



EL CORCHO: PREGUNTAS BÁSICAS **por Buenaventura Lasanta** ***Director Técnico de Bodegas Lan***

- **Como todos sabemos el corcho se extrae del alcornoque –quercus suber–, ¿cuál es la edad mínima para hacer la primera “saca”?**
La primera “saca” o “pela” se realiza aproximadamente a los 27 años de edad del alcornoque, pero hay que matizar que el corcho que se extrae de esta primera saca, que se denomina bornizo, no sirve para la fabricación de tapones y solo a partir de la segunda vez que se pele el árbol obtendremos el corcho del que se podrá extraer tapones. Para esto se precisarán aproximadamente 9 años más. Se debe tener en cuenta que estos datos se refieren a zonas del alcornocal de crecimiento normal y en condiciones climáticas y de monte normales, alargándose estos plazos en zonas de mayor dificultad de crecimiento de la corteza del alcornoque.
- **¿Qué tiempo transcurre entre cada una de las “sacas”?**
Entre 9 y 10 años en las zonas propicias para el árbol. En zonas de mayor dificultad pueden necesitarse de 12 a 15 años o más.
- **¿Qué ocurre si se descortezaba en verde?**
En el léxico del sector corchero la palabra verde no significa que se haya pelado el árbol antes de tiempo (eso nos daría únicamente una plancha de corcho “corcha” más delgada y no serviría para extraer un tapón), significa que la corcha que se ha extraído cuando el alcornoque lo permite (subida de savia) después de un tiempo a la intemperie, aún no se ha secado totalmente y sigue manteniendo posibilidades de contracciones no deseables en un tapón.
- **¿Cuáles son las principales zonas de producción de corcho?**
Las principales zonas de producción en el mundo son Portugal, España, Marruecos, Argelia, Italia (en menos cantidad), Túnez, Sur de Francia, Córcega y Cerdeña. España ocupa en cuanto a superficie el segundo lugar detrás de Portugal seguida de Argelia.
- **¿El cultivo del quercus suber requiere un microclima especial?**
No necesariamente, pero las condiciones que se dan en la península ibérica y zonas mediterráneas contribuyen a su mejor desarrollo. De

hecho se han efectuado pruebas en el quercus suber en otros continentes comprobándose que vive perfectamente aunque la corteza se desarrolla con menor crecimiento.

- **¿Cuáles son las principales enfermedades y plagas del alcornoque? ¿Cómo afectan éstas a la calidad del corcho?**

Diferentes insectos y hongos intervienen en el deterioro de la plantación de alcornoques. Los xilófagos, el capricornio (*Cerambyx cerdo*) y el bupresto del alcornoque (*Coroebus bifasciatus*) causan respectivamente las alternaciones del tronco y el agostamiento de las ramas. Las larvas del coleóptero *Coroebus undatus* o el gusano del alcornoque y la hormiga del alcornoque (*Crematogaster scutellaris*) desvaloriza considerablemente el corcho ahuecando galerías. El platyp (Platypus cylindrus) ataca los troncos escorchados.

Los defoliadores son el bómbrice disparate (*Lymantria dispar*) y la tocedora verde del corcho (*Tortrix viridiana*) que provocan una defoliación parcial o total, afectando el proceso de nutrición del árbol y en consecuencia el desarrollo de la capa suberosa correspondiente correspondiente al año. Los ataques son cíclicos.

Por su parte los hongos son el *Hypoxylon mediterraneum* (o enfermedad del carbón madre). *Diplodia mutila* (ataques sobre árboles heridos al petarlos); *Phytophthora cinnamomi* (tinta), que acaba de ser puesto en evidencia; *Armillaria mellea*, produciendo una alteración de la constitución química, hace manchas de color amarillo sobre la corteza y la masa suberosa del corcho, normalmente sobre la parte de la capa del corcho que está en contacto con el suelo llamado "zapata", y no debe utilizarse para tapones.

