

Fra "The Daily Telegraph":

Videnskabsmænd forsøger at løfte låget på den store "prop eller skruelåg"-diskussion

Det er en diskussion, der har raset i årtier blandt vinelskere: Hvad er bedst: en prop eller et skruelåg?

Medens traditionalister påstår, at det kun er kork, som kan få vinen til at modnes korrekt, insisterer modernister på, at metalskruelåget forhindrer iltning og propsmag og bevirker, at flasken let kan åbnes.

Nu vil Oxford University prøve at bidrage til debatten ved hjælp af et eksperiment udarbejdet af universitetets forskningslaboratorium: "Crossmodel".

Deltagerne vil blive bedt om at vurdere, hvorledes lyd, aroma, følesansen og udseende af en række forskellige vin-lukkemekanismer vil påvirke deres indtryk og smag. Foruden propper og skruelåg, vil lukkemekanismer lavet af plastic og plantebaserede polymerer blive afprøvet såvel som metalkapsler. Udstyr, der ved af hjernescanning måler prøvepersonernes følelsesmæssige indtryk, vil også blive anvendt.

Lederen af laboratoriets afdeling for eksperimental psykologi, professor Charles Spence, udtaler: "Vores hjerner kontrollerer i høj grad vores smagsløg, og det vil blive interessant at se, hvilke virkninger de mange aspekter af vindrikning vil have på vores smagsopfattelse.

Siden 1400-tallet er propper blevet anvendt til at lukke flasker. Nogle specialister er af den opfattelse, at den langsomme indtrængning af ilt gennem den porøse kork spiller en afgørende rolle for modning af vinen.

Den tydelige knirken og "prop"-lyd frembringer følelser af fest, intimitet og afslapning, som kan påvirke følelser, der ligger langt ud over den blotte vinsmag.

Nogle eksperter tror imidlertid, at op til 20% af al vin bliver ødelagt af propsmag, som stammer fra en svampeforurening. Skruelåg er kun blevet anvendt siden 1964 og blev mere udbredt i 1980-erne efter en periode med dårlig kvalitet af korken.

Nogle sommeliers påstår, at skruelåg kan skabe en proces, som kaldes "reduktion". Denne proces frembringer en svovlrig lugt, der kan forandre smagen.