

**Kommentare zum Interview
von Wein-Plus und
Hr. Tourneix, CEO DIAM Bouchage**



**Interview unter
www.wein-plus.eu
vom 05.02.2016**

Mühdorf, d. 07.02.2016

"Die Testergebnisse haben keinerlei Aussagekraft und Beweiswert"

Der Wein-Consultant und Händler Rolf Cordes hat in einem [Interview mit Wein-Plus](#) behauptet, die Korken des französischen Verschluss-Herstellers Diam Bouchage wären sensorisch nicht neutral und würden einen „untypischen Bitterton“ hervorrufen. Dazu berichtete er von einer selbst konzipierten Versuchsreihe, die das Problem nach seiner Ansicht belegt. Nun hat sich Dominique Tourneix, der CEO von Diam Bouchage, den Vorwürfen und unseren Fragen gestellt.

Wein-Plus:

Mr. Tourneix, der Wein-Consultant und Händler Rolf Cordes hat nach seinen Angaben in unserem Interview einen Weinfehler gefunden, den er direkt mit Diam-Korken in Verbindung bringt. Wie haben Sie davon erfahren?

Tourneix:

Ein Kunde hat uns schon einige Wochen vor Veröffentlichung des Interviews über das Thema informiert. Meine Mitarbeiter haben den Autor des Interviews daraufhin kontaktiert, um mehr über sein Testverfahren und dessen Ergebnisse zu erfahren. Wir haben ihn herzlich eingeladen, Diam Bouchage zu besuchen, damit er sich ein besseres Verständnis unserer Produktionsabläufe aneignen kann. Dies ist uns sehr wichtig, denn ansonsten redet man am Thema vorbei. Wir waren über die zwischenzeitliche Veröffentlichung des Interviews ziemlich erstaunt. Herr Cordes hat uns übrigens wissen lassen, dass er sich so offensiv verhalten habe, weil er befürchtet habe, er würde sonst von uns nicht ernst genommen.

Cordes:

Ich muss mir nicht die Produktionsabläufe ansehen. Jene sind für mich und vor allen Dingen für die 11 Prüfer nicht relevant – was zählt, ist die sensorische Neutralität des Endproduktes. Den Verantwortlichen lag ca. 4 Wochen vor der Veröffentlichung die Studie vor, und sie haben mir nur einen Werbeprospekt geschickt. Ein Tag nach der Veröffentlichung am 26.1. baten sie um einen Gesprächstermin. Am 28.1.2016 waren sie zu Gesprächen bei mir. Erst zu dem Zeitpunkt sprachen wir über das Testverfahren und die Ergebnisse.

Die Darstellung des Hr. Torneix entspricht somit nicht dem tatsächlichen Ablauf.

Wein-Plus:

Wie oft erfahren Sie von Berichten über Weinfehler – etwa von Winzern, Händlern und Sommeliers - die durch einen Ihrer Verschlüsse verursacht werden sollen?

Tourneix:

Uns sind bisher keine negativen Kommentare zu angeblich abträglichen sensorischen Auswirkungen der Diam-Korken bekannt geworden. Ganz im Gegenteil, wir bekamen immer ein sehr positives oder gar begeistertes Echo auf unsere Produkte. Unsere Kunden meinen übrigens häufig, dass die Qualität der Diam-Produkte vielfach einen gewissen Neid verursacht. Angriffsversuche und Kritik sind der Preis, den Diam für seinen Erfolg anscheinend bezahlen muss.

Cordes:

Da erhielt ich bei der Besprechung von den DIAM-Verantwortlichen andere Informationen. Es gab schon immer wieder Rückmeldungen von Winzern, jene wurden aber meist dem unterschiedlichen SO² Gehalt zugeschrieben. Des weiteren gab es Hinweise, dass Kunden eine verstärkte Säure wahrnahmen. Auch gäbe es Kunden, die sagen, Weine würden anders schmecken .. und sich gegen Diam entscheiden.

Neid? Ich bin Weinhändler und nicht ein Verschlussproduzent! Habe zum Zeitpunkt der Versuchsdurchführung keine Kontakte zu Verschlussherstellern.

