

# Für Weingenuß bis :

Frischhalte-Systeme: Mit der günstigsten Vakuum-Pumpe b

**Verstopfen, pumpen, mit Gas füllen oder gar ausleeren: Was tun, wenn noch Wein in der Flasche bleibt? Der einzige Schweizer Master of Wine prüfte für den K-Tipp verschiedene Weinverschlüsse.**

Manch guter Tropfen landet im Abfluss, weil die angebrochene Flasche nicht richtig verschlossen war. Schuld daran ist die Luft in der Flasche. Der Sauerstoff lässt den Wein schneller altern und verdirbt ihn. Fachleute bezeichnen das als Oxidation. Damit der Wein auch nach ein paar Tagen noch gut schmeckt, darf so wenig Luft wie nur möglich mit dem Rebensaft in Kontakt kommen. Wichtig dabei: Den Wein – egal ob rot oder weiss – immer im Kühlschrank lagern (siehe auch Tipps).

Für den K-Tipp nahm Philipp Schwander, der einzige Master of Wine der Schweiz, zehn Frischhalte-systeme unter die Lupe (siehe Kasten «So wurden die Flaschen-Verschlüsse geprüft», Seite 22): Korken, drei einfache Verschlüsse, vier Vakuum-Pumpen, die der Flasche die Luft entziehen, und zwei Geräte, die spezielle, lebensmitteltaugliche Gase enthalten. Sie sollen die Luft verdrängen. Jeder Verschluss wurde an drei Weinen geprüft.

Schwanders Fazit nach vier Tagen Degustieren: «Den besten Eindruck hinteliess die mit knapp 24 Franken günstigste Vakuum-Pumpe Vacu Vin

Concerto. Vier Tage nach dem Öffnen schmeckte ein empfindlicher Rioja noch immer gut. Zudem lässt sich mit dieser Pumpe die Luft sehr einfach aus der Flasche absaugen.»

**Mühsames Absaugen: «Gut für die Fitness»**

Ganz anders die fast doppelt so teure Vakuum-Pumpe Vignon der dänischen Designer-Firma Menu. Die Weine waren nur noch knapp trinkbar.



FOTOS: D. SCHÜTZ

Philipp Schwander: Beurteilt anhand der Wein-Degustationen die Flaschenverschlüsse

## Originalkorken hält Weine am wenigsten lang frisch



| Marke                      | Vacu Vin              | Screwpull       | P        |
|----------------------------|-----------------------|-----------------|----------|
| Bezeichnung                | Concerto              | Wine Pump Metal | P        |
| Eingekauft bei             | Manor                 | Globus          | V<br>E   |
| <b>Bezahlter Preis</b>     | <b>23.50</b>          | <b>51.90</b>    | <b>1</b> |
| Tag 1                      | 10 % <sup>1</sup> 6   | 5,1             | 5        |
| Tag 2                      | 20 % <sup>1</sup> 5,6 | 5,1             | 5        |
| Tag 3                      | 30 % <sup>1</sup> 5,5 | 4,9             | 4        |
| Tag 4                      | 40 % <sup>1</sup> 5,3 | 4,7             | 4        |
| <b>Gesamtnote</b>          | <b>5,5</b>            | <b>4,9</b>      | <b>4</b> |
| <b>K-Tipp Gesamturteil</b> | <b>Sehr gut</b>       | <b>Gut</b>      | <b>G</b> |

<sup>1</sup> Gewichtung für das Gesamturteil Skala: 5,5 bis 6 = Sehr gut 4,8 bis 5,4 = Gu

# s zum letzten Schluck

bleiben sogar empfindliche Weine mehrere Tage lang gut

Weil die Pumpe zu klein ist, war das Abpumpen sehr mühsam. «Dieses Gerät ist vielleicht gut für die Fitness. Um einen Wein über mehrere Tage frisch zu halten – dafür ist sie aber weniger geeignet», so Schwanders Urteil. Dies zeigte sich am deutlichsten beim Degustieren des italienischen Primitivo: Der Vignon für Fr. 45.– hatte am Schluss den gleichen Effekt wie der kostenlose Originalkorken.

Für Menu ist das Testresultat nicht nachvollziehbar: «Die Vignon-Pumpe hat in verschiedenen anderen Weintests gut bis sehr gut abgeschnitten», schreibt die dänische Firma. Sie gibt aber zu, dass

die Funktion der Pumpe nicht optimal ist, da etwas zu klein. Der Designanspruch habe keine grössere, zu dominant wirkende Pumpe erlaubt.

