

De dop van glas zegt heel zachtjes plop

De natuurkurk heeft er een concurrent bij: de glaskurk van Vino-Lok. Mooier dan de schroefdop en nog recyclebaar ook.

Door Stef Verhoeven

Het zijn zware tijden voor wijnromantici. Vooral voor hen die hechten aan het traditionele ritueel aan de restauranttafel waarbij de serveerder met een gracieuze handbeweging van de vakman de lange natuurkurk uit een fijne fles Bourgogne trekt. De warme 'plop' die daarop volgt, dreigt definitief uit te sterven. Want steeds meer wijnproducenten, ook van wijnen uit het duurdere segment, stappen over op de uiterst functionele maar koude aluminium draaidop.

En daar hebben ze ook goede redenen voor. Want de natuurkurk is niet alleen relatief duur – een lange kurk van topkwaliteit kost soms meer dan anderhalve euro –, hij zorgt er ook voor dat minstens 1 op de 15 wijnen ondrinkbaar wordt door een muffe, poederdroge kurkgeur. 'Zieke wijn' noemen de kenners dat. De boosdoener heet trichloroanisol, een chemische stof die bacteriën produceert nadat de vers geoogste bast van de kurkeik is gezuiverd met chloor. Er is geen enkele andere sector waarbij de consumptie zo'n foutpercentage voor lief zou nemen. Wat zou u doen als 1 op de 15 broden van uw bakker oneetbaar was?

Toch wordt wereldwijd van de 18 miljard flessen wijn nog altijd ruim 80 procent afgesloten met natuurkurk of kurkgranulaat. Dat zegt waarschijnlijk alles over de wondere wereld der vinologie. Want dat de natuurkurk of geperste kurk zijn langste tijd heeft gehad, blijkt uit talloze wetenschappelijke onderzoeken. Het Australian Wine Research Institute heeft bijvoorbeeld tien jaar lang onderzoek gedaan met een partij Clare Valley Semillion uit 1999. Ze werden voorzien van veertien verschillende kurken, ook van kunststof, en een metalen schroefdop. Wat bleek? De wijn met de schroefdop 'verjaart' het beste. Dat wil zeggen: de metalen dop hield de witte wijn het lichtst van kleur en het meest fris van smaak.

Maar ja, sexy is de schroefdop bepaald niet. Rainier Kooistra, vinoloog en wijnhandelaar in Utrecht, moet bekennen dat hij warme gevoelens krijgt als hij een prachtige lange natuurkurk uit een goede fles wijn mag trekken. „Kurk is emotie, daar ben ik als vinoloog mee opgegroeid. En de schroefdop heeft ondanks de vele voordelen nog altijd een goedkope uitstraling.” Maar over dat imago-probleem is hij inmiddels heengegapt. In zijn winkel zijn steeds vaker ook kwaliteitswijnen met een schroefdop te vinden. Wel nam hij zelf eerst een proef op de som met een rosé van Domaine de Gournier (€6,-). Hij hield één fles onder de kurk en één fles onder de schroefdop. Toen hij ze na twee jaar opende, won de schroefdop het op smaak en frisheid. „Met afstand”, glundert Kooistra.

Alcoa, een innovatieve fabrikant in Duitsland, heeft het dilemma tussen het ploeggevoel van kurk en het plebsgevoel van de schroefdop als eerste serieus genomen. Het bedrijf ontwikkelde de chique 'glazen kurk' – de zogenaamde Vino-Lok – die zelfs een bescheiden ploegje te horen geeft

als je dop van de fles draait. Op het eerste gezicht oogt een fles met een Vino-Lok hetzelfde als een gewone fles wijn. Maar als je de aluminium capsule van de bovenkant afhaalt, toont zich een glazen stop die je handmatig van de fles af kunt draaien. Onder de stop zit een kleine doorzichtige afsluitring van ethyleenvinylacetaat die voor een goede afsluiting zorgt.

Echt nieuw is het principe van de Vino-Lok overigens niet. In laboratoria worden vloeistoffen al vele jaren veelal afgesloten met zo'n glazen dop. Maar dat weerhoudt de fabrikant er niet van om de vinding op zijn site 'het bewijs van openheid van geest en moderniteit' te noemen. En, eerlijk is eerlijk, het is een fascinerend en fraai dopje dat weinig vaardigheden van de consument vraagt. Capsule eraf, kleine draai en plop, de fles is geopend. Daarna is de fles weer gemakkelijk af te sluiten door de glazen kurk gewoon weer op de fles te duwen.

Verder garandeert de fabrikant de ondoordringbaarheid van de afsluiting en noemt hij de Vino-Lok zeer milieuvriendelijk vanwege de recyclebaarheid van glas. „Dat ringetje van ethyleenvinylacetaat om de glazen dop is een mooie flexibele kunststof voor talloze toepassingen”, zegt verpakkingsdeskundige Roland ten Klooster, hoogleraar packaging, design en management aan de Universiteit van Twente. „Maar zoals alle kunststoffen is ook deze niet geheel gasafsluitend. Dus ook met deze dop zal de wijn kunnen reageren op de omgeving waar hij opgeslagen ligt.”

