

Kurk...

Vrij vertaald en samengevat uit *New Scientist, End of the Millennium Special Edition* door

Hugo ESSELENS

Een kwestie van smaak

De woordenschat waarmee wij geur, aroma en kleur van de wijn onze favoriete drank beschrijven is onuitputtelijk. Maar sommige termen zal men nooit ontmoeten op het etiket van een fles wijn. Wanneer je favoriete witte Loire een zweem van bruin vertoont dan heeft er *maderisatie* plaats gevonden, een probleem wanneer teveel zuurstof in de fles geraakt. En wanneer je rood tafelwijnkje muffig smaakt en ruikt, dan zegt men dat hij een kurksmaak heeft, een probleem veroorzaakt door sporen van een afschuwelijke chemische stof.

Het ligt voor de hand dat de oorzaak van beide problemen te zoeken is bij de kurk, traditioneel gemaakt van de schors van de kurkeik, *Quercus suber*.

Zoals met alle natuurlijke producten, kan de kwaliteit van de kurk variëren. Kleine defecten kunnen oorzaak zijn dat de zuurstof in de fles dringt, en de kurk kan besmet zijn met schimmel van de boomschors. Een voor de hand liggende oplossing is de natuurlijke kurk te vervangen door synthetische kurk. Maar dit veroorzaakt verhitte debatten tussen wijnfanaten. Sommige beweren dat wijn niet tot volle rijpheid kan komen zonder de natuurlijke kurk, terwijl anderen argumenteren dat gewone wijn frisser proeft wanneer ze afgestopt zijn met synthetische kurk.

Natuurlijke kurk is al ongeveer driehonderd jaar in gebruik om de wijnfles af te sluiten. Verbouwd in de Mediterrane landen zoals Portugal, is zij gemakkelijk te persen en behoudt haar elasticiteit in de flessehals, om zo de fles af te sluiten.

Maar wanneer de kurk te veel samen geperst wordt, verliest ze haar elasticiteit en sluit ze niet goed af. En wormgangen in de kurk, oneffenheden of rimpels kunnen de oorzaak zijn dat er te veel zuurstof kan binnendringen in de wijn, leidend tot de gevreesde maderisatie. Vandaar de zoektocht naar alternatieven.

Synthetische voldoening

Synthetische kurken, hebben hun intrede gedaan sinds ongeveer vijf jaar. Zij zijn gemaakt van zogenaamd synthetisch rubber of elastomeren. Zij behouden hun elasticiteit ook wanneer ze sterk worden samengedrukt en in de flessehals geperst. En de kurk kan ontstopt worden met een gewone kurketrekker, juist zoals het echte ding.

De belangrijkste fabrikant is SupremeCorq, in Kent, Washington.

De synthetische kurk lost vele problemen op: ze hebben nooit wormgaten, en hun kwaliteit kan perfect gecontroleerd worden tijdens de fabricatie. Zij worden gebruikt door meer dan 300 wijnbouwers in Australië, Europa en Noord- en Zuid-Amerika, wat ongeveer overeenkomt met 1% van al de wijnflessen in de wereld. Ongeveer 10%

van de flessen in de rekken van Marks & Spencer en Safeway hebben synthetische kurken, en met zeer goed resultaat. De factor is niet besparing, want synthetische kurken kosten ongeveer 25 % meer. Maar, de kwaliteit van de wijn is betrouwbaarder, en zelfs beter zegt Howard-Sneyd, wijnmeester bij Safeway. Hij zegt ‘ik heb wijnen geproefd afgesloten met synthetische kurk, die frisser en fruitiger waren dan die met een goeie natuurlijke kurk’.

De kurkindustrie vecht terug. Het voornaamste probleem is vermijden dat wijn naar kurk smaakt en ruikt. In 1993 werd met steun van de Europese Unie, een project, Quercus genaamd, gestart, dat een studie moest maken naar de oorzaken van de problemen met de kurken.

Trichloroanisole...

De onderzoekers vonden dat de typische kurksmaak en geur veroorzaakt worden door een chemische stof trichloroanisole (TCA). ‘TCA is de voornaamste oorzaak van bedorven smaak/geur in voedsel en drank’ zegt Martin Hall van Campden en Chorleywood Food Research Association, een onafhankelijk research organisatie die instond voor de coördinatie van de Quercus studie. De chemische stof is zo repulsief dat enkele deeltjes per triljoen volstaan om de wijn muf te maken.

Hoe TCA gevormd wordt is niet erg duidelijk. Tot voor kort, werden de kurken gewassen en dan gesteriliseerd in een oplossing van hypochloride vooraleer ze in de flessehals terecht kwamen. Dit zou het probleem echter alleen maar erger maken, onderzoekers denken dat chlorine reageert met phenolic componenten aanwezig in kurk om dan chlorophenols te vormen. Schimmels op natuurlijke wijze aanwezig in de lucht veranderen dan de chlorophenols in chloroanisoles, en meer bepaald TCA.

‘Ongeveer elke kurk die we analyseerden vertoonde sporen van TCA’ zegt Mark Sefton van het Australische Wijn Research Instituut in Adelaide. ‘Maar deze worden zelden getransfereerd naar de wijn. Het is mogelijk dat TCA enkel problemen geeft indien gecontamineerde delen van de kurk in direct contact komt met de wijn’.