### Spezielles Gas soll Oxidation verhindern

Nebst den Vakuum-Pumpen gib es Verschluss-Systeme mit speziellen Gasen zum Schutz des Weins (etwa Lachgas). Diese sprüht man in die Flasche ein und verschliesst sie danach mit dem Originalkorken. Da das Gasgemisch schwerer ist als Luft, legt es sich wie ein Schutzfilm auf den Wein und sollte so die Oxidation verhindern. Dieses Versprechen konn-

## WEINLAGERUNG

### Das müssen Sie wissen

Angebrochene Weinflaschen muss man richtig lagern. Dabei gilt: gut verschliessen und im Kühlschrank aufbewahren. Folgendes sollten Sie beachten:

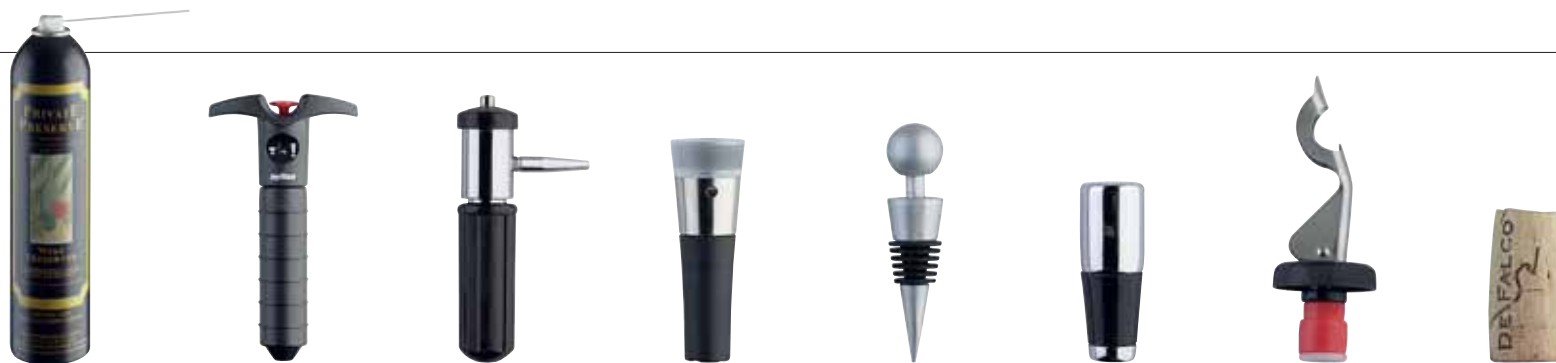
- Rotwein reagiert in der Regel anfälliger auf Luft als Weisswein. Letzterer lässt sich deshalb meist deutlich länger lagern.
- Je jünger der Wein, desto robuster ist er, und so lässt er sich häufig länger aufbewahren. Weine, die länger im Eichenfass (Barrique) waren (wie Rioja und Bordeaux), sind meist anfälliger auf Oxidation.
- Je kleiner der Rest in der Flasche, desto anfälliger ist der Wein.

- Lagern Sie geöffneten Wein stehend im Kühlschrank – dies gilt sowohl für Weiss- wie auch für Rotwein. Die tieferen Temperaturen verlangsamen die Oxidation.
- Nehmen Sie die Weinflasche vor dem nächsten Einschenken rechtzeitig aus dem Kühlschrank heraus. Eine halbe Stunde genügt in der Regel.
- Mit Vakuum-Pumpen entzieht man der Flasche den Sauerstoff. Dabei verwendet man den mitgelieferten Gummi-Verschluss als Ventil. Gummi-Verschlüsse werden mit der Zeit undicht, also ersetzen.
- Vakuumpumpen sind für spritzige Weissweine nicht geeignet.

