

Zapfless



FAZ - Frequently Asked Zäpfs

Was sind denn jetzt alle konkreten Vorteile des Drehverschlusses?

Der Drehverschluss...

- schützt den Wein ideal
- eignet sich perfekt für lange Lagerung
- ist sehr praktisch

Inwiefern ist der Drehverschluss sehr praktisch?

Weine mit Drehverschluss eignen sich besonders für unterwegs, für Picknicks und generell für alle Anlässe draussen in der Natur.

Die Aufbewahrung im Kühlschrank ist auch nach Öffnung der Flasche liegend möglich. Der Kühlschrank verhindert dabei die Oxidation und ermöglicht somit den Genuss eines Weines über mehrere Tage. Ich empfehle Ihnen dies sehr, auch für Rotweine! Einen Rotwein kann man dann einfach eine Stunde vor Genuss aus dem Kühlschrank nehmen, wobei er sich auch im Glas rasch auf Zimmertemperatur erwärmt.

Festanlässe werden entspannter, da man sicher sein kann, dass die Gäste keinen Wein beanstanden müssen, weil er eben "Zapfen" hat oder, noch schlimmer, wenn darüber gerätselt wird, ob er denn Zapfen habe, weil er zumindest dumpf riecht und nicht so richtig schmeckt.

Ein Drehverschluss ist leichter zu öffnen als ein Wein mit Korkverschluss. Es gibt Leute, die das Hantieren mit einem Korkenzieher als unangenehm empfinden.

Warum ist Ihnen der Drehverschluss so wichtig?

Ich habe den Wunsch, einen Wein immer so erleben zu dürfen, wie ihn der Winzer gedacht hat. Dies führte mich dazu, grossen Wert auf einen Flaschenverschluss zu legen, der den Wein geschmacklich nicht beeinträchtigen kann.

Und so habe ich beschlossen, den Drehverschluss zum Grundkriterium zu machen für Weine in meinem Sortiment. Dadurch schliesse ich das Thema Korkfehler aus. Der Fokus liegt vollständig auf der Qualität, dem Charakter und der Geschmacksvielfalt meiner Weine.

Moment, gibt es nicht auch andere Verschlüsse, die den Wein nicht verfälschen?

Doch und vielleicht kommen noch mehr dazu in Zukunft. Momentan gibt es noch den Glasverschluss und „Bag in Box“. Beide sind jedoch (noch?) nicht so weit verbreitet, weshalb der Grossteil meines Sortiments unter Drehverschluss sein wird.

Was ist Zapfless?

Zapfless ist meine Wortkreation und heisst ohne Zapfen. Ein Zapfen ist sowohl der Kork, der die Weinflasche verschliesst als auch der bekannte Weinfehler, der Weine dumpf und muffig macht.

Vorwiegend werden meine Weine Drehverschluss haben, aber ich werde dranbleiben und auch andere Alternativen anbieten, sobald ich sie aufgespürt habe.

Generell ist es so, dass sich der Drehverschluss als die beste Möglichkeit herausgestellt hat, den Wein sowohl ideal zu schützen als auch jahrelange Lagerung zu ermöglichen.

Wieso Zapfless?

Aufgrund jahrelanger Erfahrung bin ich zum Schluss gekommen, dass der Korkverschluss zu viele Weine fehlerhaft macht und dass ein schönes, zwei-minütiges Ritual - das Entkorken eines Weines - das Risiko von Fehltonen im Wein nicht rechtfertigt. Ich habe dieses Thema mit unzähligen Experten, Händlern und Winzern diskutiert. Viele von uns sind zum Schluss gekommen, dass nur eine Lösung ohne Kork wirkliche Abhilfe schafft. Gewöhnliche Weinhandlungen und die meisten Winzer in Europa setzen auf Weine sowohl mit als auch ohne Korkverschluss. Ich jedoch habe mich entschieden, keine Kompromisse einzugehen und nur das zu verkaufen, woran ich glaube. Glücklicherweise gibt es bereits jetzt viele tolle Weine unter Drehverschluss und es kommen stetig neue dazu. Ich werde die besten davon - in verschiedenen Stilrichtungen und Preissegmenten - für Sie aufspüren!

