El corcho, gran aliado del vino

miércoles 6 de julio de 2022

ESCRITO POR ÁNGEL MARQUÉS DE ÁVILA



Corcho es uno de los de los materiales más sostenibles y amigos del medioambiente y gran aliado del vino, uno de los pilares de la gastronomía española: el corcho. Hace unos días viaje a la zona de Gerona para observar una saca del corcho in situ y, posteriormente, visite las fábricas de tapones de AECORK. En este proceso pude apreciar y entender el gran valor que aporta el corcho al vino y sus propiedades, a la sostenibilidad y cómo sus procesos favorecen tanto al medioambiente como a la biodiversidad. Además, he podido disfrutar de una cata de vinos en la que pude observar la importancia que tiene este material en el vino.

El principio del corcho nace en el alcornoque, pertenece al género de los Quercus, de ahí su nombre Quercus suber L., pero pertenece a un subgrupo que engloba las especies europeas y asiáticas – el grupo Cerris. El corcho, la corteza del alcornoque, se caracteriza por ser muy grueso, agrietado y de color grisáceo. Cuando se extrae, el tronco queda con un aspecto rojizo. Además, es un árbol de hojas verdes durante todo el año y una altura media de entre 10 y 15 metros para el alcornoque adulto y su diámetro oscila entre los 0,3 y 1 metro. El alcornoque es un árbol enorme, longevo y con una gran capacidad de regenerarse. Tiene una vida productiva de alrededor de 200 años que se inicia con el primer descorche o extracción.

LA SACA DEL CORCHO



El ciclo de vida del corcho en cuanto a materia prima comienza con la extracción de la corteza de los alcornoques, la llamada "saca del corcho", que se realiza en la fase de máxima intensidad del periodo de crecimiento vegetativo del alcornoque, entre mediados de mayo y junio hasta mediados/finales de agosto.

No obstante, este periodo puede variar en función del tiempo o cancelarse en caso de viento o lluvia. Son necesarios aproximadamente 25 años para ejecutar la primera saca del corcho del tronco del alcornoque, ya que es cuando el árbol tiene el tamaño requerido para la extracción. En el primer descorche, se obtiene un corcho de estructura muy irregular y de una dureza que resulta muy difícil de trabajar. Se le denomina "corcho bornizo", el cual será utilizado en aplicaciones como pavimentos o paneles aislantes, pero no en tapones de vino, ya que no cumple con la calidad necesaria.



Entre nueve y catorce años después, según la zona, se produce el segundo descorche, del cual se obtiene un material llamado "corcho segundero" que cuenta con una estructura regular menos dura, pero aún no es válido para la producción de tapones. Es en la tercera saca, cuando el árbol tiene entre 40 y 50 años, y posteriores, cuando se obtiene con las propiedades adecuadas para la producción de tapones de calidad, ya que este presenta una estructura mucho más regular con costados y bases lisas. Es el denominado "corcho de reproducción". A partir de este momento, el alcornoque proporcionará corcho de buena calidad cada 9-14 años. Así, su explotación durará un promedio de 200 años, lo que equivale a unas 14-15 sacas de corcho. El descorche del alcornoque es un proceso ancestral que debe realizarse por profesionales y se ejecuta en 6 etapas: Se golpea el corcho en sentido vertical escogiendo la hendidura más profunda de las ranuras de la corteza. Al mismo tiempo, se va ladeando el filo del hacha para separar la plancha de la capa madre. Si se aplica un buen golpe se produce un sonido hueco típico del rasgamiento. Si por el contrario, se da un mal golpe, el hacha produce un sonido corto, firme y seco. Abrir Separar Justo después, se separa la plancha a través del corte de hacha entre la parte interior de la plancha y el entrecasco. Luego se ejecuta un corte ladeando el hacha entre el tronco y el corcho que se pretende separar. Trazar Con un corte horizontal se delimita el tamaño de la plancha del corcho que se sacará y la que se quedará en él.



