

(PASIONES)

Día Siete

EL CORCHO Este artefacto resguarda el sabor de la tierra y el trabajo de cientos de personas. Éste no afecta gustativamente al vino y lo deja respirar. Se obtiene de la corteza del árbol del alcornoque que crece en el Mediterráneo Occidental. Los principales productores son España y Portugal, y las extracciones se realizan de cada 9 a 16 años. Cada botella tiene un tapón determinado, diferente en diámetro, longitud y tipo, según el vino que se vaya a preservar. La porosidad del corcho permite un intercambio gaseoso entre el interior y el exterior de la botella, facilitando que los vinos evolucionen con el tiempo.

(**Altec.** Hecho a partir de micropartículas de corcho y células de síntesis unidas con pegamentos de uso alimentario. Para vinos jóvenes o de consumo rápido, como blancos o rosados.)

(**Naturales.** Los poros son notables a la vista y signo de gran calidad gracias a su porosidad. Se usa para vinos muy apreciados.)

(**Silicona.** Por la baja producción de corchos, se opta por los sintéticos hechos de una base de corcho al cual se le ensambla un elemento de silicona llamado preservador.)

(**Conglomerado.** Hechos con restos de corcho. Son comunes en botellas de vino espumoso y de aguja. Se fabrican así para obtener elasticidad y resistir presiones altas.)

(**Colmatados.** Los poros son rellenos de serrín de corcho, y son frecuentemente utilizados en los vinos de nivel medio.)