vinetur

10 modelos de sacacorchos

Ventajas e inconvenientes de los modelos de sacacorchos habituales que podemos encontrar en las tiendas

jueves 13 de junio de 2019

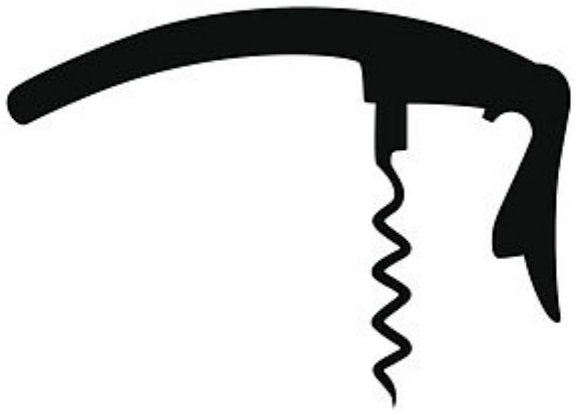
ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Si tenemos que definir técnicamente al sacacorchos podríamos decir que es el instrumento para extraer el tapón de corcho de las botellas. Pero, les confieso que para los amantes del vino el sacacorchos es mucho más que eso. Es nuestra vía hacia el disfrute, es nuestro aliado hacia el momento sagrado del descorche que nos sumergirá en el cáliz del vino.

A lo largo de la historia ha habido muchos sacacorchos, algunos más simples, otros más complejos y algunos estéticamente adorables pero muy poco prácticos. Pros y contras de los modelos de sacacorchos que actualmente podemos encontrar en las tiendas de vinos.

1. SACACORCHOS DE DOS TIEMPOS



El clásico, el que vamos a encontrar en la mano de cualquier camarero o sumiller.Está siempre presente porque es fácil de usar y, sobre todo, muy preciso. No hay que olvidar que cada vez que tenemos un sacacorchos en la mano es porque queremos abrir una botella de vino. Sé que suena muy obvio, pero muchas veces nos dejamos enceguecer con el diseño de las cosas y nos olvidamos de su funcionalidad.

El sacacorchos de dos tiempos, como su lo nombre indica, abre la botella en dos pasos. Al insertar el espiral en el corcho con el primer movimiento de muñeca (o primer tiempo) quedará el corcho o tapón casi fuera del pico de la botella. Ya con el segundo tiempo, se logra la extracción total. Algo que me encanta de este sacacorchos es la presencia del cuchillo-navaja corta cápsula para quitar de forma precisa y prolija la cápsula en el momento del descorche. Su tamaño es ideal porque cabe perfectamente

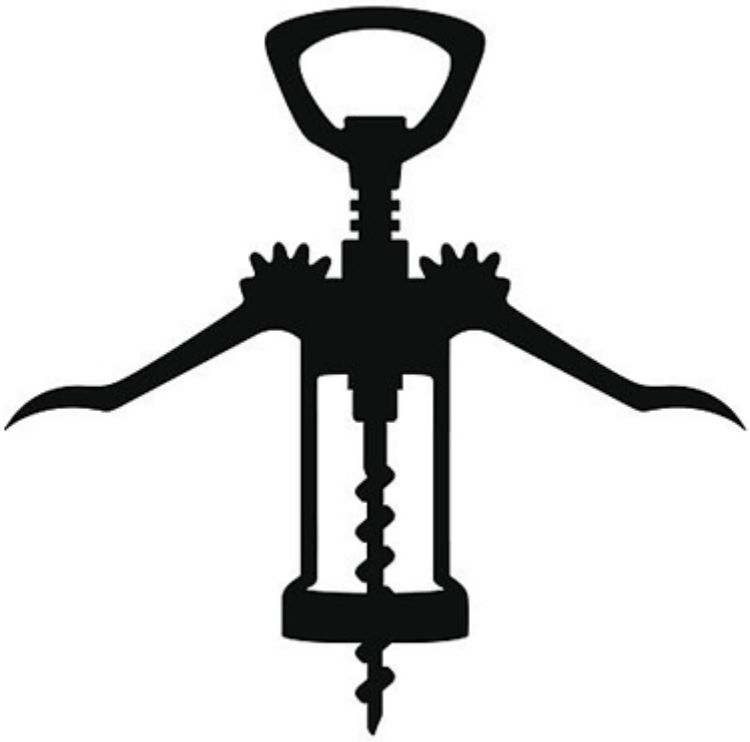
en un bolsillo (por eso es el favorito del personal profesional del vino) como en una cartera (¡yo siempre llevo el mío conmigo!) o en el primer cajón de la cocina de casa para tenerlo siempre a mano. ¡Una ventaja adicional! Suele ser uno de los más económicos del mercado.

