

Zátky z mikrogranulátu – noční můra i naděje vinařů

S nedávným nástupem úspěšných zátek DIAM na celosvětový trh byl zaznamenán nebývalý vzestup aktivity výrobců zátek, které jako stavební materiál používají korkový mikrogranulát a tím se zátkám DIAM na pohled velmi podobají.

S pousta výrobců zátek zde ucítí-la šanci zbavit se zbytků korku z ostatní výroby (není mikrogranulát jako mikrogranulát) a vytvořit tak zátku především co nejvíce vizuálně podobnou DIAMu. Někteří z nich ji také opatřují podtiskem imitujícím strukturu přírodní zátky, typickým právě pro zátku DIAM.

U DIAMu se tato úprava, která zátkám dodává vyšší estetickou hodnotu krásnou strukturou napodobující přírodní zátku, jmenuje „podtisk tradition“ a je oproti zátkám bez této úpravy zpoplatněná – zisk na zátkách DIAM totiž v relaci s jejich kvalitou není takový, aby si DIAM mohl dovolit nabízet tuto variantu zátek zdarma. Napodobeniny ale mnohdy tento doplněk nabízejí zdarma. Není se co divit, když se pak takové aglo zátky v reálné hodnotě kolem 70 haléřů objevují na

trhu kousek pod cenou DIAMu a na jedné zátku je „vývar“ přes 2 koruny čistého. Mohou si to dovolit.

Zátky z mikrogranulátu, které donedávna vyrábělo pouze pár výrobců na světě, dnes už tak vyrábí a nabízí každý, kdo disponuje základním vybavením pro výrobu té nejlevnější, tedy aglomerované zátky, a další výrobci se objevují jako houby po dešti.

Logika je jednoduchá – přizívit se na oblibě DIAMu a prodat vinařům cokoliv, co jej vizuálně připomíná. To vše je většinou zabaleno do historky typu „neplaťte za předražený DIAM, tohle je to samé, ale levnější“, popřípadě drzejší historky typu „náš dodavatel zátky pro DIAM vyrábí, jen na ně nemůže z nějakého důvodu dát to jejich logo“ atd.

Někteří vinaři to s vidinou úspory pár desítek haléřů na zátku zkusí, a pokud

byli opravdu zvyklí na DIAM nebo jinou kvalitnější zátku, vracejí se rychle zpět s hořkým pocitem, že naletěli. Pokud však vinaři na jeho vína aglo zátku se svými vlastnostmi stačí, jen se mu pochopitelně zamlouvá víc mikrogranulát, protože je na pohled pěknější, není důvod aglomerát nepoužít a utrácet zbytečně za DIAM. Zbytečné ale je za aglo zátku z mikrogranulátu platit skoro stejně jako za DIAM. Reálná hodnota je totiž někde kolem koruny za kus!!!

Zkusme si tedy vysvětlit, co to je zátku z mikrogranulátu, jakými způsoby může být vyrobena a jaké má technické parametry, aby se vinaři dovedli při výběru těchto zátek patřičně orientovat a nedali se tak snadno okrást při jejich nákupu.

1. Nejzákladnějším druhem zátky z mikrogranulátu je zátku vyrobená stejným procesem, jako je ta nejlevnější zátku, kterou všichni známe, což je aglomerovaná zátku vyrobená extruzí. Extruze = protlačování. Tady se korková drť smísí s lepidlem (v případě mikrogranulátu jde jen o drť s menšími zrnky, aby vznikla na pohled hezčí zátku), celé se to promísí, zahřeje a šnekovým podavačem protlačí jakýmsi trychtýřem zakončeným trubkou. Výsledkem je tyč z mikrogranulátu, která se po vytvrzení lepidla nařeže na požadovanou délku zátek, zkosí se hrany a máme tady zátku na pohled k nerozeznání od DIAMu.

Taková zátku ale logicky disponuje pružností (elasticitou) podstatně menší, než jakou nabízí klasická aglo zátku s obvyklou cenou kolem 70 haléřů za kus, protože čím menší jsou u aglo zátek zrnka použitého korku, tím víc je v zátku použito lepidla a elasticita zátky se tím snižuje. Co se však takové zátku nedá upřít, je ▶



fakt, že vypadá lépe než klasický aglomerát. Funguje ale hůř.

Typickým znakem takové zátky je vyšší objemová hmotnost a nízká pružnost (vysoký podíl lepidla použitého na výrobu něco váží a moc nepruží). O tom, že by taková zátka byla prostá TCA, jak mnohdy od prodávajících zajisté uslyšíte, nemůže být samozřejmě vůbec řeč, je to holý nesmysl.

