häufig eingesetzt. Es gibt verschiedene Herstellungsverfahren und Qualitäten. Nicht alle garantieren eine längere Haltbarkeit der Weine, da durch manche dieser Verschlüsse schneller Sauerstoff in die Flasche eintreten kann.

Glasstopfen

Der Glasstopfen ist dagegen nur vereinzelt zu finden. Manche Weingüter aus Deutschland und Österreich verwenden den Verschluss. Er wirkt sehr elegant und stylisch. Die Crux daran ist, dass Flaschenhersteller und Produzenten von Stopfen eng zusammenarbeiten müssen, um eine optimale Dichte garantieren zu können. Wenn dies der Fall ist, kann der Stopfen auch für lagerfähige Weine eingesetzt werden. Aufgrund der hohen Kosten für den Verschluss selbst, aber auch für spezielle Weinflaschen und Apparaturen an den Füllmaschinen konnte er sich aber nicht flächendeckend durchsetzen.

Kronkorken

Was sich bei nahezu allen anderen Getränken durchgesetzt hat, konnte beim Wein nicht wirklich Fuß fassen. Der Kronkorken ist zwar eine gute Alternative zum Naturkorken, wird aber bei den Verbrauchern nicht wirklich gern gesehen – er wird mit günstigen Limonaden und Bier in Verbindung gebracht und wirkt nicht hochwertig genug. Außerdem lässt sich eine angebrochene Flasche mit einem Kronkorken auch nicht wieder verschließen. Trotzdem spielt er in der Weinwelt an anderer Stelle eine wichtige Rolle: Bei der Herstellung von Schaumweinen wie Sekt wird er eingesetzt, um die Flasche während der zweiten Flaschengärung zu verschließen ([siehe Seite 170](#)).