

Korky



Stáčení do vzduchotěsných skleněných lahví zamezuje kontaktu s kyslíkem a tím oxidaci. Kontaktem s větším množstvím vzduchu by víno mohlo ztratit svoji svěžest a eventuálně změnit barvu - a na konci se stát nepoživatelným. Uchovávání vína v lahvích tento jev zamezuje, přesto má svou slabinu: hrdlo. Téměř ideální zátkou se ukázal být korek získávaný z kůry dubu korkového.

Korek je elastický, doléhá tudíž přesně do hrdla láhve a zamezuje tak vylití vína. Zároveň umožňuje minimální výměnu vzduchu. Víno může zrát, bez toho, aby oxidovalo a ztrácí minimální množství tekutiny odpařením. V ideálním případě lze korek nazvat "pomocníkem při procesu zrání" vína. Toto však platí pouze pro vynikající jakostní korky.

Korek sestává z malých uzavřených buněk, které působí jako vzduchový polštář. V jejich vnitřku se nalézají plyny bez zápachu. Jakostní korky by měly pocházet z korkových desek, které jsou minimálně sedm let staré. Musí být pečlivě zpracovány a mít délku nejméně 45 mm. Trvanlivost vysoce kvalitních korků činí 20 až 25 let, poté začíná docházet k rozpadu. Víno uzavřené takto starým korkem musí být rozhodně překorkováno.

Příchuť korku. Korky se často bělí a sterilizují v roztocích obsahujících chlór. Tyto roztoky reagují s fenoly (molekuly barvicích látek, tříslovin a chuťových látek), které se nachází v každém přírodním korku. Takto vzniklý produkt zase reaguje s plísněmi, které jsou prakticky všude. Výsledkem je korek, který je cítit zatuchlostí a tento zápach se přenáší do vína. To bohužel postihuje i nebělené korky, neboť chlór (např. v pitné vodě z vodovodního řadu) a plísně se nacházejí všude v našem okolí.

Vína se skladují vodorovně, ne svisle. Korek, který je suchý, sice neovlivňuje kvalitu vína, ale dá se jen těžko vytáhnout. Při otevírání lahve může dojít k rozdrobení korku a jeho částičky se mohou dostat do vína, to ovšem chuť vína nekazí. Tyto kousky jednoduše s trochou vína odlejeme. Plesnivá či černá místa na vrchní straně korku také nemají žádný význam ani vliv na víno. Víno bylo zkrátka skladováno ve vlhkém sklepě.

Korek se získává z kůry dubu korkového, který roste v oblasti Středozevního moře. Po odloupení se kůra skladuje půl roku až dva roky. Pro vinných korků se při posuzování kvality uznána za vhodnou zhruba jen jedna polovina. Poté se korek vaří v horké vodě, aby se stal pružným. Přitom se uvolňují třísloviny. Po vyseknutí se korek potahuje ještě parafínem nebo silikonem, aby se dal lépe zasunout do hrdla láhve.

Nejkvalitnější a nejdražší korky jsou z jednoho celého kusu a mají málo pórů a prasklin. Vykazují nejvyšší pružnost a životnost. Pro jednodušší vína se používají korky lisované. Výjimkou jsou korky na šampaňské, které se vyrábí z plátků. Korek se stal úzkoprofilovým zbožím, protože neroste dost rychle na to, aby bylo možné uspokojit poptávku stále stoupajícího počtu stáčíren. Dochází k tomu, že se kůra vybírá pod méně přísnými kritérii, což má za následek vyšší podíl vín znehodnocených vinou špatného korku. Pro zajímavost, vadných korků je dnes až 5%.

Plísně v přírodním korku. Přírodní korek rychle ztrácí na své kráse, pokud ušlechtilé víno chutná zatuchle. Zhruba u každé desáté láhve má víno příchuť korku. Je nepoživatelné a zákazník je právem roztrpčen. Vinařům a gastronomům vznikají ročně miliónové škody, protože plísně v přírodním korku s produktem jejich rozkladu - 2,4,6-Trichloranisolem kazí víno. Reakcí na to je vítězné tažení variant z plastu, skla a kovu.

