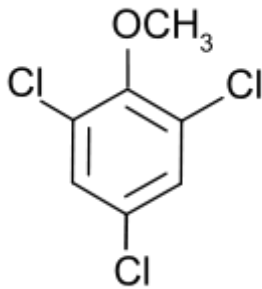


Korkovitost vína

Tzv. korkové víno obsahuje **2,4,6-trichloroanisole** (zkratka TCA).



Ten má za následek **pachůť**, kterou mnozí přirovnávají ke ztuchlině, a ve víně se dá rozpoznat v různých ředěních. Velmi korkové víno, ač **není zdraví nebezpečné**, je zcela znehodnocené, a je **nepitelné**. Nezbyvá než vyměnit láhev a kontaminované víno vylít. Jistě si dovedete představit zklamání hostitele, jenž schovává k té nejslavnější příležitosti tu jedinou láhev drahého vína, co si kdysi někde pořídil k účelům archivace a najednou - horor!

Avšak na druhou stranu, **nepatrnou korkovitost** rozpozná jen zkušený degustátor, proto se může stát, že vám může být korkové víno nabídnuto úmyslně a obchodník bude jen doufat, že si ničeho nevšimnete.

TCA se dostává do vína až po lahvování. Někdy také nečisté dubové sudy mohou víno podobným způsobem znehodnotit. Příčiny dosud nejsou přesně známy, i když mezinárodní projekt nazvaný Quercus, tento problém nedávno podrobně studoval. Odhaduje se, že **plíseň** může vznikat již při růstu korkové kůry nebo dokonce i při samotném výrobním procesu korkových zátek. Proto se doporučuje vinařům nakupovat korky pouze od renomovaných výrobců. Mnoha vinařství se po zkušenostech se špatnou kvalitou pravých korků, uchýlila k používání plastových zátek podobným korku. Nezbyvá než čekat, zdali dlouhodobé působení těchto plastových uzávěrů nebude mít na jejich vína jiné neblahé účinky.

2,4,6-Trichloroanisole

(From Wikipedia)

2,4,6-Trichloroanisole (TCA) is a chemical compound that is a [chlorinated](#) derivative of [anisole](#). TCA is a fungal [metabolite](#) of [2,4,6-trichlorophenol](#), which is used as a fungicide. It can be found in minute traces on packaging materials stored in the presence of fiberboard treated with trichlorophenol.

TCA is the chemical primarily responsible for [cork taint](#) in wines. TCA has also been implicated as a major component of the "Rio defect" in coffees from Central and South America, which refers to a taste described as medicinal, phenolic, or iodine-like.^[1]

TCA is usually produced when naturally occurring airborne [fungi](#) and [bacteria](#) (usually [Aspergillus](#) sp., [Penicillium](#) sp., [Actinomycetes](#), [Botrytis cinerea](#), [Rhizobium](#) sp., or [Streptomyces](#)) are presented with

[chlorinated phenolic compounds](#), which they then convert into chlorinated anisole [derivatives](#). The chlorophenols can originate from various contaminants such as those found in some [pesticides](#) and wood [preservatives](#). Chlorophenols can also be a product of the [chlorine](#) bleaching process used to [sterilize](#) or [bleach](#) wood, paper, and other materials; they can be synthesized by reaction of [hypochlorites](#) with [lignin](#). They can also migrate from other objects such as shipping pallets treated by chlorophenols.

The odor of TCA is not directly perceived. Instead, the molecule distorts the perception of smell by suppressing olfactory [signal transduction](#).^[2] The effect occurs at very low concentrations (single parts per trillion), so even very minute amounts of TCA can be detected. It causes unpleasant earthy, musty and moldy aromas.