

VERSCHLÜSSE AM WELTMARKT

IST BALD AUSGEKORKT?

Zusammenfassung

Themenwahl

Das Thema für diese Diplomarbeit bezieht sich auf meinen täglichen Arbeitsalltag. Beim Servieren einer Flasche Wein fällt beim Kork-Check ein unangenehmer Geruch auf. Nach der Nasalen Probe und ein kleiner Probeschluck am Gaumen bestätigt sich der Fall: KORK!

Sofort wird eine neue Flasche serviert, diesmal mit perfektem Ergebnis. Die Flasche mit Korkton wird beiseitegestellt und bei zunehmender Anzahl beim Händler, oder am Weingut reklamiert.

Doch wie kam es überhaupt zu diesen Ausfällen, was war die genaue Ursache?

Trichloranisol ist bereits das Ergebnis, doch was hat ihn verursacht?

Ein anderes Erlebnis war als eine Flasche Weißwein aufgrund des Verschlusses reklamiert wurde. Der doch stolze Preis kam dem Schraubverschluss, mit dem sie versehen war, anscheinend nicht gerecht.

Es zählen also nicht nur die inneren Werte!

Ein Kork aus Zuckerrohr, Kunststoffkorken die elastisch sind, und Glasstöpsel die Luftdicht sein sollen!? Die Welt der Verschlüsse hat einen großen Fortschritt erlebt!

All diese Faktoren erweckten mein Interesse und letztendlich die Motivation mich in die Materie dieses Themas zu stürzen. Der persönliche Kontakt zu verschiedenen Winzern brachte mich in viele interessante Gespräche und motivierte mich noch mehr. Eine Weinreise in die berühmten Korkeichenwälder des Alentejo in Portugal sollte der krönende Abschluss dieser Arbeit darstellen. Letzteres muss leider verschoben werden – doch aufgeschoben ist nicht aufgehoben!

Zielsetzung

In vielen Fachbüchern wird über die Ursache des Korkton diskutiert, wobei die genaue Ursache noch nicht genau feststeht. Ist es die Lagerung der Korkplatten, oder die Reinigung mit chlorhaltigen Reinigungsmitteln,...

Mein Ziel war es die Ursache(n) so genau wie möglich zu differenzieren und anzuführen. Auch das ein Wein mit Schraubverschluss Korktöne aufweisen kann.

Um dieses Ziel zu erreichen bedarf es Expertenmeinungen: Korkproduzenten, Weinkritiker, Masters of Wine, Sommeliers und Winzer.

Unter den vielen verschiedenen Antworten würden hoffentlich Gemeinsamkeiten hinsichtlich Erfahrungen und Wissen auftreten.

Fragestellung

Da ich darauf bedacht war mich mit so vielen Fachleuten wie möglich auszutauschen, wurde in kostenpflichtigen Umfragen investiert. Jede auf Ihre Zielgruppe abgestimmt, wurden viele Meinungen gesammelt und ausgewertet.

Sommeliers erhielten Umfragen mit dem Schwerpunkt auf Ein,- und Verkauf, sowie das Auftreten der verschiedenen Verschlüsse am Gast.

Die Winzer erhielten in Ihrer Umfrage den Schwerpunkt auf Erfahrungen, Kundenwünsche, evtl. Umstrukturierungen der Verschlüsse sowie die Preiswirtschaft und Absatzmärkte.

Mit diversen Korkproduzenten und Experten wurde eine gezielte Konversation per E-Mail durchgeführt, um mehr über die Historie und Entwicklung herauszufinden.

Die überaus offene Bereitschaft zur Kooperation sei Ihnen allen noch einmal persönlich gedankt!

Methodik

Folgend dem Hauptthema, führt meine Diplomarbeit mittels kleiner Unterthemen durch die faszinierende Welt von Kork, Schrauber und CO.

So ist es einfacher der Thematik über Anbaugebiete, Produktion, Zitate und fachlicher Textdarstellung zu folgen. Nach jedem Kapitel wird eine Frage, die man sich nach den ersten Zeilen stellt, gelöst.

Inhalt

Der Inhalt befasst sich mit dem Schwerpunkt des gewählten Themas. Kleine Ausschweifungen durch persönliche Erfahrungen sowie Zitate und graphische Darstellungen sorgen beim Lesen für verständnisvolle Effekte.

Die zuvor erwähnten Umfragen wurden teilweise in die jeweilige Thematik eingebaut und vereinfacht dargestellt.

Die Textinhalte beziehen sich auf Fachbücher sowie Broschüren und Websites verschiedener Autoren und Hersteller. Dies garantiert weiters auf ehrliche Aussagen und verhindert Plagiate.

Fazit

Ein sehr spannendes Thema mit vielen Facetten und verschiedenen Meinungen hinsichtlich Qualität. Die Verschlüsse mit denen wir heutzutage arbeiten gingen aus vielen Jahren der Forschung und Entwicklung hervor. Da der Kork nachwievor vom Weinhimmel nicht wegzudenken ist, bleibt uns nur abzuwarten und zu beobachten wie er und seine Kollegen sich entwickeln werden.

Wie bei vielen Themen in der Weinwelt ist ein Fortschritt gang und gebe, somit benötigt es auch bei diesem Thema die Motivation sich ständig um Neuerungen zu erkundigen und sein Wissen aufrecht zu erhalten.