

Sensorik-Test DIAM

Juli – September 2015



Wichtig:

- Ich habe keine Verbindung zu Verschlussherstellern.
- Selbstverständlich erhalte ich von der Industrie keine finanziellen Zuwendungen.
- Auch von staatlicher Stelle oder Instituten erhalte ich keine finanzielle Unterstützung.
- Alle auftretenden Kosten trage ich persönlich!



Rolf Cordes

1. Das Versprechen der Firma DIAM Bouchage

Bis dato genießt im In- und Ausland der Diam Korken die wohlwollende Akzeptanz der Produzenten, Önologen und Weinfachleute aus allen Bereichen.

Die Firma DIAM Bouchage verspricht, als Marktführer im Bereich technische Korken, durch ihre patentierte "DIAMANT@process"-Technologie die flüchtigen und schädlichen Substanzen zu extrahieren und damit die Risiken von TCA, „Korkgeschmack“ zu eliminieren.

Die Garantie der „sensorisch vollkommenen Neutralität“ in Verbindung mit dem niedrigen Preis von 9 – 18 Cent je Korken, sorgt für eine große Akzeptanz bei der Verwendung bei Weinen im niedrigen Preissegment. Mittlerweile hält Diam 5 aber auch in der Mittelklasse Einzug.

Diam 10 ist für Weine der Oberklasse mit einer Lagerzeit von bis zu 10 Jahren vorgesehen.

Auszüge der Diam-Homepage Punkt: Diam Garantien

„Diam ist der einzige Korkverschluss, der von einer Flasche zur anderen vollkommene Homogenität bietet und zudem verschiedene Permeabilitätsgrade kontrollieren kann. Zusätzlich garantiert er dank des Herstellungsvorgangs DIAMANT® für unvergleichliche sensorische Neutralität.

Sicherheit: Dank eines exklusiven patentierten Verfahrens zur „Entaromatisierung“ von Kork, sind die Korken Diam und Mytik Diam die einzigen Korkverschlüsse, die sensorisch vollkommen neutral sind. Denn hierbei werden sie von den Molekülen befreit, die die Ursache für organoleptische Abweichungen sind, u.a. TCA, das für den Korkgeschmack verantwortlich ist (extrahierfähiges TCA $\leq 0.3\text{ng/l}$).

Das Herstellungsverfahren von Diam, Mytik Diam und Altop garantiert jeden einzelnen Korken (und nicht nur komplette Lose).“

(siehe → <http://www.diam-kork.com/DIAM-Kork-Verschluss-Sicherheit-Homogenitat-Anpassungsfahigkeit>)

„Mit der Wahl von DiamBouchage bieten Sie den Verbrauchern eine Garantie, dass er das Ergebnis der Arbeit des Winzers Flasche für Flasche und Jahr für Jahr intakt genießen kann.“

(siehe → <http://www.diam-kork.com/DIAM-TCA-Kork-Geschmack-frei-Kork-fur-Wein>)

2. Der Fehlton

Die Gruppe der Korkfehler hat nach dem klassischen Naturkorkfehler und dem Leimton bei Presskorken einen dritten, bisher unbeachteten Fehlton: den **untypischen Bitterton** – in Folge kurz **UTB**. Dieser tritt bei den Diam Korken auf.

Da das Herstellungsverfahren, nach Darstellung von Diam Bouchage, bei allen Diam-Korken (Modell 1, 3, 5, 10) gleich ist, sind alle Modelle gleichermaßen von dem Fehlton betroffen.

