



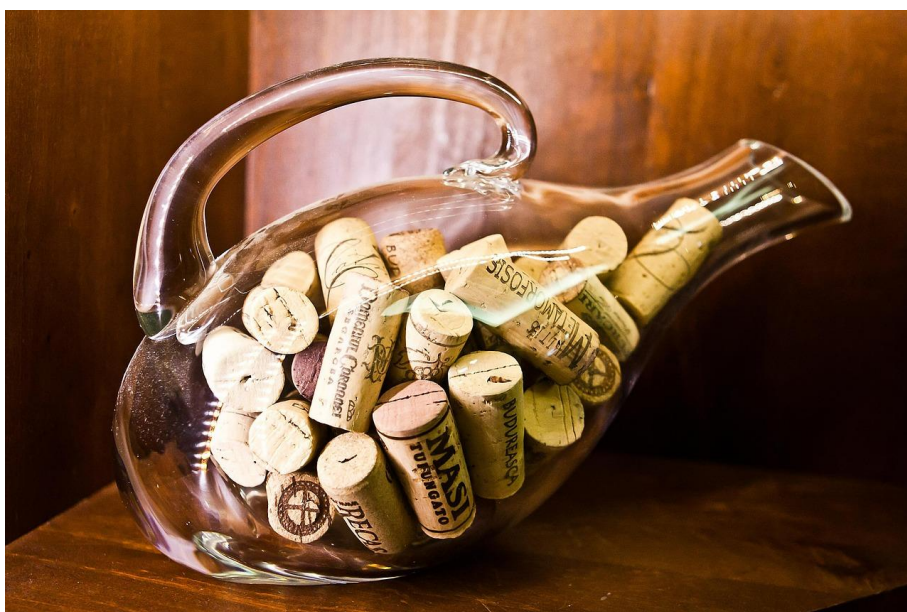
[www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)

Украина • Молдова • Грузия • Россия

Комплексные технологические решения в виноделии

## Корковая пробка выиграла войну

Автор: Митч Франк



Украина, Одесса  
+380 48 71 71 271  
[info\\_enogrup@te.net.ua](mailto:info_enogrup@te.net.ua)

Молдова, Кишинев  
+373 22 84 00 17  
[enology@mdl.net](mailto:enology@mdl.net)

Грузия, Телави  
+995 599 65 35 45  
[office\\_georgia@enogrup.com](mailto:office_georgia@enogrup.com)

Россия, Крымск  
+7 861 31 22291  
[vintage.eno@mail.ru](mailto:vintage.eno@mail.ru)

[info@enogrup.com](mailto:info@enogrup.com)  
[www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)





Научные исследования подтверждают, что нам больше нравятся вина, закупоренные натуральной пробкой. Все потому что мы любим «хлопок», который мы слышим, когда открываем бутылку вина. И да, это прекрасно, за исключением тех случаев, когда вино приобретает вкус «мокрого картона».

**Натуральная пробка очаровательна, но за время своего существования испортила немало хороших вин.**

В прошлом году я спрашивал у одного итальянского винодела, использовали ли они на своем заводе винтовые колпачки для закупорки вина.

" Да, и когда упали продажи, это была настоящая катастрофа" - сказал мне владелец винзавода. Винодельня попробовала использовать винтовой колпачек на своем базовом вине Valpolicella. Клиенты восприняли такое изменение в штыки, продажи резко упали. После еще двух попыток, руководству пришлось поднять белый флаг и вернуться к привычной корковой пробке.

**Мне сейчас все стало понятнее. Соревнование между корковой пробкой и альтернативами по продажам вина было окончено. Корковая пробка выиграла.**

Корковая кора – это удивительное вещество. Это почти библейский компонент в создании вина. Природа создала кору дерева, которая идеально подходит для закупорки вин. Такая пробка защищает вино и позволяет ему красиво стареть на протяжении многих лет. Клетки пробковой коры легкие, эластичные, через них не проходит воздух и большинство жидкостей.

Более 2200 лет назад римляне придумали запечатывать банки вина корковой пробкой, после того как выпускают воздух, а не разбивать банки. Технология была забыта в средние века, но, когда в XVII веке появились стеклянные бутылки, пробки снова вернулись в обиход.



Несмотря на все плюсы корковой пробки, у нее также есть и один фатальный недостаток. Соединения, которые могут развиваться в корковой пробке (например, фенолы, хлор и грибковые соединения) могут реагировать с вином и разрушать его вкусовые характеристики. Нет ничего хуже, чем открыть бутылку вина и обнаружить запах плесени и неприятный вкус.

На самом деле есть кое-что похуже. Это когда вы открываете бутылку великолепного и динамичного вина, но благодаря небольшому количеству ТХА оно становится скучным и очень простым. Когда в ресторане вам открывают отвратительно закупоренное вино, вы просите принести бутылку другого вина. Когда вы пробуете вина с легким корковым привкусом вам кажется, что это его настоящий вкус, и вы уже никогда не купите его снова.

Пробковая промышленность непрерывно работает над улучшением корковой пробки и ее производства, а также борются с пагубными действиями ТХА. Маркетологи работают над имиджем корковой пробки. Теперь пробка – более качественный, экологичный и даже романтичный продукт. Не то, что эти новые методы закупорки.



Тем не менее, большой процент корковой пробки все еще низкого качества. В 2016 году бюро Wine Spectator's в Напе попробовали 5065 вин, которые были закупорены корковой пробкой.

3.83% из этих вин были испорчены, по сравнению с 3.5% в 2015 году.

Если бы Amazon отправлял продукт в коробках, которые бы в 3% случаев уничтожили товар, который находится внутри, люди бы перестали покупать через интернет и вернулись бы в торговые центры. Но мы, тем не менее, продолжаем требовать натуральной корковой пробки от любимых производителей вина.

**Я подозревал, что нами руководит сердце, а не мозг. Но исследования доказывают, что мы не слушаем ни свое сердце, ни свой разум.**

**Мы слушаем звук открываемой корковой пробки.**



Профессор Оксфордского университета Чарльз Спенс сравнивал отношение людей к корковым пробкам и винтовым колпачкам для закупорки вина. Спенс - удивительный человек и психолог, который изучает наши чувства и как они взаимодействуют друг с другом. Именно он первым сказал, что звук хруста чипсов Pringles влияет на восприятия продукта людьми. Нам кажется, что это очень вкусно именно из-за звука хруста и его высокого тона.

В этих исследованиях приняло участие сто сорок человек. Их попросили оценить два разных вина после того, как они услышат звук открытия этого вина.

Одно было закупорено винтовым колпачком, другое - корковой пробкой. А затем попросили их самостоятельно открыть обе бутылки.

Вина, на самом деле, были идентичными, но участники оценили вино с корковой пробкой на 15% выше, чем с винтовым колпачком. Мы слышим звук откупоривания вина с пробкой и наш мозг думает, что вино должно быть хорошим.

**Я понимаю это. Звук пробки намного лучше и напоминает нам о праздничном настроении, даже в обычный будний день. Но, как и многие вещи в винной индустрии, традиции и романтика мешают фактам.**

**Лучшая португальская корковая пробка –  
на складах Эногруп рядом с Вами.**

**Обращайтесь к нашим корковым экспертам по адресу:  
[info@enogrup.com](mailto:info@enogrup.com)**