



EL CORCHO, ESENCIAL EN LA CRIANZA DEL VINO

El corcho, corteza del alcornoque, es un material natural, mediterráneo, ecológico, reciclable y sostenible en el tiempo; su componente principal es la suberina. Puede presentarse en bruto, como fruto directo de la extracción de la corteza del árbol, o elaborado para su utilización en diferentes áreas, por ejemplo en los tapones de botellas.

El corcho, que en la clasificación científica corresponde a la capa *Quercus Suber*, es la capa externa y gruesa de la corteza del alcornoque; término que a veces se utiliza para denominar a la capa externa, más delgada, que protege los tallos y raíces de la mayoría de las plantas leñosas es una masa elástica y homogénea de células muertas aplanadas e impregnadas de una sustancia grasa que lo hace casi impermeable al agua y los gases.

El corcho recubre el tronco del árbol y tiene la misión de protegerle de los incendios que puedan producirse. Así, cuando el fuego llega al corcho, éste se funde pero no permite que la llama continúe subiendo por la planta (a menos que las llamas sean espectaculares).

Los alcornocales son el sistema seminatural (moldeado por el hombre) que alberga la mayor diversidad biológica, se han descrito 130 especies vegetales por cada 1000 m², a la vez que la fauna es también rica con especies que encuentran en ellos su último refugio. Los alcornoques pueden alcanzar más de 30 metros de altura, aunque la medida habitual son 9 metros. Los árboles jóvenes son desprovistos de su corteza cuando tienen entre 15 y 20 años. Este primer corcho es tosco, pero los siguientes descortezamientos, a intervalos de unos diez años, presentan un producto más compacto. La vida útil del árbol puede superar los 150 años.

Las virtudes del corcho se conocen desde la antigüedad, podría decirse casi 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 (Estarrit, Gerona).

El corcho se continuó utilizando durante la Edad Media, como así lo reflejó San Isidoro de Sevilla, aunque su uso no se generalizó hasta el siglo XVI, cuando empezó a utilizarse para fabricar tapones para las botellas de vidrio, otra novedad de la época.

Más del 80 % de la producción mundial de corcho, unas 340.000 toneladas proceden de Argelia, Portugal, España e Italia. Los intentos de naturalizar el alcornoque en otras regiones no han tenido éxito. El corcho tiene múltiples usos, además de para los tapones de las botellas en la fabricación de productos como para el interior de la suela del calzado, en los salvavidas, en la elaboración del linóleo y para revestir suelos y paredes.

Elaboración del corcho

La extracción del corcho del alcornoque es lo que se denomina "saca del corcho". Esta saca se hace especialmente en julio, que es el mes en el que el corcho puede separarse del árbol sin dañarlo. En esta época los denominados corcheros extraen la corteza del alcornoque cortando con un hacha las vetas verticales del corcho procurando no dañar la corteza interna viva. Así se retiran lo que se denomina planchas de corcho. El corcho se puede extraer por primera vez cuando el árbol tiene aproximadamente 25 años, este primer corcho es el denominado "Bornizo", que resulta de baja calidad y exclusivamente vale para la elaboración de conglomerados. Tras esta primera saca se puede sacar corcho cada 9 años.

Existen fundamentalmente dos procesos distintos para el tratamiento del corcho. El primero es el utilizado para la creación del tapón de corcho de las botellas. En este proceso, el corcho se hierve a 100°C durante aproximadamente una hora y a continuación se deja curar un año. Este corcho una vez curado se hierve una segunda vez, se corta en tiras y se perfora para crear los tapones.

En el segundo proceso el corcho de peor calidad y los restos de las planchas de buen corcho se limpian, trituran, aglutinan y prensan para obtener un aglomerado de corcho en diversas presentaciones: gránulos, planchas, rollos, barras, u otras formas geométricas. Su uso abarca desde tapones de botellas de peor calidad hasta baldosas para pisos o techos, como material aislante, junta de estanqueidad, paneles acústicos o decorativos.

En determinados países suele denominarse coloquialmente corcho a ciertos materiales livianos y porosos que han remplazado al corcho natural en sus usos tradicionales. Por ejemplo el poliestireno expandido, un sustituto del corcho en usos de aislamiento térmico, acústico y mecánico, que a veces se denomina *Corcho blanco*.

El corcho y el vino

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 espumabilidad, 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 nuestros días.

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 (aunque no siempre).

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, 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** son los utilizados 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, notamos como el corcho corto se extrae sin mayores dificultades. Por el contrario, el corcho largo necesita de 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.

Beneficios de los tapones de corcho

Recientemente, los investigadores que centran su atención en el mundo del tapón de corcho, han obtenido resultados llamativos y, en casos, sorprendentes. De este modo, a diferencia de los tapones sintéticos, metálicos o de cristal, la relación entre tapón de corcho y vino es una interacción dinámica, contribuyendo el corcho a una más compleja maduración del vino, al cederle compuestos orgánicos volátiles que enriquecen el olor y sabor. Tal es el caso de la vanilina, uno de los compuestos que migra del tapón al vino, profundizando su sabor. Otros compuestos como los elagínatos y antocianinas confieren astringencia y otras características al vino. Otra investigación reciente ha demostrado que los polifenoles pasan del corcho al vino, estos compuestos son antioxidantes y contribuyen a reducir el riesgo cardiovascular y a retrasar ciertas enfermedades degenerativas. Por otro lado, cada tapón de corcho absorbe el doble de su peso en dióxido de carbono, con lo que contribuye a disminuir las emisiones de gases con efecto invernadero.

Además, la reacción de los elagínatos del tapón de corcho (generalmente la vescalagina) y las catequinas del vino producen, entre otros compuestos,

acutisimina A, que es un antitumoral 250 veces más potente que los fármacos que se utilizan generalmente para este fin. No obstante esta investigación es tan reciente que sus efectos finales están aún por investigar.

La cuestión del precio del tapón

Determinar el auténtico valor de un tapón de corcho resulta imposible, pues habría que incluir todos los beneficios (económicos, sociales y ambientales) que supone el mantenimiento de los alcornoques. Pero, ya que a veces se ha puesto en duda la rentabilidad del tapón de corcho, puede hacerse una comparación puramente monetaria.

El tapón de corcho puede costar a partir de 0,09€; el de plástico y polímeros a partir de 0,09€ y los tapones metálicos de rosca a partir de 0,15 euros.

La opinión del consumidor

Muy recientemente, la importante revista norteamericana "*Wine Spectator*" quiso conocer la opinión de los consumidores mediante una amplia encuesta pública que denominó "The Great Cork Debate". Los resultados fueron aplastantes, el 80% de los encuestados dijeron preferir el tapón de corcho, frente al 18% que prefería el de plástico. Por su parte, en Reino Unido la empresa asesora especializada en investigación de la industria vinícola *Wine Intelligence* presentó otra investigación independiente sobre una muestra nacional de 1.150 consumidores habituales de vino. Cerca del 99% de los encuestados estaban a favor del tapón de corcho o eran neutrales.

Coincidiendo con estos resultados, otra investigación de la Federation Française des Syndicats Liège, obtuvo que alrededor del 80% preferían el vino tapado con corcho y casi todos ellos expresaron la opinión de que el corcho era el mejor material para garantizar la integridad y calidad del vino.