In der Weinbranche ist dieser Fehlton aus den folgenden Gründen bisher unerkannt geblieben:

1. Der klassische Korkfehler betrifft meist Einzelflaschen und kann leicht bei Vergleichsverkostung festgestellt werden.
Auf Grund des gleichen Herstellungsverfahrens bei allen DIAM Korken, ist bei mit DIAM verschlossenen Weinen kein Unterschied bei einer Verkostung erkennbar. Die negative Geschmacksbeeinflussung ist bei allen Weinen gleichartig vorhanden.
2. Der Fehlton wird von Produzenten, Önologen, Weinprüfern nicht als solcher erkannt, sondern meist dem Eigencharakter eines Weines bzw. den Einflüssen von Tanninen und Säuren zugeschrieben. Den Verkostern fehlt die Kenntnis über den Fehlton, dessen Erscheinungsform und dessen Auswirkung auf den Wein.
3. Ein hoher Tannin-, Säure- und Zuckergehalt erschwert die Wahrnehmung.
4. Der Fehlton verstärkt sich mit der Kontaktdauer Diam/Wein und unter Lufteinfluss. Markant ist auch die dabei entstehende Disharmonie. Diese festzustellen bedarf einer tiefgehenden Qualitätsprüfung. Jene ist meist aus Zeitgründen nicht möglich.

3. Erscheinungsform UTB – untypischer Bitterton

Vom Geruch her, ist der Fehlton UTB im Gegensatz zum klassischen Korkton sehr schwer zu identifizieren. Nur beim direktem Vergleich des selben Weines, mit anderem Verschluss, lässt eine Veränderung im Bereich der Aromen erkennen.

Die wesentlichen Veränderungen finden beim Geschmack statt.

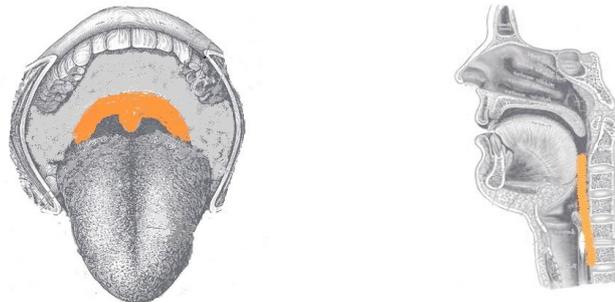
Bereits wenige Tage nach der Abfüllung und dem Verschluss mit Diam-Korken, weisen die Weine bereits eine anhaltende austrocknende Wirkung auf, den UTB - untypischen Bitterton. Erschwert wird die Wahrnehmung des UTB durch hohe Säure, viele Tannine und erhöhtem Restzuckergehalt.

Langjährigen Beobachtungen bei der Verkostung von mit Diam verschlossenen Still-Weinen aus Portugal, Frankreich, Italien, Spanien und Deutschland bestätigen dieses.

Erstkontakt Wo macht sich der Fehlton UTB bemerkbar?

Bereits beim ersten Schluck eines mit UTB kontaminierten Weines wird das zusammenziehende bzw. stumpfe Gefühl in den Bereichen hinterer Rachenraum und Gaumenzäpfchen hervorgerufen.

Beim Schlucken des Weines, wird die Gleitfähigkeit in der Speiseröhre anhaltend herabgesetzt. Es entsteht ein Gefühl des trockenen Halses und das Essen förmlich stecken bleibt. Diese Wirkung lässt sich auch nicht einfach durch Speisen und Getränke mildern bzw. entfernen.



Die durch UTB hervorgerufenen Empfindungen sind somit eindeutig von denen durch Tannine und/oder kräftiger Säure zu unterscheiden. Jene wirken bekanntlich kurzzeitig im Gaumen-, Wangen- und Zungenbereich und lassen sich leicht durch Speisen abmildern. Eine anhaltende Beeinträchtigung des Speisentransportes erfolgt bei Tanninen/Säuren nicht.

Entwicklung 1 Belüfteter Wein

Der UTB verstärkt sich unter Lufteinfluss. Ist es anfangs nur die austrocknende Wirkung im Rachen, der Speiseröhre, so folgt mit zunehmendem Lufteinfluss eine wesentliche Beeinträchtigung des Geschmackes.

Es entsteht eine Disharmonie im Bereich Säure und Tannine, welche einem weiteren Genuss entgegensteht.

Entwicklung 2 Gelagerte Weine

Mit zunehmender Lagerdauer verstärkt sich die austrocknende Wirkung des untypischen Bittertons – UTB und die Disharmonie wird schneller und deutlicher nach Öffnung der Flasche schmeckbar.