Wat de duurzaamheid van de Vino-Lok betreft houdt Ten Klooster veel slagen om de arm. „Dat is altijd een lastige discussie die eigenlijk vraagt om een volledige levenscyclusanalyse van de grondstoffen. Natuurlijk is glas voor 80 tot 90 procent recyclebaar, maar dat geldt voor de metalen schroefdop ook. Wat vaak vergeten wordt is de massa. Zo'n glazen afsluitdop is veel zwaarder dan zo'n schroefdopje en vergt dus meer energie bij de productie. Ook dat moet je meewegen in de milieuvriendelijkheid.”

Importeur en vinoloog Marco Winterberg uit Beverwijk verkoopt enkele mooie Rieslingwijnen met een Vino-Lok afsluiting en heeft er goede ervaringen mee. Vooral restaurants zijn blij met de chique uitstraling van de fles. Maar het feit dat de glazen dop een speciale flessenhals vereist, zou volgens hem wel eens letterlijk de bottleneck kunnen worden van deze noviteit.

„Vino-Lok heeft een monopoliepositie in Duitsland. Wijnproducenten zijn nu afhankelijk van een paar kleine glasfabrieken die deze iets hogere, elegante flessen mogen maken. Weingut Riffel, een kwaliteitswijnboer uit Duitsland, vertelde me dat de flessen nu uiterst moeilijk te ver-

,'Kurk is emotie, daar ben ik als vinoloog mee opgegroeid'

Rainier Kooistra, vinoloog



Wijnfles met glazen 'Vino-Lok' Foto NRC Fotodienst

krijgen zijn en dat de prijs ervan alleen maar is gestegen. 2010 is een heel lastig jaar voor wijnboeren geweest. Sommigen hebben door de neerslag bijna de helft minder opbrengst dan het jaar daarvoor. Als je de prijs van je wijn al moet verhogen, ga je niet nog eens extra geld vragen voor een mooie fles en dop. Dan kies je voor goedkoop en dat is de schroefdop.”

En kunnen we dan nu de klassieke kurk definitief ten grave dragen? Volgens een blogger op wijnblog.nl is het daarvoor nog veel te vroeg want: „De natuurkurk is niets minder dan een fallussymbool. Wie houdt er nou niet van zo'n mooie lange natuurkurk uit één stuk?” De glazen kurk noemt hij in dit verband „een leuk nieuw speeltje van Durex”. Mmm. Freudig wijntje!

EcoLogisch

3,5 ballen gehakt? Dat mag

Vlees of vegetarisch? Kiezen hoeft niet. Flexitarisme lonkt.

Fout. Een Nederlander eet gemiddeld 85 kilo vlees per jaar. Even goochelen met cijfers. Dat zijn jaarlijks 170 pondspakken gehakt. Per week vergt dat ruim drie pakken voor ieder gezinslid, wat goed is voor dik 220 gram vlees per dag. Als norm voor een gehaktbal geldt onder slagers een gewicht van 150 gram. Kortom: wij Nederlanders eten elke dag anderhalve bal gehakt, of vleesproducten van vergelijkbaar gewicht.

Iedereen weet: zóveel vlees zouden we niet moeten willen eten. Hartvervetting, megastallen, mestoverschot, broeikasgas. Het is niet nodig en het is niet handig.

De mens voert plantaardig eiwit aan beesten, waarna hij zichzelf met dierlijk eiwit voedt. Het alternatief is: de mens eet dat plantaardige eiwit gewoon lekker zelf op.

Vanuit de mondiale eiwitketen gezien zou dat in alle opzichten winstgevend zijn. Drie tot tien mensen kunnen zichzelf makkelijk en gezond voeden van wat ze één kip, varken of koe te verstouwen geven.

Goed. Maar ja, vlees is lekker en de mens is tenslotte als omnivoor geschapen, niet als vegetariër, en al helemaal niet als veganist. Het staat ook zo extremistisch: principieel geen vlees eten. Een tussenweg ligt open. Die van de flexitariër.

Flexitariër – een blik in het archief leert dat dit woord maar één keer eerder in NRC Handelsblad heeft gestaan, ruim drie jaar geleden al weer. Het betekent: beperkt vlees eten – twee, hooguit drie keer per week. Wie alleen deze krant zou lezen, heeft een trend gemist. Maar heus, het is *en vogue*.

Fijn is ook dat 'de milieubeweging' tegenwoordig flexibel meedenkt en niet langer louter doemscenario's verspreidt. De stichting Natuur en Milieu heeft onlangs een aparte website gelanceerd: ikbenflexitariër.nl. De site staat vol tips en recepten voor vleesvervangers.

Eet geen 10,5 maar 3,5 ballen gehakt per week en de veestapel kan met tweederde worden ingekrompen. Zo simpel kan de oplossing van ingewikkelde problemen zijn. Reageren? #EcoLogisch.

GIJSBERT VAN ES

