vinetur

El sacacorchos: una herramienta tricentenaria

miércoles 27 de marzo de 2013

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



Lo que hoy es un utensilio totalmente desapercibido por su uso habitual y presencia más que extendida, hace 300 años no lo haría... 300 años, esa es la edad del sacacorchos. Los griegos y romanos ya utilizaban tapones de corcho para sellar las ánforas de terracota que contenía el vino.

Con la caída del imperio romano en el siglo V esta práctica cayó en desuso hasta el siglo XVII. Es en este período cuando la evolución de las técnicas de soplado del vidrio permite fabricar en masa botellas de cuello estrecho que se comienzan a cerrar con

tapones de corcho. Esto convierte el sacacorchos en una herramienta casi imprescindible, pues no sólo el vino pasa a ser almacenado en este tipo de recipientes, sino también la cerveza, los perfumes e incluso los jarabes.

¿Sabías que la primera muestra del sacacorchos se remonta al siglo XVII en Inglaterra?

Los primeros de los que se tiene constancia eran similares a la herramienta con la que se extraían las balas de los fusiles, aunque la primera patente fue la de Samuel Henshall en 1795. Es curioso el hecho de que caballeros y damas de la alta sociedad europea utilizasen esta pieza como algo refinado que mostraban orgullosos colgándola de cadenas de oro o de la empuñadura de sus bastones.

Ya en el siglo XVIII proliferó el hábito de utilizar el sacacorchos. En este tiempo aparece la botella cilíndrica, entonces el corcho queda a la medida de la botella para no derramar ningún líquido y así facilitar el almacenaje horizontal. Esta forma de almacenaje propicia que se adhiera a la botella de manera que es por eso que se tuvo que ingeniar un utensilio capaz de extraer el tapón de estas botellas.

Samuel Henshall adhirió una rueda al diseño para que no se sumerja de más el sacacorchos y facilitar la extracción. Su patente tenía una forma de “T” que hoy sería el modelo más sencillo o tradicional. En el año 1802 Edward Thompson añade al diseño un “sombrero” metálico que envuelve la oca de la botella y después de que el espiral perfora el corcho lo hace ascender y salir.

Durante el siglo XIX la herramienta fue evolucionando y aparecieron distintos modelos.

Tipos de sacacorchos

Los más comunes actualmente son: el sacacorchos simple, el sacacorchos plegable y el sacacorchos de alas, el más popular en el ámbito doméstico.

- **Sacacorchos simple:** constituido por un mango fabricado habitualmente con madera dura (boj, nogal, haya…) y una espiral metálica como el diseño original del reverendo Henshall

- **Sacacorchos plegable:** el primero fue patentado por Karl F.A. Wienke en el año 1882 y el diseño de éste ha llegado hasta hoy con pocas alteraciones. Pronto se convirtió en modelo más común en la hostelería. El mecanismo consta de tres elementos: un pequeño cuchillo para cortar el sello, una espiral metálica que se introduce en el corcho y un fulcro metálico que sirve de punto de apoyo para hacer palanca. Desde finales del siglo XIX diversas empresas alemanas comenzaron a producirlo en masa, destacando Eduard Becker de Solingen, y hoy en día se pueden encontrar un enorme número de variantes, desde los diseños más refinados hasta los más utilitarios. Pero el mecanismo es en todos los casos idéntico al de la patente original del siglo XIX.
- **Sacacorchos de alas:** es un invento más reciente. Fue patentado en Estados Unidos en Octubre de 1928 por Dominick Rosati. El mecanismo, más complejo que los anteriores, consiste en dos brazos que contienen unas ruedas dentadas para elevar fácilmente la espiral metálica central una vez introducida en el corcho. La campana que protege la espiral sirve además de punto de apoyo para introducirla en el tapón. Este sistema es cómodo, disminuye el esfuerzo necesario para descorchar una botella y reduce las probabilidades de dañar el corcho. Esto ha hecho del sacacorchos de alas el más universal de todos los modelos patentados hasta hoy. Las variaciones respecto al diseño original son mínimas y afectan sobre todo a temas estéticos, así como a la parte superior de la empuñadura, que se ha transformado en un abridor para los cierres en corona, el método más común para el sellado de botellas desde su invención a finales del siglo XIX.

Pero hay muchos más como el de palanca, eléctricos, de inyección, de rosca…

Recomendaciones de uso

- El corcho debe mantenerse intacto – sin ser triturado, sin romperlo, etc.
- El tornillo debe ir en línea recta para evitar romper el corcho con el sacacorchos.
- A la hora de tirar para extraer el corcho, no se debe agitar la botella para no remover los sedimentos (si los hay).
- La manipulación de la botella para extraer el corcho se debe hacer de manera segura (sin explosiones, vidrio roto, sacacorchos rotos, etc).

- El sacacorchos tiene que adaptarse a todo tipo de cuellos de botella de vino o champagne.