- **¿Cuáles son las fases de elaboración?**

A grandes rasgos podemos dividir las fases en:

- *"Pela" o "saca"*: consiste en extraer del alcornoque la corteza que lo envuelve cuando el calibre o grosor de la misma da suficiente tamaño para obtener un tapón. Esta operación consiste en realizar un corte longitudinal a la corteza que rodea el tronco del árbol sin herir el tronco y con el mango del hacha que se emplea, conseguir arrancarla sin que se trocee. Se necesita pericia y práctica en este trabajo para no estropear la materia que se obtiene ni dañar el alcornoque para próximas "pelas".
- *Reposo de las corchas*: apilándolas debidamente para que la lluvia, el sol y el viento durante aproximadamente un año dejen el producto en condiciones de ser trabajado y haya eliminado la savia.
- *Cocido de las corchas para su limpieza y esponjosidad*: se acaba de aplanar la corcha y se selecciona en función de su calibre y

calidad aparente. Se agrupan las planchas de corcho en fardos. Vuelven a reposar a la intemperie durante un tiempo.

- *Segundo cocido o hervido*: aquí ya es directamente el fardo el que se vuelve a sumergir en agua hirviendo durante aproximadamente una hora y tras un reposo de algunos días, estará a punto para poderse trabajar.
- *Acondicionamiento de los tapones* en tamaño, humedad y clasificación por calidades. (Acciones mecanizadas).
- *Proceso de lavado de los tapones* para extraer las impurezas no deseadas y garantizar su buena prestación. Actualmente el proceso más habitual y con mayores garantías es el lavado con peróxido de hidrógeno (agua oxigenada).
- *Adecuación de la higrometría del tapón* y marcado con la personalización que el cliente solicita. (En esta fase del proceso se revisan todas las condiciones que el tapón debe cumplir, humedad, dimensiones, residuos de próxido, tasa de polvo, aspecto visual, contenido microbacteriano).
- *Tratamiento de superficie del tapón* para que pueda ser utilizado en las máquinas de taponar y posteriormente pueda ser extraído de la botella.
- *Recuento de unidades y embalaje* en bolsas que se someten al vacío para inmediatamente añadir SO₂, que permitirá una buena conservación hasta el momento de su utilización en la bodega.

- **¿Qué diferencia existe entre recubrir los corchos en fase fina con silicona o con parafina?**

Ambos productos dan buen resultado de funcionamiento mecánico tanto en el taponado de la botella como en la extracción posterior del tapón. Contribuyen a que no exista capilaridad en la parte del contacto entre el corcho y el vidrio.

El problema que se plantea con la utilización de parafinas es que su grado de fusión es bajo (aprox. 58° C) convirtiéndose en un peligro en los casos donde se utilice el método de embotellado en caliente o en transporte donde se alcanzan altas temperaturas. Esto provoca que se derrita la parafina que al volverse a enfriar soldará el tapón al vidrio y como consecuencia, la extracción se hará muy difícil. También puede producirse en estas condiciones alguna migración de la parafina al vino.

- **¿Qué tipo de corcho es el más utilizado?**

Sin lugar a dudas el tapón de corcho natural y natural colmatado. Se estima una producción anual cercana a los diez mil millones de unidades.

- **¿Por qué se producen los rezumes?**

Los factores que producen las fugas de vino son diversos. Los más frecuentes se deben a una inadecuada manipulación en los embotellados. Se deben respetar los niveles de llenado de las botellas sin excederse, ya que esto origina mayor presión en la cámara de aire que hay entre el nivel de vino y el tapón y como consecuencia de ello, al superar 1,5 a 2 bar., la presión supera la función de cierre del tapón y provoca el rezume o empuja el tapón hacia el exterior de la botella. También puede producirse por un inadecuado tratamiento de superficie del tapón que permite la capilaridad a través de las celdas que lo compone no por pliegues o cortes que provocan las mordazas de la taponadora (mal reglada) en el tapón y que abren un vía de acceso fácil al exterior.

Entre otros factores destacan los defectos en el gollete de las botellas, en los tapones por galerías de hormiga o de estructura o cambios de temperatura en el vino que originan dilatación de su volumen y por tanto generación de nuevas presiones.

- **¿Podría disminuir la escasez del corcho con los nuevos tapones de plástico? ¿Está preparado el consumidor para ellos?**

El tapón ideal debe ser un producto capaz de responder a las principales exigencias; que son:

- 1) No introducir degradaciones organolépticas.
- 2) Ser lo más regular posible, tanto en el aspecto como en el resultado.
- 3) No provocar fugas o rezumes de vino.
- 4) Extracción fácil.
- 5) No generar polvo en el embotellado o en el embotellado o en el interior del vino.
- 6) Tener un buen rendimiento calidad/ resultado/ precio.

En definitiva, el mejor tapón del mundo es el que olvidamos y tiramos a la basura, pues quiere decir que el vino catado es perfecto aportando el placer esperado por el consumidor.