

## 36. ЕВОЛЮЦІЯ ВИННОЇ ПРОБКИ

Н. М. Стукальська

*Національний університет харчових технологій*

На протязі віків пробка служить для укупорювання та зберігання вин.

Перший вид пробки представляв з себе шматочок деревини, замазаний глиною і залитий смолою. Такою "пробкою" закупорювали великі давньогрецькі амфори, а герметичність упаковки дозволяла торгувати вином, перевозячи його по морю на значні відстані. Але від намокання, пробки

набрякали, руйнували тендітну глину, призводячи до деформування шийки посудини. Настільки примітивна пробка не закупорювала посудину герметично, а скоріше перешкоджала розпліскуванню вина.

Пізніше, для виготовлення винних пробок фінікійцями, а потім і римлянами, стала використовуватися кора коркового дубу, що росте на території Португалії, Іспанії, Франції, Італії, Марокко, Тунісу та Алжиру. Вона була більш еластичною ніж дерево і прекрасно справлялася із завданням уникати попадання повітря в посудину з вином. Також подібна пробка дозволяла вину "дихати", і, контактуючи з ним, певним чином доповнювала букет. Пляшки, закупорені натуральної пробкою, можуть зберігатися десятиліттями і навіть століттями (при спеціальних умовах). В XVII столітті, після появи на світ першої скляної пляшки, коркові пробки стали просто необхідністю.

Форма пробки пройшла довгий шлях. Незмінно залишаючись циліндром, вона то ставала довгою, то вкорочувалась, але технологія обробки та заготовки кори залишалася незмінною.

В даний час сировина та технології для створення винних пробок зазнали істотних змін. Виробники пропонують безліч пробок, що розрізняються за формою, матеріалом і походженням.

Сьогодні в якості матеріалу, для виготовлення винної пробки, використовується: кора коркового дубу, пластик, синтетичні матеріали, алюміній, скло.

Натуральні пробки вирізують з цілісного шматка кори, вони не мають наскрізних отворів, тріщин та інших дрібних дефектів.

Агломеровані пробки - найменш якісні з коркових. Вони виготовляються шляхом пресування обрізків кори, змішаної з харчовим клеєм. Їх в основному застосовують для закупорювання недорогих ординарних вин терміном зберігання не більше року. Агломеровані пробки можуть бути окантовані з торців дисками з натуральної пробки, щоб уникнути контакт вина з агломератом. Їх застосовують для закупорювання вин з терміном зберігання більше року.

Гранульовані пробки у порівнянні зі звичайними пробками з агломерату, виготовляються з більш дрібних спресованих гранул кори з додаванням натуральних сполучних компонентів. Їх використовують для вин з коротким і середнім терміном зберігання.

Пробки із синтетичних матеріалів недорогі у виробництві і дуже щільно закривають пляшку, але не дають вину «розвиватися», на відміну від натуральної пробки. На даний час все більше виноробів віддають перевагу пробкам із пластику. Найчастіше ними укупорюють недорогі столові та ординарні вина з невеликим терміном зберігання.

Гвинтові алюмінієві ковпачки вважаються найбільш перспективною альтернативою натуральній пробці. Їх легко відкрити, вони не схильні до грибкових хвороб і дозволяють легко закрити недопите вино. Матеріалом

виготовлення для гвинтових пробок служить алюміній з пластиковою прокладкою. Зараз гвинтові пробки застосовують не тільки виробники недорогих вин, а й винороби найвищого гатунку.

Менш поширена, але, мабуть, саме естетична зі штучних пробок - скляна. Її внутрішня поверхня обтягнута прозорим пластиком, що забезпечує хорошу щільність закупорювання. До недоліків скляної пробки можна віднести високу вартість, крім того, вино під нею розвивається не так інтенсивно, як під натуральною. Виробники штучних пробок стверджують, що вино під нею розвивається і зберігається нітрохи не гірше, ніж під натуральною. Дослідження говорять про протилежне, і різниця між традиційною та альтернативною пробкою істотна.

Натуральна пробка дозволяє вину «дихати». Вважається, хоча і не доведено, що кисень бере участь в процесі дозрівання вина, доповнюючи букет особливим смаком. Вино під натуральною пробкою може зберігатися десятиліттями. При цьому пляшку зберігають так, щоб воно контактувало з пробкою, не дозволяючи їй висихати.

На жаль, у натуральних пробок є істотний недолік: грибкова хвороба. Від 1 до 3% пробок виявляються зараженими грибком, який здатний зіпсувати вино своїм затхлим присмаком. Пластикові та алюмінієві пробки позбавлені цього недоліку, втім, як і здібності довго зберігати вино, даючи йому «дихати» і розвиватися.

Питання про те, яка ж пробка найкраще, поки що залишається без відповіді. Виробники експериментують з формою і матеріалами, намагаючись знайти баланс між традиціями і вимогами сучасності. Споживачі губляться в різноманітності ковпачків, а еволюція винної пробки все ще триває.

### **Література:**

1. Винная пробка: новые альтернативы [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://mozartwine.com/news/publications/233/>. – Зоголовок з екрану. – (Дата 25.08.2014).
2. Попова О. О Чем расскажет пробка? / Ольга Попова // Українська правда. – 2012.
3. <http://prichernomorie.com.ua/odessa/news/industry/2013-06-27/152777.php>