Umělohmotný korek je podobné konstrukce jako korek přírodní - elastické buňky garantují pružnost a těsnost. Oproti přírodnímu korku neskrývá žádná rizika vad. Důležité upozornění pro spotřebitele: u umělohmotného korku se nemusíte při otevírání lahve zříci onoho smyslného zvuku "plop"! Ale nezapomeňte, že lahve s umělohmotnými korky by měly být skladovány ve stoje.

Moderní vinařský průmysl pochopil, že šroubovací uzávěry jsou jediným způsobem, jak může vinař zaručit, aby se tato vína dostala k zákazníkovi v požadované kvalitě.

Při výrobě vín se společnosti snaží o maximální ovocnou chuť a čerstvost. Rádi by je uchovali co nejdéle. Zavedení šroubovacích uzávěrů je motivováno výhradně spokojeností milovníků vína.

Možná, že někteří lidé kupují víno jen kvůli radosti při vytahování korkové zátky z láhve vývrtekou...My však věříme, že si kupujete víno, nikoliv korek, a děláme vše, co je v našich silách, abychom se ujistili, že bude maximálně zachována jedinečná chuť každého druhu vína. Právě proto jsou některá z našich vín uzavřena šroubovacím uzávěrem a jiná korkovou zátkou.

Při použití korkových zátek může dojít k třem potenciálním vlivům na kvalitu vína.

1. Změna tlaku v lahvi nebo v atmosféře může způsobit pohyb zátky a tím vytečení vína nebo propouštění vzduchu.
2. Může dojít k výměně aroma mezi vínem a zátkou, protože korek není inertní materiál a přichází do kontaktu s vínem.
3. Korková zátka má, jako každý přírodní produkt, různou kvalitu. Tato skutečnost může ovlivnit míru prvních dvou zmíněných vlivů. Tyto vlivy mohou mít za následek příznivé i nepříznivé výsledky. Zcela záleží na konkrétním druhu vína. U těch vín, kde výše uvedené vlivy korkové zátky negativně ovlivňují kvalitu, je šroubovací uzávěr nejlepší alternativou.

Zde jsou důvody, proč použít právě šroubovací uzávěr:

1. Poskytují hermetický uzávěr a jsou tedy odolné vůči atmosférickým změnám.
2. Jsou inertní a tedy eliminují jakoukoliv potenciální výměnu aroma mezi vínem a zátkou.
3. Jejich kvalita je stejná.

Výrobci se snaží o maximální kvalitu každého z našich vín. Avšak u bílých, růžových a červených vín s ovocným aromatem existuje jediné technické řešení, jak uchovat jejich chuť, svěžest a mládí i po naplnění do lahví a tou je inertní uzávěr. Šroubovací uzávěry jsou jedinou ověřenou inertní vinnou zátkou.

Pokud milujete skvělé víno, věřte ve vývoj a unavují vás už kompromisy, budete, co se kvality týče, touto novou iniciativou nadšeni!

Stelvin Caps je šroubovací uzávěr s pět centimetrů dlouhou ozdobnou čepičkou, který má tento problém vyřešit. Avšak problémem je nejen image.

Skleněné korky jsou skutečnou alternativou. Vinolok je jméno nové zátky sestávající ze skla. Osvědčí-li se skleněný korek, mohlo by mít otevírání vinných lahví v sobě opět něco smyslného - alespoň opticky; navíc se počítá i s plexisklovými variantami v různých barvách. Skleněná zátka obstála ve veškerých testech na výbornou. "Skleněnému" korku propůjčuje umělohmotné těsnění potřebnou stabilitu v ústí lahve. Mimo to je zátka zajištěna aluminiovou čepičkou, která se točením nechá lehce odstranit. Především ti, kteří stáčí vysokojakostní vína budou patřit ke klientele tohoto nového systému uzavírání lahví. Obávané "korkování" u přírodních korků tak patří minulosti.

Přesto je přírodní korek číslem 1. Přírodní korek obsahující milióny buněk se vzduchem, je až na náchylnost k plísním perfektní. Pouze pravé korky z jednoho kusu korku umožňují perfektní skladování - a i v otázkách stylu zůstanou číslem 1 u znalců vín.