Meine Beweggründe sind hier detailliert nachzulesen: <http://www.diam-test.info/News-FAQ>

Wein-Plus:

Wie gehen Sie und Ihr Team mit solchen Hinweisen um?

Tourneix:

Diam nimmt Kritik sehr ernst. Wir versuchen, die Hintergründe zu verstehen und prüfen in diesem Zusammenhang sehr genau die Umstände, Fakten und Verfahren, die solchen Aussagen zugrunde liegen.

Cordes:

Das glaube ich gern. Die Herren waren auch sehr interessiert und offen.

Es waren konstruktive Gespräche. Ich lieferte Ihnen auch noch weitere Hinweise zu Klärung des Problems. Fakten und Verfahren wurden bei dem Treffen nicht in Frage gestellt.

Wein-Plus:

Können Sie und Ihre Experten den von Rolf Cordes beschriebenen Fehlton nachvollziehen?

Tourneix:

Wir haben zu Vergleichszwecken zahlreiche sensorische Weinproben durchgeführt, an denen auch Experten, Berater und Weinwissenschaftler teilgenommen haben. Anmerkungen zu einem angeblichen untypischen Bitterton, der zwingend von unseren Korken ausgehen soll, sind uns noch nie zu Ohren gekommen.

Cordes:

Herr Tourneix sagt, dass Anmerkungen zu einem untypischen Bitterton, der zwingend ... von unseren Korken ... ihnen noch nie zu Ohren gekommen ist. Also in der Vergangenheit...

Man kann also davon ausgehen, dass den Fehlton außer mir und den Testteilnehmern in der Vergangenheit noch keiner entdeckt hat.

Das sagten die Herren bei Ihrem Besuch schon. Darum waren sie ja auch etwas überrascht vom UTB!

Wein-Plus:

Warum ist für Sie die Beobachtung von Rolf Cordes demnach nicht nachvollziehbar?

Tourneix:

Auf unsere Anfrage hin haben uns Weinwissenschaftler ohne Einschränkung bestätigt, dass die hier in Frage stehenden Tests zu Bedingungen durchgeführt worden sind, die nicht mit den faktischen Gegebenheiten der üblichen Nutzung eines Korkens übereinstimmen. Daher kann das fragliche Testergebnis nach Auffassung dieser Sachverständigen nicht anerkannt werden. Im Rahmen einer korrekt entwickelten sensorischen Studie müssten unter anderem die richtigen Bedingungen zu Einsatz und Handhabung der Verpackung des Weins hergestellt werden, wie insbesondere ein von Anfang an korrekter und ordnungsgemäßer Verschluss des Weins ohne ständiges Öffnen und Wiederverschließen der Flasche.

Cordes:

Es wurde mir von Herrn Direktor Schmitt (DIAM-Entwickler & Önologe) bestätigt, dass sie ebenso wie ich in meinem Versuchsaufbau, Korken in Gläser mit Lösungen einlegen, um hinterher jene Lösungen sensorisch und analytisch zu untersuchen.

Im Gegensatz zu DIAM nutzte ich unterschiedliche Weine, anstatt einer Wasser/Alkohollösung.

Meine Absicht war es, der Realität näher zu kommen:

5 Weine in Glasbehältern (wie DIAM), 2 bei denen der Schraubverschluss entfernt wurde und ein DIAM-Kork eingepresst wurde und ein Wein, der vom Winzer original in zwei Versionen abgefüllt wurde, Diam und Schraubverschluss.

Die Weine welche die DIAM-Verantwortlichen und ich gemeinsam am 28.1. verkosteten, hatten nichts mit meiner Versuchsanordnung zu tun. Es handelte sich dabei um Weine, welche ich für mich zur langfristigen Nachprüfung nutze. Ich habe sie nur zu der spontanen Demonstration des Fehltons am 28.1. kredenzt.

Die Herren waren dafür dankbar und das Öffnen- und Verschließen beeinflusste den Fehlton nicht im Geringsten.

