

Korkdefekt?, nej bara en korkad artikel...

I senaste Vin&Mat (nr 3, 2007) så finns det med en undermålig artikel, nämligen "Skruvat är inte korkat" av Mats Hanzon. Artikeln, som är ett påhopp på naturkorken till förmån för skruvkorken, är uppbyggd på faktafel och är dåligt underbyggd.

I artikeln skriver nämligen Hanzon bl.a. följande:

"Men låt oss titta på frågan med lite klokskap och förstånd (vilket ibland är en bristvara i vinets värld). Vinets huvudfiende är varken citron, brännvin, oxid, fel temperatur eller arroganta vinköpare et. Nej, vinets värsta fiende heter trikloranisol, ett ämne som finns naturligt i korkens bark men också i den klorinlösning som används för att tvätta och impregnera barken.



Rent kemiskt reagerar korkens bindemedel lignin med kloreten. Defekter och orenheter uppstår i vinet som påminner om murrig potatiskällare, ruttna äpplen, skitig armhåla och annat. Vinet får en efterhängsen, unken och dyig doft och bitter, beskt, klumpig smak. Det har blivit korkat."

Detta är en del i den artikel som är ett påhopp på naturkorken och som snarare visar att vinets huvudfiende är en dåligt påläst vinskribent snarare än trikloranisol eller för den delen naturkorkar.

Trikloranisol är bara en av många föreningar som är involverade i den defekt som går under beteckningen korkdefekt. Korkdefekten beror mestadels på en kontaminering av mögelsvamp (penicillum och/eller Aspergillus). Denna kontaminering kan antingen förekomma direkt på korkeken, eller ske någonstans under själva tillverkningsprocessen av korkarna. Traditionellt så behandlades korken med klorinnehållande tvättmedel som en del i denna tillverkningen. Ett förfarande som idag nästintill har upphört då det har visat sig främja bildandet av kloranisoler och därmed den skorkdefekten.

Defekten är nämligen inte mögelsvamparna i sig själv utan det faktum att dom producerar kloranisoler (och andra kemiska ämnen) genom komplexa reaktioner involverande bl.a. klorinnehållande ämnen som människan bidragit med genom behandling av ekarna, eller genom att använda klorinnehållande rengöringsmedel under själva tillverkningsprocessen.

Sedan uppskattas faktiskt att mellan 20-30% av alla korkdefekta viner är defekta pga kontaminering i själva vinanläggningen och inte pga av kontaminerad kork [ref. 1, 2]. Detta är faktisk ett faktum och då det bildas lite olika föreningar om kontamineringen härrör från kork eller från vinanläggningen (exempelvis träfat) så kan man faktiskt analysera och bestämma orsaken till defekten. Vilket man också gör... [ref. 2]

Detta är faktiskt ingenting nytt vilket gör det ännu märkligare att det inte nämns i Hanzons artikel. Redan 1975 så kom den första vetenskapliga artikeln [ref. 3]. 1985 kom en intressant artikel om förekomsten av trikloranisol i basviner för champagne, alltså viner som ännu inte blivit utsatt för kork... [ref. 4].

Vidare skriver Hanzon:

"Antalet korkskadade viner har tyvärr den senaste 20-årsperioden ökat ganska dramatiskt och anses uppgå till mellan 4 och 10 procent av totalproduktionen. Vinproducenter och betydande konsumentar har tröttnad på detta betydande njutningsbortfall och korkleverantörerna, som leverera över 13 miljarder korkar om året, står handfallna inför problemet."

Man kan undra varifrån tidningen och Mats Hanson har fått uppgiften att problemen med korkdefekta viner ökar. Detta då det i den vetenskapliga litteraturen snarare rapporteras att den minskar. 4.7-5% rapporterades från öppning av över 30000 buteljer från International Wine Challenge, London 2002-2004. Senaste siffran från exempelvis Bordeaux som jag såg låg på 2.5% korkdefekt, och då uppskattade man att 25% av defekterna hade annat ursprung än själva naturkorken [ref. 5].

fortsättning från föregående sida...

Dessutom så står inte korkleverantörerna handfallna inför problemet. Idag så kan man både göra naturkorkar som är fria från kloranisoler (exempelvis från stora korkfabrikanten Sabaté), och också analysera och testa partier av korkar med avancerad analysteknik och på det sättet plocka bort partier som är "smittade". I det första fallet som gäller agglomererade korkar så är dessa tvättade med flytande koldioxid och garanterad kloranisolfria. En producent som delvis använder sådana här korkar är Hugel i Alsace och Tyrells i Australien gör försök. I det andra fallet så är analyserade korkar dyrare och används främst till exklusivare viner, men ger betydligt färre korkdefekta viner än tidigare. Så korkillverkarna står inte handfallna...

Jamie Goode, biolog och vinskribent, skrev följande i en artikel i Harpers redan år 2002 efter att ha tagit del av en stor test av Sabatés nya "korkdefektfria" korkar:

"The key conclusion from this study is that Sabaté's CO2 extraction process works, and produces closures which are free from TCA." [ref. 6]

Slutligen så är det märkligt om man nu skriver en artikel om naturkorkar och skruvkorkar inte tar upp att det också har visat sig förekomma defekter i viner som lagrats med skruvkorkar. Visserligen hoppar tidningen Vin & Mat även på detta faktum i en liten notis tidigare i tidningen under rubriken "Skruvade nyheter".

Tycker det är märkligt att Mats Hanzon om han nu är påläst på defekter, naturkorkar och skruvkorkar inte vet att det har faktiskt konstaterats (i undersökning efter undersökning) att skruvkorkar ger defekter i form av gummiliknande aromer i mängder med vin som lagras under skruvkapsyl.

Bl.a så har man vid AWRI's (Australian Wine Research Institute) forskning kring olika förslutningar sett "reduktiva" smakförändringar i viner som lagrats under skruvkapsyl. Vinerna får med tiden aromkomponenter mot sulfider/gummi. Även om de här reduktiva smakförändringarna är små och inte slår ut vinerna på samma sätt som korkdefekten gör så drabbar den alla viner som lagras under kapsyl. Korkdefekten slår ju bara ut enstaka viner. Dessutom så visar AWRI's tester att många viner förslutna med alternativa förslutningar i plast dessutom utvecklar en aromkomponent liknande lim. [ref. 7, 8]

Vid ett test som AWRI gjorde år 2002 så testade man 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. 9].

Referenser:

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. Wurdig G, Die Weinwirtschaft (1975), 111 (44), 1250.
4. Maugean A et al., Cah Scientif Rev Fr Oen, (1985), 99.
5. Chatonnet, Excell lab, Merignac, Bordeaux.
6. Jamie Godde, Harpers, 15 November 2002, 32-36.
7. Peter Godden et al., Aust. J. Grape Wine Res. 7(2): 64-105; 2001.
8. AWRI's årsrapporter för 2004 och 2005.
9. AWRI Technical Review No.142, feb 2003.

och rent allmänt: Ribéreau-Gayon et al, Handbook of Enology Vol 2, 2000.