ten weder der Wine Protector noch der Private Preserve restlos halten. Sie waren

insgesamt weniger gut als die zwei besten Vakuum-Pumpen, sind aber deut-

lich einfacher zu bedienen. Doch die Gase sind teuer: Wine Protector kostet in-



| Private Preserve                  | Zyliss                 | Wein-Protector               | Menu                | Coop                | WMF                          | Migros                               | –                 |
|-----------------------------------|------------------------|------------------------------|---------------------|---------------------|------------------------------|--------------------------------------|-------------------|
| Private Preserve (Gas)            | Frischhalte-System Set | Wein-Protector (Gas)         | Vakuum-Pumpe Vignon | Flaschen-Verschluss | Weinflaschen-Verschluss Vino | Cucina & Tavola Flaschen-Verschlüsse | Originalkorken    |
| Weinhandlung Boucherville, Zürich | Coop                   | Vogelsanger Weine St. Gallen | Manor               | Coop                | WMF-Shop                     | Migros                               | –                 |
| <b>19.50</b>                      | <b>29.90</b>           | <b>57.50</b>                 | <b>45.–</b>         | <b>6.90</b>         | <b>19.90</b>                 | <b>2.60 (Dreierpack)</b>             | <b>–</b>          |
| 5,4                               | 5,1                    | 5,1                          | 5,4                 | 5,4                 | 5,4                          | 5,3                                  | 5,1               |
| 5,3                               | 5                      | 5,1                          | 5                   | 5,1                 | 4,9                          | 4,4                                  | 4,5               |
| 4,9                               | 4,7                    | 4,7                          | 4,4                 | 4,6                 | 4,6                          | 4,4                                  | 3,9               |
| 4,3                               | 4,6                    | 4,4                          | 4,1                 | 3,7                 | 3,8                          | 3,7                                  | 3                 |
| <b>4,8</b>                        | <b>4,8</b>             | <b>4,8</b>                   | <b>4,5</b>          | <b>4,4</b>          | <b>4,4</b>                   | <b>4,2</b>                           | <b>3,8</b>        |
| <b>Gut</b>                        | <b>Gut</b>             | <b>Gut</b>                   | <b>Genügend</b>     | <b>Genügend</b>     | <b>Genügend</b>              | <b>Genügend</b>                      | <b>Ungenügend</b> |

= Gut 4,0 bis 4,7 = Genügend 2,5 bis 3,9 = Ungenügend Unter 2,5 = Schlecht

klusive zweier Nachfüll-Gaspatronen Fr. 57.50. Weitere zehn Nachfüll-Patronen gibts für Fr. 17.50. Eine Patrone soll für bis zu 40 Anwendungen reichen. Die «Private Preserve»-Einwegdose kostet Fr. 19.50. Sie reicht für rund 120 Anwendungen.

### Einfache Verschlüsse verderben den Rioja

Eine angebrochene Weinflasche nur mit einem simplen Verschluss zu verschliessen, ist die schlechteste Methode: Die Weine verloren ihren Geschmack im Schnitt am schnellsten. Nach vier Tagen war der Rioja nicht mehr trinkbar – egal, ob der Verschluss billig oder teuer war.

Darko Cetojevic

## So wurden die Flaschen-Verschlüsse geprüft

Philipp Schwander, Master of Wine, hat für den K-Tipp Verschlussmöglichkeiten für eine angebrochene Weinflasche getestet. Geprüft wurden zehn Verschlüsse: der Original-Korken der Flasche, drei Flaschenverschlüsse, vier Vakuumpumpen und zwei spezielle Wein-Konservierungsmethoden (mit Gas).



**Vom Korken bis zum Gas:** Je besser der Wein, desto höher die Note für den Verschluss

- Jeder Verschluss wurde mit drei verschiedenen Weinen getestet: einem Primitivo (Bocca della Verità, Cantine De Falco, Jahrgang 2006), einem Rioja (Aurum, Selection Schwander Bodega Murua, 2005) und einem Côtes-du-Rhône (Château de Montfaucon, 2007). Alle Flaschen der jeweiligen Test-Weine stammen aus der gleichen Abfüllung. Schwander prüfte nach dem Öffnen, ob sie identisch und einwandfrei waren.

- Danach wurden die Weine auf ein Niveau von einem halben Liter Wein abgegossen, mit dem jeweiligen Verschluss möglichst luftdicht verschlossen und im Kühlschrank bei 14 Grad gelagert.

- An den vier Folgetagen – jeweils nach genau 24 Stunden – schenkte der K-Tipp dem Fachmann jedes Mal 1,25 dl ein. Schwander verglich diese Weine dann mit einer frisch geöffneten

Flasche des gleichen Weins sowie untereinander.

- Jeden Tag gabs eine Geschmacksnote. Je länger ein Verschluss den Wein frisch hielt, desto höher wurde die Note gewichtet.

Der Rioja veränderte sich unter Einwirkung des Sauerstoffs am schnellsten. Deshalb wurden Veränderungen bei ihm am stärksten gewichtet, gefolgt von Primitivo und Côtes-du-Rhône.

Jetzt vergleichen und sparen.  
[www.comparis.ch](http://www.comparis.ch)