

# Der schöne Klick heisst: Der Wein ist rein!

Franz Haas, Südtiroler Spitzenproduzent, füllt seit Jahrgang 2007 ein Fünftel seiner Weine in Flaschen mit Drehverschluss ab. Er ist überzeugt, dass dies für die Weinqualität die beste Lösung ist. Mit einer Vergleichsdegustation im Hotel «Waldhaus» in Sils Maria vermochte er seine These eindrücklich zu beweisen.

Wenn einer wie Franz Haas Biochemie studiert, bevor er den elterlichen Weinbaubetrieb übernimmt, dann kann man davon ausgehen, dass er auch als Weinbauer und Önologe mit wissenschaftlicher Akribie ans Werk geht.

Die ersten Versuche mit Drehverschlüssen liegen bereits 25 Jahre zurück. Das Material, das damals angeboten wurde, befriedigte allerdings nicht. Erst seit in Australien vor ein paar Jahren Produkte mit innerer Zinnfolie auf den Markt kamen, die geschmacklich nach heutigem Wissensstand absolut keinen Einfluss auf den Wein haben, hat er sich wieder intensiver mit dem Thema beschäftigt.

Vier Weine brachte er mit: einen Pinot bianco, einen Traminer aromatico, die weisse Cuvée Manna und einen Pinot nero. Ein Teil der Abfüllung wurde mit Kork, ein Teil mit einem «Schrauber» verschlossen. Identischer Wein – zwei Verschlussysteme, so die Versuchsanordnung. Bei drei der vier Paarungen zeigte sich für eine überwiegende Mehrheit der Verkoster eindeutig, dass die Drehverschlussflaschen den mit Kork verschlossenen qualitativ überlegen waren. Der überzeugendere Wein zeigte sich frischer, klarer, präziser im Ausdruck. Besonders markant waren die Unterschiede bei den delikaten Sorten wie Pinot bianco und Pinot nero; fast schien es, als handelte es sich bei den zwei Abfüllungen um zwei grundsätzlich verschiedene Gewächse.

Tendenziell führte der Kork – wenn teilweise auch nur in Nuancen spürbar – zu dumpfen, leicht bitteren, adstringierenden Weinen.

## Differenziertes Angebot

Auf dem italienischen Markt sieht Franz Haas noch keine Möglichkeit, einen Wein mit Drehverschluss verkaufen zu können. Müller Thurgau und Schiava, die vor allem dort verkauft werden, bietet er nach wie vor nur mit Korkverschluss an. Bei

Weinen, die er in die USA sowie nach Kanada, Australien und Grossbritannien exportiert, haben die Käufer die Wahl. In den genannten Ländern wird der «Schrauber» bevorzugt. In den deutschsprachigen Ländern wächst die Akzeptanz. Hinsichtlich der Rotweine wie Merlot, Cabernet und Lagrein setzt Franz Haas nach wie vor auf Kork, weil er noch über zu wenig Erfahrung mit dem Drehverschluss verfügt. Die Weine müssen je nach Verschlusstyp vor der Abfüllung anders behandelt werden; dies betrifft vor allem Zeitpunkt und Dosierung von Schwefel. Preislich wirkt sich im Verkauf das Verschlussystem nicht aus. Wohl kostet der Drehverschluss bloss 15 Prozent eines guten Korks, dafür schlagen die hohen Investitionskosten für die Drehverschlussanlage massiv zu Buche. <



Franz Haas führt bei einer Vergleichsdegustation im Hotel Waldhaus, Sils-Maria, die Überlegenheit des Drehverschlusses vor.