



Tapones que preservan la calidad

La Universidad de Salamanca estudia la influencia de los corchos en los vinos de la bodega Elías Mora

M. J. C.

Investigadores de la Escuela Politécnica Superior de Zamora de la Universidad de Salamanca desarrollarán un estudio para intentar identificar los corchos más adecuados para las botellas de los diferentes tipos de vino que elabora la bodega Elías Mora, amparada por la Denominación de Origen Toro. Fundada en el año 2.000 esta bodega dirigida por Victoria Benavides pretende con este estudio es elegir los mejores corchos para cada tipo de vino, entre los distintos proveedores con los que trabaja, tanto de España como de Portugal.

Explicó Benavides que este proyecto se prolongará durante un año, periodo en el que los investigadores realizarán un seguimiento de la evolución varios caldos embotellados con distintos tipos de corcho, para tratar de identificar cuáles son los mejores para cada tipología de vino. Además, la propietaria de la bodega recordó que el vino es «un producto vivo», por lo que es necesario «adaptar» cada corcho a una determinada tipología, sin olvidar que el corcho es «un producto natural». De hecho, como apuntó,

Investigadores de la Escuela Politécnica Superior de Zamora analizarán el comportamiento de los tapones

Victoria Benavides destaca que el vino «es un producto vivo» y que los corchos son un «producto natural»

Elías Mora trabaja con distintos proveedores porque, esta bodega, «entiende el corcho como un cerramiento» que además puede aportar distintos matices a los vinos. Y es que, según Benavides, en la evolución de los vinos inciden distintos factores y uno de ellos es el corcho, por lo que con esta investigación la bodega tratará de delimitar si este tipo de cerramiento «influye en el

color o en el sabor de los vinos» y conocer «cómo evoluciona el corcho a lo largo del tiempo». La clave de este estudio centrado en los distintos tipos de corchos utilizados por la bodega toresana es la cantidad de oxígeno que los tapones dejan pasar, factor que influye de forma decisiva en la calidad de los distintos tipos de caldos y en sus propiedades.

Para este trabajo de investigación en el que colabora la enóloga de la bodega toresana, Vanesa Pérez Martínez, han sido seleccionados vinos de crianza y semi-crianza cuya evolución será controlada durante un año a través de análisis físico-químicos y catas periódicas que determinarán la incidencia de los diferentes corchos en los caldos elegidos para este estudio. Este pro-



FOTO CEDIDA POR ELÍAS MORA

Una muestra de los vinos Elías Mora que intervienen en el estudio.

yecto será supervisado por Isabel Revilla, investigadora del área de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Salamanca, quien destacó que «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». Por otra parte, Benavides confirmó que recientemente los investigadores han realizado las primeras pruebas sensoriales, mientras que en el laboratorio serán evaluados de forma periódica otros parámetros como la acidez, el color, el grado alcohólico o la composición en sustancias como fenoles o los taninos.