2. SACACORCHOS CON FORMA DE “T”



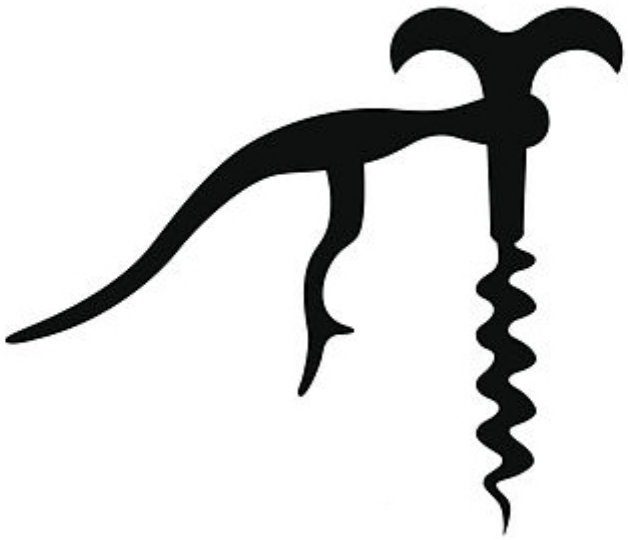
Es sencillo y uno de los diseños más antiguos de todos, pero a la vez, el menos práctico. Al no contar con ningún punto de apoyo para lograr la extracción del corcho se necesita mucha habilidad y fuerza. En este caso la frase "vale más maña que fuerza" quedaría totalmente de lado, ya que por más experiencia que tengamos, si el tapón está un poco seco o, ni hablar, si tenemos un tapón sintético la extracción del corcho será casi una hazaña. Vale la pena recordar que el servicio del vino debe ser lo más sencillo y desapercibido posible. Este sacacorchos no ofrece este tipo de invisibilidad ya que quien tenga que abrir la botella deberá sujetarla en el aire y realizar mucha fuerza. Afortunadamente se encuentra cada vez más en desuso y en los kits de accesorios para vinos ya se empiezan a ver con mucha más frecuencia los sacacorchos de dos tiempos.

3. SACACORCHOS DE ALAS



Como su nombre lo indica este modelo de abridor está provisto de dos alas. Es muy fácil de usar, ya quesu diseño permite abrir una botella sin necesidad de tener mucha habilidad ni fuerza. Es muy común en el uso doméstico, pero en el uso profesional no suele tener muchos adeptos ya que es bastante voluminoso.

4. SACACORCHOS DE PALANCA



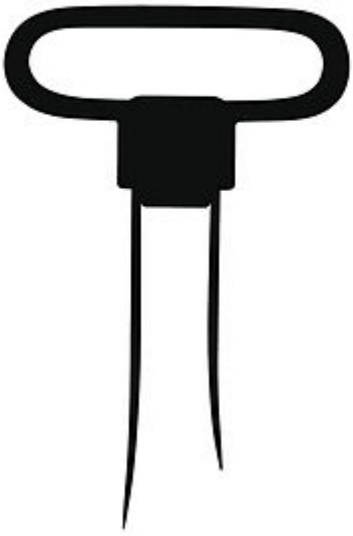
Más allá que la apariencia medio robótica, este sacacorchos es muy práctico en el momento del descorche. Ideal para quienes temen ser los elegidos de servir el vino. Es cómodo porque se pliega y muchos modelos incluyen un corta cápsula; aunque no suelo recomendar usarlos ya que el filo solo llega a cortar la primera hendidura de la botella, corriendo el riesgo de que el líquido tome contacto con la cápsula, pudiendo sumar algún sabor metálico al vino.

5. SACACORCHOS DE ROSCA



Muy fácil de usar y ocupa poco espacio. Simplemente se debe introducir el espiral en el corcho y girar la manivela hasta que el corcho salga de la botella.

