

EL CORCHO

El alcornoque es el árbol del cual se extrae la materia prima para los tapones que se utilizan en los vinos. Es un árbol que pertenece al género Quercus (Quercus suber), su hábitat natural se encuentra en Europa, Asia y África septentrional. El principal lugar de desarrollo, a nivel comercial, se da en el Sur de Europa, en Portugal y España, principalmente, y en el Norte de África.

La mayor producción la tiene Portugal con el 54%; le sigue España con el 26%; Argelia con el 6%; Italia con el 5%; Marruecos con el 4%; Túnez con el 3% y Francia con el 1% de la producción. El mayor volumen de Portugal respecto a la superficie plantada se debe a que importa materia prima.

En el año 1664, el científico inglés Robert Hooke, descubre la organización celular de su corteza, fue el primero que las vio en microscopio, las cuales se presentan como celdas, gracias a esta propiedad física y a su composición química, lo convierte en un material con diversas cualidades. Liviano, ligero, elástico, impermeable a líquidos y gases, elevada capacidad de aislamiento térmico y acústico, resistencia al desgaste mecánico, a la degradación por ácidos, no es tóxico ni contaminante, etc.

El corcho es el tejido suberoso cortical del alcornoque, o sea su corteza (tejido muerto), el alcornoque por su composición, tiene la capacidad de regenerar su corteza por ciclos, por lo que su extracción o cosecha es cada 8 a 14 años, para obtener el grosor adecuado para la fabricación de los tapones de las diferentes calidades.

Para la primera extracción se deben esperar aproximadamente unos 50 años.

Obtención del corcho:

1° paso: Extracción o cosecha de la corteza (corcho).

2° paso: Hervido de la corteza y secado (aumento del grosor en 20%).

3° paso: Cortado en planchas y "Entubado".

4° paso: Lavados numerosos y esterilizado con dióxido de azufre. Pulido y secado final.

5° paso: clasificación y categorización final.

A algunos corchos se les realiza un baño en Silicona o Parafina para facilitar la inserción y extracción de la Botella.

Tipos de corchos:

Corcho Natural: Obtenido de la corteza del alcornoque.

Corcho Colmatado: Con aglomerado molido para tapar poros y grietas muy grandes, para compactar los corchos y evitar fugas.

Corcho Aglomerado: Producto industrial en el que se utilizan los gránulos de corcho, triturado, prensado, a veces reciclado y adherido. Este tipo de corcho es para los vinos de inferior precio.

Corcho artificial o sintético: Imita al natural de alcornoque, está hecho de diferentes materiales como siliconas, gomas, plásticos, etc., de distintas densidades, porosidades y composición.-

Tipos de corchos naturales según niveles de calidad:

- Flor
- Extra
- Primera
- Segunda
- Tercera
- Cuarta
- Quinta

Esta clasificación se basa en las diferentes densidades, nivel de humedad y elasticidad, porcentaje de defectos, tanto en el cuerpo como en la cabeza del corcho.

Esta categorización o segmentación no está reglamentada o normalizada, por lo que pueden existir diferencias entre diferentes fabricantes y/o distribuidores.

Según la medida se pueden clasificar en:

- **Cortos:** 30 a 49 mm. Para vinos más económicos y de menos graduación alcohólica.
- **Largos:** 50 a 550mm. Para vinos más caros y de más graduación alcohólica.

Exigencias en los corchos:

Vinos Blancos: Que cierre y no se escape el vino.

Que no altere el gusto del vino.

Que no enturbie el vino.-

Vinos Tintos: Que cierre y no se escape el vino.

Que no altere el gusto del vino.-

El corcho es un elemento que a través de la **vista** y el **olfato**, brinda valiosa información a cerca de su estado y obviamente por consecuencia el estado natural del vino.

Un corcho limpio, claro y elástico, nos informa que el vino es joven, en buen estado y recién embotellado.

A medida que pasan los años, el corcho se oscurece y se vuelve más rígido, por lo que se torna más permeable.