
¿Tapón de corcho o tapón de rosca? (Opinión)

30, noviembre



■
¡Hola! ¿Tapón de corcho o tapón de rosca? ¿Cuál es mejor para un vino? ¿Hace distinción entre un vino de mejor o peor calidad? ¿Por qué hay vinos que se embotellan con tapón de corcho y otros con tapón de rosca?

Vamos a intentar desvelarte las respuestas a estas preguntas a lo largo de este artículo.

¿Cuál es el principal objetivo del tapón en una botella de vino?

Lo primero es lo primero, y antes de entrar en debate creemos que es importante aclarar cuál es la función principal de un tapón en una botella de vino.

El objetivo que persigue el tapón es aislar completamente del exterior al vino que se conserva en la botella.

Aire, humedad, malos olores, etc.

¿Cuándo se empezó a utilizar el tapón para sellar las botellas de vino?

William Shakespeare en su obra “A vuestro gusto”, editada entre 1598 y 1600, hace referencia a los tapones de corcho.

El primer sacacorchos conocido data del año 1720.

Desde esa época empezó a utilizarse de forma masiva en el embotellado de vino los tapones de corcho dada sus cualidades de hermeticidad y calidad hasta que empezaron competencias como los tapones sintéticos o los de rosca para responder a algunos inconvenientes del tapón de corcho como el TCA (Tricloroanisol), un hongo que puede echar a perder el vino.

Qué tapón es mejor para un vino, ¿Corcho, sintético o rosca?

Que el tapón de corcho sea el más utilizado en España (95%) para embotellar, no quiere decir que sea el mejor método para aislar el vino en una botella.

Actualmente existen alternativas excelentes como el tapón sintético, semi-sintético o de rosca, que cumplen esta función de forma excelente.

Siempre va a depender del tipo de vino y del tipo de público al que va dirigido.

Por ejemplo, existen países en los que el vino que se vende embotellado utiliza el sistema de rosca para cerrar sus botellas en un porcentaje bastante alto como: Nueva Zelanda (95%), Australia (80%), África del Sur (65%), Chile (63%) o incluso en países europeos como Holanda, Alemania o Inglaterra es muy fácil encontrar vinos de España cerrados con tapón de rosca, mientras que en nuestro país, esos mismos vinos se venden con tapón de corcho.

¿Es mejor un vino con tapón de corcho?

No tiene porque. Un vino bueno, es bueno, con tapón de corcho o con tapón de rosca y un vino de peor calidad, pues lo mismo.

Como ya hemos explicado arriba, las alternativas al tapón de corcho cumplen de forma excelente el objetivo del tapón en una botella de vino.

Sí que es cierto que el tapón de corcho tiene una larga trascendencia en el mundo del vino y se asocia de forma sistemática a él, por lo que incondicionales del mundo enológico quizás no son capaces de acoger como se merecen estas formas diferentes de cerrar la botella de vino.

¿Por qué hay vinos que se embotellan con tapón de corcho y otros con tapón de rosca?

Existen vinos que por sus características, es más recomendable utilizar uno u otro tipo de tapón.

Por ejemplo, vinos generosos que ya contienen sus aromas y se quiere evitar a toda costa que el oxígeno o cualquier otro agente proveniente del corcho penetre y altere sus cualidades, es más adecuado embotellarlos con tapón de rosca.

O, si nos vamos a otro ejemplo, vinos espumosos, reserva y gran reserva que adquieren cualidades con el paso del tiempo en botella, son más adecuados embotellarlos con tapón de corcho porque aunque es impermeable, no lo es al 100%, ya que deja pasar pequeñas cantidades mínimas de oxígeno que procuran a ese vino una evolución lenta y progresiva. Prácticamente todas las botellas que utilizan el tapón de corcho es aconsejable que sean almacenadas en posición horizontal para que el vino bañe al corcho y lo mantenga en el tiempo, ya que estamos hablando de un material natural.

Tapón de corcho, sintético, semi-sintético o de rosca, lo importante al fin y al cabo es hacer un buen vino y buscar el mejor tipo de botella y tapón para su conservación y para su público.

Esperamos que ahora tengas algo más de claridad sobre este tema y te sirva para elegir mejor tu vino. Te invitamos a que visites nuestros vinos por si hay alguno de tu gusto haciendo clic [aquí](#). ¡Saludos!

Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios