



UN CORCHO PARA CADA TIPO DE VINO

UNIVERSIDAD DE SALAMANCA Investigadores de la Escuela Politécnica Superior de Zamora inician un proyecto para mejorar los caldos de una bodega de la Denominación de Origen Toro

INVESTIGADORES de la Escuela Politécnica Superior de Zamora de la Universidad de Salamanca 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 en declaraciones a DiCYT Isabel Revilla, investigadora del área de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Salamanca y responsable de este trabajo.

La principal clave de la importancia 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 co-

mo factores sensoriales a través de las catas.

Catas y mediciones en el laboratorio

La primera de estas pruebas sensoriales realizada por expertos se llevó a cabo hace pocos días, mientras que en el laboratorio se evaluarán periódicamente 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 de España como de Portugal.

Este tipo de colaboraciones entre el mundo de la universidad y el de la empresa en el ámbito agroalimentario son cada vez más habituales, ya que la posibilidad de ofrecer productos de calidad e innovaciones pasa necesariamente por actividades de I+D+i y los especialistas se encuentran principalmente en el ámbito académico. Por otra parte, para los investigadores, los contratos con entidades privadas que necesitan sus servicios son una buena opción, para financiar su trabajo en tiempos de escasez de inversión pública. **DiCYT**



La clave principal de la importancia del corcho está en la cantidad de oxígeno que deja pasar.