vinetur

Formas de abrir una botella

Sea por falta de práctica o por falta de elementos, la necesaria práctica de sacar el corcho para poder beberse el interior a veces puede jugarnos una mala pasada.

lunes 14 de septiembre de 2020

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



Por lógica, al ponerle un corcho a la primera botella de vino, alguien tenía que inventar algo para quitarlo. Los tapones cuando tenían una parte no sumergida en el cuello de la botella podían estirarse "a mano" pero en el momento en que este se hundía, la cosa podía complicarse muy mucho. Y llegó el sacacorchos con un nombre muy apropiado.

La primera patente de sacacorchos fue registrada en 1795 por el inglés **Samuel Hensall**, quien inventó el aparato en **forma de T** y que, aunque es muy "cool" y "vintage", es bastante incómodo para abrir ya que precisa de las dos manos y las dos piernas para poder abrir, amén de la fuerza que se debe aplicar. Hay que decir también que, aunque la patente apareció entonces, seguramente ya se abrían botellas de vino.



Uno de los sacacorchos más utilizados a nivel doméstico es el de **alas** y, curiosamente es el que menos se sabe utilizar pese a su sencillez porque hay que ver la de vueltas que le da la gente al artilugio para poder sacar el maldito tapón. Lo máximo viene cuando se rompe el corcho y se queda un trozo dentro del cuello de la botella.



Existen muchos tipos de sacacorchos hoy en día. Los electrónicos solo hay que ponerlos encima de la botella y pulsar un botón. Ya está. Si con esto no lo abres, pásate a otra bebida, por favor. Bromas aparte, hay muchos sacacorchos. Bajo mi punto de vista como profesional el mejor es el de **dos tiempos de *screwpull***. No estoy haciendo publicidad. Simplemente, es el mejor.



Los sacacorchos de palanca y pared, los sacacorchos de abrazadera y palanca, los sacacorchos de aire comprimido, los sacacorchos eléctricos... Todos ellos no están pensados para el profesional, aunque alguno pueda pensar que sí.

He dejado uno para comentar aparte que es el **sacacorchos de láminas** y que va muy bien con corchos delicados y viajas añadas, pero hay que saber usarlo para que destrozar el corcho de una botella tan preciada.

Algunas botellas con mucha edad, aunque tengas un sinfín de sacacorchos, no van a funcionar. Para ello utilizaremos las tenazas de shock térmico en las que se calienta el cuello de las botellas y después se aplica frío para que le cristal se rompa de manera limpia.

Los tapones de rosca, de abrefácil, de cristal, etc. no los estamos contemplando. Claro está que estamos hablando de vinos con tapón introducido en el cuello de la botella y sin salientes, ya que existen los tapones pensados para quitarse con la mano y que principalmente se usan para los vinos especiales, dulces generosos, así como los espumosos que también se quitan con la mano y que están cubiertos por el bozal de metal (que siempre lleva seis vueltas). En el caso de los espumosos también se puede abrir la botella por la técnica del sable que siempre es muy espectacular y, a veces, muy burbujeante.