Pokud vám tuhle zátku někdo nabízí za cenu od koruny po korunu a kousek, je to v pořádku, a pokud vám na vaše vína taková zátka stačí (vína se opravdu rychle spotřebují a zátka nevypadá špatně), není důvod ji nepoužívat. Kupovat ji ale draž než za kačku a něco je ekonomicky naprosto nesmysl.

2. Dalším typem stejně vypadající, ale zcela určitě jinak fungující zátky je zátka z mikrogranulátu, která je vyrobena ve formě. Stavební materiál je podobný či stejný (mikrogranulát), ale u slušných dodavatelů už jde alespoň o granulát zbaavený tvrdých zrnek, která zátkám také odebírají jejich pružnost a degradují tak jejich výkonové parametry.

Taková zátka vzniká už nepoměrně složitějším procesem, kdy se smísí mikrogranulát s POJIVEM (nikoliv lepidlem – první velký rozdíl, pojivo je lehčí a pružnější) a pak se to celé nalije do formičky jako na bábovku a dá se to celé doslova upéct zatepla. Problém je v tom, že pojiva je mnoho druhů, existují pojiva levná z Číny, drahá z Evropy či USA a hlavně mohou nebo také vůbec nemusí obsahovat složku, která se označuje jako „expansive agent“. To je něco na způsob prášku do pečiva, co v těle zátky nabobtná a dopraví tak do zátky vzduch a s ním tolik potřebnou elasticitu. Aby to ale nebylo jednoduché, pojivo, granulát a popřípadě také vzduchové bublinky vzniklé expansivní přísadou musí být v zátce všechny rozloženy pěkně rovnoměrně, jinak má logicky každá zátka jinou elasticitu a tím pádem jiné těsnící schopnosti. Pak se pan vinař po nějakém čase diví, že každá z otevřených lahví stejného vína je trošku jinak nazrálá, oxidovaná, jde jinak vytáhnout atd. Aby bylo dosaženo stejnoměrného rozložení směsi, ze které je zátka vyrobena, forma by měla při formování zátky rotovat, „expansive agent“ musí být použit a navíc musí být opravdu kvalitní. To ale zase pochopitelně stojí něco navíc...



Není vůbec jednoduché se v tom vyznat. Navíc, co si budeme namlouvat, drtivá většina prodejců bude svorně tvrdit, že jejich zátky jsou vyrobeny ve formě. Detaily pak při prodeji vynechají (protože je mnohdy ani neznají a nebo není čím se chlubit) a vinař se většinou ani neptá. Vesele se pak za draho prodává levný šunt, ale s dobrou historkou. Něco ve stylu nechvalně známých praktik našich obchodních řetězců, tak jak to dobře známe všichni z vlastní zkušenosti.

Narovinu – zákazník nemá šanci při nákupu poznat rozdíl mezi aglo zátkou,

zátkou vyrobenou ve formě a už vůbec mezi různými druhy použitého pojiva či technologie.

Chce to prostě buď risknout a zkusit, nebo vsadit na jistotu a připlatit si za ni.

Platí logické a jednoduché pravidlo, že pokud občas nevádí zápach po korku, vyšší oxidace a víno se rychleji vypije, není důvod tyhle zátky nepoužít. Cena něco pod 2 koruny je u takové zátky rozumná, s cenou pod 1,30 už se ale jedná evidentně o zátku viz bod 1. Tu ale málokde uvidíte v nabídce. Snadnější a lukrativnější je prostě o všem tvrdit, že je to z formy, a pro-



dávat to za víc. Naopak cena vyšší než 2 koruny je pak u takové zátky vyložená zlodějna. V takovém případě, pokud se vám zátka z mikrogranulátu vyrobená ve formě líbí a vyhovuje, kupte si stejnou jinde a levněji, nebude to zcela jistě problém.

Pro představu ještě rozdíl v ceně technologie na výrobu aglo zátky a zátky vyrobené litím do formy. V investici do takové technologie to dělá až stonásobný rozdíl. Proto také firem, které vyrábí aglo zátky z mikrogranulátu, je naprosto drtivá většina oproti těm několika málo firmám, které investovaly do technologie a stejně vypadající zátky vyrábějí skutečně litím do formy. Těch, kteří nešetří na surovině, pojivu a přísadách, je pak už opravdu jen pár... Ve skutečnosti to vypadá tak, že firem vyrábějících z mikrogranulátu aglo zátky jsou řádově stovky. Firem, které mají technologii na výrobu zátek ve formě, je v celé Evropě jen pár. Takže pravděpodobnost, že si u nás koupíte zátka, která skutečně vypadá z formy, je poměrně nízká.

