

Wijnflessluitingen van natuurkurk komen steeds meer onder druk te staan

Bron: LinkedIn J.Kasprzak

De Zwitserse wetenschapper Hans Tanner identificeerde 2,4,6-trichloridoamisol (TCA) in de jaren 80 als de belangrijkste bron van muffe of beschimmelde aroma's die bekend zijn geworden als kurkgeur of wijn die wordt "gekurkt". TCA is altijd een wijnfout, kan in sporen worden opgespoord en kan hele partijen wijn en merkreputaties vernietigen. Sullivan (2020) stelt dat het proefpanel van Wine Enthusiast eind jaren 2000 kurkgeurpercentages van 9,5% vaststelde, terwijl Goode (2018) een gemiddelde van 2-5% constateert over verschillende grote proeverijen, wat een decennialange uitdaging vormt voor de kurkindustrie en een mogelijkheid voor alternatieve sluitingen.



De reactie van de kurkindustrie op kurkgeur en alternatieve sluitingsconcurrentie was traag omdat het traditionele gedecentraliseerde systeem de kwaliteitscontrole bemoeilijkte. Dit leidde vervolgens tot het verlies van marktaandeel en vertrouwen in het product gedurende de lange periode van tien jaar. De reactie van de kurkindustrie begon eind jaren negentig en was aanvankelijk gericht op onderzoek, ontwikkeling en innovatie voor een geraamde kostprijs van meer dan € 400.000,- om de technische en concurrentieproblemen waarmee de industrie te maken heeft te identificeren en aan te pakken. Was het te weinig, te laat?

De kurkindustrie profiteert van verschillende voordelen die in haar voordeel werken:

- Marktleidende positie

- Acceptatie door de consument

Perceptie van kwaliteit

Traditie die honderden jaren teruggaat

Kleine producenten, vaak al generaties lang in dezelfde familie, werkten echter tegen de inspanningen van de industrie, die weerstand boden tegen verandering en aanvankelijk de kurkproblemen ontkenden. Kurksluitingen hebben een marktaandeel van ongeveer 70% (gegevens voor 2021) van de wijnsluitingsmarkt met meer dan 90% van de top 100 wijnen geselecteerd door Wine Spectator in 2021 gesloten met kurk. Hoewel dergelijke marktaandeelwaarden benijdenswaardig zouden zijn in vrijwel elke branche, is het een daling ten opzichte van het marktaandeel van ongeveer 95% vóór de wijdverbreide problemen met kurkgeur en de groei van concurrenten op het gebied van alternatieve sluitingen.

Nadelen hebben de kurkindustrie geplaagd:

TCA-besmetting of kurkgeur

Inconsistente zuurstoftoevoer die leidt tot fles-tot-fles variabiliteit

Kurken die uitdrogen, broos worden of gaan lekken

Blootstelling aan zuurstof kan een wijn vernietigen of verbeteren

Kleine hoeveelheden zuurstof kunnen wijnen verbeteren die zijn gemaakt in een stijl die bedoeld is om te verouderen en zich in de loop van de tijd te ontwikkelen, terwijl oxidatie de versheid en fruitigheid kan schaden van stijlen die bedoeld zijn om jong te worden geconsumeerd. De cellulaire structuur, korrel en natuurlijke holtes van elke natuurlijke kurk zijn uniek, wat kan resulteren in variërende zuurstofoverdracht, vroege oxidatie en variabiliteit van fles tot fles die na het bottelen onmogelijk te controleren is. De wisselende eigenschappen van natuurlijke kurk voor het binnendringen van zuurstof worden aangepakt door enkele alternatieve sluitingen, die wijnmakers opties bieden door ofwel een gecontroleerde zuurstofoverdrachtssnelheid te bieden die bedoeld is om de wijn in de loop van de tijd te verbeteren, ofwel helemaal geen zuurstofoverdracht om een vers fruitig smaakprofiel te behouden.

Natuurkurken hebben ook de neiging om na verloop van tijd uit te drogen, waardoor ze broos kunnen worden of gaan lekken, wat op zijn beurt kan leiden tot voortijdige oxidatie en kwaliteitsproblemen. Deze problemen worden aangepakt door alternatieve sluitingen, die een langere houdbaarheid hebben en voorspelbaarheid en controle bieden bij de keuze van de sluiting.

Economische factoren bepalen vaak de sluitingskeuze

Economische factoren hebben vaak een buitensporige invloed op de keuze voor een sluiting. Sluitingen van natuurkurk, vooral degene die een verwerking hebben ondergaan om te garanderen dat ze TCA-vrij zijn of een jarenlange rijping garanderen, zijn de duurste sluitingen die beschikbaar zijn voor een wijnmaker. Alternatieve sluitingen bieden een prijspectrum, waarbij veel goedkoper zijn dan natuurlijke kurk, waardoor wijnmakers opties hebben voor nieuwkomers op de markt, prijspunten, operationele efficiëntie en gewenste marges.