vinetur

El tapón de corcho no respira

Hubo una ponencia que me rompió eso que siempre había creído, y que siempre nos habían contado: el tapón de corcho no respira; es totalmente estanco

miércoles 13 de septiembre de 2023

ESCRITO POR XAVIER BASSA I VALLS



Cuando estudié sumillería, hace ya algunos años, nos explicaron que los tapones de corcho permitían respirar al vino, y que este intercambio de oxígeno entre el interior de la botella y el exterior era bueno para el vino, que le ayudaba a evolucionar, y que si el tapón era demasiado estanco (tapones sintéticos) podía dar problemas de sulfuración (olor a huevos podridos). Incluso, cuando estudié Enología, también me contaron esto. Y lo he visto publicado en dsitinto medios.Pero en la jornada técnica "El tapón de

corcho y su interacción con el vino y el cava" celebrada en el Museo del Corcho de Palafrugell, organizada por la Asociación de Empresarios Corcheros de Cataluña AECORK, hubo una ponencia que me rompió eso que siempre había creído, y que siempre nos habían contado: el tapón de corcho no respira; es totalmente estanco.

La ponencia fue dirigida por Paulo Lopes, de la empresa Amorin.Amorin es la empresa más grande del mundo, en el sector del corcho, y la que dispone de un departamento técnico más avanzado en I + D + i.
Si nos fijamos en un tapón de corcho veremos que está formado por casi un 90% de aire, atrapado en sus lenticelas (plasmodesmates). Al tapar una botella con un corcho natural, éste, debe someterse a una considerable compresión, para poder penetrar en el cuello de la botella y para que una vez dentro, éste presione contra el cuello y sea estanco con la pared de vidrio.

Según los estudios realizados por Amorin, vieron que, a resultas de esta compresión del tapón, durante los dos primeros años del tapado de la botella, el corcho va liberando lentamente este O2 natural de la composición del tapón. Por lo tanto, sí que hay una aportación de O2 al vino, pero sólo durante los dos primeros años posteriores al tapado, y luego el tapón permanece completamente estanco.

Para poder demostrar si había un intercambio de oxígeno entre el interior y el exterior de la botella, guardaron las botellas en una atmósfera contaminada con unos marcadores exógenos.
Los tapones utilizados fueron de corcho natural, corcho microaglomerado, Nomacorc light, Nomacorc premium, Rosca saranex.

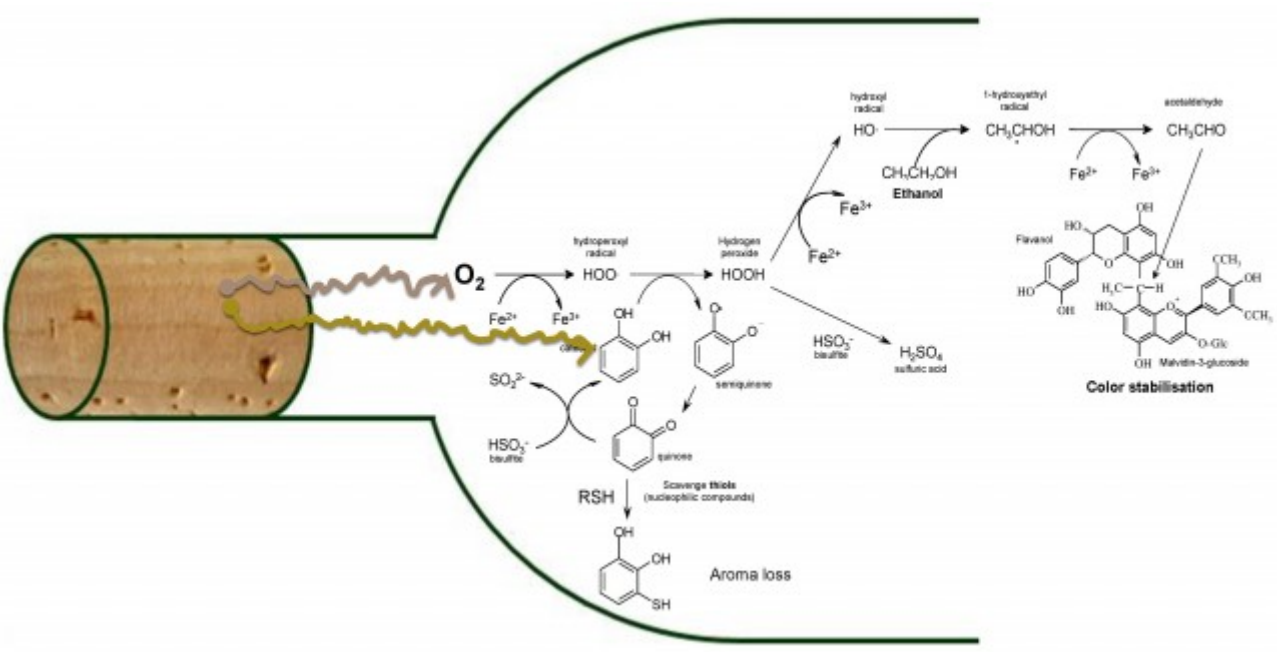


De modo que, si el tapón respiraba, todos estos contaminantes pasarían al vino, y mediante un análisis se podrían detectar.

Los resultados fueron los siguientes:

Para las botellas tapadas con corcho natural, no hubo intercambio de oxígeno. Para las botellas tapadas con tapones sintéticos, en todo momento presentaron una permeabilidad, las botellas tapadas con tapón de rosca, las que llevaban junta de estaño eran impermeables, y las que llevaban junta plástica, eran permeables.

La conclusión fue que el mejor taponamiento era el de corcho natural, ya que es el único que ofrece una absoluta estanqueidad del tapado, y la aportación inicial de oxígeno, ayuda a la evolución y estabilización del vino. Hay una microoxigenación inicial, pero después de estos dos primeros años, el tapón, no "respira".



Xavier Bassa i Valls, Sommelier y técnico superior en enología y viticultura. Imparto catas de vino a domicilio en www.xavierbassa.com.