Často se bohužel i někteří výrobci zátek do formy uchylují k praktikám, kdy v rámci zvýšení zisku klidně pro náš trh nakoupí u souseda aglo zátky z mikrogranulátu a dealer pak své české zákazníky pak pozve na výlet do fabriky svého dodavatele v Itálii či Portugalsku „zdarma“. Tam jim ukáží pěknou technologii opatřenou dobrou povídačkou. Takový výlet si zákazníci následným nákupem aglo zátek rychle zaplatí dvakrát a pro trhy, jako je náš, kde hlavní orientací je stále ještě v mnoha ohledech cena, je to běžný postup.

Představte si ale zisky těch, kdo zde pak prodávají aglo zátky z mikrogranulátu jako DIAM nebo jako zátka z formy. To je Casino Royal...

Zátka z mikrogranulátu – především v podobě zátek DIAM, které skutečně garantují jednak nulové TCA a to u každé zátky, ale také stejnou a předem definovanou propustnost u každého jednotlivého kusu zátky – v každém případě v poslední době ukázaly cestu, kterou se může tento segment uzavřít ubírat. Takové zátky obecně netrpí chronickými neduhy přírodních zátek, nejsou nepravidelně pórovité, jsou podstatně levnější než přírodní i mnohé ostatní technické či plastové zátky a jsou na pohled velice pěkné. Problémem je pouze skutečnost, že na rozdíl od přírodních zátek, kde vinař mohl na první pohled „odhalit“ vysokou pórovitost či jiné neduhy, do zátek z mikrogranulátu

nikdo nevidí, a tak je poměrně snadné nabízet z mikrogranulátu cokoliv jako to nejlepší, co kdy trh spatřil. Slovo a papír snese všechno a vinař nemá možnost rozdíly v kvalitě odhalit jinak než na kvalitě svého vína, a to už je většinou pozdě.

Rada na konec je jednoduchá

- ▶ Protože v běžném provozu nelze odhalit rozdíl mezi výše popisovanými druhy zátek z mikrogranulátu, buďte při nákupu obezřetní a zátky si nejprve dobře vyzkoušejte: Pokud vyhovují, zamyslete se nad jejich pořizovací hodnotou, a pokud se tato hodnota nepohybuje zhruba v relacích uvedených výše, porozhlédněte se kolem a kupte si stejné zátky jinde a za rozumnou cenu. Nebude to problém, kvalita vína bude stejná a nepochybně značnou sumu ušetříte.
- ▶ Riziko jistě snížíte tím, že si zátky z mikrogranulátu koupíte tam, kde si můžete vybrat mezi zátkou z formy a aglo zátkou z mikrogranulátu, to vše samozřejmě s odpovídající cenou. Jsou-li někde v nabídce oba druhy zátek z mikrogranulátu, s největší pravděpodobností nebudete podvedeni záměnou aglo zátek za zátky z formy, protože v takovém případě k tomu není žádný důvod. Cena bude navíc pravděpodobně odpovídat realitě, jinak by oba druhy mikrogranulátových zátek společně nikdo nenabízel, nemělo by to logiku.

▶ Pokud nechcete riskovat a zkusíte s nejjistým výsledkem, použijte DIAM, kde je garantovaná stejnorodost každé jednotlivé zátky, nulový obsah TCA a také předem definovaná hodnota propustnosti kyslíku do láhve s vaším vínem. Naučíte-li se s touto vlastností zátek DIAM pracovat, a není to velký problém, ušetříte nemalé peníze a víno bude lepší než kdy předtím. Bude to trochu dražší, ale absolutně bez rizika a budete klidně spát. Za žádnou láhev vína, kterou prodáte, nebudete muset nikomu vracet peníze, omlouvat se nebo ji vyměňovat a o žádné z lahví, které vyrobíte a prodáte, už neuslyšíte nic takového, jako že se zátka nedá vytáhnout, láme se na vývrtce, že je víno zoxidované, teče, nebo že smrdí po korku. A o to přece jde.

Ještě zajímavá informace na konec. Spočítáme-li celosvětovou produkci lahvového vína uzavřeného nějakým druhem korku, stačilo by pohodlně pouhých 30 g TCA na to, aby kontaminoval všechny použitý korek natolik, že by to zničilo pachutí po korku také všechno na světě vyrobené víno.

Bojujeme tedy proti pár gramům neřádu, který se jmenuje TCA, a stojí to neuvěřitelně peníze. Technologie na spolehlivé čištění korku od TCA zajišťující garanci, že vaše víno kontaminované nebude, stála celkem 30 milionů EUR a najdete ji shodně ve všech třech továrnách DIAMu. Fotografie z nejnovější továrny ve francouzském Ceretu provázejí tento článek. ■

