vinetur

¿Qué hacer si se rompe el corcho de una botella de vino?

martes 16 de agosto de 2022

ESCRITO POR VILMA DELGADO



¿**Cómo sacar un corcho roto?** Cada vez que se descorcha una botella de vino, existe la posibilidad de que algo falle en el proceso, de manera que es un riesgo constante. Evidentemente, la liturgia vinícola y el glamur se ven afectados por esta inesperada situación. Sin embargo, no todo está perdido. Todavía es posible salir airoso si se ha aprendido a **abrir la botella con el corcho roto**.

Cómo sacar el corcho de una botella

Hay muchos motivos por los que se puede quebrar o atascar el corcho. Por ejemplo, si se encuentra en mal estado, está pegado al vidrio o el recipiente se ha guardado de un modo incorrecto. De igual forma, por supuesto, cabe la posibilidad de que haya faltado pericia, habilidad o experiencia al extraerlo.

Si esto sucede, quedan dos opciones:

- Conseguir, de algún modo, sustraer hacia afuera el material dañado y atascado.
- Empujarlo hacia abajo, lo que provocará que el vino salga lleno de trocitos de este material.

El objetivo ha de ser, siempre, quitarlo. Únicamente cuando no hay otro remedio, habrá que optar por empujarlo.

En este sentido, **tener en casa un sacacorchos de láminas** es la mejor decisión. Es el accesorio más utilizado por los sumilleres. No solo reduce el riesgo de fragmentación al extraerlo, también es utilísimo si, finalmente, hay que sacarlo roto.





Qué hacer si el corcho ha caído en el vino

La alternativa manual consiste en verter el líquido lentamente en la copa, con mucho cuidado, y retirar después con una cucharilla los cuerpos flotantes. No es muy chic, ni siquiera 100 % fiable, pero al menos permite aprovechar el vino tras terminar el proceso.

Más sofisticado y eficaz es contar con **un decantador y un aireador con filtro**, que se coloca en el cuello del primero. Es mejor volcar el vino muy despacio.

La tercera opción, cuando se carecen de los elementos anteriores, es usar un **filtro de papel**, como el que se pone en las cafeteras eléctricas. Se coloca sobre la boca de la copa y se echa despacio el contenido, con mucho más cuidado del utilizado al descorchar la botella.



Decantar con un filtro o aireador es la mejor opción para eliminar residuos del vino

Cómo sacar un corcho roto: opciones

Cuando el desastre se ha producido, de nada sirven los lamentos. La eficacia está reñida con el nerviosismo y la ansiedad, así que lo primero es **mantener la calma**. Si se ha roto el corcho en la intimidad, será más fácil salvaguardar la imagen personal, pues es posible evitar que los comensales se enteren del suceso.

Si se partió delante de los invitados, suele ser recomendable **ir a un lugar íntimo para intentar solucionar la papeleta**. De lo contrario, todo el mundo opinará, dará recomendaciones y alterará la paz de ánimo que se precisa.

Sea como sea, se presentan distintos planes de acción para **abrir la botella con el corcho roto**.

Método uno: el reintento

Se inclina la botella unos 45º y, con el mismo sacacorchos inicial, se pincha el trozo de corcho partido. Una vez logrado, se aplica presión de arriba a abajo mientras se empieza a tirar hacia el exterior. Si el tapón es consistente, se solventará el problema generado con bastante facilidad.

Método dos: las cuchilladas

Cuando el fragmento está demasiado metido hacia dentro y no es posible hincar el tirabuzón del sacacorchos, hay que utilizar un cuchillo. Ahora bien, no se trata de pinchar, porque el corcho caerá hacia el líquido. La estrategia consiste en **introducirlo por el lateral superior**, con la botella de nuevo inclinada unos 45º. Una vez metido, hay que presionar hacia abajo. En esta posición, se debe girar la botella sin aflojar la presión. Poco a poco, estas fuerzas enfrentadas harán que el corcho vaya saliendo hacia el exterior.

Método tres: inmersión en agua caliente

En los dos supuestos anteriores, se percibe que **el corcho está pegado al vidrio en exceso**. Cuando este es el problema, la clave está en meter el cuello de la botella en agua caliente durante unos cuantos minutos. Otras opciones son calentarlo con un encendedor o aplicar una vela encendida en la zona adecuada. Después de estas prácticas, posiblemente se habrán diluido las sustancias adherentes. A continuación, hay que llevar a cabo uno de los dos métodos previos. Eso sí, con muchísimo cuidado para evitar nuevas roturas o atascos.

Un último consejo

Las ventas de vino en España aumentaron un 14 % en 2021. No se ha estudiado, hasta ahora, qué porcentaje ha terminado con atascos en los corchos. Bromas aparte, hay una última recomendación muy oportuna: en las ocasiones importantes, conviene **comprar siempre al menos dos botellas de cada vino**. Así, si el corcho se rompe, siempre es factible reemplazar una por otra y subsanar el entuerto sin esperas ni incomodidades a los comensales. En otro momento, con calma y sin estrés, se practicará **cómo sacar un corcho roto** con la discreción idónea.