

Verschlüsse auf pflanzlicher Basis für Weine mit Alterungspotential

Heute öffnete ich einen etwas zu kühlen Montepulciano d'Abruzzo – Jahrgang 2020 – und war erstaunt, dass der Erzeuger nunmehr Korke mit der Bezeichnung NOMACORC verwendet. Da ich vor Jahren ein Exponat über Kork angefertigt hatte, wollte ich mehr wissen und sah mir die Netzseite dieser Firma an: Mit *Nomacorc Green Line* wurde eine neue »Kategorie« von Verschlüssen geschaffen, sog. PLANTCORC™ Verschlüsse, die aus nachhaltig wachsenden Rohstoffen auf Zuckerrohrbasis hergestellt werden. Durch stetige Innovation, Nachhaltigkeit und kontinuierliche Verbesserung bietet die *Nomacorc Green Line* enorme Verbesserungen bei Performance, Design, und Nachhaltigkeit von Weinverschlüssen.



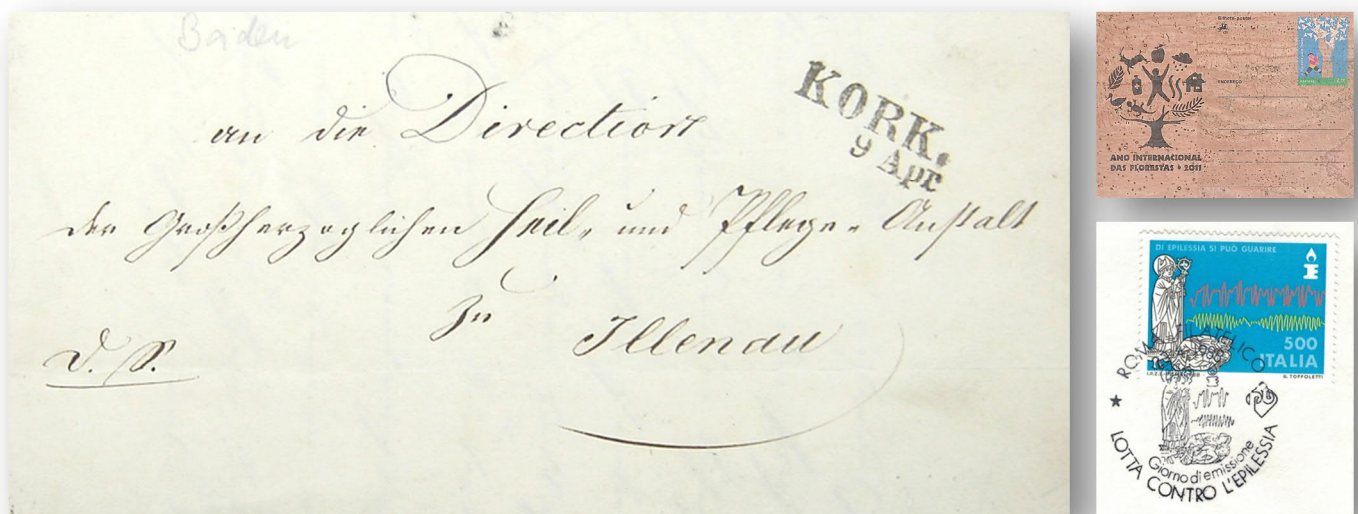
Mein Wein aus Montepulciano war mit einem Korke, der aus Rohstoffen auf Zuckerrohrbasis verschlossen hergestellt wurde, verschlossen (links oben).

Nun muss ich zunächst gestehen, dass Weine bei mir kein *Alterungspotential* haben, denn sie werden in absehbarer Zeit getrunken. Diese Aussage ist also aus meiner Sicht relativ zu bewerten, ausser der Onkel Doktor würde mir verbieten, meinem Körper weiterhin Tannine zuzuführen. Die nächste Ankündigung bezüglich *neuer Kategorie* ist nicht ganz verständlich, denn auch dieser Korke ist rund, 45 Millimeter lang – und er steckte in einem Flaschenhals. Wo liegt der Unterschied zu bisherigen Kategorien? Nachhaltig wachsende Rohstoffe sind heutzutage in vieler Munde. Mir ist Wein dort grundsätzlich lieber, denn er tut dasselbe – altern. Zudem: wird dieser spezielle „Rohstoff“ zur Vollendung gebracht, vermag er einen Abend durchaus zu verschönern.

