

Ännu mera defekter...

Naturkorkar har länge fått ta emot glåpord för det faktum att en alltför stor andel av av dom orsakar den sk korkdefekten i viner. 5% är en vanlig siffra som brukar nämnas, vilket innebär var tjugonde flaska. Av dessa är kanske 70-80% av defekten verkligen orsakade av naturkork eller snarare av kontaminerad naturkork. Resterande 20-30% härrör från kontaminering i själva vinanläggningen som sådan [ref. 1, 2]. Och här hjälper ju inga korkar i världen...

Hur som helst så porträtterades först vanliga syntetiska korkar upp som räddningen och sedan (vilket pågår fortfarande) de allt vanligare skruvkapsylerna. Men är dessa verkligen lösningen? Orsakar inte dessa förslutare andra problem?

Australian Wine Research Institute (AWRI) har gjort mängder med undersökningar på viner buteljerade under olika förslutningar och konstaterat att korken trots allt är en riktigt bra förslutare, och att även de sk. syntetiska korkarna och skruvkapsylerna ger defekter, vissa faktiskt lika allvarliga och omfattande som korkdefekten.

Vid ett t test som AWRI gjorde år 2002 så testades 55 olika rieslingviner från årgångar mellan 1993-2002. Vinerna testades blint under 9 testsessioner av mellan 7-11 erfarna vinprovare. Vinprovarens enda instruktioner var att kommentera vinernas sensoriska karaktär. 23 av vinerna hade skruvkork och av dessa bedömdes 4 viner (17%) ha en stark gummiliknande eller reducerad karaktär, och detta av en majoritet av vinprovare. [ref. 3].

I en senare undersökning publicerad i Australian Journal of Grape and Wine Research 2005 [ref. 3] så har man testat hur olika förslutare och lagringsbetingelser påverkar kompositionen, färgen och aromerna i riesling och ekade chardonnay viner under fem års lagring.

Resultatet då? Naturkorken visade sig i denna undersökning vara den som stod sig bäst. Mest oxidation förekom i vinerna buteljerade med syntetisk kork, och minst i vinerna buteljerade under skruvkapsyl, men här dök istället sk reducerade aromer upp. Vinerna fick nämligen en tydlig ton av gummi och "slagen" flinta.

I Systembolagets personaltidning Bouquet nr 3 2005 togs problemet upp i artikeln "Korkkriget rasar vidare". Man börjar artikeln med: "Trodde du att syntetkork och skruvkapsyl är bättre än vanlig naturkork? Det är inte längre så säkert. Nu visar nya studier att skruvkapsylen kan ge upphov till en del defekter som inte naturkorken gör." Även vår svenska vinmakare Lars Torstenson kommenterar problematiken med "Reduktiv smak betyder i grova drag att vinets fruktighet minskar. Dessutom kan en del aromer förvandlas negativt och ibland till och med försvinna." [ref. 5]

Man skulle kunna mynta begreppet "skruvkapsyldefekta viner"...

Referens:

1. 28th Annual Conference of the American Society of Enology and viticulture, 2003.
2. Pena-Neira et al., Eur Food Res Technol (2000), 211, 257-261.
3. AWRI Technical Review No.142, feb 2003.
4. Skouroumounis et al., Aust. J. Grape Wine Res., 11, 367-377, 2005.
5. Bouquet - tidning en för systembolagets medarbetare, nr 3, 2005.

Ytterligare information för dig som vill veta mer:

Vad är korkdefekt?

Vad gör korkindustrin?

Reducerade aromer - vad menas?