

Konec korku nejenom v Čechách?

Kvalitní korkové zátky budou ještě dlouho uzavírat lahve s lahodným mokem, ale ve světě i u nás se ve stále větší míře prosazují jejich náhrady.

Korkové zátky jako by patřily k vinným lahvím odjakživa. Avšak zdaleka tomu tak není. Ostatně ani skleněné lahve neprovázejí víno z hlediska historie tohoto nápoje dlouho. Původně se víno ukládalo a transportovalo v nádobách hlíněných, uzavíraných dřevěným špuntem, nebo oxidací bránila vrstva oleje nalitá na jeho hladinu. Ani první skleněné lahve, které se jako obal vína začaly ve větší míře používat až v 17. století, neuzavíraly korkové zátky, ale dřevěné kolíky omotané konopím. To ještě měli čeli pro větší těsnost v loži. Korek vstoupil na scénu až s přípravou šampaňského.

Chvála korkového dubu

Když Dom Perignon začal experimentovat ve francouzské Champagni s přípravou šampaňského, zjistil, že bublinky nejlépe drží zátky vyražené z kůry korkového dubu. Tím odstartoval jeho používání. Platí přímá úměra – čím kvalitnější víno, tím kvalitnější korková zátky.

Surovinu pro tradiční zátku poskytuje kůra korkového dubu (*Quercus suber*), který roste hlavně kolem Středomořího moře. Dub přežije sloupání kůry z kmene a hlavních větví, ale jde o proces dlouhodobý. Poprvé se loupe až zhruba po pětadvacátých narozeninách, a to kůra ještě nepatří k nejkvalitnějším a většinou končí jako surovina pro stavební izolace či podlahy. Další „skli-

zeň“ může být po devíti letech a nejlepší kvalitu kůra dosahuje po 45. roce.

Oloupaná kůra se suší měsíce pod sluncem. Teprve po důkladném vysušení se poprvé vaří, aby se v ní zničilo všechno živé. Po dvou týdnech se korek vaří znovu, tím se zvýší pružnost a odolnost. Nejlepší kusy putují do stroje, který z něho vysekává zátky. Ty nejkvalitnější se dělají ručně, protože zatím jen člověk dokáže najít ten nejlepší kus. Zbývá hodně odpadu, který se používá mj. pro výrobu granulátu. Z toho se lisují lacinější zátky. Zbytek jde do izolací.

Vysekuté zátky přirezávají do potřebné délky a obrušují. Potom je třídí podle počtu pórů (tmavých skvrn) viditelných na povrchu. Následuje omývání a dezinfekce a případně bělení dle požadavků zákazníků. Zátky se suší tak dlouho, až obsahují maximálně 9 % vlhkosti, a znovu se kontrolují. Potom se na nich vypaluje označení, jaké si přeje odběratel.

Největším producentem je Portugalsko. Odtud putují na světové trhy s vínem nejkvalitnější korky. Protože produkce je omezena a potřeba stále větší, roste pochopitelně i cena. Ty

nejkvalitnější zátky, dlouhé až 6 cm a takřka bez pórů, se dnes prodávají i za 1 euro za kus. Dokáží chránit nejkvalitnější vína ve správně temperovaných místech i desítky let. Díky určité poréznosti navíc zároveň umožňují jejich přirozené stárnutí a vyzrávání k dokonalosti.

To víno má korek

Sebepečlivější výběr, třídění a ošetřování korkové zátky nezabrání, že určité procento i těch nejkvalitnějších způsobí ve vínu typickou pachutí. Každý sommelier či hostitel se obává okamžiku, kdy otevře láhev



Nejlepší kvalitu kůry poskytují korkové duby až po 45. roce.

