vinetur

ENOLOGÍA PARA TODOS: Los tapones de corcho natural

jueves 8 de febrero de 2018

ESCRITO POR AVELINO VEGAS



Durante todos estos posts hemos aprendido un poco del ciclo de la viña, la poda, algunos procesos enológicos, incluso algún tipo de vinos especiales. Todas estas etapas de la producción de vino no serían nada si el vino no llega en perfectas condiciones a los consumidores, y en esto juega un rol esencial el tipo de tapón de la botella.

El corcho proviene de la corteza del alcornoque y se saca en verano. Después de pasar un tiempo a la intemperie, la corteza se lava en agua caliente y se esteriliza. Tras el proceso de cortado que le da forma al corcho, estos se lavan otra vez para quitar todas las impurezas y que no se transfieran al vino. Es necesario un proceso de selección manual para determinar la calidad del corcho; generalmente, cuanto menos poroso sea, mejor será su calidad, ya que el oxígeno pasará al vino más lentamente haciendo más larga su conservación. Si la bodega lo desea, los corchos pueden marcarse con la añada, la denominación de origen o el nombre de la bodega.

Las primeras referencias de la utilización de corcho datan del 3000 a.C. en Egipto y Persia en aperos de pesca. Con respecto al vino, se han encontrado ánforas tapadas con corcho en Éfeso, que datan del siglo I a.C. e incluso en Pompeya. Portugal fue el primer país en desarrollar leyes agrarias para la protección de los alcornoques durante el siglo XIII. En esta época de grandes conquistas, el corcho se utilizaba como material en los barcos. En el siglo XVII el célebre monje benedictino francés Dom Pierre Pérignon tapaba las botellas de su famoso champán con corchos y su uso se extendió después a toda Francia. Más tarde, en el siglo XVIII, comienza a industrializarse la producción de tapones de corcho natural y continúa la expansión al resto del mundo, siendo Portugal el primer productor de corcho del mundo seguido de España.

Aunque existan otras maneras de tapar las botellas, ninguna reúne todas las propiedades que tienen los corchos: ligero, impermeable a los líquidos, elástico y comprensible para meterlo en el estrecho cuello de la botella. Además es muy buen aislante térmico y acústico y prácticamente imputrescible. El principal interés de tapar el vino con corcho es que permite el paso del oxígeno, funciona como un conducto muy muy fino que permite al vino continuar la crianza en botella. Podemos decir que el corcho participa en la elaboración del vino.

Video

Antiguamente no se planteaba la cuestión de qué tipo de tapón poner, ya que solo existía la opción del corcho natural. En otro post veremos las alternativas que existen hoy en día al corcho tradicional, sus ventajas e inconvenientes. Después de muchos años de estudio de las funciones del corcho y la importancia del oxígeno en la crianza

en botella, podemos asegurar que el corcho natural es la mejor opción para vinos que van a ser conservados durante largos periodos de tiempo en la botella antes de ser bebidos. Obviamente, el vino de partida debe tener una buena calidad intrínseca para ser conservado: bien estructurado, complejo y sin defectos. Gracias a un buen tapón podremos beberlo varias decenas de años más tarde, probablemente muy distinto al original pero muy bueno, al fin y al cabo. Como curiosidad, el vino más antiguo que he probado ha sido un borgoña de 1945 y estaba sorprendentemente bueno.

Espero que os haya gustado y como siempre, no dudéis en preguntar vuestras dudas. ¡Hasta pronto!

P.D. Ah, y como veis en la imagen, con un poco de maña, usando los corchos de las botellas que disfrutéis podéis hacer un original salva manteles

Por Cristina Vegas Gómez

Cristina Vegas es nieta del fundador de Avelino Vegas. Es licenciada en Biotecnología y cursó sus estudios de Enología en la universidad de Burdeos.