Nun aber lässt der Hersteller die Katze aus dem Sack – die *neue Kategorie* ist wohl: *Korke auf Zuckerrohrbasis*. Nun frage ich mich natürlich, warum man nicht heimisches Gras verwendet. Wahrscheinlich ist diese Zuckerrohrbasis ein Abfallprodukt – nachdem der Zucker-Sirup aus der Zuckerrohr-Pflanze ausgepresst wurde, bleibt sozusagen der Trester übrig. Der Fachmann bezeichnet diesen Trester als Bagasse. Sie besteht zu 40-60 % aus Cellulose, 20-30 % aus Hemicellulose [pflanzliche Biomasse], 20 % Lignin. Bagasse kann in thermische Energie gewandelt werden, also durch Verbrennung.

Strom auf Mauritius wird zu 30 % aus Bagasse erzeugt. Man kann daraus Briketts pressen, um es zuhause warm zu haben. Auch bei der Papierherstellung kann Bagasse eingesetzt werden; Teller, Schalen und Becher können daraus hergestellt werden [allerdings wurde festgestellt, dass Heissgetränke verarbeitete Kunststoffe aus den Bechern lösen können]. Jedenfalls wäre dieses Geschirr biologisch abbaubar, zumindest wird es so beworben. Aus Bagasse kann Furfural hergestellt werden: Furfural besitzt ein grosses Potential um daraus Plattformchemikalien darzustellen. Ausserdem kann aus Bagasse nach Erhitzung und Zusatz von Kalk und mehrmonatiger Lagerung ein Bodenverbesserer hergestellt und in der Landwirtschaft eingesetzt werden.

Aber auch Korken aus Kork sollen zur Erhaltung der Korkwälder nachhaltig genutzt werden. Der seit 1991 bestehende Aktion "Korke für Kork" liegt die Assoziation des Werkstoffs Kork mit dem Ortsnamen "Kork" zugrunde. Der Name "Kork" steht in der Ortenau/Baden auch als Kurzbezeichnung für die Diakonie Kork, ein Zentrum für Epilepsieerkrankte.



Brief aus Kork (Baden, Vorphila), Ganzsache aus Kork (Spanien – zum Erhalt der Korkbaumwälder, 2011), Stempel und Briefmarke mit Thema Epilepsie (Italien, 1988).

Die spontane Resonanz auf diese Sammelaktion war in der Bevölkerung von Beginn an sehr gut. Aktuell gibt es in Deutschland über 3.000 Sammelstellen, von der Grosssammelstelle eines Recycling-Hofes bis zu der engagierten Schule, Kirchengemeinde oder Privatperson. Durch eine Spedition werden die Korke ab einer Mindestmenge von 5 Kubikmetern bundesweit und in Frankreich abgeholt. Nachdem der gesammelte Kork zu Anfang in den Diakonie-Werkstätten selbst verarbeitet wurde, werden seit 1. Juli 2014 alle gesammelten Korke an eine langjährige Partnerfirma verkauft. Diese vergütete bereits bis dahin den Diakonie-Werkstätten sortierte Natur- und Presskorke für die Weiterverarbeitung zu Korkplatten.

Nun ist der Montepulciano wohl etwas wärmer geworden, auf Gaumen und Abgang hat dies nicht viel gebracht – ob es wohl an NOMACORC liegt?

Exponat zum Thema Kork:

- <https://wirbellose.at/kork-fuer-kork>

Weiterführende Literatur:

- <https://www.vinventions.com/de/nomacorc>
- [Wikipedia](#)
- <https://natuerlichkork.de/nachhaltigkeit/korke-fur-kork/>