

PASSIONEN



Real Cork. Real Wine.



Echter Kork, echter Wein

Wenn die Herstellung eines Weins, eines wahrhaft großen Weins, Hingabe und Erfahrung erfordert, so sind viel Wissen, vor allem aber ein unbestreitbares Gütesiegel nötig, um die vielen Aromen und Düfte in einer Flasche zu verschließen: ein Korken aus reinstem Kork.

Wein und Kork. Zwei völlig unterschiedliche Produkte, die sich dennoch perfekt ergänzen.

Seit langem schon teilen sie eine gemeinsame Geschichte, jahrhundertealte Traditionen und unzählige Momente des Vergnügens, belegt durch zahllose historische Hinterlassenschaften: angefangen bei römischen Amphoren, die mit Korken verschlossen wurden, bis hin zu einer der ältesten Flaschen, die man je entdeckt hat. Diese wurde aus einer gesunkenen Galeere geborgen und enthielt einen 350 Jahre alten Portwein, der – man sollte es kaum glauben! – noch genießbar war. Oder all die großen Weine von Weltruhm, die nach wie vor nicht auf diesen wahrhaft natürlichen Verschluss, ein Symbol für Qualität und Langlebigkeit, verzichten, man denke an die Vintage Ports der Marken Quinta do Noval, Fonseca, Taylor's oder die gefeierten Grands Crus des Bordeaux – respektinflößende Namen, die Emotionen wecken und nach wie vor Geschichte schreiben.

Nur Naturkorken, die aus der Rinde von mehr als 50 Jahre alten Eichen gefertigt wurden, vertrauen die berühmtesten Weinproduzenten die wertvolle Frucht ihrer Hände Arbeit an. Dies gilt besonders bei Weinen, die zur Lagerung und Reifung vorgesehen sind und die in kommenden Tagen bei einem nicht wegzudenkenden und unveränderlichen Ritual genossen werden sollen. Geduldig sucht man den richtigen, sorgsam für diesen Moment aufbewahrten Wein aus; genießt die Energie, die beim Ziehen des Korkens frei wird; dekantiert den Wein und lässt ihn atmen, um ihn dann, endlich, allein oder als Begleitung, zu servieren und sein Bouquet zu genießen - ein reines Vergnügen.



Echter Kork, echte Natur

Wie die Weingärten des Douro-Tals oder die Wälder der Atlantikküste Brasiliens so stellen auch die Korkeichenwälder ein ganz besonderes und äußerst empfindliches Ökosystem dar, das nur im mediterranen Becken, speziell in den vom Atlantik beeinflussten südlichen Regionen der Iberischen Halbinsel, z.B. in Portugal, zu finden ist. In diesem Land findet sich die größte Korkeichenfläche weltweit (etwa 730.000 Hektar, was 33% der globalen Gesamtfläche entspricht).