4. Sensorik-Test DIAM

Die Sensorik-Test (Juli/September 2015) wurde mit 11 Prüfern durchgeführt. Die Prüfer: Volker Schneider, (Önologe), Jens Prieue (Weinjournalist), Lukas Schmidt (Techniker Weinbau & Önologie, Winzermeister, DLG Prüfer), Daniel Theisen (Winzer, LWK Prüfer). Zusätzlich waren Fachleute aus dem Bereich der Weinkontrolle, Qualitätsprüfung, Analytik, sowie Winzer, Weinhändler und Endverbraucher an dem Versuch beteiligt. Begleitet und überwacht wurde der Test von Rechtsanwalt Alexander Knoll.

Durchführung

8 Weine & Wasser wurden jeweils in zwei Gefäße, dem Set A - H, Wasser R, gefüllt. Ein Set besteht aus dem gleichen Wein (Wasser). Eine Probe des Sets wurde mit DIAM Korken in Kontakt gebracht. Die verwandten DIAM Typen und die Zeit des Kontaktes wurde genau festgehalten. Alle Proben wurden in identischen Flaschen abgefüllt, codiert (Set/Nr.) und den Prüfern zugesandt.

Sensorik-Test Diam - Ergebnis

Die Studie belegt, dass Diam Korken, unabhängig vom DIAM Typ sensorisch nicht neutral sind. Der Geschmack der Weine wird wesentlich durch den Fehlton UTB beeinträchtigt.

Bereits nach 32 Stunden Kontakt eines trockenen Silvaners (D2) mit einem Diam 5 wurde die Beeinflussung im Wein durch UTB als „hoch signifikant***“ bestätigt. 10 von 11 Prüfern erkannten in diesem Fall den UTB.

In den Produktgruppen Diam 1, 3 und 5 wurden von den 11 Prüfern bei 7 der 8 Weine das Vorhandensein des UTB – untypischer Bittertons als „signifikant“ eingestuft. 3 Weine „signifikant**“ (9 Prüfer), 2mal „hoch signifikant***“ (10 Prüfer) und 2mal erkannten alle 11 Prüfer („höchst signifikant****“) den Fehlton in der Probe.

Präsente Säure, Mineralik (B2 → Riesling trocken, Nahe) erschwerte die Wahrnehmung des UTB. Bei dem Wein (B2) erkannten aus diesem Grund 8 von 11 die vom Diam beeinflusste Probe.

Die Wertung zeigt, dass die Weine eines Sets (1 & 2), obwohl es sich um gleiche Weine handelt, nie gleich schmeckten. Es gab keinen Prüfer, der die Weine als gleich einstufte. Somit ist zum zweiten Mal belegt, dass Diam-Korken sensorisch nicht neutral sind.

DIAM – TYP Herkunft	Set/Nr.	Wein	Kontakt mit DIAM	Prüfer	UTB erkannt	%	Weine 1 & 2 im Set sind ungleich
D1 – D	C2	Müller Thurgau FH `14	2 Tage /48 Std.	11	10**	90,9	11=100%
D1 – D	E2	Muskateller TR `13	37 Tage	11	11***	100	11=100%
D3(511) - IT	G2	Syrah-Rose TR `14	3 Tage /72 Std.	11	9*	81,81	11=100%
D3(511) – IT	F2	Weißburgunder TR `11	41 Tage	11	9*	81,81	11=100%
D5 – D	D2	Silvaner TR `14	< 2 Tage /32 Std.	11	10**	90,9	11=100%
D5 – D	A2	Riesling FH `13	3 Tage /72 Std.	11	11***	100	11=100%
D5 – D	B2	Riesling TR `13	3 Tage /72 Std.	11	8	72,72	11=100%
D5(193)513-CH	H2	Pinot Noir 2014 TR	94 Tage	11	9*	81,81	11=100%
2x D3(511), je 1 x D1 + D5	R2	Wasser – Referenz	2 Tage /48 Std.	11	8	72,72	11=100%
max.					11	100	100

Säure
Tannin

D = Deutschland

IT – Italien

CH – Schweiz

TR – trocken

FH – feinherb