

# EL CORCHO



## EL CORCHO

El corcho es la corteza del alcornoque, árbol que se encuentra esencialmente en el Mediterráneo occidental.

La corteza del alcornoque tiene una **propiedad extraordinaria: la regeneración**. El corcho vuelve a crecer una vez extraído, sin perjudicar al árbol.



---

### ¿ CÓMO SE PRODUCE EL CORCHO NATURAL?



La obtención del corcho no requiere la tala del árbol. La corteza es extraída del alcornoque cada 9 -10 años, durante la época de verano, es lo que se conoce como “saca” o “pela”. La extracción es manual, con hachas.

El corcho es un recurso natural renovable y sostenible. El árbol regenera la corteza durante toda su vida, aproximadamente 170 años.

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DEL CORCHO

- A) Ligero
  - B) Elástico
  - C) Resistente
  - D) Compresibilidad, gran capacidad de recuperación.
  - E) Aherencia, con un alto coeficiente de fricción.
  - F) Aislante térmico.
  - G) Hipoalergénico
- 

### ¿Dónde se encuentra el alcornoque?

En España, los principales espacios de alcornocal se localizan en Extremadura, Sierra Morena, Montes de Toledo, en las sierras de Cádiz y Málaga y en varias comarcas de Gerona. Destaca en la provincia de Cádiz, el Parque Natural de los Alcornocales, el mayor y mejor conservado conjunto de alcornocales de todo el mundo.



## ELABORACIÓN DE TAPONES NATURALES DE CORCHO

**1)Cocción de las planchas:** la cocción es el primer paso del proceso. Las planchas se introducen en agua y se hierven durante al menos una hora. Con ello se consigue limpiar el corcho, extraer las sustancias hidrosolubles, aumentar su espesor, reducir su densidad y hacer que el corcho sea más suave y elástico.

**2)Reposo:** tras la cocción se inicia una fase de reposo que dura entre dos y tres semanas. Este proceso tiene como finalidad aplanar las planchas, favoreciendo que el corcho obtenga la consistencia necesaria para su transformación en tapones.

**3)Selección de planchas y corte:** los bordes de las planchas se preparan y recortan antes de proceder a una evaluación inicial manual. Las planchas son separadas por clases en función de su calidad y se cortan en tiras o rebanadas con una anchura ligeramente mayor que la longitud del tapón a fabricar.

**4)Perforado y secado:** el perforado de las tiras de corcho se lleva a cabo con una broca hueca, obteniendo así un tapón cilíndrico con las dimensiones deseadas. A continuación se procede al secado para estabilizar los tapones hasta alcanzar el nivel óptimo de humedad.

**5)Rectificación dimensional:** tras el perforado se inicia la rectificación, que servirá para obtener las dimensiones finales previamente especificadas y para regularizar la superficie del tapón.

**6)Selección de tapones:** esta operación se lleva a cabo para separar los tapones en clases diferenciadas a través de controles automáticos y maquinaria con visión artificial. En muchos casos se lleva a cabo también una selección manual para determinar las clases definitivas.

**7)Lavado de tapones:** la fase de lavado de tapones consiste en limpiar, desempolvar y desinfectar los mismos. Después se procede al secado para obtener un rendimiento óptimo del tapón en el sellado.

**8)Marcaje:** esta operación se realiza siguiendo las indicaciones del cliente para imprimir texto y/o logo en la superficie del tapón. El sistema de marcaje puede ser impresión a tinta, fuego o láser. Posteriormente, se trata la superficie del corcho con parafina o silicona para facilitar la introducción y extracción del tapón en el cuello de la botella, y mejorar el aislamiento.

**9)Embalaje y transporte:** cuando finaliza la producción, los tapones son embalados y posteriormente se transporta al productor de vino o bebidas espirituosas.

## TIPOS DE TAPONES



Se utiliza para los vinos con crianza, reserva o gran reserva,



Tapón sintético o artificial. Vinos de consumo rápido.



Tapón de corcho colmatado, de champagne, técnico, aglomerado y de cápsula

## ¿ QUE ES EL TCA O SABOR A CORCHO?

Es un elemento químico de origen natural que en determinadas concentraciones son responsables de alteraciones en el vino con su contacto.

Esta composición es ajena al corcho y se origina durante el almacenamiento de los tapones favorecidos por la humedad y la alta temperatura. Esta contaminación, temida por los bodegueros, ha sido eficazmente reducida gracias a la tecnología.

### VIDEO RECOMENDADO PARA VER

COMO se FABRICA el CORCHO natural - YouTube

[www.youtube.com > watch](https://www.youtube.com/watch)

8:47

Descubre COMO se HACEN 40 MILLONES de TAPONES de CORCHO al día. En este vídeo descubriremos como se extrae el corcho del alcornoque para ...

YouTube · Fabricando · 4 dic 2022