

El viticultor mimra sus viñas, el bodeguero da lo mejor de sí y tapa su botella con un tapón de la corteza arrancada de un alcornoque de más de cuarenta años, el consumidor se ilustra en prensa especializada, guías y consejos de amigos y del vendedor para elegir el vino, prepara un menú acorde, saca sus mejores copas y reúne a sus amigos o familiares. Y el sacacorchos arruina la escena: el tapón no sale o se rompe. Y el cuñado sentencia: "Ya te dije que con ese sacacorchos...".

Si se busca en la red, hay un insensato que aconseja alternativas para extraer el tapón sin necesidad de sacacorchos. A cual peor, a pesar de que falta la pésima: proteger la botella con un paño de suficiente grosor y golpear su base repetidamente contra un muro de suficiente solidez. Con este recurso de cuando las gentes hacían *la mili*, el tapón termina saliendo, pero el vino ha sufrido un tratamiento brutal. Es mejor hundirlo directamente al interior de la botella, aunque flote en el vino.

SACACORCHOS LA LLAVE DEL TESORO

EL SACACORCHOS ES PIEZA CLAVE, NO SÓLO PARA EL PROFESIONAL, QUE ABRE MILES DE BOTELLAS, SINO TAMBIÉN, Y SOBRE TODO, PARA EL AFICIONADO, QUE TIENE MENOS PERICIA. UNA MALA ELECCIÓN ES CAUSA DE UN MAL RESULTADO Y TAMBIÉN DE MOMENTOS DE ESCASO LUCIMIENTO PARA UN ANFITRIÓN QUE SE PRECIE DE SERLO.

63



El sacacorchos es uno de los peligros que puede acechar a la vida y al disfrute de un vino. Los hay, esos de doble palanca que tanto abundan en las cocinas de los incautos, que buscan la comodidad del consumidor pero atraviesan el corcho con un berbiquí que bien podría ser sustituido por cualquier tornillo de grueso calibre; luego se tira con ayuda de tenazas o alicates y músculo, sustituido en esos ingenios por recursos mecánicos, y... lo más probable es que se practique un túnel en el centro del corcho, que permanecerá en su lugar con una sonrisa de triunfo.

La clave está en la pieza que entra en el corcho. Es recomendable que sea helicoidal, no un tornillo, y que tenga el menor grosor posible para que penetre mejor en el corcho sin producir daños. Con ese elemento la fuerza de tracción se reparte en cada una de las vueltas de la hélice y se reducen los riesgos de que el corcho se rompa.



TRACCIÓN VERTICAL

El elemento externo que completa el aparato es el que, con ayuda del músculo del interesado, realiza la fuerza de tracción. En este sentido, es importante que esa tracción siga lo más posible la dirección vertical con respecto al corcho, también para reducir el riesgo de roturas. El mecanismo más simple, con hélice y mango formando una T, lo consigue pero requiere fuerza física; el doble palanca que hemos descartado también, pero tiene el problema descrito.

Hay otros eficaces, pero están formados por más de una pieza o son demasiado aparatosos, como esos complejos sacacorchos con una tenaza y una palanca que se pusieron de moda hace unos años. Eficaces para pocas botellas; el profesional no puede aca-

rear tal instrumento y, con el uso, la hélice se abre y pierde su eficacia. Hubo otra alternativa: un sacacorchos de tamaño poco más grande que uno convencional y con un mecanismo parecido al de un gato mecánico, con buen resultado aunque no sencillo de manejar. Mientras no se demuestre lo contrario, la mayor eficacia en menos espacio y precio más bajo la proporciona el sistema tradicional. Mejor si es con doble palanca de apoyo, que requieren menos fuerza y la realiza cerca del sentido vertical ideal. Se suele recomendar que el sacacorchos no atravesase totalmente el tapón para evitar que caiga en el vino una viruta o polvo del corcho. Error. Si el corcho está seco, se partirá y dará problemas. En todo caso, si se sospecha que el tapón pueda estar viejo o estresado (la humedad de la cara interior frente a la externa, afectada tal vez por el ambiente seco) y que se pueda romper, se puede optar por el sacacorchos de doble varilla, aunque requiere también cierta habilidad. Lo mismo que el sistema de tenazas calentadas al rojo, con las que se corta el cuello de la botella y se saca el tapón con facilidad. Hay que entrenar pero es un espectáculo en sí mismo. ●