Was genau ist eigentlich „Zapfen“?

Ca. 5% aller Weine mit Korkverschluss haben einen massiven Fehlton, und sogar bis zu 20% leiden an einem leichten Fehler, der oft nicht als Korkfehler identifiziert wird. Stattdessen denkt der Geniesser, dass der Wein an sich schlecht sei oder dass man "einen schlechten Tag habe" und den Wein deshalb nicht (mehr) gut finde. Der Korkfehler wird durch eine Chemikalie namens TCA (Trichloranisol) verursacht. Sie entsteht als unerwünschtes Nebenprodukt während der Bleichung des Korks mit Chlor. Schon ein Milliardstel Gramm (!) genügt für sehr geübte Nasen, einen Korkfehler wahrzunehmen und den Wein somit als ungeniessbar zu identifizieren. Anders ausgedrückt: Die Chemikalie TCA ist derart stark, dass wenige Gramm davon einen grossen See stinken lassen würden.

Wenn der Drehverschluss so supergeil ist, wieso sind Sie dann die einzige Weinhändlerin, die ihn für alle ihre Weine will?

Irgend jemand muss ja Vorreiterin sein!

In Australien und in Neuseeland haben fast 100% aller Weine einen Drehverschluss. In Europa wird der Drehverschluss momentan noch vorwiegend für Weissweine und günstigere Rotweine eingesetzt und er wird in diesen Segmenten auch ziemlich gut akzeptiert. Der Grund, warum es in Europa nur vereinzelte Topweingüter gibt, die für alle ihre Weine (also auch Weine, die 30 Franken oder mehr kosten) den Drehverschluss einsetzen, ist das Image, das dem Drehverschluss immer noch anhaftet. Hinzu kommt, dass das Ritual des Entkorkens vielen sehr wichtig ist, und zwar insbesondere bei teuren Weinen. Ich verstehe diese Sicht sehr gut und auch ich finde das Ritual des Entkorkens an sich sehr schön, ziehe die Vorfreude auf einen einwandfreien Wein unter Drehverschluss aber der "Kork-Romantik" vor. Kostbare Lagerweine sollten überdies oft dekantiert werden. Dies ist auch ein sehr schönes Ritual, welches durch den einwandfreien Wein, der unter dem Drehverschluss herangereift ist, ideal ergänzt wird.

Könnte man nicht einfach Plastikkorken nehmen? Dann hätte man das Plopp noch!

Plastikkorken haben das Hauptproblem, dass sie ungeeignet sind für die lange Lagerung von Weinen, da sie mit der Zeit spröde werden, deshalb zu viel Luft an den Wein gelangt und ihn dadurch verdirbt. Somit kann man sie nur für Weine, die zum sofortigen Genuss bestimmt sind, einsetzen. Ein weiteres Thema sind die Weichmacher, die für die Produktion von Plastikkorken verwendet werden.

Ist lange Lagerung und Reifung des Weins möglich mit Drehverschluss?

Den Drehverschluss kann man selbst für Weine verwenden, die man 20 Jahre oder noch länger lagern will. Die Weine reifen perfekt, obwohl der Drehverschluss nicht minimal luftdurchlässig ist wie Kork. Die kleine Menge an Luft, die sich im Flaschenhals befindet, ist nämlich ausreichend für eine perfekte Reifung des Weines. Dies wurde von

namhaften Weingütern (unter anderem Château Margaux und Penfolds) bereits vor Jahrzehnten getestet und bestätigt.

Besser geeignet für die Lagerung ist der Drehverschluss deshalb, weil man keinen Ausfall hat aufgrund von Korkfehlern. Besonders bei teuren Lagerweinen ist es wichtig, nicht Jahre später durchschnittlich jede fünfte Flasche wegschütten zu müssen, weil sie "Zapfen" hat. Zurückgeben kann man solche Weine nämlich längst nicht mehr und Ersatz dafür gibt es auch nicht mehr, da sie nicht mehr im Verkauf sind.

Frau Jäckli, gibt es nicht grössere Probleme auf der Welt als Weine mit Zapfen?

Doch.

