vinetur

¿Qué tapón es mejor para botellas de vino?

miércoles 18 de enero de 2023

ESCRITO POR ÚRSULA MARCOS



El tapón de una botella de vino es un elemento imprescindible tanto para el almacenaje como para la conservación. Existen diversos tipos de tapón para vino y como en todo, hay defensores y detractores de cada uno de ellos.

Los más puristas, defienden el de corcho como el más idóneo para preservar las cualidades del vino. Pero, en los últimos años, el tapón de silicona va ganando adeptos por distintos motivos y no solo económicos. Conozcamos mejor los pros y contras de

cada material y cuál es el más adecuado para la conservación de cada vino.

Pros y contras del tapón de corcho



El tapón de corcho sigue siendo el más apreciado y utilizado. El corcho es un producto natural, que proviene de la corteza de los alcornoques. **España es junto a Portugal el principal país productor** de corcho, por lo que es un material ampliamente extendido en toda la Península Ibérica.

Las principales ventajas de los tapones de corcho para botellas de vino son:

Evolución del vino

El corcho es un material orgánico. Gracias a su **porosidad**, es un elemento fundamental para ayudar a que el vino respire. Sabemos que el vino es una bebida que está viva, que evoluciona con la guarda y va cambiando sus **cualidades organolépticas** para bien con una buena conservación.

El tapón para vino de corcho ayuda no solo a la correcta conservación del vino. También influye en su **maduración** mediante la oxigenación paulatina del vino embotellado.

Además, el corcho es **idóneo para los vinos con barrica**. Si bien muchos vinos jóvenes se tapan con tapones de silicona, los vinos con crianza los verás prácticamente siempre con tapón de corcho. Los de silicona no sirven para la guarda y empiezan a perder sus propiedades a partir de los tres años.

Sostenibilidad

El corcho es una materia prima sostenible que, además, se genera bajo premisas ecológicas cada vez más. Gracias a la industria del corcho se mantienen vivos los alcornocales que definen el paisaje de grandes extensiones de nuestro país.

El corcho es un **material limpio y sostenible**, lo que le hace ganar puntos frente a otras opciones más contaminantes. Además, es reciclable.

Comodidad

Las botellas con tapón de corcho **son más fáciles de abrir**. Los de silicona son más complicados y si tienes problemas para abrir la botella, le quitas encanto al ritual del vino, sobre todo si quieres quedar bien con tus acompañantes.

Pero no todo son ventajas, también existen dos **inconvenientes** principales que hacen que haya productores que opten por pasarse al tapón de silicona.

Hongos

El corcho no está exento de desarrollar infecciones por hongos microscópicos. La llamada **“enfermedad del corcho”** o TCA es un problema que estropea el vino y le aporta un característico olor a corcho y a humedad. Esta contaminación no siempre está provocada por el corcho, también se puede dar en las propias barricas.

La industria del corcho invierte cada vez más en tratamientos eficaces contra esta contaminación, ya que la presencia de TCA se sitúa en torno al 3 % de la producción mundial de botellas de vino. Gracias a estos avances, cada vez es más improbable encontrar una botella con este defecto.

Precio

Los tapones de corcho son **más caros** que los de silicona o de rosca. Es cierto que, aunque sean más caros, destilan el encanto necesario para que muchas bodegas los prefieran.

Pros y contras del tapón de silicona



Tapón sintético o de silicona

El tapón de silicona es cada vez más habitual y aunque tiene sus detractores, se ha convertido en una buena opción en el **embotellado de blancos, rosados y tintos jóvenes**.

Sus principales ventajas son las siguientes:

Precio

Su producción es **mucho más barata** que la de los tapones de corcho tradicionales. Teniendo en cuenta que cuenta con las mismas propiedades que el corcho si hablamos de conservación de vinos jóvenes, es un material cada vez más demandado.

Libre de TCA

Su gran ventaja es que, al ser un material sintético, no se ve amenazado por la enfermedad del corcho y no transfieren olores de humedad al vino.

Diseño

Otra ventaja del tapón de silicona es que se puede personalizar y dar al vino una imagen más moderna y atractiva. Encontramos en el mercado vinos con tapones sintéticos de colores llamativos, coherentes con el diseño de la etiqueta y de la **identidad visual** que se ha querido dar al producto.