6. SACACORCHOS DE LÁMINAS



Este modelo es necesario de tener siempre cerca que tengamos algún vino medianamente añejo. Es decir, idealmente deberíamos contar con alguno de los modelos anteriores y, adicionalmente, este sacacorchos de láminas. A primera vista puede parecer un poco complejo de utilizar pero si no le tenemos miedo ¡es muy fácil de usar! Solo tenemos que introducir la lámina más larga a un costado del corcho y la más corta por el otro. Con un movimiento de lado a lado suave y continuo, las láminas o pinzas quedarán sujetando el corcho por completo. Una vez que está todo envuelto, recorremos el camino inverso girando suavemente el sacacorchos hacia arriba. En caso de tapones muy antiguos es, casi, la única forma de sacarlos intactos ya que suelen estar muy secos y el ingreso del espiral lo rompería en pedazos.

7. SACACORCHOS DE AIRE COMPRIMIDO



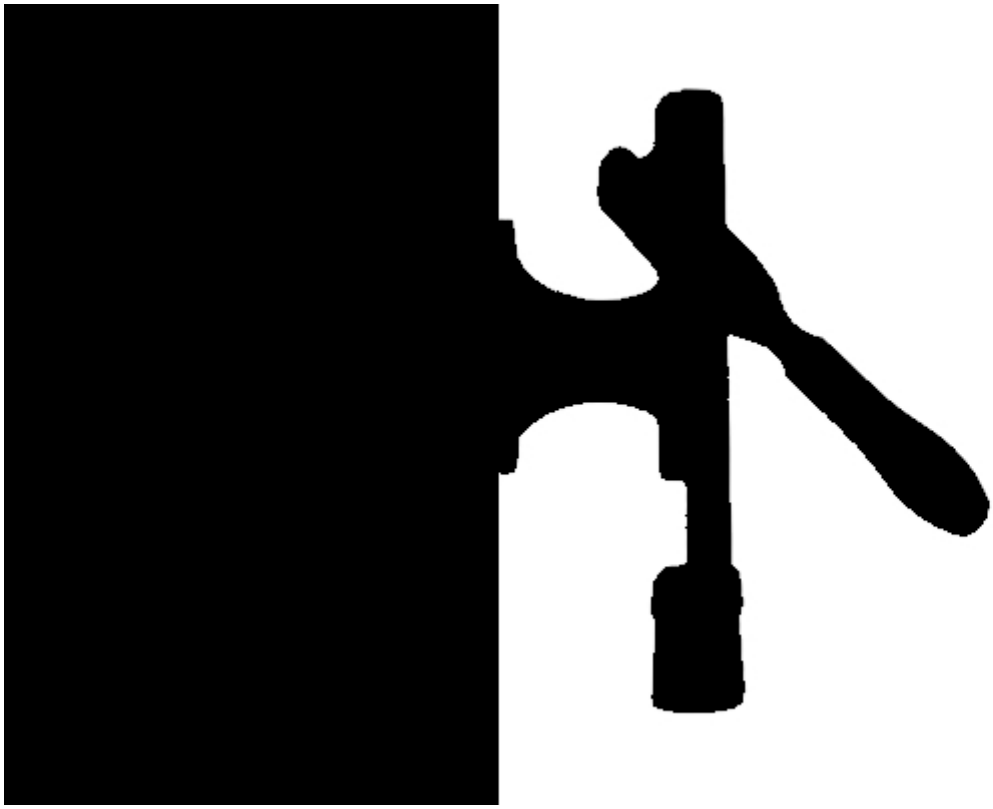
Este modelo de sacacorchos no es de los más famosos en el mundo del vino. La apertura de la botella se logra con la inyección de una aguja en el corcho y bombeando el aire con el mango hasta lograr la extracción total. Además de no ser tan económico, este sistema podría remover sedimentos o alterar el vino al introducir el aire.

8. SACACORCHOS ELÉCTRICO



Ideal para cuando no tenemos ganas de hacer fuerza y queremos regalarle a nuestros invitados un pequeño show en el momento del servicio del vino. No requiere ninguna destreza, ya que simplemente se debe ubicar el sacacorchos en el pico de la botella, apretar un botón y ¡voila! Eso sí, siempre es necesario tener batería o pilas para su funcionamiento.

9. SACACORCHOS DE PARED



Presentes en bodegones, bodegas o antiguos restaurantes. Son fáciles de usar y suman con su presencia una decoración al ambiente.

10. SACACORCHOS DE MESA



Como el modelo anterior, suele estar presente en las barras de bares o restaurantes. Su sistema es muy fácil de usar, aunque ocupa bastante lugar. ¡Eso sí! Queda muy pintoresca su presencia.