

Rapport från besöket på Musée du Liège den 9 februari 2023

Innan besöket på Korkmuseet åt vi en stärkande lunch *Auberge du Chêne* som ligger strax efter Boulou, längs N900 mot Perthus. Vi har väl alla åkt förbi restaurangen och undrat hur det ser ut där inne och om maten är god. Själva restaurangen erbjuder en rustik och välkomnande atmosfär med mycket trevlig personal. Tyvärr blev väntan på maten ganska lång. Rätterna var goda och välsmakande, och portionerna rikliga, men, kvalitén levde inte riktigt upp till priset om man tog en hel meny med vin. Deras koncept passar bra för en långlunch i lugn och ro, men inte för en stor grupp som har en tid att passa efteråt. Just den dagen vi var där, var vi de enda gästerna, och det var nog tur, då det vanligen är ganska mycket folk där.



Stort tack till Irene och Lars-Erik Saltin som fotograferade både på restaurangen och muséet.



Musée du Liège är ett litet, intressant museum, som berättar om korkträdetts ekologi, hur man driver korkekskogar, hur kork skördas, och hur korken förädlas och kommersialiseras. Vi fick även ta del av korkproduktionens historia i Pyrénées-Orientales.

Besöket började en trappa upp, med en film som introducerade oss till korken. I rummet bredvid var det utställning av verk i kork. Marit Standal Skyum, som har två tavlor på muséet, berättade om hur hon fastnade för korken som materiel och hur hon utvecklade sin korkkonst.



En trappa ner berättade föreståndaren för muséet om korkframställning. Hon var mycket entusiastisk och stannade en hel timme efter stängningsdags för att ta hand om oss.

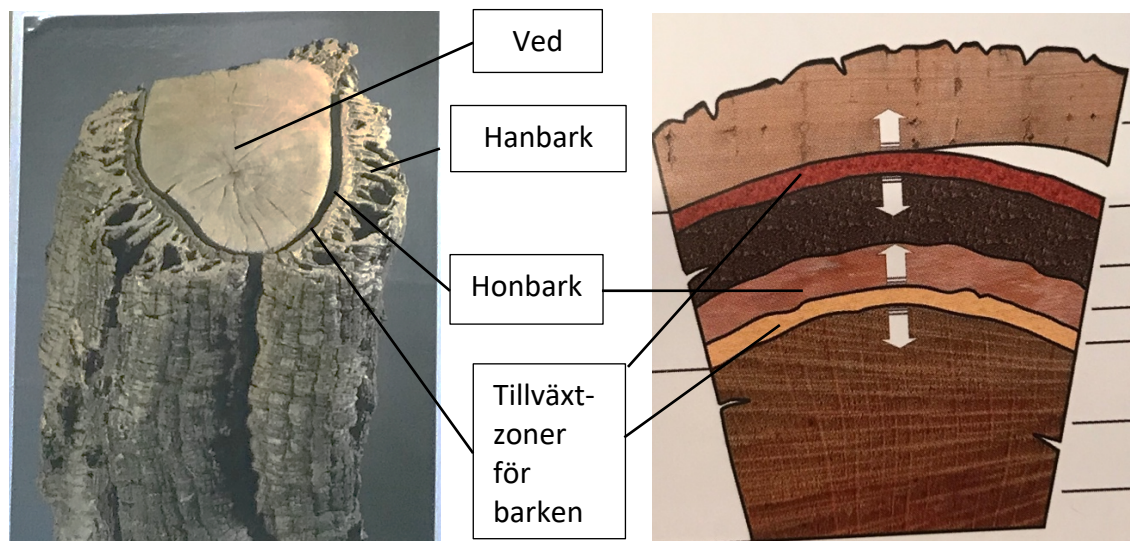
Här provar Michael att svarva en kork.

Lissie översatte som vanligt på ett bra och tydligt sätt.

Även andra konstnärer ställde ut sin korkkonst på den stora vinden.



Hur var det nu då med korkarna?



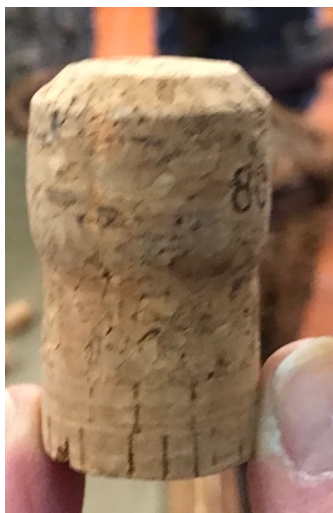
Den yttersta barken kallas, *mâle*, hanbark, och kan tas bort när stammen eller grenen är 70 cm i omkrets. Korkeken växer långsamt i Pyrénées-Orientales, och det tar mellan 25 och 35 år för trädet att nå den omkretsen. Om hanbarken inte tas bort kan den bli 25 cm tjock. Hanbarken har i princip inget kommersiellt värde, men kan användas som isoleringsmaterial.

Det är honbarken, *femelle*, som är intressant för korktillverkare. Efter att hanbarken avlägsnats, tar det 12–15 år för honbarken att växa ut och bli 3–4 cm tjock. Den tjockleken är perfekt för att kunna stansa ut hela korkar. Honbarken skördas 8–11 gånger, med 12–15 års mellanrum. Sista skörden sker när trädet är 150–250 år gammalt.

Endast 20–30% av honbarken ger högkvalitativa, stansade korkar. Resten mals ner och pressas samman till enklare korkar. Korkslipdamm blandas med ett klister, som är tillåtet att användas för livsmedel, och används för att gjuta korkar, eller för att klä in korkar av sämre kvalitet så att de får en bra och jämn yta.

Högekvalitativa korkar används till viner som kan lagras.

De gröna strecken visar årsringarna i honbarken. Ju tätare ringar desto bättre kvalitet



Korkar till mousserande viner består av riven kork som pressats samman. I botten på den här champagnekorken finns två skivor av hel, högkvalitativ kork, som hindrar att koldioxiden läcker ut. Enklare mousserande viner har bara en skiva.

Texten skrevs av Åsa, sekr. i Nimros, som rekommenderar att man besöker muséet när det är varmare ute, eftersom det bara är salen där filmen visas, som är uppvärmd.