Somit hat Herr Tourneix wohl etwas falsch verstanden.

Wein-Plus:

Die möglichen Probleme beim Verschließen allein können aber kein Grund sein, die Beobachtung nicht ernst zu nehmen.

Tourneix:

Viele Studien wurden auf der ganzen Welt von Diam selbst, von unabhängigen Universitäten und Weinwissenschaftlern und sogar auf Initiative unserer Konkurrenz durchgeführt. Bei keiner einzigen dieser Studien wurde bisher ein „atypischer Bitterton“ beobachtet, wie er jetzt erstaunlicherweise das Ergebnis der fraglichen Tests sein soll. Die Wissenschaftler der Universitäten, an die wir uns in diesem Zusammenhang gewendet haben - wie übrigens auch langjährige Kunden, zu denen namhafte Önologen gehören -, sind alle, ohne Ausnahme, der Auffassung, dass die unter den besagten Umständen herbeigeführten Testergebnisse zwingend verzerrt sein müssen und entgegen den Behauptungen im Interview keinerlei Aussagekraft und Beweiswert haben.

Cordes:

„Zwingend verzerrt sein müssen“ weil es bisher keiner entdeckt hat?

Die Welt war lange Zeit eine Scheibe. Solange, bis jemand entdeckt hat, dass sie rund ist.

Auch damals gab es viele Wissenschaftler. Es ist nicht schlimm, wenn man als Wissenschaftler etwas nicht entdeckt, aber basierend auf jenen Nichtfeststellungen in der Vergangenheit meine derzeitige Feststellung in Frage zu stellen, ist für mich nicht haltbar.

Davon abgesehen, wurde mir der Bitterton im Zusammenhang mit DIAM von einem Konkurrenten bestätigt!

Wein-Plus:

Nach Informationen der Redaktion soll Diam aber schon vor längerer Zeit das AWRI (Australian Wine Research Institute) beauftragt haben, einen solchen oder sehr ähnlichen Fehler zu analysieren. Können Sie das bestätigen?

Tourneix:

Wir prüfen seit vielen Jahren mit dem AWRI die Konservierung von Weinen, die mit verschiedenen Korken aus unserer bestehenden Produktpalette sowie aus der Reihe der von Diam neu entwickelten, noch nicht auf dem Markt erhältlichen Korken verschlossen worden sind. Ziel dieser Studien ist es, für jede Rebsorte und für jeden Aufbewahrungszeitraum die optimale OTR (oxygen transfer ratio, Sauerstoffdurchlässigkeit; d. Red.) zu bestimmen. Wir setzen dabei viele verschiedene Ausführungen unserer Korken ein, um die jeweilige Entwicklung des Weins verfolgen zu können. Für keinen einzigen dieser Korken ist dabei jemals das Thema eines „atypischen Bittertons“ aufgekommen, der angeblich als Ergebnis der hier thematisierten Tests festgestellt worden ist.

Cordes:

Hier wird bestätigt, dass die Forschung immer in eine andere Richtung geht.
Wer aber in andere Richtungen forscht wird nicht einen untypischen Bitterton automatisch entdecken.

Cordes: Damit der Zusammenhang besser erkennbar ist, schreibe ich im folgenden Abschnitt, z.Tl. ausnahmsweise in den Text.

Wein-Plus:

Diam-Korken sollen vor allem TCA ausschließen. Ist es möglich, dass durch den Fokus auf TCA andere sensorische Aspekte in der Entwicklung eine nicht so große Rolle gespielt haben?

Tourneix:

Am besten lesen Sie hierzu die wissenschaftliche Veröffentlichung in der „Revue des Oenologues“ Nr. 120 vom Juli 2006. Sie beschäftigt sich mit einer sehr umfassenden Studie von Bestandteilen und insbesondere von Molekülen, die dem Korkmaterial bei seiner Reinigung mit einer Aufbereitung aus superkritischem CO₂ extrahiert werden.

