



Cofradía del vino
El Tanino®

CAPÍTULO OCTUBRE - REUNIÓN TÉCNICA

El día 28 de Octubre se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino El Tanino solo para los socios cofrades, correspondiente a la Reunión Técnica que nos presentó Michel Saunier y que en esta ocasión el Tema se centró en LOS CORCHOS.



El presidente Txema Benavente abrió la Reunión comentando la importancia de estas Reuniones Técnicas que ayudan a conocer todo lo referente al VINO. En esta ocasión el director técnico nos ha preparado un Tema importante: LOS CORCHOS.

Antes de empezar la Reunión, el presidente presentó a los asistentes la nueva Socia Cofrade del Tanino: Juani Lizaso, quién habiendo participado como invitada varias ocasiones, nos solicitó entrar en la Cofradía en calidad de Socia, ya que comprobando las Catas que se realizan con las diferentes bodegas y viendo que la Innovación está presente en las reuniones, ha querido disfrutar de estas Reuniones mensuales.

Juani agradeció las palabras que le había dirigido nuestro presidente y nos comentó que en esta Cofradía hay un alto nivel en conocimiento de los vinos y que en próximas Reuniones se añadirá a las Catas para su posterior puntuación.



Michel Saunier comenzó la Reunión Técnica nº 6 cuyo Tema: LOS CORCHOS, en siete Capítulos que expone a continuación:

CAPITULOS

- 1.- LA CORTEZA DEL ALCORNOQUE**
- 2.- LA PREPARACIÓN DEL ALCORNOQUE**
- 3.- LA FABRICACIÓN DE LOS CORCHOS EN ALCORNOQUE**
- 4.- LOS OTROS CORCHOS**
- 5.- A CADA VINO SU CORCHO**
- 6.- CRISTALITOS EN EL INTERIOR DEL CORCHO**
- 7.- ZONAS DE PRODUCCIÓN DE LOS CORCHOS DE ALCORNOQUE**

CAPITULO 1: LA CORTEZA DEL ALCORNOQUE

UNA MATERIA UNICA

El corcho es el nombre que se le da a la corteza del alcornoque (*Quercus Suber*). Un árbol que se encuentra esencialmente en el mediterráneo occidental donde forma poblaciones llamadas "dehesas". Entre las diferentes características únicas que lo distinguen de los demás árboles de su especie, sobresale su facultad para que se regenere, naturalmente después de cada extracción de su corteza.

El alcornoque posee propiedades físicas ideales para tapar una botella de cristal. Posee células microscópicas que forman ventosas que se adhieren al cuello de la botella. Es inerte e impermeable a los líquidos, no reacciona al vino y no se pudre. Solo algunos hongos son capaces de afectarlo pero estos inconvenientes pueden ser evitados. Aún haciendo todos los esfuerzos posibles su fiabilidad no está garantizada al cien por cien y puede ocurrir que algunas botellas presenten "sabor a corcho".

El corcho del alcornoque es leve, impermeable a líquidos y gases, comprensible, elástico y un buen aislante térmico y acústico. Las primeras referencias datan de tres mil años antes de Cristo en China, donde era empleado en utensilios de pesca, pero sus propiedades únicas fueron también conocidas por egipcios, babilónicos, asirios, fenicios y persas. Sin embargo el aprovechamiento industrial del corcho a gran escala sólo comenzó en el último cuarto del siglo XVIII, estimulado por el uso creciente de los recipientes de cristal.



