

Schroefkurk verenigt gebruiksgemak en traditie

05 juli 2013, 02:00

Pascal Pollet

Een schroefbare kurk om wijnflessen af te sluiten combineert het gemak van een metalen schroefdop met enkele voordelen (en de nostalgie) van de klassieke kurk.

Metalen schroefdoppen kennen de laatste jaren een sterke opgang in de wijnindustrie. Naast het eenvoudige gebruiksgemak bieden deze een betere afsluiting en gemakkelijker transport, in alle posities en onder verschillende omstandigheden. Wel kampt de schroefdop nog met een naam verbonden aan goedkope, kwalitatief mindere wijnen, waardoor in Europa en de VS, maar ook in opkomend wijn drinkend land China, de voorkeur uitgaat naar de klassieke kurk.

Naast de (soms onterechte) associatie met kwaliteit en het feit dat het een duurzaam product is, heeft een kurk als groot voordeel dat hij de wijn in de fles nog laat evolueren door een gering contact met zuurstof. Een schroefdop biedt dit voordeel niet. Daarom wordt voor alle grote, maar ook dure bewaarwijnen nog altijd kurk gebruikt. Er bestaat weliswaar al een tussenoplossing: een schroefdop met microperforatie, die even luchtdoorlatend is als kurk, maar daarnaast ook duurder is dan kurk. Daardoor is deze dop voorbehouden voor de zeer dure wijnen en niet opportuun voor



Best of both worlds

De Portugese kurkproducent Amorim en het Amerikaanse Owens-Illinois, fabrikant van glazen verpakkingen pakken alvast de gebruiksvriendelijkheid van kurk aan met de introductie van Helix, een ergonomische, schroefbare kurk. Met deze oplossing kan een fles wijn letterlijk in een handomdraai worden geopend. En dit zonder een kurkentrekker te moeten bovenhalen, want de flessen zijn voorzien van schroefdraad. Zo worden alvast twee grote voordelen van kurk en schroefdop gecombineerd. Testen over een periode van 26 maanden wezen alvast uit dat er geen veranderingen zijn in smaak, aroma of kleur van de wijn. De flexibele kurk is bovendien vervaardigd uit bij elkaar geperste korrels natuurkurk, terwijl de glazen flessen grotendeels uit gerecycleerd glas bestaan.

De oplossing zou bovendien snel en makkelijk te implementeren zijn door wijnproducenten, omdat slechts kleine aanpassingen op bestaande vullijnen moeten worden aangebracht. De schroefbare kurk zou binnen de twee jaar zijn intrede doen op de Europese wijnmarkt.

Een kritische bemerking ten slotte... Het is niet duidelijk in hoeverre deze schroefbare kurk ook een betere oplossing biedt voor het voorkomen van de beruchte kurksmaak, te wijten aan de (ongevaarlijke) molecule 2,4,6-Trichlooranisole (TCA). Dit zou voorkomen bij meer dan 2 procent van de wijnen bewaard onder kurk.

Bronnen

- <http://www.helixconcept.com>
- <http://www.smartplanet.com>
- <http://www.bbc.co.uk>
- <http://www.decanter.com>
- <http://www.wijnkennis.be>

Auteurs



Pascal Pollet