Se retira cuidadosamente la plancha del árbol para no partirla. Cuanto más grandes sean las planchas, más aumenta su valor comercial y, por tanto, mayor debe ser la destreza y la habilidad de los descorchadores. Una vez se retira la primera plancha, se repite esta operación para dejar desnudo todo el tronco. Extraer Quitar Después de la extracción de las planchas, se mantienen adheridos algunos fragmentos de corcho a la base del tronco. Para quitar posibles parásitos que queden en la cuña del alcornoque, el descorchador da algunos golpes con el ojo del hacha. Después del descorche, las planchas de corcho son apiladas en el bosque o en astilleros dentro de las instalaciones de alguna fábrica. Todas las planchas se apilan siguiendo reglas propias y muy restrictivas (definidas por el Código Internacional de Prácticas Corcheras - CIPR), para que el corcho logre una estabilización óptima. De acuerdo con el CIPR, el tiempo de reposo de las planchas nunca debe ser inferior a los seis meses y tras este periodo el corcho entra en la cadena industrial. Marcación Finalmente, se marca el árbol, indicando el año en el que se realizó la extracción.

Después del descorche, las planchas de corcho son apiladas en el bosque o en astilleros dentro de las instalaciones de alguna fábrica. Todas las planchas se apilan siguiendo reglas propias y muy restrictivas (definidas por el Código Internacional de

Prácticas Corcheras - CIPR), para que el corcho logre una estabilización óptima. De acuerdo con el CIPR, el tiempo de reposo de las planchas nunca debe ser inferior a los seis meses y tras este periodo el corcho entra en la cadena industrial.

EL TAPÓN



Desde la plancha hasta el producto final – el tapón –, el corcho pasa por un conjunto de etapas que se diferencian en función del tipo de tapón que se quiera producir. Los tapones de corcho natural se fabrican a partir de la perforación de una pieza única de corcho, en cambio, los tapones técnicos se fabrican a través de un aglomerado de gránulos de corcho, al que se le puede añadir discos de corcho natural.

Los tapones de corcho cumplen tradicionalmente una función fundamental en la calidad de los caldos. Influyen en gran medida en su evolución y en sus características organolépticas porque, como explicamos a continuación, este material aporta importantes beneficios en el proceso de elaboración de los vinos. El tapón no debe aportar ningún matiz de aroma ni sabor, lo que deber permitir es que el vino evolucione correctamente, que permita una microoxigenación gradual del vino.



Los tapones de corcho tienen características únicas, que sin aportar ningún matiz de aroma ni sabor, facilitan que el vino evolucione correctamente, permitiendo una microoxigenación gradual del vino. De esta manera, contribuye a formar su carácter, le da autenticidad y le aporta valor.

El corcho en la botella de vino , en primer lugar, evita que el exceso de oxígeno entre en la botella, lo cual empeoraría su calidad, y también es una barrera para diferentes bacterias y para el moho.

Sin embargo, el corcho está compuesto de tal forma que contiene pequeños poros que provocan que mínimas cantidades de oxígeno puedan penetrar en la botella. Esto no tiene por qué ser negativo, de hecho beneficia a algunos vinos. Además, los tapones de corcho son una opción muy beneficiosa para el medio ambiente. Se trata de un material natural, ya que el corcho sale del alcornoque, y no es necesario talar el árbol para obtenerlo, sino que es suficiente con separar su corteza. También es una gran ventaja el hecho de que los tapones de corcho logren mantener un vino en buenas condiciones durante décadas, algo que no ocurre con los vinos embotellados con un tapón sintético o de otro material que no sea el corcho.

Pero no todo son ventajas. Los tapones de corcho, en ocasiones, pueden provocar en el vino un defecto que comúnmente se conoce como 'sabor a corcho'. Este hecho está provocando que cada vez más se produzcan tapones sintéticos sustituyendo a los clásicos.

Como curiosidad, comentar que la longitud del corcho en las botellas de vino depende de la juventud o madurez de los caldos. Para los vinos más jóvenes se utilizan tapones de corcho más cortos, de menos de 40 mm de longitud. Los vinos más añejos exigen tapones de mayor longitud, que pueden superar los 55 mm.

Por último, se recomienda siempre colocar las botellas en posición horizontal para que el vino esté en permanente contacto con el corcho, para que no se seque y esté siempre húmedo, para que este no se rompa y cumpla perfectamente con la misión que se le ha encomendado. Cuando abramos una botella deberemos fijarnos en que el corcho salga entero. Los corchos de buena calidad son los que aparecen enteros, sin grietas y manchados únicamente en la zona que ha estado expuesta al vino. Si no

ocurre esto, habrá que permanecer en guardia ante el estado de conservación del vino.

