

Kurk of schroefdop?

WAT IS BETER?

Steeds meer wijnen worden afgesloten met een schroefdop in plaats van een kurk. In de toekomst zullen alleen nog maar meer wijnflessen afgesloten gaan worden met een schroefdop. Van eenvoudige tot exclusieve wijnen. De draaidop zullen we in alle prijsklassen tegen komen. Hoewel dat gevoelsmatig misschien even wennen is, zijn er tal van rationele overwegingen waarom een schroefdop de voorkeur verdient boven de van oudsher gebruikte kurk.

De belangrijkste reden is dat wijn in flessen die met natuurkurk afgesloten worden, altijd onderhevig is aan de inwerking van zuurstof (oxidatie). Voor de ontwikkeling van wijn is geen zuurstof nodig (hoewel een kleine, gecontroleerde hoeveelheid zuurstof bij rode wijn niet eens schadelijk is). Maar wanneer de wijn gaat oxideren door een teveel aan zuurstof, wordt deze te zuur en tegelijkertijd futloos. De aroma's vervliegen en de wijn krijgt een sherry-achtige smaak. Zowel witte als rode geoxideerde wijnen verkleuren.

Wijn in flessen die zijn afgesloten met natuurkurk, lopen af en toe kans op bacteriële infecties. De wijn gaat naar vochtige, natte kelders ruiken. Ook in de smaak herken je duidelijk kruk en een vervelend 'bittertje'. Dit fenomeen noemen we gewoon 'kurk'. De officiële naam van de infectie is TCA. Het ontstaat door een schimmel in de kurkeik die een reactie veroorzaakt in de wijn.

Beide bovengenoemde gevallen hebben te maken met het gegeven dat kurken uit organisch materiaal bestaan dat na verloop van tijd vergaan. Je kan in ieder geval je wijnflessen horizontaal bewaren en op die manier proberen oxidatie te voorkomen. Liggend droogt de kurk namelijk niet uit en zal hij dus niet snel zuurstof doorlaten.

De mate waarin een kurk toch zuurstof kan hebben doorgelaten, varieert van fles tot fles. Hierdoor is er altijd een zekere onvoorspelbaarheid met betrekking tot de conditie van de wijn.

Bij het gebruik van schroefdoppen worden de risico's tot een absoluut minimum gereduceerd. Schroefdoppen garanderen dezelfde conditie voor iedere afzonderlijke fles. Flesvariatie door inwerking van zuurstof is daarmee van de baan. Met name witte wijnen, die het van zuiverheid en aromatische finesse moeten hebben, bleken daarom zeer gebaat bij deze vorm van afsluiting. Ook rode wijnen hebben voordeel bij een schroefdop omdat deze het risico van kurkinfectie elimineert.

De schroefdop heeft behalve de grotere betrouwbaarheid van de wijnkwaliteit ook nog een praktisch voordeel. Openen en sluiten van flessen gebeurt nu letterlijk in een handomdraai, zonder dat er nog accessoires bij nodig zijn.

Wat is beter? Daar valt dus over te discussiëren. Wat heeft de voorkeur? Dat moet ieder voor zichzelf bepalen.