Klartext: In der Studie, geht es um Bestandteile, welche mit CO₂ aus dem Korkgranulat heraus gewaschen wurden. Diese Moleküle wurden aus dem CO₂ herausgelöst, um sie anschließend analytisch zu identifizieren und evtl. die Menge zu bestimmen. Nachdem der unbekannte Verursacher für den untypischen Bitterton aber im Endprodukt verbleibt, also nicht im CO₂ vorhanden ist, kann er auch nicht analytisch bei den heraus gewaschenen Molekülen nachgewiesen werden. Überhaupt kann man nur bekannte Moleküle mit dem Messverfahren nachweisen!
Die Studie hat keine Aussagekraft für das Thema UTB.

Diam hat dieses Extraktions- und Reinigungsverfahren unter Namen „Diamant“ entwickelt und patentiert. Es werden dabei nicht nur TCA, sondern auch einige andere sogenannte „volatile Stoffe“ extrahiert und beseitigt, weil manche von ihnen beim Kontakt mit Wein sensorische Abweichungen hervorrufen können. Es werden „volatile Stoffe“ extrahiert und beseitigt. Jene können den Geschmack nicht mehr beeinflussen. Soweit ist mir das klar. Also jetzt wäre es notwendig, nach dem Stoff zu suchen, der drin bleibt bzw. bei der Reinigung durch scCO₂ erst entsteht und dann an den Wein abgegeben wird. Etwas Unbekanntes.....

Diese Studie enthält zudem einen Vergleich zwischen den sensorischen Auswirkungen, die Kork jeweils im Originalzustand oder nach seiner Reinigung mit superkritischem CO₂ (*Anmerkung: scCO₂*) haben kann. Hier werden die technischen Hintergründe für die Tatsache verständlich, dass mit einer Korkreinigung unter Einsatz von superkritischem CO₂ eine sensorische Neutralität des Korkmaterials weitestgehend erreicht werden kann.

Hier im letzten Absatz gibt es folgende unklare Darstellungen, welche sehr wichtig sind:

„sensorische Auswirkungen, die Kork jeweils im Originalzustand oder nach seiner Reinigung mit scCO₂ haben kann.“ → **kann** ... klingt für mich als Laie nicht wissenschaftlich relevant.

Aber jetzt kommen wir zu:

„dass mit einer Korkreinigung unter Einsatz von superkritischem CO₂ eine sensorische Neutralität des Korkmaterials weitestgehend erreicht werden kann.“

Wir haben hier zwei Einschränkungen in einem Satz: „**weitestgehend**“ und „**kann**“.

Also nicht, dass eine sensorische Neutralität weitestgehend erreicht wird, sondern erreicht werden kann!

Also die Garantie von DIAM Bouchage auf der Homepage versprechen etwas ganz anderes:

„Zusätzlich garantiert er dank des Herstellungsvorgangs DIAMANT® für unvergleichliche sensorische Neutralität“

und

Sicherheit: Dank eines exklusiven patentierten Verfahrens zur „Entaromatisierung“ von Kork, sind die Korken Diam und Mytik Diam die einzigen Korkverschlüsse, die sensorisch neutral sind.“

Siehe → <http://www.diam-kork.com/diam-kork-verschluss-sicherheit-homogenitat-anpassungsfahigkeit>

Wein-Plus:

Lassen Sie mit Diam-Korken verschlossene Weine über längere Zeiträume lagern und von ausgebildeten Experten sensorisch testen?

Tourneix:

Wir arbeiten mit zahlreichen Universitäten an Studien über die langjährige Lagerung und Konservierung von mit Diam-Korken verschlossenen Weinen. Einige unserer Kunden bewahren Proben über mehrere Jahre hinweg auf; wir werden von ihnen regelmäßig zur Teilnahme an Blind- und Vergleichsweinproben eingeladen. Bei keiner dieser Proben wurde jemals systematisch ein „untypischer Bitterton“ beobachtet.

Wein-Plus:

Wie oft werden die produzierten Korken normalerweise auf das Verursachen von Fehltonen untersucht?

