

El corcho se obtiene de la corteza del alcornoque, un árbol que debe alcanzar los sesenta años desde su plantación para comenzar a ofertar su corteza. Esa corteza, tras un proceso de cocido a cien grados y un largo secado, pierde la curvatura original del tronco del árbol, algo que facilita su manipulación posterior.

El mercado ofrece una variedad de calidades de corcho para responder a las necesidades de las diferentes bebidas. Existen, por tanto, diferentes tipos de corchos: naturales, colmatados, aglomerados y, recientemente, se ha incorporado otro tipo denominado Cocker, patentado por una firma francesa y que está elaborado con una mezcla de polvo de corcho y caucho. Este último experimento parece muy apropiado para embotellar txakoli y vinos espumosos.

Los corchos naturales se emplean para vinos de reserva o gran reserva, algunos con una notable longitud que pueden alcanzar los 59 milímetros; mientras que los colmatados que también son naturales tienen sus poros cerrados por polvo del propio corcho. Este tipo se utiliza en vinos del año o de mesa, en definitiva, de la gama más económica.

Tapón aglomerado

El tapón aglomerado es el más utilizado para embotellar sidra o cualquier bebida con gas natural. Con este tipo se puede aprovechar prácticamente todo el corcho del alcornoque. Se tritura y en función del tamaño del grano así será su calidad. A mayor tamaño, más garantía. Un tamaño de grano entre 5 y 8 milímetros ofrece un buen tapón. El aglomerado es más duro que el natural y menos poroso, por lo que impide la salida de gas carbónico. Ni los aglomerados ni los colmatados pueden permanecer en la botella muchos años. Dos, como mucho tres años, suficiente para la sidra, que es una bebida del año. Su duración está relacionada con la materia prima de origen y el corcho se considera una materia viva que tiene capacidad de expansión, pero a la que también le llega un momento en que pierde esa cualidad. Eso explica que los naturales utilizados con los vinos gran reserva deban ser sustituidos con los años, normalmente cada cinco.

Con todo, el corcho natural es el mejor, pero también más caro. Las diferentes calidades de tapones hacen que el precio unitario oscile entre 2-3 céntimos a 30 céntimos de euro.

El olor y hasta el sabor a corcho que desprenden algunas sidras se debe generalmente a una alteración del propio tapón utilizado en el embotellado y, por tanto, se trata en muchos casos de un defecto del producto achacable a la deficiente calidad del corcho o a las condi-



El tapón aglomerado es el más utilizado para embotellar sidra o cualquier bebida con gas natural.

José Mari MARTINEZ

El corcho, garantía de estanqueidad

El mercado cuenta con una gran variedad de corchos para las diferentes necesidades

El corcho es uno de los elementos del proceso de embotellado con más importancia para preservar las características y calidad del líquido. Impedir que escape el gas carbónico endógeno de la sidra es su tarea, de ahí que el acierto en su elección sea fundamental. A esa función se unía, hasta hace pocos años, la de facilitar información sobre el cosechero cuando el etiquetado no era una práctica extendida.

ciones ambientales en el almacenamiento de la sidra. En ocasiones se atribuye erróneamente al corcho aromas similares al moho o humedad, cuando en realidad se trata de problemas inherentes a la propia sidra, probablemente por utilizar manzanas maduras tempranas o que siendo más tardías han absorbido mucha humedad o, asimismo, como consecuencia de una deficiente limpieza de kupelas.

Reducir el aroma

Es posible reducir el riesgo de aroma a corcho sumergiéndolos en una solución sintética parecida a la sidra y que está lograda a base de agua, alcohol y ácido, una práctica que nadie lleva a cabo.

En este caso, además, sería aplicable el dicho de que es peor el remedio que la enfermedad, porque en esa operación los corchos perderían el baño de parafina o suavizante que poseen para facilitar su introducción y extracción de la botella en cuestión.

En el proceso de fabricación, por otra parte, ya se somete al corcho a un sistema apropiado de lavado y desinfección. «Existe una gran preocupación en todo el sector para que no se produzcan esos deficientes sabores. Por eso, hay estudios en marcha en ese sentido», tal y como señala Iñigo Egimendia, responsable de Corcho-Taponera Guipuzcoana. ■

José Mari MARTINEZ

ALBERRO SAGARDOTEGIA



Sagardo naturala

Santa Barbara Auzoa 61
Tf. 943 55 00 19
Hernani