

WIJNEN & KURKEN

(Bronnen : « Ken Wijn Magazine », Wikipédia, Dico du vin, Oenologie.fr, franckthomas formation, Le Figaro.fr, Amorim)



De natuurkurk.

Het gebruik van kurken was al bekend in het Antieke Griekenland om de amforen te sluiten met kurk bedekt met gips of hars. Later zal de kurk vervangen worden door een houten pin overdekt met stof.

Het is maar pas vanaf 1728 dat de kurk opnieuw verschijnt om de champagne flessen te sluiten.

De kurkeik is het meest gebruikte materiaal voor kurken te maken omdat hij voldoet aan een aantal eisen.

Hij is waterdicht, flexibel en luchtporeus. Zowel long dan filter, laat de natuurkurk de circulatie van gas tussen wijn en de buitenomgeving plaatsvinden en zou, volgens een wijdverbreide mythe, de microademende reactie van wijn waarborgen.

Volgens deze uitwisseling in evenwichtig is of niet, zou de wijn beter of slechter verouderen.

In feite heeft de wijn dit microademend effect door de kurk niet nodig om goed te evolueren via een zuurstof doordringend proces. De onderzoeken van de oenoloog, Émile Peynaud, en van Professor Pascal Ribereau-Gayon hebben, in de jaren 1960, bewezen dat de wijn evolueert met de zuurstof dat hij inhoud (deze opgelost in de alcoholen en deze aanwezig in de ruimte tussen het hoogste niveau van de wijn en de spiegel van de kurk).

De kurk smaak.

Soms opvallend, soms subtiel en twijfelachtig, maakt de kurk smaak, maar men zou moeten zeggen de kurkgeur, in wijn deel uit van de intriges van de wijnproeverij.

De kurkgeur accentueert met beluchting. In geval van twijfel laat men de wijn, gedurende een tiental minuten, beluchten in het glas en de geur zal toenemen.

Begin van de jaren 2000 moest men dit fenomeen betreuren in +/- 5 tot 10% van de flessen en de meest prestigieuze wijnen ontsnapten hier niet aan.

Gelukkig is het fenomeen, zowel in frequentie dan intensiteit, heel sterk aan vermindering toe.

Inderdaad hebben de aanpassingen en de verbeteringen van de productieprocessen gezorgd voor een vermindering van het fenomeen met circa 80%.

De SAQ (Suivi Aval Qualité), een organisatie die de wijnen in de markt onderzoekt, stelde, in 2009, vast dat het percentage "gekurkte" wijnen rond 3 flessen op 1000 flessen (0,3%) lag en op het "Concours Mondial de Bruxelles" van 2010 waren er slechts 1% van de 6.624, aan de jury gepresenteerde, flessen alleen voor die reden afgewezen.

Maar wat is de oorzaak van deze onaangenaamheid?

De bron zit in de, onomkeerbare, aanwezigheid van een zeer geurige bacterie met als barbaarse naam Trichlooranisool (TCA) die verantwoordelijk is voor de besmetting van de wijn, en zorgt voor de aanwezigheid van een geur, die doet denken aan kurkeik, stof, natte dweil en schimmel, waardoor de wijn meestal ondrinkbaar zal zijn.

Het is een Zwitserse wetenschapper, Hans Tanner, die, in 1981, vaststelde dat het fenomeen voornamelijk afkomstig was van deze molecuul, ontwikkeld door schimmels in de kurkeik, bij aanwezigheid van gechloreerde verbindingen en chloorfenolen in de wasproducten die tijdens de fabricage gebruikt worden om de kurken te steriliseren.

Men moet weten dat één gram TCA 266 miljoen flessen kan besmetten.

De TCA en andere besmettingsproducten kunnen ook aanwezig zijn in het hout gebruikt voor de opbouw van omljstingen, in het bijzonder wanneer het hout behandeld is geweest. Het is dus niet onmogelijk dat kurkgeur aanwezig is in wijnflessen die met een schroefdoop capsule gesloten zijn.

Maar dit is wel heel zeldzaam geworden daar de wijnmakers behandelde houtomlijstingen uit hun wijnkelders hebben gehaald.

De perceptie drempel.