Het percentage wijnflessen die gecontamineerd raken met TCA is onderwerp van discussie. De kurkindustrie houdt het bij 1%, anderen denken dat het meer dan 10% moet zijn. In elk geval, iedereen wil het percentage omlaag brengen door drastische kwaliteitscontrole. De Quercus onderzoekers vonden ook dat kurkschors genomen dicht bij de grond meer kans had met TCA besmet te zijn. De industrie is ook gestopt met het gebruik van hypochloride voor het steriliseren van de kurken.

Maar indien grootwarenhuizen blijven doorgaan met het gebruik van synthetische kurken voor het afsluiten van de flessen met gewone dagelijkse wijn, dan ontstaat er een economische probleem. Als de vraag naar kwaliteitskurk voor produktie van kurken afneemt dan, vervalt het gebruik van de kurkschors tot het maken van kurktegels en, zullen de landbouwers het verbouwen van kurkeik niet langer renderend vinden.

Maar er is toch nog hoop voor de kurkindustrie. Natuurlijke kurk blijft de geprefereerde kurk voor bepaalde wijnen. Natuurlijke kurk van goede kwaliteit laat

veel meer lucht doorgaan dan synthetische. Terwijl té veel zuurstof de wijn kan doen maderiseren, té weinig belet dan weer dat de wijn tot maturiteit komt. De doordringbaarheid van natuurlijke kurk vormt dus een voordeel omdat ze de wijn laat ademen.

Verder, indien je met het millennium een fles champagne laat knallen, dan zal deze met een natuurlijke kurk afgesloten zijn. Traditionele kurken doen het veel beter onder hoge druk dan hun synthetische collega's.

Cork, the facts...

Vrij vertaald en samengevat uit *Decanter, January 2000* door

The Trees

- Kurk, de schors, mag pas geoogst worden als de boom minstens 25 jaar is
- Elke boom mag pas om de 9 jaar opnieuw geoogst worden
- Bij elke oogst moet minstens 35% van de schors overblijven
- De 1° oogst/maagdelijke oogst: wordt gebruikt voor vloer tegels, schoenhielen, isolatie, etc ... maar niet voor kurken
- De 2° oogst: hetzelfde, voor alle gebruik maar niet voor kurken
- De 3° oogst: na 43 jaar kan de kurkeik geoogst worden voor de produktie van kurken
- Tijdens de leeftijd van de kurkeik kan er 15 keer geoogst worden
- Kurk word geoogst op ongeveer 10 cm boven de grond, daaronder kan de kurk geïnfecteerd zijn
- Het ontschorsen moet gebeuren met veel kennis: te diep snijden en de boom kan afsterven –
- Kurkeik wordt gevonden in Mediterrane landen: Portugal, Spanje, Italië, Tunesië, Algerije en Marokko
- Kurk als materie is afbreekbaar

The Cork

- Kurk is inert, en vocht afstotend
- Kurk maakt het trage rijpingsproces van de wijn mogelijk, zodat de wijn tot zijn volle potentieel kan bereiken
- Kurk is soepel, maar moet behandeld worden met silica en paraffine – elk ook inert – om in de flessehals geperst te kunnen worden
- Er zijn 7 natuurlijke graden van kurkkwaliteit
- Verder worden de kurken geklasseerd in de fabriek naar aanwezigheid van poriën (holtes), hoe meer poriën hoe minder in kwaliteit (de evaluatie gebeurt zowel visueel als machinaal): NB de holtes zijn in feite de poriën in de kurk
- De term 'cork taint' (kurkbederf) wordt dikwijls gebruikt om de besmetting te beschrijven die niet van de kurk zelf komt maar wel van de '2,4,6 trichloroanisole, of TCA, veroorzaakt door chlorine contact tijdens het wassen van de kurken (nu minder in gebruik), of contact met wijn machinerie, tonnen, bottelarij installaties,

- wijn atmosfeer, transport containers, of de huiskelder
- Volgens Charles Sichel van het Château Palmer, Bordeaux: ‘het effect dat natuurlijke kurk of synthetische heeft op jonge wijn kun je reeds na zes tot negen maanden fles ruiken en smaken’

The Synthetic Closure

- Synthetische kurken worden vervaardigd van gesofistikeerde thermoplastics oorspronkelijk ontwikkeld voor medisch gebruik. Ze zijn inert en reageren helemaal niet met wijn.
- Onderzoek suggereert dat synthetische kurk betere gas afdichting eigenschappen bezit dan natuurlijke kurk en de lucht beter afsluit
- Veel verschillende soorten synthetische kurk kunnen gerecycleerd worden
- Franse wijnbouwers waren de eerste voor gebruik van synthetische kurk – de Nieuwe Wereld heeft hun voorbeeld vlug gevolgd
- De aanvaarding van synthetische kurk stijgt snel bij de top-wijnbouwers: gebruikers zijn onder meer Boony Doon in Californië en Avignonesi in Toscanië, alhoewel tot nog toe geen enkele Bordeaux grand cru of top klasse Bourgondië wijn begonnen is met experimenteren
- Ongeveer 4% van de wijnen in de Britse rekken hebben synthetische kurken. Volgens een van de belangrijkste grootwarenhuizen, sinds de introductie is er ‘een belangrijke vermindering van teruggebrachte flessen’
- Op wereldschaal tellen de synthetische kurken voor ongeveer 1% percent van de wereldmarkt
- De belangrijkste fabrikant SupremeCorq, schat zijn verkoop op ongeveer 200 miljoen kurken per jaar
- Het is bijna onmogelijk een synthetische kurk terug in de fles te duwen eens ontkurkt