CAPITULO 2: LA PREPARACIÓN DEL ALCORNOQUE

CONSTITUCIÓN QUÍMICA:

Están compuestos por:

- Suberina (45%): Son ácidos grasos, alcoholes y oxiácidos. La suberina le confiere el carácter hidrófugo a la célula del corcho, además de protegerla de ataques externos, evitar la evaporación de agua, e intervenir en la cicatrización de heridas.
- Lignina (27%): Es un polímero compuesto por alcoholes aromáticos y su misión es dar rigidez e impermeabilidad a la membrana celular.
- Celulosa y polisacáridos (12%): La celulosa forma microfibras rígidas que permiten al corcho obtener resistencia al estiramiento.
- Taninos (6%): Son sustancias polifenólicas que se unen a las proteínas volviéndolas insolubles y por ello el corcho no se pudre ni se corrompe.
- Ceroides (5%): Son ácidos grasos que hacen que el corcho sea impermeable.
- Otros constituyentes (6%): Materias minerales representados por sodio, potasio, magnesio, aluminio, hierro, manganeso, silicio, fósforo, bario, estroncio, litio, cobre, cromo, titanio, agua y glicerina.

CONSTITUCIÓN QUÍMICA:

El secado: Las planchas de alcornoque arrancadas de la corteza del árbol son amontonadas y colocadas al aire libre para su secado. Deben de tener sol, lluvia, frío durante los inviernos y un verano antes de ser utilizadas. Durante este secado pierden sus tejidos y se retractan.

Ebullición: Después del secado las planchas son sometidas a ebullición en agua llevada a 100°C durante 30-60 minutos. El alcornoque se infla más o menos un 20% y adquiere su máxima elasticidad. Además, las planchas salen de manera estéril en este baño y más delgadas. Se guardan en reposo unas dos ó tres semanas para alcanzar un grado de humedad que permita su corte. A este nivel, un primer trabajo de selección se hace para definir el espesor y la calidad del corcho.



CAPITULO 3: LA FABRICACIÓN DE LOS CORCHOS EN ALCORNOQUE

EL CORTE:

Las planchas que han alcanzado un nivel de humedad óptimo son cortadas en bandas las cuales la anchura es igual a la longitud de los futuros corchos. Para obtener un corcho de 24mm que es el diámetro más utilizado, hace falta planchas de un espesor de 28 a 30mm. Estas bandas de alcornoque son pasadas después en una máquina para darle forma. Este trabajo es conducido manualmente, ya que hay que saber evitar los numerosos defectos que pueden presentarse y obtener un buen porcentaje de corchos de calidad. Al final, el rendimiento es del orden de 15 a 25kg de corchos para 100kg de alcornoque bruto.

LA FORMA:

Los corchos saliendo de la máquina anterior son lijados para obtener una superficie y una sección regulares y lisas. Son después lavados para despojarlos de polvos y otras bacterias presentes en las lentejuelas (se llaman así pequeños agujeros visibles en la superficie del corcho). De vez en cuando, se mejora la presentación con un baño de colorante.

LA ÚLTIMA SELECCIÓN:

Interviene después, una segunda fase de selección. Esta selección puede ser parcialmente automatizada con máquinas capaces de contabilizar el número de lentejuelas visibles en la superficie del corcho. Pero se hace en la mayor parte del tiempo, a mano, porque las manchas de verde, de alcornoque seco ó fisuras, podrían escapar al control de la máquina.

LOS ACABADOS:

A veces, los poros de las lentejuelas son colmatadas con una pasta de alcornoque en polvo, lo que mejora las propiedades mecánicas de los corchos.



CAPITULO 4: LOS OTROS CORCHOS

Algunos productores de vino abandonan el alcornoque para fabricar corchos de plástico. Los hay que proponen cápsulas metálicas a rosca y otros que imitan la forma y el aspecto del corcho de alcornoque tradicional. Para estos últimos se utilizan unas espumas de plástico en la cual la superficie presenta un buen coeficiente de fricción y que se pueden extraer con un sacacorchos normal. Estas ventajas son únicamente utilizadas para vinos de consumo rápido (vinos blancos jóvenes ó tintos del año). Por hoy todavía es muy pronto para saber si conviene utilizarlo para los vinos de guarda.

CAPITULO 5: A CADA VINO SU CORCHO

Existen varios tipos de corchos adaptados a los diferentes vinos. De un diámetro estándar de 24mm, son comprimidos por una máquina que los introduce en el cuello de la botella de 18,5mm. los corchos de champagne, más anchos (31mm aproximadamente), son más comprimidos ya que deben resistir la presión del gas carbónico que hay dentro de la botella. Salvo para el champagne, las inscripciones en los corchos no es obligatoria. Cuando se practica, lleva en general la añada, en lugar del embotellamiento y el nombre del productor o del vino.