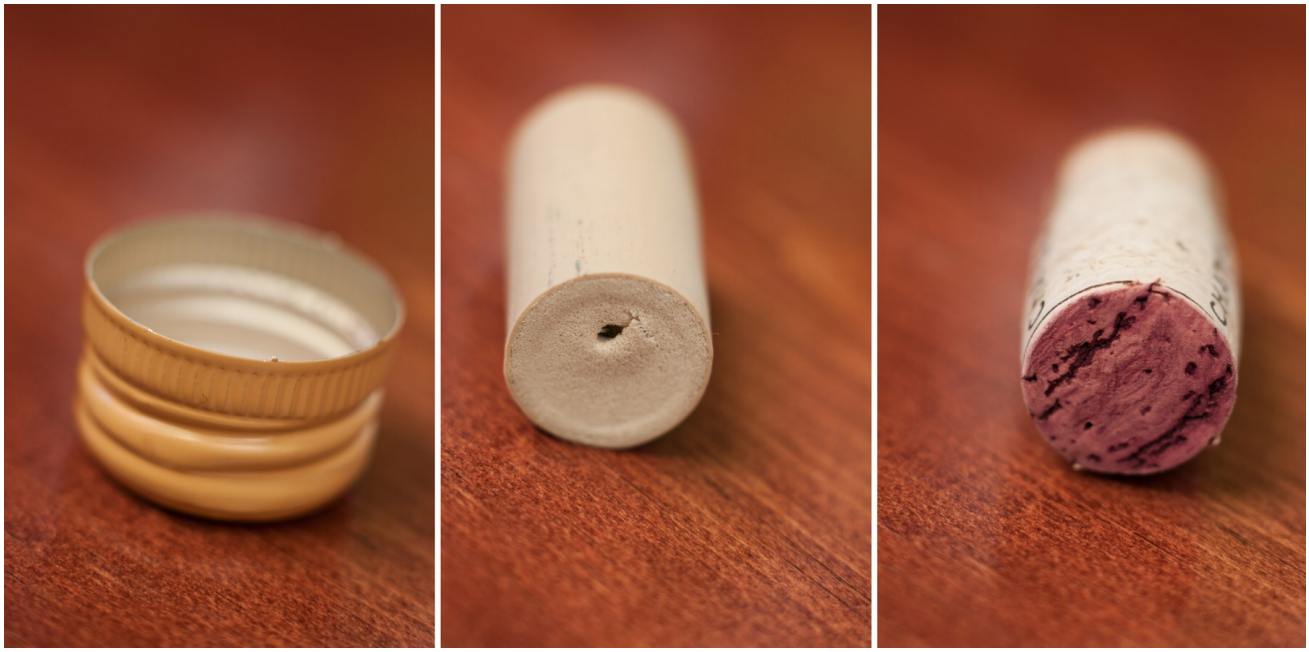
Pero la silicona también presenta **inconvenientes** que deben tenerse en cuenta:

Durabilidad

El tapón de silicona comienza a **endurecerse** y perder elasticidad a partir de los tres años. Por eso no es el más adecuado para vinos con barrica.

Contaminación

La producción de tapones sintéticos produce una **mayor huella de carbono**. Además, la mayoría no se puede reciclar.



Los tres tipos de tapones más usados en el mundo del vino, de izquierda a derecha: rosca, silicona, corcho

¿Y qué pasa con los tapones de rosca?

Existen **grandes prejuicios** en torno al tapón de rosca para vino. Se asocia a vinos de baja calidad y a vinos de mesa.

Pero en otros lugares, sobre todo en países de América Central y del Sur y Australia, **no existe este rechazo cultural** y se comercializan vinos de calidad con este tipo de cierre. De hecho, el de aluminio es una buena opción para embotellar **vinos jóvenes**, ya que impide su oxidación.

Además, el tapón de rosca permite abrir y cerrar la botella tantas veces como sea necesario y por supuesto, es el tipo de cierre **más fácil de manipular**.

El tapón de botella de vino que sigue reinando es el de corcho, pero, como ves, cada vez hay menos ideas preconcebidas sobre otros materiales debido a su versatilidad y precio.