

Ecológico y con buena imagen El corcho pasa a la ofensiva

IMAGEN ASOCIADA A LA DE LOS VINOS DE MEDIA Y ALTA GAMA, PRODUCTO NATURAL, SOSTENIBLE Y QUE CONTRIBUYE A COMBATIR LA CONTAMINACIÓN. ADEMÁS, LOS PROBLEMAS DE CONTAMINACIÓN ATRIBUIDOS AL CORCHO SE HAN REDUCIDO DE FORMA OSTENSIBLE. EL TAPÓN DE CORCHO SE CARGA DE ARGUMENTOS FRENTE A LOS ATAQUES QUE SUFRE EN DETERMINADOS MERCADOS DEL NUEVO MUNDO, ABANDONA SU ACTITUD DEFENSIVA Y PASA AL CONTRAATAQUE.

»» Cada año se tapan con corcho en torno a trece mil millones de botellas en todo el mundo. El sesenta por ciento de las botellas de vino que se comercializan en el mundo utilizan como cierre la flexible corteza del alcornoque. La mayor parte de esos tapones proceden de Portugal y España, que suman más del 80 por ciento de las exportaciones mundiales de corcho y acaparan, respectivamente, el 50 y el 25 por ciento de la producción mundial; el resto se reparte entre Francia, Italia, Marruecos, Argelia y Túnez. Más de la mitad de la superficie mundial de alcomocal está en la Península Ibérica, el 27 por ciento en territorio español, y la situación y naturaleza de esos bosques aportan uno de los más destacados argumentos de la ofensiva del tapón de corcho contra la agresividad de sus competidores. El alcornoque se integra en el ecosistema de la dehesa, una de las más eficaces barreras contra la desertificación que, además, aloja a miles de especies de fauna y flora, algunas amenazadas de extinción, y a ganadería destacada, como



el cerdo ibérico, aunque la bellota del alcornoque no sea la primera de sus preferencias alimenticias. La gestión sostenible de esos alcomocales cuenta también con una certificación de garantía, señalada en los tapones con las siglas FSC, que corresponden a *Forest Stewardship Council* (Consejo de Administración forestal), organización no gubernamental con sede en Bonn integrada por 130 organizaciones ecologistas, industrias de la madera, asociaciones indígenas, comunidades propietarias de bosques y entidades de certificación. Por otra parte, su explotación, la extracción de corcho, no es agresiva para el árbol ni para el medio ambiente. Por el contrario, la retirada de la corteza estimula la actividad de la planta y aumenta entre tres y cinco veces su capacidad para retener CO₂ del ambiente. Más aún: según un estudio del

Instituto Catalán del Corcho, la utilización del tapón de plástico produce seis veces más emisiones contaminantes que el de corcho, cifra que se multiplica por quince en el caso del tapón de rosca. Esa misma institución participa en la asociación Iniciativa Cork, en la que se integran también entidades como la Asociación Portuguesa del Corcho y la Asociación de Empresarios Corcheros de Cataluña. Esa entidad sectorial está llevando a cabo una campaña de difusión de estudios sobre la buena imagen que asocia los vinos de calidad con el tapón de corcho. Según Iniciativa Cork, el uso del tapón de corcho es visto en amplios mercados, como los de Estados Unidos o China, como sinónimo de vino de calidad alta o muy alta y los consumidores están dispuestos a pagar más por esos vinos que perciben como de mayor calidad.



El temible TCA

El problema es que esos consumidores se arriesgan a ver su gozo en un pozo por culpa de la contaminación por TCA, el recurrente olor a corcho. Es sabido que no siempre el olor a corcho es causado por el tapón. La temida partícula puede acechar desde la madera (las barricas pero también palés, botelleros, cuñas para sustentar las barricas, elementos de construcción o decorativos) y hasta de los cartones y otros elementos utilizados en las bodegas.