Deze varieert van de ene persoon naar de andere van 1,5 tot 8 Nano gram (ng) per liter (1 Nano gram = 1 miljardste van een gram). Onder 5 ng/l zullen de meeste consumenten het fenomeen niet waarnemen.

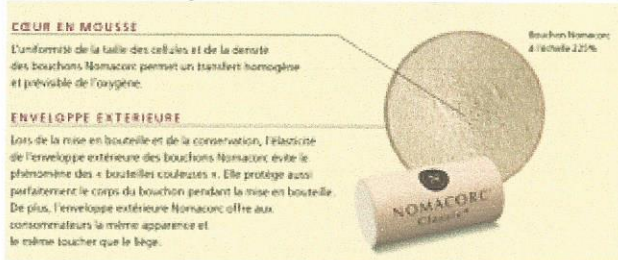
Getrainde proevers kunnen het detecteren vanaf 4 ng/l en zelf bij de meest gevoelige, vanaf 2 ng/l.

Andere sluitsystemen.

De kloof tussen de verwachte kwaliteit (Een organoleptisch neutraal sluitingsmiddel) en de behaalde kwaliteit gaf ruimte aan innovatie en aan nieuwe sluitsystemen: Synthetische kurken, schroefdoppen of capsules, glazen stopfels, enz., waarvan men hogere technische prestaties zou moeten kunnen verwachten.

Het idee voor alternatieven aan de traditionele natuurkurk is ontstaan uit de noodzaak tot een groeiende vraag, lagere kosten en het kurkgeur fenomeen.

Kunststof/synthetische kurken.

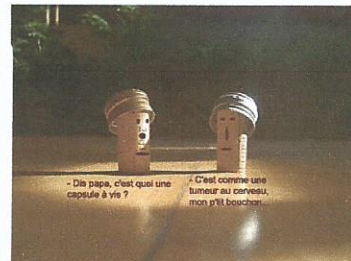
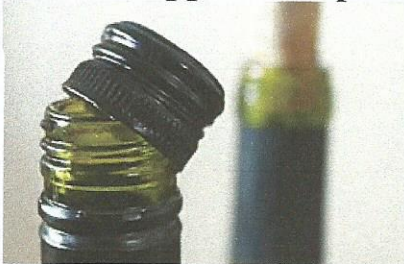


De synthetische kurken worden gefabriceerd met polymeren en kooldioxide voor de kern en het extruderen van een buitenlaag in flexibel kunststof. In dit geval verdwijnt het risico van kurkgeur (voor zover deze niet voortvloeit uit een wijnrijpingproces op hout die eventueel besmet zou zijn).

De voordelen van de synthetische kurken zijn dat de besmetting door de kurk en het risico op uitlopen van wijn ("couleuse") vermeden worden en daarnaast ook goedkoper zijn dan natuurkurken.

De nadelen zijn dat, de zuurstofdoorlaatbaarheid van kunststofkurken varieert naargelang de producent. Goedkopere kunststofkurken hebben een hoge OTR (oxigen transmission rate) waardoor wijnen heel snel oxideren, en hun smaak er, met andere woorden, heel snel op achteruit gaat. Duurdere kunststofkurken hebben meestal een betere inwendige schuimstructuur, en een hogere dichtheid waardoor ze de fles beter en langer afdichten. Er zijn kunststofkurken op de markt die een bewaargarantie bieden van vijf jaar. Het gebruik van synthetische kurken vordert zonder echte overwinning en is eerst een antwoord aan economische belangen. Het belang van de kurkprijs heeft natuurlijk niet dezelfde betekenis bij een "Tafelwijn" dan bij een "Grand Cru Classé" bijvoorbeeld.

Schroefdoppen en capsules.



Schroefdoppen zijn ingevoerd sinds de vroege jaren 1970, in Zwitserland en daarna startte een sterke groei in Australië en Nieuw-Zeeland. In Frankrijk ontstond dit fenomeen rond de jaren 2000.

De voordelen van schroefdoppen zijn dezelfde als voor synthetische kurken, wat besmetting en uitloop risico's betreffen, maar daarnaast is de opening van de fles mogelijk zonder kurkentrekker. Zij zijn ook goedkoper dan natuurkurken.

