

Los tapones del vino

©Rafael Poveda, 2019

Diario Información de Alicante 18 de Enero de 2019

Hoy en día nuestras botellas de Fondillón van cerradas con un tapón de corcho natural de la calidad más alta que se pueda adquirir en el mercado. Dentro del estuche hay un tapón de cristal de cortesía que pondremos una vez destapada la botella. Antiguamente, en el principio de las primeras botellas, los vinateros utilizaron varios sistemas de cierre: madera, cera, trapos, etc. Pero fue la utilización del corcho la que mejoró la técnica de envasado. El corchero taladra la plancha procedente de la corteza del alcornoque y luego lava los tapones con agua oxigenada u otros desinfectantes para aniquilar los microorganismos que contiene. Sobretudo interesa aniquilar el hongo causante del Tricloroanisol que es el que nos producirá olor a humedad, sótano cerrado etc.



Los mejores tapones son los naturales, con poros pequeños y flexibles que nos permiten guardar las botellas horizontalmente durante décadas. Cuando los agujeros del tapón son grandes el fabricante lo maquilla con una mezcla de polvo de corcho y látex alimentario y lo llama corcho colmatado. Otra técnica es triturar el corcho en pequeños trozos y separar el súber blanco de las partes leñosas negras y volver a aglutinarlos con un adhesivo alimentario. A este tapón le llamamos microgranulado o aglomerado y tiene la virtud de ser irrompible, ideal para camareros torpes y mercados asiáticos. Para los vinos con gas, espumosos o cava, el tapón técnico lleva una o varias arandelas de corcho natural pegadas al cuerpo de aglomerado, y algunas veces tenemos que ponerle un alambre o grapa para impedir que salga volando. Los países vinícolas del nuevo mundo, carentes de alcornoques, tuvieron que cerrar sus botellas con tapón sintético, a veces de colores, hermético pero nada glamuroso y ahora en caída libre, sustituido por el tapón de rosca de aluminio más barato y de apertura manual.

Si tenemos una cena romántica conviene llevar una botella que vaya cerrada con un corcho natural, destaparla con la máxima parafernalia, oler el tapón y servir el vino con cuidado en copas de cristal fino. Lo contrario puede hacer fracasar todas nuestras expectativas.