A pesar de ello y de que se han detectado olores a corcho en vinos que empleaban tapones alternativos, las corcheras acaparan el grueso de las sospechas sobre una contaminación que se calcula que afecta al cuatro por ciento de las botellas tapadas con corcho. Eso quiere decir que cada año más de quinientos millones de botellas podrían estar afectadas por el temible tricloroanisol, más conocido como TCA. Durante mucho tiempo esa contaminación se tuvo como algo inevitable, un tributo que habría que pagar a cambio de la buena imagen y las buenas prestaciones que proporciona el tapón de corcho. El problema es que el tributo lo pagaban las bodegas y los consumidores. El daño se reflejó en duras campañas contra el cierre con tapón de corcho, algunas desarrolladas incluso en el seno de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Bajo el falaz argumento de que la industria alimentaria no admite nada que tenga el mínimo margen de error, el corcho fue calificado como “un trozo de madera muerta que arruina los vinos” y se llegó a sostener que tapones fabricados con derivados del petróleo y difícilmente degradables son más ecológicos que el mismo corcho.

Tal vez no sea casual que esas campañas se produjeran en el Nuevo Mundo, en países que no son productores de corcho y están obligados a importar los tapones.

En algunos de ellos, como en Estados Unidos, fracasaron los intentos de cultivar alcornoques, entre otras razones por el coste de los más de veinte años necesarios para



iniciar las sacas de corcho desde que se planta el árbol hasta que su corteza es apta para la fabricación de tapones.

Ponerse las pilas

Las campañas han hecho cierto daño, incluso con cadenas de supermercados que imponen tapones sintéticos o de rosca para colocar el vino en sus estanterías, y la cuota de mercado del tapón de corcho disminuyó en una cifra que ronda el sesenta por ciento del total de los tapones utilizados. Es un dominio indiscutible pero la cifra de pérdida es también demasiado importante como para que los fabricantes de tapón de corcho mantuvieran su *dolce far niente*. Y eso a pesar de beneficiarse de una actitud pasiva que tanto nos suena por estos lares.

En el vino no triunfaron envases alternativos, como las latas o las botellas de *pet*, es decir, los envases más comúnmente usados en las aguas minerales que, por su parte, se enfrentan, como todos los elementos de plástico, a una etapa de dificultades por su alto y duradero poder contaminante.



A pesar de ello, en países como Australia prácticamente ha desaparecido el tapón de corcho, si bien sus bodegas utilizan tapones tradicionales en las gamas altas destinadas a la exportación, en especial a Estados Unidos y China, donde encaja mal otro cierre alternativo en las gamas altas de vinos.

No se ha beneficiado del todo del retroceso evidente de los tapones sintéticos, los de colorines, cuyas prestaciones se ponen seriamente en duda salvo para vinos de consumo rápido. Esos tapones han sido sustituidos sobre todo por los tapones de corcho técnicos, por el tapón de rosca, que también mantiene línea de crecimiento, y, en mucha menor medida, por los de vidrio. Tanto los tapones de rosca como los de vidrio deben incorporar un elemento de plástico que es el que proporciona el cierre,

lo que supone un refuerzo más para el sesgo ecologista que se quiere resaltar a favor del corcho. Nada de eso es suficiente y los fabricantes de tapón de corcho, que acaparan el 70 por ciento de la producción y más del 95 por ciento de las cifras de negocio del corcho, han tenido que reaccionar.

“Las corcheras se han puesto la pila y gastan muchísimo en investigación”, reconoce Jesús Mendoza, enólogo de Bodegas Fernando Remírez de Ganuza (DOC Rioja), una de las destacadas en la defensa contra las contaminaciones. “El problema de la contaminación por TCA va por ciclos. Hay temporadas en las que es fácil encontrar partidas buenas de corcho y en otras pensamos que tendremos que tapar las botellas con el dedo. Es curioso que los corchos en teoría de mejor calidad, con más anillos y por tanto con mayor densidad, den más problemas. La explicación es que proceden de cortezas que han estado más años antes de la saca y por tanto más expuestas a contaminaciones”.

En la lucha contra el TCA se ha avanzado mucho, sostiene el enólogo. “Se ha avanzado mucho y ahora dormimos más tranquilos. Ojalá otras industrias hubieran avanzado tanto. Hemos detectado contaminación en partidas de botellas, no por el vidrio sino por las planchas de plástico o de cartón que se usan como separador. También en palés, cuñas de madera para sujetar las barricas... El peligro siempre está, por eso hay que separar bien esos materiales y que no entren en contacto con las naves de crianza”.

