

**> ZAMORA**

El mejor corcho para cada vino

Investigadores de la USAL tratan de identificar los mejores tapones para el producto de una bodega de la Denominación de Origen Toro

Investigadores de la Escuela Politécnica Superior de Zamora de la Universidad de Salamanca (Usal) acaban de iniciar un estudio que tratará de identificar los corchos más adecuados para los tapones de las botellas de vino de una bodega de la Denominación de Origen Toro. Los científicos realizarán un seguimiento a lo largo de un año para ver cómo evolucionan varios

caldos embotellados con distintos tipos de corcho y así averiguar cuáles son los mejores tapones para conseguir las características deseadas en cada vino.

El proyecto es un encargo de la empresa Elías Mora y un buen ejemplo de colaboración entre los especialistas universitarios y el sector privado, aprovechando el conocimiento para

generar un beneficio económico. «En la actualidad la bodega trabaja con varios proveedores y hasta siete tipos de corcho, así que quieren que les indiquemos cuáles son los mejores para sus vinos», explica Isabel Revilla, investigadora del área de Tecnología de los Alimentos de la Usal y responsable de este trabajo.

La principal clave de la im-

portancia del corcho está en la cantidad de oxígeno que deja pasar, algo que influye decisivamente en la calidad del vino y sus propiedades.

Por eso, cada tipo de caldo tiene un corcho ideal. En este caso, la investigación incluye vinos de crianza y semicrianza, cuya evolución se controlará a lo largo de un año midiendo factores físico-químicos, así como factores sensoriales a través de catas.

La primera de estas pruebas sensoriales realizada por expertos se llevó a cabo hace pocos días, mientras que en el laboratorio se evaluarán periódica-

mente parámetros como el grado de alcohol, la acidez, el color o la composición en sustancias como fenoles o taninos, que son los que determinan todas esas características del vino.

«El sabor y el aroma cambian con distintos tapones en función de la cantidad de oxígeno que dejan pasar, así que vamos a averiguar este aspecto para optimizar la elección de los corchos para cada tipo de vino», señala Isabel Revilla. Los corchos que entran en este estudio son los habituales en la bodega Elías Mora y proceden de proveedores tanto españoles como portugueses. / Dicyt