



## El rincón de la innovación

# El corcho, clave en un buen vino

Una investigación de la Universidad de Salamanca confirma que los crianzas embotellados con tapones naturales obtienen puntuaciones más altas en las catas

I. ALONSO | SALAMANCA

**E**N un mercado cada vez más competitivo, como es el sector vitivinícola, cualquier detalle cuenta. Conscientes de ello, las bodegas apuestan por analizar cada vez más parámetros, más allá del grado de alcohol, acidez o el color de sus vinos. Y el corcho es uno de ellos.

Isabel Revilla, investigadora de la Escuela Politécnica Superior de Zamora —perteneciente a la Universidad de Salamanca— es la responsable de un proyecto que nació con el objetivo de identificar los corchos más adecuados para los tapones de las botellas de vino. Un trabajo que partió del encargo de una bodega de Toro y que es un buen ejemplo de colaboración entre la ciencia y el sector privado.

“Lo que quería la bodega era mejorar la calidad de sus vinos a la vez que optimizar sus recursos”, explica la investigadora, pa-

ra lo que fueron seleccionados vinos de la vendimia de 2011, tanto semicrianzas como crianzas.

En concreto, explica la responsable del proyecto, en el caso de los semicrianzas y tras cinco meses en bodega, se embotelló el mismo vino con siete tipos de corcho: dos sintéticos y cinco naturales colmatados, es decir tapones de corcho natural con sus poros rellenos únicamente con polvo de corcho.

En el caso de los vinos de crianza, la investigadora embotelló el vino que había permanecido

doce meses en bodega con los mismos siete tipos de corcho para, a continuación, seguir su evolución en botella durante un año.

“Se analizaron los corchos (peso, longitud, ovalación, densidad...) y también se analizó el oxígeno que queda en el espacio entre corcho y vino”, explica la investigadora. Y es que, como señala, la cantidad de oxígeno que entra en el vino es fundamental en la evolución de los caldos.

“Con algunos tapones se producen problemas de transferencia, que es cuando se detecta olor de corcho en el vino,

y por tanto son botellas que son rechazadas por las bodegas. Por eso es muy importante dar con el tapón adecuado a cada vino”, explica Isabel Revilla.

Tras realizar catas a los 0, 3, 6, 9 y 12 meses, la investigadora de la Universidad de Salamanca determinó la importancia del corcho en los vinos de crianza y las importantes diferencias que existen entre los tapones sintéticos y los naturales. “Los vinos embotellados con tapones sintéticos obtuvieron valoraciones cada vez más bajas a medida que progresaba el tipo en botella”, asegura, frente a determinadas marcas de tapones de corcho natural “que hacían que el vino de crianza al final del periodo de botella obtuviera una valoración global más alta”. En el caso de los semicrianzas, al permanecer menos tiempo embotellados, las diferencias no fueron tan significativas.

“Esto revela que es necesario optimizar el tipo de corcho en función del tipo de vino a elaborar”, confirma la investigadora.