La bodega alavesa escarmentó en experiencia propia muy pronto. “Llevamos mucho tiempo trabajando con esto, desde finales de los noventa, por un problema que se nos presentó en una partida de corchos en la cosecha '95”. Casi veinte años de batalla contra la barrera de los 0,5 nanogramos de TCA por litro, una cifra que se considera el umbral de percepción y de afectación del vino por TCA. Los nuevos sistemas implantados por los fabricantes tienen como objetivo garantizar esa presencia máxima de TCA en sus tapones. El sistema de moda es el análisis y detección de contaminantes tapón por tapón, de manera que se eliminan los corchos contaminados. Jesús Mendoza

no tiene inconveniente en *mojarse*: “Cada corchera ha desarrollado el suyo pero, según nuestra experiencia, el más eficaz en tapón natural es *Indetec*, de Amorim”.

Corceira Amorim, el mayor productor mundial del sector, con unas ventas de más de cuatro mil millones de tapones de corcho natural al año, lanzó en 2016 el sistema llamado NDTech, desarrollado tras una investigación en la que se invirtieron diez millones de euros durante cinco años. Ese sistema analiza tapón por tapón y garantiza la detección de un nivel de TCA superior a la barrera mágica de 0,5 nanogramos (partes por billón) de la pernicioso partícula.

A la caza del TCA

Ese podría ser considerado como un mecanismo defensivo. La alternativa es pasar a la ofensiva y eliminar la pernicioso molécula. “Lo que hacen, explica el enólogo, es calentar el corcho; entonces la molécula, que es muy volátil, se desprende y así el tapón queda limpio. El problema es que la limpieza penetra dos o tres milímetros y el centro puede estar contaminado; que esas moléculas emigren hacia la superficie y contaminen el vino es un riesgo y tal vez sólo cuestión de tiempo”.



“Los métodos desarrollados son buenos pero no son tan perfectos como dicen, continúa Jesús Mendoza. La calidad de las partidas es muy superior pero sigo encontrando algún ruido. Nos hacen la vida más fácil, con partidas más regulares y corchos más limpios, no sólo de TCA sino de otros olores, como vainillas, tierra mojada y otros. Pero hay todavía mucho camino por avanzar y las alternativas no nos convencen; los nuevos tapones técnicos no presentan problema de contaminación pero plantea dudas su capacidad de cierre”.



La bodega de Samaniego sólo utiliza tapones de corcho natural y no puede bajar la guardia. “Aplicamos un sistema de catas. Cortamos el tapón por la mitad, lo mantenemos durante 24 horas en agua desionizada a una temperatura de 35°C y después catamos el agua. Así detectamos la molécula no sólo en la superficie del tapón sino también en el interior. Nos curamos en salud porque nuestros vinos van a estar muchos años en contacto con el corcho. Después de eso, aún no quedamos libres de accidentes, aunque podemos estar en una incidencia de menos de un tres por mil. Ya no es tan frecuente el olor a *corchazo* que casi todo el mundo reconoce. El problema es el *corcho cabrón*, que no se detecta fácilmente pero afecta al vino; el problema se atribuye a la calidad del vino y en realidad es una contaminación”.

Tapones deconstruidos

Se superan los esquemas del aglomerado de corcho, es decir, tapones construidos con pequeños trozos de corteza, que, en teoría, además de ser más baratos al proceder de restos de la extracción de corcho natural, podrían facilitar la extracción de la partícula contaminante. Los sistemas no estaban desarrollados y lo que ocurrió es que ese sistema contribuía a extender el problema y otros derivados de su fabricación. Esos tapones baratos comunicaban unos olores al vino (cartón mojado, humedad...) que fueron genéricamente descritos como *olor a altec* o *defecto de altec*, en referencia a una marca comercial de ese tipo de tapones. La firma francesa Diam Bouchage, otro de los gigantes del sector, afrontó el problema de forma radical.