Tourneix:

Die Chargen von gereinigtem Kork werden systematisch analysiert; alle von Diam genutzten Rohstoffe werden zudem regelmäßig auf sensorische Auswirkungen geprüft. Bei den Besuchen unserer Kunden entnehmen wir mehrere Korkproben aus unseren Produktionslinien und führen mit den Kunden sensorische Tests durch, bei denen die Effizienz unseres Verfahrens zur Korkreinigung geprüft wird. Das Ergebnis ist eindeutig: Mit superkritischem CO₂ gereinigter Kork hat keine negativen sensorischen Auswirkungen auf den Wein.

Anmerkungen auf der nächsten Seite.

Cordes:

1. *Tourneix:* „Die Chargen von gereinigtem Kork werden systematisch analysiert;“

Da die für den UTB verantwortliche Moleküle noch nicht identifiziert sind, also unbekannt sind, kann er nicht analytisch nachgewiesen werden.

2. *Tourneix:* „alle von Diam genutzten Rohstoffe werden zudem regelmäßig auf sensorische Auswirkungen geprüft.“

Ich behaupte, dass der UTB hervorrufende Stoff / die Moleküle noch nicht in der Art im Rohstoff vorhanden ist/sind .

Das würde auch erklären, warum keine sensorische Auffälligkeit wahrgenommen wurde.

Konkrete Hinweise haben ich vor einigen Tagen Diam Bouchage zur Verfügung gestellt.

3. *Tourneix:* „Das Ergebnis ist eindeutig: Mit superkritischem CO2 gereinigter Kork hat keine negativen sensorischen Auswirkungen auf den Wein.“

Das erwartete Schlusswort! Diese Haltung „**Es kann nicht sein, was nicht sein darf!**“ ist verständlich. Allerdings bin ich nach dem offenen Gespräch mit einem der Entwickler des DIAM, Allain Schmitt, mir 100%ig sicher, dass Diam mit voller Kraft an der Lösung des Problems arbeiten wird.

Interview: Uwe Kauss

Original und unkommentierte Fassung des Interviews: Wein-plus.eu

Hinweis: Es handelt sich um ein schriftliches Interview. Das heißt, Herr Tourneix hatte ausreichend Zeit die übermittelten Fragen schriftlich zu beantworten.

Herr Tourneix bedient sich des Öfteren eines Zirkelschlusses* um meine Studie und das Ergebnis zu entkräften:

Interviewer : *Warum glauben Sie nicht, dass Rolf Cordes einen unbekanntes Fehlton entdeckt hat?*

CEO: Weil Diam auf Grund des patentierten Reinigungsverfahrens sensorisch neutral ist.

Interviewer: *Woher wissen Sie, dass Diam sensorisch neutral ist?*

CEO: Weil Wissenschaftler und Sachverständige bisher keinen Fehlton entdeckt haben!

***Zirkelschluss**

„... ein Beweisfehler, bei dem die Voraussetzungen das zu Beweisende schon enthalten...“ [Quelle Wikipedia: Siehe → Wikipedia](#)

Der **Prüfung**, dass es das von mir nachgewiesene Problem tatsächlich gibt, dürfte bei DIAM abgeschlossen sein. Der Test ist für jeden Winzer, Händler und Laien sehr einfach nachzuvollziehen. Was man dafür braucht, sind 2 Gläser, 1 Diam-Korken, Alufolie, 2 Gummibänder und 1 Flasche Ihres Lieblingsweines.

Anleitung: Beide Gläser mit dem Wein befüllen, in eines den Korken geben, die Gläser mit Alufolie abdecken, mit den Gummibändern fixieren. Nach 3 Tagen und nach 6 Tagen probieren Sie erst den Wein ohne Kork als Referenz, dann den Wein mit Diam. Wenn die Behauptung von Diam Bouchage stimmt, dass der DIAM-Korken „sensorisch neutral“ sind, müssen die Weine gleich riechen & schmecken.

Achtung: Die Probe können Sie nicht rückwärts durchführen!

Viel Spaß! Rolf Cordes

PS. Teilen Sie mir Ihre Erfahrung (mit Bild) bei dem Test mit: face-of-wine@t-online.de ! Danke!