

# Uzávěry lahví

## Korek

Korek je vyzkoušeným, tradičním, přírodním materiálem, který k vínu jako přírodnímu produktu přímo patří. Jedná se o kůru dubu korkového z oblasti Středozemního moře. Po sloupnutí se několik let suší a následně ještě vaří v horké vodě. Nejlepší korky pochází z desek starých nejméně 7 let a jsou dlouhé minimálně 45 mm. Trvanlivost nejlepších korků činí až 20 let. Korek obsahuje miniaturní póry které umožňují mikro-ventilaci, která pomáhá procesu zrání vína. Existují i korky drcené a zátky plastové ale ty nespádají do korků.

## Vady korku

Korek jako přírodní materiál resp. kůra stromu má přirozenou tendenci být napaden plísněmi. Samotná přítomnost plísně pak spustí nežádoucí účinky. Díky různorodosti bakteriální nákazy u různých druhů přírodních korků dochází k tomu, že se vada projevuje různorodě.

V nejhorším případě víno načichne zatuchlinou a to samozřejmě negativně poznamená i chuťové vlastnosti vína. V lepším případě je jen potlačen přirozený ovocný charakter vína a víno je „prázdné“. Z přirozené skladby přírodního korku nelze chemicky ošetřit uzávěr tak, aby byl zcela aseptický. Je pravda, že kvalitním výběrem korku (třeba pro prvotřídní vína) lze dané riziko podstatně snížit.

## Oxidace vína

Kyslík, potřebný pro fermentaci vína se stává problémem v okamžiku, kdy je víno stočeno do lahve a korek nadále dovolí jeho působení uvnitř lahve. Dokonce může dojít i k sekundární fermentaci a zoxidovaná vína poté mají plochý a neovocný charakter. Na druhou stranu víno pro dlouhodobou archivaci není ideální nechat vakuově uzavřít. Jde jen o to zabránit přílišné a nežádoucí oxidaci vína, která v souběhu s bakteriálními procesy či špatnou skladovací teplotou může způsobit opravdovou katastrofu v archivu.

## Stárnutí vína

Vývoj vína v láhvi je přirozený souhrn chemických procesů a změn ve vlastním víně, ke kterým dochází postupně bez ohledu na to, zda je víno opatřeno korkem nebo šroubovacím uzávěrem. Někteří lidé předpokládají, že víno uzavřené šroubovacím uzávěrem definitivně zastaví veškeré procesy zrání. To ale není pravda, neboť dostatek zbytkového kyslíku je obsažen i v samotném víně a části hrdla tak, že chemické procesy nutně vyžadující kyslík mohou nadále probíhat a navíc většina procesů při stárnutí vína je anaerobního charakteru tzn. probíhá bez přístupu vzduchu.

## Archív

Je to na Vás jak skladovat lahve, v šikmé či vodorovné poloze, nebo hrdlem dolů.

Existuje mnoho uzávěrů lahví od plastových přes ocelové až k přírodním korkovým . Záleží pouze na vinaři jakou zátku zvolí.