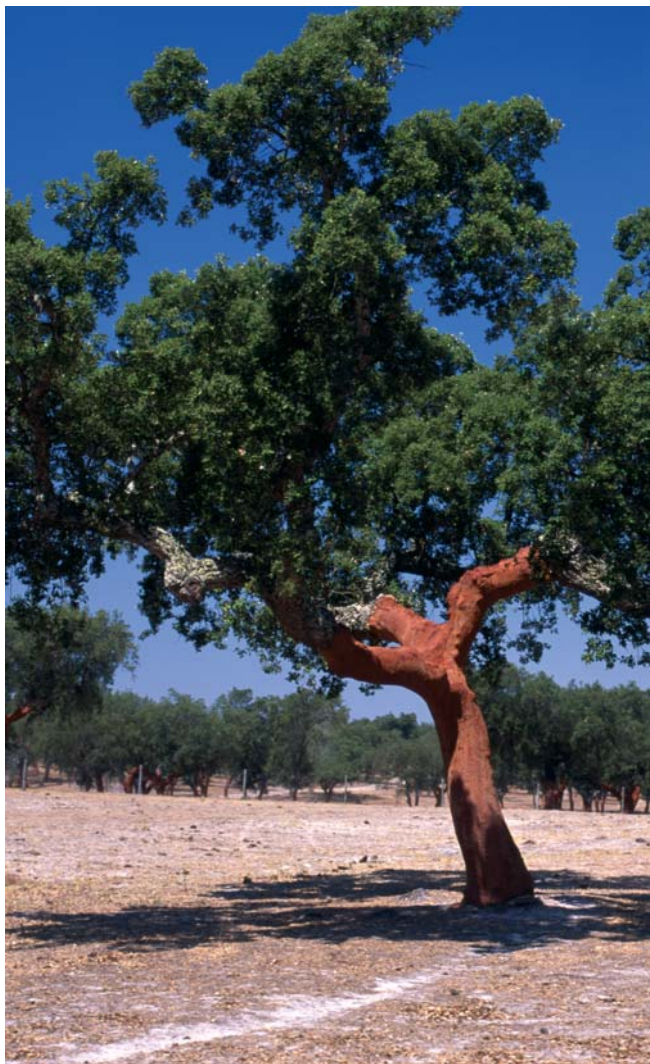
Die als nationales Erbe angesehenen Korkeichenwälder sind seit Jahrhunderten gesetzlich geschützt. Sie abzuholzen ist verboten; die Neuanpflanzung und die wirtschaftliche Nutzung werden gefördert. Diese Entscheidung, eine Pionierleistung Portugals, erwies sich als goldrichtig, denn die Gewinnung von Kork zur Korkeichenherstellung hat sich zu einem wirtschaftlich sehr bedeutenden Industriezweig entwickelt und das Land zum weltweit größten Hersteller und Verarbeiter gemacht.



Echter Kork, echte Biologische Vielfalt

Die beeindruckenden Korkeichenbäume können bis zu 25 Meter hoch und bis zu 300 Jahren alt werden, ohne dabei je ihren Nutzen für die Menschen in ihrer Umgebung zu verlieren, die in regelmäßigen Abständen ihre Rinde ernten, deren besondere und zahlreichen Eigenschaften nach wie vor die Wissenschaftler verblüffen. Die regenerative Kraft dieser Bäume ist so groß, dass sich ihre Rinde binnen neun Jahren – der Zeitraum zwischen den einzelnen Entrindungen (oder Schälungen) – ohne den Einsatz von chemischen Herbiziden, Düngemitteln oder Bewässerung regeneriert und der Kork erneut geerntet werden kann. Ein Lebenszyklus, der sich über Generationen erstreckt und die ökologische Nachhaltigkeit garantiert, da alle Schälungen mit äußerster Behutsamkeit erfolgen.

„Wer sich um seine Enkel sorgt, der pflanzt eine Korkeiche“, sagen die weisen Leute auf dem Land, wohlwissend, dass ihre Zukunft und die ihrer Nachfahren nicht nur von der Korknutzung, sondern auch von der Bewahrung der außerordentlichen biologischen Vielfalt innerhalb der Korkeichenwälder und sogar vom klimatischen Gleichgewicht abhängig ist. Denn neben ihrer Fähigkeit Sauerstoff zu produzieren, kann die Korkeiche, dank ihrer sehr speziellen Zellstruktur, Kohlendioxid speichern, welches hauptverantwortlich für die globale Erwärmung ist.



Echter Kork, echte Forschung und Entwicklung

Obwohl der Korken weltweit der bekannteste Botschafter des Korks ist, kommt dieser Rohstoff auch und mit beeindruckenden Wachstumsraten in anderen Bereichen zum Einsatz, die nichts mit Verschlüssen zu tun haben. Der Grund hierfür sind die vielfältigen Eigenschaften des Korks sowie die steigenden Investitionen in Forschung und Innovation, die klar auf die bessere Endqualität des Produktes ausgerichtet sind. In den letzten fünf Jahren hat die portugiesische Industrie mehr als 400 Millionen Euro in neue Fabriken, in Modernisierung und Technologie investiert. Im Rahmen des 1997 zum internationalen Standard erhobenen Internationalen Codex zur Herstellung von Wein- und Sektkorken (ICHWS) wurde 1999 die internationale Zertifizierung SYSTECODE entwickelt. Dies mit der Zielstellung, die Unternehmen zu zertifizieren, die bei der Korkenherstellung die Normen des ICHWS einhalten. 2004 wurden 274 Unternehmen gemäß SYSTECODE zertifiziert, von denen etwa 90% Mitglieder des portugiesischen Korkverbandes APCOR sind.

