



EL CORCHO, TAPÓN DEL VINO

La historia presenta al corcho como el material ideal para cerrar las botellas de vino y elemento clave para su mejor conservación. Prueba de ello es que actualmente a pesar de los avances técnicos el tapón más utilizado es el de corcho.

El hombre ha utilizado el corcho desde muy antiguo, podría decirse que desde siempre. Las primeras referencias escritas datan de 3000 a.C. en documentos chinos que citan los usos del corcho en utensilios de pesca. Egipcios, babilonios y persas también lo utilizaban. En tiempos clásicos, autores como Teofrasto, Catón, Plinio el Viejo o Plutarco describen las propiedades del corcho y sus aplicaciones, como flotadores de pesca, suelas de zapato o tapones de ánforas. Estas ánforas tapadas con corcho se han recuperado también de pecios hundidos cerca de las Islas Hormigas (Estariit, Gerona). El corcho se continuó utilizando durante la Edad Media, como así lo reflejó San Isidoro de Sevilla.

Aunque la utilización del corcho como tapamiento de vinos se atribuye a Pierre Pérignon (1638-1715) para fermentar el vino en las botellas y conferirle espumidad, casi 20 años antes, en los registros comerciales de un comerciante de vinos inglés se comenta el precio de una partida de tapones de corcho.

No es hasta finales del siglo XVIII cuando el uso del corcho como tapamiento de vinos se generalizó a escala industrial, aprovechando sus características de liviandad, flexibilidad, impermeabilidad e incorruptibilidad, que lo han llevado a presidir el embotellamiento de los mejores vinos hasta la actualidad.

El corcho como tapón

Uno de los usos más difundidos del corcho es como tapón para recipientes de vidrio, en especial botellas de vino u otras bebidas espirituosas. En su origen, estos tapones se fabricaban sólo con corcho natural; pero aunque hoy en día se los produce con otros materiales, principalmente plásticos, siguen denominándose de forma genérica *corchos*.

La función defensiva del corcho que tiene con los alcornoques la desarrolla en la botella de vino. El corcho es la mejor manera de proteger al vino de los agentes externos, permitiendo una extracción posterior sin roturas.

Otra de las misiones del corcho es "chivarse" cuando el vino no se encuentra en buen estado. Si tratamos de extraer el corcho correctamente y se rompe,

debemos sospechar que el vino que contiene esa botella puede estar estropeado.

Los tradicionales "sacabocados" se encargan de extraer los tapones de corcho de la corcha, en un proceso casi siempre manual.

El lacre, en proceso de extinción actualmente, cubría el corcho de manera que éste no fuese permeable a los agentes externos. Hoy día, este lacre se ha sustituido por la cápsula superior que puede ser metálica o de plástico. Sin embargo, algunas bodegas, sobretodo francesas, siguen utilizando lacre para encapsular, dando así un toque de distinción a sus vinos.

El tradicional *corcho de los cavas*, con forma de champiñón, suele ir marcado con símbolos que representan el método utilizado para su elaboración. Este corcho se sujeta al gollete de manera que la fuerte presión interior no acabe por expulsarlo hacia fuera. Para su extracción, lo mejor es agitarlo y tirar, al mismo tiempo, hacia fuera.

También nos encontramos con los *corchos largos* utilizados en los vinos de reserva y grandes reservas. Se trata de corchos enteros, sin aglomerar, prietos y bien pulidos, ya que este corcho suele permanecer mucho tiempo en contacto con el vino y, si no fuera así, se pudriría, estropeando el vino completamente.

Los *corchos cortos* se utilizan en los vinos de mesa o en los vinos con denominación de origen muy comerciales por su bajo precio. La diferencia básica entre el corcho corto y el largo resulta de la facilidad de extracción del primero. Nada más tirar, se aprecia como el corcho corto se extrae sin dificultad. En cambio, el corcho largo necesita una extracción más elaborada si no se podría romper. Para la extracción del corcho largo se recomienda un buen sacacorchos.

El *corcho aglomerado* se destina a vinos de baja calidad (lo que no quiere decir que no estén buenos), vinos del día a día a los que un buen chorro de gaseosa no viene mal.

Sin embargo, muchos cosecheros emplean este tipo de corcho corto en vinos ciertamente interesantes, no afectando el empleo de este corcho a la vida del vino.

Se ha de mencionar que cada vez más se imponen los tapones de plástico que simulan al corcho. Sus partidarios sostienen que son de una mayor asepsia que los corchos tradicionales, evitando enfermedades del árbol y el T.C.A. (tricloroanisole), responsable del olor a corcho que destilan muchos vinos. Sin embargo, los más puristas no admiten tales argumentos y sospechan que, lo único que justifica a algunos bodegueros el empleo de estos sustitutivos, es el precio de coste.

La vida útil del corcho es de 12 años, por lo que los vinos (grandes reservas) que superan esa edad deben ser "recorchados". Si tiene en su establecimiento uno de estos vinos, no dude en cambiarle el tapón antes de cumplir dicha edad,

posteriormente deberá volver a encapsularlo.

Tipos de tapones

Tapón Natural: El tapón de corcho natural es ideal para el envejecimiento del vino (crianzas y reservas).

Tapón Colmatado: El tapón de corcho natural relleno de polvo de corcho es ideal para jóvenes y crianzas.

Tapón 1+1: El tapón de corcho aglomerado con arandelas de corcho natural en la parte superior e inferior es ideal para los vinos destinados a ser consumidos en 2 ó 3 años.

Tapón Aglomerado: Una solución económica para un cierre de corta duración (1 año).

Tapón Microaglomerado: Similar al aglomerado.