De nadelen zijn dat dit sluitsysteem nog niet in de geest van de consument geaccepteerd is en leidt tot een slecht kwaliteitsbeeld van de wijn, gebonden met "low end" wijnen.

Voor andere consumenten wordt "losschroeven" bij opening van een wijnfles gezien als gebrek aan traditie en/of aan prestige van de geproefde wijn.

Glazen kurken.



De glasstopper, welke vaak in de chemische industrie aanwezig is, is een glazen conische cilinder, die een volledig hermetische afsluiting waarborgt. Een afdichtring van kunststof zorgt voor de vasthechting en de afdichting.

Als alternatief van de natuurkurk, de synthetische kurken en de schroefdoppen, is de glazen kurk al enige jaren aanwezig in de wijnflessenhalzen.

Steeds meer wijnboeren worden verleid door het concept! De elegantie en het gebruiksgemak van de glazenkurken zijn de twee criteria bij de keuze van deze sluiting modus.

Daarnaast, zijn het de volledig hermetische afsluiting en concurreren tegen de schroefdop die zorgen voor beetje bij beetje de glaskurk succesvol te maken, dankzij zijn esthetiek en hier ook word een kurkentrekker onnodig.

Serieuze concurrent van de schroefdop, kan de glazen stop de natuurkurk, en zijn vermogen om wijn lang te bewaren, nog niet onttrenen. Zijn groot nadeel is de prijs, die ongeveer 2,5 tot 5 keer duurder licht dan deze van de natuurkurk.

De natuurkurk ZONDER kurkgeur.

Gezien de sterke concurrentie om de natuurkurk te onttrenen hebben onderzoekers, vooral in de sfeer van de natuurkurken producenten, geïnvesteerd in nieuwe technologieën voor de productie van kurken met kurkeik.

EUREKA!

De oplossing is de "Diam" kurk die er voor zorgt dat de belangrijkste vervuiler (TCA) uitgesloten is.

De werkwijze is gebaseerd op een brevet van de "Commissariat à l'Energie Atomique" (CEA) die de diverse kritische fasen van kooldioxide gebruikt.

Na verpulvering van de kurkeik wordt, door extractie, TCA, maar ook vele andere bestanddelen die ongewenste smaken en geuren kunnen opbouwen, verwijderd en reconstrueert men, de natuurkurk door samenpersen van de micro granulaten.

De natuurkurk ZONDER kurktrekker..



Het is in 2013 dat het Portugees bedrijf "Amorim", 's werelds nummer 1 van de natuurkurk en "OI" de Amerikaanse leider in glazen verpakkingen, een natuurkurk ontwikkelde die de opening van de wijnfles mogelijk maakt zonder kurktrekker.

De kurk is aangepast aan de specifieke inwendige schroefdraad van de flessenhals.

"Helix", dat is zijn naam, is een kurk (geagglomereerde micro granulaten van kurkeik), zonder TCA risico, die meerdere malen en zonder kurktrekker, kan worden verwijderd en teruggeplaatst.

Concreet wordt de binnenzijde van de hals van de fles voorzien van een schroefdraad, en tijdens het invoeren van de kurk gaat deze zijn eigen schroef vormen. (de productie ketens vragen maar weinig aanpassingen).

De twee partijen zijn dan perfect complementair en verzekeren en totale afdichting.

Conclusies.

Ondanks de vergelijking tussen al deze soorten kurken en stop middelen, geeft de wereldwijde meerderheid nog steeds de voorkeur aan de natuurkurk.

Inderdaad word de voorkeur voor de natuurkurken bij 94% van de Amerikaanse, 90% van de Franse, 86% van de Spaanse en 85% van de Italiaanse wijnliefhebbers gehandhaafd.

Het is daarom moeilijk om een persoonlijke mening te hebben over de beste sluit methode voor wijnflessen daar zij elk hun eigen voordelen en nadelen hebben.

De belangrijkste factoren die de keuze van iedereen zullen beïnvloeden zijn: De technische, de esthetische en de economische aspecten.

ALDUS, STOP! met « LA GUERRE DES BOUCHONS ».