

Bachtobel, im Mai 1980

Liebe Freunde des Bachtoblers,

Dieses Jahr möchte ich etwas zu den Flaschenverschlüssen sagen.

Bis vor Kurzem war der Korkzapfen der unangefochtene Verschluss für Weinflaschen. Seine Elastizität erlaubte ein leichtes Verschliessen und Öffnen der Flasche. Da Kork relativ gasdicht ist, bewahrt ein Korkzapfen den Wein vor allzu grosser Sauerstoffaufnahme. Letztere hängt von der Länge des verwendeten Zapfens ab. Französische Rotweine, denen man ein hohes Alter wünscht, werden deshalb meistens längere Zapfen haben, als die leichteren hiesigen Weine. Zweifellos kann der minime Gasaustausch durch den Zapfen hindurch den Reifeprozess eines Weines beeinflussen.

Neben diesen positiven Eigenschaften sind aber auch Unannehmlichkeiten mit dem Kork verbunden. Vielleicht haben Sie auch schon Korkmehl an den Flaschenmündungen beobachtet. In diesem Fall hat sich die Larve der Korkmotte, der Korkwurm, bereits einen Gang in den Zapfen gefressen. Wenn dieser Schädling unentdeckt weiterbohrt, kann die ganze Weinflasche auslaufen. Noch weit unangenehmer ist immer wieder auftauchende Korkgeschmack. Dieser Fehler, wenn er nicht der Phantasie oder Unsicherheit des Weintrinkers entspringt, unterscheidet sich von anderen Weinfehlern dadurch, dass er vor allem mit der Zunge und weniger mit der Nase wahrgenommen wird. Typischerweise sind immer nur einzelne Flaschen eines Postens davon befallen. Man vermutet, dass Zapfen, welche aus feucht gelager-

ter Korkrinde stammen, diesen Modergeruch angenommen haben. Leider kann man diese Korke vor dem Gebrauch nicht erkennen und aussortieren.

Gelegentliche Spuren von eingetrocknetem Wein an der Flaschenmündung zeigen, dass der Korken nicht ganz dicht war. Bei grösseren Verlusten kann der in der Flasche eingetretene Sauerstoff den Wein bräunlich verfärben und ungeniessbar machen. Sehr problematisch wird der Gasaustausch durch den Korken bei kleinen Flaschenvolumen, da hier das Verhältnis Weinmenge/eingetretener Sauerstoff ungünstig wird.

Auch beste Korkqualitäten, die bis zu 20 Rappen das Stück kosten, bewahren den Weintrinker nicht vor Überraschungen. Deshalb sind Krone- und Schraubverschlüsse nun auch bei Wein und nicht mehr ausschliesslich bei Mineralwasser anzutreffen. Diese Deckel sind geschmacksneutral und gasdicht. Die erste Eigenschaft ist durchaus erwünscht, die zweite dürfte bei den bereits erwähnten schweren Rotweinen eher ein Nachteil sein. Fast gegen meinen Willen muss ich hier zugeben, dass ich in Blinddegustation von Ostschweizerweinen die mit Deckeln verschlossenen Muster immer vorgezogen und die verkorkten Muster immer an den Schluss gestellt habe. Es scheint, als ob diese neuen Verschlüsse die Frische und das Duftige der hiesigen Weine mindestens ebenso gut bewahren würden, wie der so viel sympathischere Korkzapfen.

Oft haben Weinflaschen noch eine Kapsel über dem Zapfen. Zinn- und Bleikapseln sind aus preislichen und gesundheitlichen Gründen selten geworden. Die neuen Kunststoffmita-

tionen sind nur ein Blickfang, einen praktischen Sinn haben sie keinen. Ausserdem komplizieren sie das Wiederverwenden der gebrauchten Flaschen.

Das vergangene Weinjahr verlief bis fast zum Ende sehr vielversprechend. Leider richteten die starken Regenfälle im September grossen Schaden an. Die Beerenhäute platzten auf und Graufäule breitete sich rasch aus. In einzelnen Parzellen vernichtete diese Pilzkrankheit nahezu einen Drittel der Ernte. Gesunde und faule Beeren mussten sortiert werden. Der Aufwand für die Ernte des 79er war etwa doppelt so hoch wie im Jahr zuvor. Mit Oechslegraden zwischen 76 und 80 sind die neuen Weine aber doch sehr schön und kräftig geworden, leider auch etwas teurer.

Schlossgut Bachtobel rot 1979 Fr. 7.70 pro Flasche

Schlossgut Bachtobel weiss 1979 Fr. 7.70 pro Flasche

inkl. Glas ohne Fracht und Verpackung.

Die neuen Weine werden Ende Mai versandbereit sein. Bestellungen können Sie mit der Karte aufgeben. Wenn Sie mich anrufen möchten und ich nicht zu Hause sein sollte, so benützen Sie bitte mein Alibiphon, Tel. 072 22 54 07. Natürlich freue ich mich auch, wenn Sie Ihren Wein persönlich abholen. Zurückgebrachte Flaschen vergüten wir weiterhin mit 10 Rappen pro Stück.

Mit freundlichem Gruss
Hans Ulrich Kesselring