Aber damit nicht genug. Die portugiesischen Unternehmen investieren immer mehr Zeit und Geld in die Umsetzung von Qualitätskontrollsystemen wie dem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control), einem Kontrollverfahren in der Lebensmittelindustrie, oder den ISO-Normen (International Standard Organization), eine umfangreiche Sammlung von Verfahren, die

weltweit zum Einsatz kommen. Der APCOR selbst unterhält ein innovatives Forschungsprojekt zur Beseitigung von Kontamination im Kork durch Haloanisole durch aus dem Bereich der Biotechnologie stammende Strategien. Außerdem ist noch auf das Symbios-The Knowledge of Nature hinzuweisen, ein Verfahren, das vom portugiesischen Technologiezentrum für Kork (CTCOR) entwickelt wurde. Es verhindert die Bildung chemischer Verbindungen, der Chloranisole (allgemein als TCA bekannt), die den sogenannten „muffigen Geschmack“ verursachen. Nicht nur die Korke selbst sind recycelbar, auch die biologisch abbaubaren Produktionsabfälle können zur Herstellung von Korkgranulat verwendet werden, das dann später erneut zur Herstellung von Korke oder zahlreichen anderen Produkten verwendet werden kann. Denn in der Korkindustrie geht nichts verloren - alles wird verarbeitet.

Echter Kork, echte Verbraucherpräferenzen

Die neuesten Marktanalysen zeigen übereinstimmend eine klare Präferenz der Weinkonsumenten für Naturkorke. 2004 hat die Firma Wine Intelligence, die international größte Consulting-Firma der Weinindustrie, die erste große Meinungsumfrage unter amerikanischen Verbrauchern bezüglich zweier verschiedener Verschlussarten, Korke und Aluminiumverschlüsse, durchgeführt. Die Antworten

lassen nicht den geringsten Zweifel zu: Zwei Drittel der Befragten erachten den Kauf von mit Korken verschlossenen Weinen als positiv, 52 % lehnten Kapseln aus Aluminium ab und nur 1 % gab an, mit Kork verschlossene Weine nicht gerne zu trinken. Ein weiterer großer Sieg des Korks erbrachte eine von der berühmten amerikanischen Zeitschrift Wine Spectator, der „Bibel“ unter den Weinzeitschriften, durchgeführten On-line-Befragung. Das Ergebnis war ihr das Titelblatt wert. Die Frage: „Was ist der beste Verschluss für eine Flasche Wein?“. Tausende Surfer entschieden sich für Kork: 81% zu nur 18%, die Schraubverschlüsse bevorzugten. Ein klarer Sieg für den Korken.

Abschließend sei noch daran erinnert, dass eine auf den größten Weinabsatzmärkten, den USA, Großbritannien und Australien, durchgeführte Studie (Moulton Hall 2002) zu folgendem Ergebnis kam: Ein Korkverschluss gilt als Qualitätsmerkmal und wird von den Konsumenten als unverzichtbarer Bestandteil des Rituals des Öffnens und Genießens einer Flasche Wein angesehen. Er trägt wesentlich zur Aufwertung und positiven Differenzierung des Produkts bei.

Weitere Informationen finden Sie unter realcork.org

Fotos | CTCOR, João Nunes da Silva, Nuno Correia, Virgílio Ferreira.

APCOR 2006





APCOR

Av. Comendador Henrique Amorim, nº 580 - Apt. 100

4536-904 Santa Maria de Lamas • Portugal

T. +351 227 474 040 • F. + 351 227 474 049

realcork.org | realcork@apcor.pt



Icep Portugal



prime
Iniciativa Programática da
Associação Portuguesa de
Indústrias de Economia de Actividades