CORCHOS LARGOS:

Las grandes bodegas utilizan corchos de alcornoque de gran calidad para proteger sus vinos destinados a envejecer durante varias docenas de años. A estos vinos de viejas reservas se les cambian los corchos cada 25 a 40 años.

CORCHOS CORTOS:

Son de alcornoque y son utilizados para los vinos de vida menos larga.

CORCHOS EN AGLOMERADO:

Están hechos con los fragmentos de alcornoque comprimido y sirven para los vinos corrientes y una parte para los corchos de champagne.

CORCHOS SINTÉTICOS:

Están hechos de espuma de plástico imitando el alcornoque ó colorados. Están adaptados a los vinos de poca guarda y cada vez más utilizados por las bodegas.

CORCHOS DE CHAMPAGNE:

En alcornoque aglomerado sobre el cual van pegadas de una a tres arandelas de alcornoque puro que se quedan en contacto con el champagne y que son introducidas hasta la mitad en el cuello de la botella. Solo la parte interior es comprimida (de ahí la forma de champiñón). Los corchos van inscritos de manera obligatoria con la palabra "champagne" y la añada.

CÁPSULAS METÁLICAS A ROSCA:

Si la idea fue bien aceptada por varios profesionales, se puede decir que no tiene adeptos sobre todo sobre los consumidores. Se utiliza sobre todo para botellas con vinos de poca calidad.

CAPITULO 6: CRISTALITOS EN EL INTERIOR DEL CORCHO

¿A qué se deben?:

El ácido tartárico es el principal ácido que contiene el vino que se forma en la baya de la uva y que prácticamente no se ve afectada su concentración durante la fermentación (como sí ocurre con los ácidos málico y cítrico) puesto que ni las levaduras ni las bacterias lácticas ó acéticas son capaces de degradarlo. Así pues, una vez hecho el vino, el ácido tartárico se encuentra en equilibrio entre sus dos estados principales: estado ácido y estado "granos de sal". Las sales del ácido tartárico son básicamente dos: el tartrato neutro de calcio y el bitartrato de potasio. Ambas precipitan fácilmente (se forman cristalitos visibles a simple vista) cuando el vino se enfría. Por este motivo, la mayor parte de los vinos son sometidos a un proceso de estabilización por frío, que consiste en bajar la temperatura del vino unos menos 2°C ó menos 6°C, para que de esta manera se pueda precipitar el exceso de sales del ácido tartárico que de otra manera precipitarían en la botella. Luego, solo hace falta un simple filtrado antes de embotellar el vino.

Los cristalitos que aparecen en la base de la botella, en el medio ó justo en el cuello, adheridos en el corcho son eso: cristales de sales del ácido tartárico. En estos casos significa que los vinos no han sido estabilizados (hay algunos que dicen que no se estabiliza para no tener que infiltrar el vino tantas veces para respetar su naturaleza) ó han sido mal estabilizados. Que aparezcan en la base, en el medio ó en el cuello de la botella, solo indica cómo ha sido almacenada la botella, es decir, si de pie, tumbada ó hacia abajo. Por supuesto que estos cristalitos se pueden retirar con una pequeña decantación ó con dejar un poco de vino en la base de la botella. No afectan a la degustación del vino.

CAPITULO 7: ZONAS DE PRODUCCIÓN DE LOS CORCHOS DE ALCORNOQUE

El alcornoque tiene zonas de predilección geográficas delimitadas: Península Ibérica, Sur de Francia, Sur de Italia, Córcega, Cerdeña y África del Norte. Gracias a su espesa corteza, resiste mejor que otras especies que soportan temperaturas extremas de calor y de frío. Pruebas de crianza de alcornoque se han realizado en el hemisferio sur de América ó en Asia, pero nunca han dado pruebas de calidad concluyentes.



