El corcho y el vino

10/04/2015



El corcho es el inseparable acompañante del vino, muy pocas personas reparan en su importancia a la hora de extraerlo de una botella, pero **gracias a este elemento se evita que dentro de la citada botella penetren agentes externos** como puede ser el moho o cualquier bacteria e inclusive el oxígeno, las cuales podrían deteriorar e inclusive destruir un buen vino.

El corcho procede del **recubrimiento exterior del alcornoque**. Este árbol lo podemos encontrar en zonas con un clima bastante suave, con mucho sol y bastante humedad, siendo Portugal y España los países de mayor producción a nivel mundial. En nuestro país lo podemos encontrar principalmente en las provincias de Cádiz, Sevilla, Málaga, Huelva y Badajoz, existiendo una producción también importante en la zona del Ampurdán (Cataluña) e inclusive en Castellón.

En nuestro país vecino, Portugal, el corcho se produce en su gran mayoría en la zona del Alentejo; región situada en el centro-sur y que en portugués significa "más allá (alem) del Tajo (tejo)". Su producción anual es de unas 160 mil toneladas al año.

Una de las **ventajas que el corcho tiene con su fabricación es que no daña el medio ambiente**, su obtención se produce separando la corteza del resto del árbol, el cual queda intacto, anotándose en el mismo árbol el año de su extracción, debiéndose de esperar entre ocho y nueve años a que vuelva a reproducirse para volver a ser pelado nuevamente.

Si observamos al microscopio un tapón se puede observar su composición, formada por millones de diminutas celda, dentro de las cuales se encuentran pequeñísimas bolsitas de gas, siendo ese el motivo por el cual el corcho flota.

Con la porosidad natural de este elemento, **el vino recibe una pequeñísima cantidad de oxigeno que consigue hacerle evolucionar**. Es de gran importancia colocar las botellas en posición horizontal, de esa manera el vino siempre mantiene el contacto con el corcho y de esa forma lograr que se llegue a un buen final en la misión que cada uno tenía prevista.

Es muy importante en el momento de abrir un vino **que el corcho salga entero y manchado solamente en la zona expuesta al vino**, de lo contrario debemos de estar atentos a su estado de conservación.

He de aclarar que en la mayoría de los casos los corchos malos no existen, el problema es el de corchos poco adecuados para el tiempo que se debe de guardar un vino.

En los últimos años ha aparecido en el mercado el tapón sintético, tapón del que soy un gran enemigo, no solamente por su aspecto sino también y es una opinión personal, por quitarle valor a una botella de vino en el momento de su presentación y también en su descorche.

Aparte crea un grave problema a países como España y Portugal, grandes productores y exportadores, con la consiguiente pérdida de puestos de trabajo en un sector ya de por sí muy castigado, debido a los bajos precios que se les abona por su trabajo, queriendo desde aquí hacerles llegar mi total apoyo y reconocimiento a su labor.

Finalmente quiero hacer mención a los **diferentes tipos de corchos que existen** actualmente, los cuales según su forma y calidad han sido divididos en cinco tipos.

1. **Molde o naturales**. Están formados por una sola pieza y asegura la conservación y el envejecimiento del vino de forma perfecta.
2. **1 más 1**. Es un corcho de conglomerado, al cual se le adhiere un disco de corcho en ambos lados.
3. **Conglomerado**. Está formado por virutas de corcho prensadas y se emplean para vinos espumosos.
4. **Cabezuela**. Corcho natural pero de tamaño pequeño, pero el remate está hecho con una cabeza de plástico, permitiendo el abrir o cerrar la botella con mucha facilidad.
5. **Seta**. Son corchos para vinos espumosos. Están preparados con un conglomerado y reforzándolo con dos discos de corcho natural en la base de este.

En esta clase de corchos aparecen unos símbolos en su parte inferior, la cual nos informa que tipo de espumoso es el que se está abriendo.