

# Alternative zum Kork?

Flaschenverschlüsse sind wahrscheinlich nicht gerade der attraktivste Teil einer Weinflasche, aber sie sind ein wesentlicher Bestandteil der Qualität des Inhalts. Während viele Produzenten nur auf Naturkork schwören, gäbe es Alternativen, die ebenfalls interessant sein könnten, wie das Beispiel von ArdeaSeal aufzeigt.

Der Weinverschluss ArdeaSeal ist seit rund 20 Jahren auf dem Markt. Ursprünglich als Guala Seal gegründet, wurde es im Jahr 2015 in ArdeaSeal Weinverschluss umbenannt. Der Sitz des Unternehmens ist in Tortona, einer Kleinstadt in der Region Piemont.



Der Verschluss besteht aus drei Teilen: Das Chassis trägt dazu bei, Struktur, Steifigkeit und Elastizität zu erhalten; der Körper gibt dem Verschluss seine Form und ist das, was der Korkenzieher durchsticht; und dem Schild, der aus dem gleichen vollständig inerten Polymer besteht, das auch in Herzschrittmachern zu finden ist und für die Sauerstoffübertragungsrate verantwortlich zeichnet.

«Es ist das, was den Wein mit der gleichen konstanten Geschwindigkeit atmen lässt», sagt Paolo Bouchard, Business Development Manager von ArdeaSeal. «Da der Verschluss eine zu 100 Prozent konsistente und reproduzierbare Sauerstofftransferrate (OTR) bietet, wird man kein Problem mit dem sogenannten Korkton (in der Fachsprache: TCA bzw. Trichloranisol) haben», fügt er hinzu.

Fazit: ArdeaSeal ist ein synthetischer Verschluss, aber aufgrund der aufwendigen Machart, bleiben Weine auch nach 20 Jahren ohne organoleptischen Abweichungen oder Oxidationsproblemen.