Aquí finaliza la Conferencia sobre LOS CORCHOS que nos ha ofrecido nuestro director técnico Michel Saunier, que es esta ocasión se ha realizado en dos partes:

Se inició la apertura del Ciclo por parte de nuestro presidente Tema Benavente y se pasó a degustar los primeros platos de la cena que se reseñan más abajo. Después tomó la palabra Michel Saunier que ofreció la Conferencia.

Hay que comentar que ha sido del agrado de los socios asistentes, ya que la mayoría de ellos han participado con infinidad de preguntas.

A continuación se sirvió el resto de la cena, que igualmente se aprovechó para continuar con preguntas referentes a LOS CORCHOS.



Menú Tanino

Aperitivo: Sopa de ajo

Cena:



Ensalada templada de escarola y escabeche de “granja”



Txapelas de hongo fresco con huevo tierno y aceite de ajo



Lomitos de rape fresco sobre Salsa de sidra



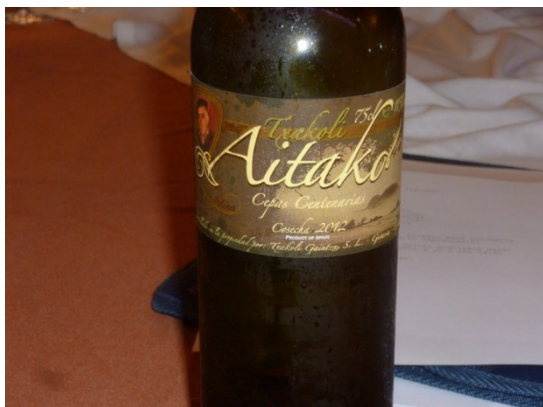
Cordero deshuesado, cocido a baja temperatura y gratinado con provenzal



POSTRE

Pastel de chocolate en 3 texturas

LOS VINOS



Txakoli Aitako Gaintza Txakoli elaborado con uva procedente de las viñas centenarias de nuestra finca "Aitako", situada en una ladera del monte Garate en getaria. Vendimiada con una cuidadosa selección en su momento óptimo de madurez y fermentada a baja temperatura para obtener mayor intensidad aromática. La crianza posterior en sus propias lías le otorgan volumen, suavidad y equilibrio en boca.



Contino Reserva Magnum 2006 Es un vino tinto elaborado con uva Tempranillo 85%, Graciano 10% y Mazuelo y Garnacha 5%. Ha permanecido dos años en bodega (no nueva) de roble francés 40% y americano 60%, esta crianza se completa con al menos un año en los calados de la Bodega antes de salir al mercado. Graduación 14,5% vol.

Rojo rubí bien cubierto (oscuro) en su seno, límpido.

Nariz golosa y especiada, clavo, cacao...con buena intensidad de fruta negra, moras.

En boca es muy sabroso, aun tánico (precisará de otro año más para pulirse en botella) final largo, fresco y equilibrado.



Culmen Reserva 2007 – Lan. Está elaborado con cepas de más de 40 años. Reposa 12 meses en las barricas para pasar 6 meses más en barricas de roble ruso. Variedad de uvas, tempranillo, mazuelo y graciano. Graduación 14,5% vol.

Vista: Color picota madura, brillante y muy cubierto.

Nariz: Aromas de fruta muy madura junto con notas de pastelería, especiadas y balsámicas sobre un fondo mineral.

Boca: De gran volumen en boca y carnoso. Buena entrada, amplia, con un buen recorrido ligero, muy sedoso, suave, con los aromas equilibrados y un paso sabroso. Buena acidez y taninos maduros. Final largo y con una agradable persistencia.

COMENTARIOS DE MICHEL SAUNIER SOBRE LA REUNIÓN TÉCNICA. PREGUNTAS/RESPUESTAS

"Cada 120 años se corta el alcornoque, porque no produce buena corteza. Mientras tanto se regenera la corteza. Los mejores corchos salen entre la 3 y la 4 vez que se corta la corteza.

