vinetur

Claves para reconocer un gran vino por su corcho

Que un vino esté en perfecto estado depende de su tapón de corcho, incluso más de lo que la mayoría piensan

martes 15 de enero de 2019



El tapón de corcho tiene la función de cerrar la botella donde se aloja el vino de manera perfecta, por compresión, sin dejar pasar ni el líquido, ni el aire.

Sin embargo, la total estanqueidad es muy difícil lograr con este material natural. De hecho, aunque se acostumbra a decir que el vino es un "ser vivo", porque evoluciona con el paso del tiempo, en realidad el corcho también evoluciona.

Por ello, cuando se pretende alargar la vida de un vino, resulta igual de importante cuidar el líquido, la botella y su cierre, debido a que el corcho es sensible a problemas, como polillas o mohos.

Por término medio, y de manera general, el corcho se mantiene flexible y correctamente en cuanto a sus características unos 6 meses sometido a temperatura ambiente (entre 40%-60% de humedad), un mes sometido a 100% de humedad y 24 horas en un ambiente seco sin apenas humedad.

No obstante lo anterior, la calidad del corcho y su tamaño pueden aumentar su duración óptima. Diferentes estudios vienen a demostrar que los tapones de corcho para enología, en su relación con el vino y con el ambiente, tienen una evolución distinta en función de sus dimensiones, su densidad, el sentido anular de la plancha de corcho, la edad desde el corte del tapón, la agresión u oscilación humedad-sequedad, etc.

Se puede decir que los tapones de corcho proceden de un elemento vivo que evoluciona y que por tanto, la calidad del cierre en la botella a largo plazo depende, en cierto modo, de las condiciones que exciten o retarden su contracción.



5 CARACTERÍSTICAS DE LOS CORCHOS QUE TODO CONSUMIDOR DEBE RECONOCER

Un corcho limpio y elástico es señal de un vino embotellado recientemente. Cuando un corcho sufre el paso de los años se vuelve más oscuro y duro, perdiendo elasticidad. Pero existen otros factores de los tapones de corcho que se deben conocer:

1. Sequedad

Cuando las botellas se almacenan de pie durante largos periodos, es posible que el corcho se seque y se encoja, entrando aire y causando oxidación del vino.

Se puede reconocer un corcho seco porque suele torcerse y es difícil de extraer.

2. Olor

Al sacar el corcho de una botella, éste se ha de oler. Si la botella ha estado almacenada en condiciones óptimas, el extremo húmedo del corcho (espejo) tendrá un grato olor al vino que contiene. En caso de olor a corcho u olores desagradables, es posible que el vino no de lo mejor de sí mismo.

3. Moho

La presencia de moho es inofensiva siempre que no se produzca un poro y penetre en el vino. Un almacenamiento en condiciones de excesiva humedad provoca el nacimiento del moho en la parte superior del corcho y debajo de la cápsula, que con el paso del tiempo puede llegar a alcanzar el vino y contaminarlo.

4. Vino rezumante

Una cantidad de vino puede haber salido, permitiendo la entrada de aire y causando oxidación. Se ha de comprobar el nivel de la merma de la botella y catarlo con cuidado.

5. Daños de gorgojo

Se trata de un insecto que ataca los corchos y los agujerea, debido al serrín de los botelleros. Se deben aislar las botellas dañadas y consumirlas pronto.



VINOS Y CORCHOS

Los vinos blancos, en especial los licorosos, atacan más a los corchos que los tintos. Por el contrario, los vinos tintos, al envejecer, tiñen de un marrón rojizo la parte del corcho en contacto con el vino (espejo).

El depósito da taninos coloreados que, en los vinos bien constituidos, tapizan el extremo del corcho, conocido en estos casos como "terciopelo del corcho".

Se ha de observar atentamente el corcho sacado de una botella. Un espejo coloreado es signo de un vino viejo, con cuerpo y tanino, pero si no está coloreado o manchado el corcho, se trata de un vino joven o de constitución ligera.

A la vez, existen cepas que, por sus características o por el poder colorante de sus hollejos, suelen colorear los tapones con un rojo tupido por la parte exterior sin profundizar en el tapón. Estas cepas son, principalmente, la Garnacha y Cariñena.

Al contrario de las etiquetas, que están sujetas a rigurosas exigencias legales sobre la información que deben exhibir en cada país, la mayoría de los corchos no están sujetos a normativa alguna sobre inscripciones. A lo sumo suelen incluir el nombre de la región, denominación de origen, cosecha y bodega. En el caso del Cava llevan unos signos de identificación del tipo de vino que contiene la botella (triángulo, círculo, rectángulo, etc.)

Posición de las botellas

Acerca del dilema de si las botellas deben guardarse tumbadas o de pie, hasta hace poco la mayoría de expertos defendían la posición horizontal para conseguir mantener el corcho húmedo y, en consecuencia, toda su elasticidad con el paso del tiempo, pero se ha demostrado recientemente que con el paso de los años esta elasticidad disminuye, el tapón tiende volverse rígido y, pasados unos veinte años, solamente un 50% del tapón ajusta con la superficie del gollete de la botella, aunque haya pasado todo ese tiempo en posición horizontal.

Por el contrario, ahora se ha podido observar que con botellas mantenidas largo tiempo verticales el tapón mantiene toda su capacidad de cierre, al tiempo que existe un perfecto ensamblaje con el vidrio.

Por tanto, y en contra a la creencia popular, el vino aguantará más años y estará en mejores condiciones almacenado verticalmente.