



En defensa del tapón de corcho

El corcho, pese al temido TCA, sigue siendo el mejor cierre, y además natural, para los vinos



ANTONIO REMESAL VILLAR
Ingeniero
agronomo y enólogo

Los alcornoques, con un gran papel ecológico en España, sobreviven gracias al sector vinícola, que utiliza el 70% de la producción

LOGROÑO. A extraer el tapón de una botella se le denomina descorchar y al mismo tapón lo llamamos corcho, sin detenernos a pensar en si el cierre de la botella es o no de ese material. Desde hace más de 2000 años se ha utilizado el corcho para tapar vasijas, tinajas, tinos, barricas, cántaros, garrafas, búcaros... y, por supuesto, botellas. Desde antiguo se tiene también constancia de la idoneidad del corcho para sellar el vino.

El corcho es un material poroso, con una larga vida y con unas cualidades que permiten que el vino durante el proceso de envejecimiento evolucione y se conserve. Para que el corcho cumpla su función, el vino debe mojar el corcho, ya que sella de modo más efectivo dejando paso a un volumen de aire muy pequeño pero que le permite 'respirar' como si de un ser vivo se tratara. Así, la botella se guardará lo suficientemente horizontal para que el vino moje el corcho, pero no tanto para evitar que los sedimentos en vinos que no se han clarificado se depositen en el cuello de la botella acabando en la primera copa que servimos.

El corcho es una sustancia que procede de la corteza del alcornoque, *quercus suber*, y que se extrae sin dañar al árbol (la 'saca del corcho'), ya que el tejido vegetal que reviste el tronco se regenera poco a poco, de dentro hacia fuera. Los corcheros o 'peladores' cortan con un hacha y retiran las planchas cada 10 a 15 años de los árboles adultos (de más de 50 años para los tapones de mejor calidad) y así hasta los 150-200 años que vive de media un alcornoque.

El alcornoque es típico de los países mediterráneos: Portugal, Espa-

ña, Francia, Italia, Argelia, Marruecos y Túnez. Es nuestro país, después de Portugal, el que dispone de mayor superficie de alcornoques del mundo y es también el segundo productor mundial de corcho. En España los alcornoques se extienden por la dehesa de Extremadura, ambas Castillas, Andalucía y otras áreas mediterráneas, donde generan una importante riqueza y de empleo.

Los bosques de alcornoque son ecosistemas de gran biodiversidad, cumplen un papel ecológico en la lucha contra la erosión y contra los incendios, que resisten por la fortaleza del corcho ante el fuego, y son fijadores de carbono (huella de carbono negativa). Las dehesas de alcornoques son hábitat de ganaderías extensivas de vacuno, ovino y, sobre todo, del porcino ibérico. Son, también, refugio de especies animales amenazadas, como el lince ibérico, la gineta, la cigüeña negra o el águila imperial.

Corcho y vino

El corcho como materia prima tiene multitud de utilidades. No obstante, es gracias al vino, producto al que se dirige el 70% de la producción total corchera y que supone el 85% del volumen de negocio, por lo que se mantienen los montes de alcornoque. En los últimos años se van viendo alternativas al tapón de corcho: cierres con tapones de silicona, aluminio u otros materiales. Aunque con algunas honrosas excepciones, estas alternativas suelen ir para vinos de baja cotización.

La variedad de corchos y precios es inmensa. Podemos encontrar corchos por pocos céntimos de euro (aglomerados, colmatados o técnicos) y otros para botellas 'premium' que sobrepasan los 60 céntimos. Ni que decir tiene que el corcho imprime a la botella el marchamo de tradición, de producto natural, pero además destaca sobre otros materiales en la conservación y evolución del vino. Se ha comprobado que los mejores resultados los ofrece el tapón de corcho sobre otras alternativas, en

cuanto que permite el intercambio de oxígeno óptimo entre el vino y el exterior (grado de oxidación/reducción), transmisión de olores y por la aportación de compuestos beneficiosos que el mismo corcho posee.

Los remisos al corcho utilizan como principal aspecto negativo la posibilidad de que se manifieste el defecto conocido como 'gusto a tapón', 'olor a moho', 'gusto a corcho', 'acorchado' o 'bouchonné'. El responsable de este defecto que ha puesto en cuestión la reputación de alguna muy famosa bodega es un compuesto denominado 2, 4, 6-tricloroanisol (TCA), generado por mohos y bacterias. En cata se describe como un olor a moho o a cartón mojado. El TCA ha sido uno de los enemigos que ha provocado mayores dolores de cabeza a bodegueros de todo el mundo. No obstante, si bien el corcho es la principal causa de este defecto, no es la única.

Otras maderas de la misma bodega: barricas, estructura, jaulones, pallets, etc. pueden ser el origen del problema, con restos de pentaclorofenol, un componente de los pesticidas hasta hace poco habitual para tratar ma-

dera y de naturaleza y efectos muy similares al TCA.

Por otra parte, la alternativa de tapones sintéticos no asegura la protección contra contaminaciones. Otros materiales pueden imprimir también olores indeseables (plástico, por ejemplo) y, quién sabe si con el tiempo, ceder algún elemento extraño al vino. Debido al control en la entrada a la bodega de todos los productos, la restricción en el uso de cualquier agente o material que no sea absolutamente neutro, así como

«El corcho natural es el cierre ideal para vinos de guarda, aunque otras alternativas son válidas en vinos de consumo rápido»

el mayor rigor del mismo proceso de producción de los tapones, puede decirse que este defecto va teniendo cada vez menor incidencia. Hoy en día la mayoría de empresas que se dedican a producir corchos utilizan novedosas tecnologías que arrastran o eliminan hasta niveles imperceptibles el TCA. Por su parte, las bodegas además de controlar todos los materiales que intervienen en el proceso, incluidos productos de desinfección, limpieza, pinturas, etc., realizan análisis y pruebas de las partidas de corcho que adquieren para excluir riesgos en la generación de futuras contaminaciones.

Por los beneficios ambientales al ser un material natural ecológico, reciclable, biodegradable y renovable, por la defensa de los alcornoques y de un sector con gran importancia económica en la península Ibérica, por su valor tradicional, por la imagen que imprime y por sus características técnicas que hacen del corcho el sistema de sellado más eficiente, algunos apostamos definitivamente para los vinos de guarda por el cierre con corcho natural de buena calidad. Para vinos de consumo rápido o vida corta la utilización de otras alternativas es totalmente aceptable.



Descorche de una botella de vino. :: L.R.

fotocenter
impresión digital

Aluminio Blanco
Decorar tu casa con tus fotos

Aluminio Esmerilado
Personaliza tu Oficina

Placas Corporativas Aluminio
Totems para empresas

INFINITY BLOCK
CONSTRUCCIONES INFINITY

Avenida Portugal 27,29 - C.C Parque Rioja - C.C Berceo - Numancia, 3 (Calahorra) - www.fotocenter.es