Si no hay un buen corcho, no puede haber un gran vino.

El corcho se puede cambiar en bodega. Se hace de forma que no entre aire en la botella y la bodega emite un certificado conforme se ha realizado el cambio en bodega. En condiciones óptimas, un corcho dura como máximo 60 años.

El corcho tiene que estar húmedo para mantener la hermicidad. En caso contrario se seca y el vino se echa a perder. Por eso es importante la forma en la que se guarda el vino. Debe de guardarse tumbada para que esta humedad se mantenga.

Un corcho bueno cuesta 2,2 €. Uno de plástico sintético cuesta 0,4 €. Esto quita propiedades al vino. Le quita sabor y todos los matices que un corcho normal le daría.

En la parte baja del corcho, el corcho no toca la botella. Por eso está 100% en contacto con el vino. Esto se debe a que el cuello de la botella es cónico.

Si hay mucha reacción del vino con el corcho (que se haya bajado el nivel de la botella) significa que no se ha guardado bien la botella. En los vinos de gran guarda, los corchos se sustituyen cada x tiempo, por eso no debe bajar al hombro de la botella.

Si el vino ha llegado a la parte de fuera del corcho, malo. No debe llegar nunca, y casi siempre es problema del corcho. Un corcho de una botella tumbada está totalmente impregnado de vino. Si no ha estado tumbada la botella, el corcho sale limpio.

Un buen corcho, manchara la parte baja pero no llegara a subir el vino hasta el extremo. Esto significara que el corcho es bueno.

Cuando el plomo de la cápsula se ha bombeado, significa que el vino ya está pasado. El vino ha llegado a traspasar todo el corcho.

Si el vino ha llegado de forma regular a una altura sin llegar hasta arriba, el vino estará bueno.

Si hay un corcho que por una vena ha llegado hasta arriba, el corcho tenía un fallo de fabricación y como es un producto natural, puede pasar perfectamente".



Una vez finalizada la cena Patxi Aizpuru, Cofrade del Tanino y dueño y chef del Restaurante Urbano quiso estar presente, primero para felicitar a Michel Saunier por la Conferencia que ha ofrecido sobre los CORCHOS, comentando que siempre se aprende con las conferencias que viene escuchando.

Comentó que un oído y presencia está al frente de los "fogones" para que todo esté a punto, pero siempre hace una escapada a la mesa para escuchar la conferencia.

Nos habló de la cena, del Onddo Betza, hongo de época que lo presentó en el segundo plato de la cena. El aspecto de *Boletus aereus* es muy similar al de *Boletus edulis*. Difiere sin

embargo del anterior en que el color del sombrero es muy oscuro, chocolate o negruzco, con cutícula seca y afelpada y el pie es de color pardo.

Habló igualmente del resto de la cena, esperando que haya sido del agrado de los socios presentes y del vino que según el, fue un maridaje acertado, empezando con nuestro "vino" (Txakoli) y siguiendo con los reservas de Bodegas Contino y Lan.

El presidente Txema Benavente felicitó a Patxi Aizpuru en nombre de todos los asistentes por el maridaje "perfecto" de la cena y el vino que nos había ofrecido.

Cerró la Reunión agradeciendo igualmente la Conferencia de Michel Saunier la asistencia de los socios, la atención y la participación que han demostrado en la Conferencia. Como siempre la atención del equipo de cocina y el equipo de servicio. Siempre en su punto, y copiando lo comentado por la recién incorporada al Tanino, Juani Lizaso, "En esta Cofradía se aprende disfrutando".

Por último, comentó, que en fechas breves el secretario Jesús Rodríguez enviará un correo a todos los socios para convocar la Reunión del mes de noviembre que se celebrará en el Restaurante Urbano el día 28 de noviembre, último jueves de mes. La bodega invitada es Hnos. Pérez Pascuas - Viña Pedrosa D.O. Ribera del Duero, con unos grandes vinos: Tintos, Crianza, Reserva y Gran Reserva.