Desde hace unos diez años abandonó totalmente la fabricación de tapones de corcho natural para destinar todos sus esfuerzos al tapón *deconstruido*, elaborado a partir de polvo de corcho. Decisión acertada a juzgar por los resultados: sus ventas no han dejado de crecer hasta alcanzar en el último ejercicio los 1.800 millones de unidades. Es la segunda en el ranking mundial de las corcheras por detrás de Amorim.

Su sistema consiste en destruir el corcho hasta reducirlo a polvo. Ese polvo de corcho se somete a un proceso de CO₂ supercrítico para extraer los componentes volátiles y erradicar así todos los posibles contaminantes. El problema es que ese polvo de corcho pierde la elasticidad del tapón natural y, además, es necesario un aglutinante que sea también inerte.

El tapón Diamant resolvía el primer problema mezclando con el polvo de corcho unas diminutas esferas y el segundo con colas sintéticas, elaborados ambos con materiales inertes autorizados en la industria agroalimentaria. Con esas premisas lanzaron en 2003 el tapón llamado Diamant. En 2015 iniciaron la comercialización de un avance en el proceso, el tapón Origine by Diam, en el que se sustituyen esos materiales sintéticos por otros naturales: cera de abejas para conseguir elasticidad y un aglutinante natural elaborado a partir de polioles vegetales.

La empresa francesa sigue investigando en la implantación de esos elementos naturales, que por el momento y dado el elevado costo de producción, se emplean sólo en las gamas superiores de tapones. Esos tapones elaborados a partir de corcho está ganando claramente posiciones y se han impuesto a los sintéticos y se atreven



a competir con el corcho natural. Su gama de productos va desde el Diam 1, cuyo precio aproximado es de 60 euros por millar de unidades y compite con sintéticos, de aglomerado y colmatados, hasta Diam 30, a 500 euros el millar.

Sus prestaciones corren en paralelo a esa misma escala y en dos direcciones, propiedades mecánicas, es decir, capacidad de cierre, y ausencia de contaminación, que garantizan en todos sus tapones. Según informa Pascal Popelier, alto ejecutivo de Diam Bouchage, la gama superior, Diam 30, prometen el mantenimiento de las propiedades mecánicas durante 30 años, mientras que en Diam 1 la garantía es de dos años y en Diam 10, la gama más utilizada en vinos de cierto nivel, ofrecen diez años de total garantía. “hacemos test rigurosos, costosas pruebas de esfuerzo y resistencia que nos permiten ofrecer esa garantía”, concluye Pascal Popelier.

Imagen y algo más

Paso a paso, el corcho recupera posiciones, tanto por su propio avance en los sistemas para evitar contaminaciones como por los problemas de imagen que presentan los materiales derivados del petróleo que se emplean en los cierres alternativos. Sobre todo en los tapones de plástico, aunque también en los de rosca y vidrio,

que han de incorporar materiales sintéticos para garantizar el cierre hermético.

Uno de los que ha adoptado ese tapón tecnológico es Fernando Chivite, autor del navarro Arbayún. “A mí me va bien.

El resultado es bueno incluso con el paso de tiempo; mi vino, aunque es rosado, se mantiene bien durante al menos dos o tres años y ese tapón, tecnológico pero de corcho, se comporta bien. El cierre de futuro en vinos de calidad es el tapón de corcho”. Los de plástico van en retroceso claro, sobre todo los de colorines; ahora abundan más los que buscan imitar color y textura de corcho, pero también esos tienen los días contados, según Chivite, por el asunto de la contaminación por plástico, que, por fin, está teniendo eco a nivel planetario. “Ningún gran productor de vino que quiera mantenerse en el mercado de prestigio querrá que sus tapones, que llevan impresa su marca, aparezcan en las islas de plástico que se han formado en el Pacífico y en el Atlántico”.

“El corcho es el futuro, concluye Fernando Chivite, por sostenibilidad y también por sus prestaciones. No hay otro sistema; los tapones de rosca garantizan un cierre hermético, pero no permiten la mínima permeabilidad que sí da el corcho, ese puntito de imperfección necesario para que el vino evolucione bien”. ■ AP

