

La taponería: una profesión valorada dentro del sector del corcho

En un mundo cada vez más digitalizado, algunas profesiones artesanales y tradicionales siguen siendo fundamentales por su valiosa contribución a la sociedad. Una de ellas es la **taponería**, una antigua técnica dedicada a la fabricación y selección de corchos para botellas de vino y otras bebidas.

Los taponeros de corcho son las personas responsables de fabricar los tapones que se utilizan para sellar las botellas. Su proceso de fabricación es complejo y requiere una gran habilidad y experiencia.

ORIGEN DE LA TAPONERÍA

La taponería se remonta a siglos atrás, cuando se descubrió que el corcho, procedente del alcornoque, poseía cualidades únicas para sellar botellas. Los primeros tapones de corcho aparecieron por primera vez durante la Antigüedad para cerrar de forma hermética las ánforas griegas y romanas.

Durante la Edad Media, **los monjes y viticultores también apreciaron sus propiedades impermeables y flexibles**, lo que les permitió preservar las características organolépticas del vino durante largos períodos. Con el tiempo, la taponería se fue perfeccionando y extendiendo su uso a otras bebidas como los vinos espumosos y los destilados.

EL PROCESO ARTESANAL DE LA TAPONERÍA

En la actualidad, aunque existen nuevas tecnologías para la producción masiva de tapones sintéticos, **muchos productores de vino y amantes de la tradición continúan prefiriendo el corcho natural por su autenticidad y sostenibilidad**. El proceso de

taponería sigue siendo en gran medida artesanal, desde la selección del alcornoque en los bosques hasta la elaboración de los tapones en sí.

1. Extracción del corcho: La corteza del alcornoque se extrae cada 9 a 12 años, y esta práctica está regulada para garantizar la conservación de los árboles. Los expertos cortadores de corcho realizan esta labor con precisión y cuidado.



2. Secado y clasificación: Después de la extracción, los corchos se dejan secar al aire libre durante varios meses para eliminar la humedad y mejorar su calidad. Luego, los corchos se clasifican según su tamaño, textura y calidad, siendo los corchos más densos y homogéneos los preferidos para tapones de alta calidad.



3. Fabricación de los tapones: Los corchos seleccionados se cortan y dan forma con maquinaria especializada, pero en algunos casos, esta etapa todavía se realiza de forma manual para garantizar un ajuste perfecto en las botellas.



EL PAPEL CRUCIAL DE LA TAPONERÍA EN LA INDUSTRIA DEL VINO

Los tapones de corcho son considerados por muchos enólogos como la mejor opción para sellar botellas de vino y espumosos, ya que permiten una microoxigenación controlada y favorecen el envejecimiento del vino. Además, el corcho es biodegradable, lo que lo convierte en una opción respetuosa con el medio ambiente.

Sin embargo, la taponería no está exenta de desafíos. El corcho natural es propenso a tener desviaciones que pueden afectar la calidad del vino, como el «sabor a corcho». Para abordar esto, se han implementado tecnologías avanzadas de detección y selección para garantizar la máxima calidad de los tapones.



CÓMO FORMARSE EN LA TAPONERÍA

Formarse como taponero en España puede ser una oportunidad emocionante y enriquecedora para aquellos interesados en el mundo del vino y la artesanía tradicional. Una opción interesante es el **Certificado Profesional de Fabricación de Tapones de Corcho (MAMA0109)**. El certificado consta de **cuatro módulos formativos** que suman un total de **360 horas**:

1. Fabricación de Tapones y Discos de Corcho Natural: En este módulo, los estudiantes aprenderán sobre el proceso de selección, corte y fabricación de tapones y discos de corcho natural, aprovechando la valiosa materia prima del alcornoque.

2. Fabricación de Tapones de Corcho Aglomerado: En este módulo, se profundizará en la fabricación de tapones de corcho aglomerado, que son una alternativa al corcho natural y se utilizan en ciertos tipos de bebidas.

3. Terminación de Tapones de Corcho: Aquí el estudiantado aprenderá sobre los procesos de acabado y preparación de los tapones, asegurando su calidad y uniformidad antes de ser utilizados en las botellas.

4. Prácticas Profesionales No Laborales: Este módulo brindará la oportunidad de aplicar los conocimientos adquiridos en un entorno real de trabajo, lo que permitirá al estudiantado adquirir experiencia práctica y consolidar sus habilidades.

El Certificado Profesional de Fabricación de Tapones de Corcho es de **nivel 1**, lo que significa que **no se requieren requisitos académicos o profesionales previos para acceder a él**. Sin embargo, es importante poseer habilidades de comunicación lingüística suficientes para aprovechar al máximo el proceso de aprendizaje.

Además de convertirse en taponero, **este certificado también abre puertas a otras ocupaciones relacionadas** con la fabricación de tapones de corcho, como **preparador de corcho, mecanizador de tapones-discos, operador de acabado de tapones y preparador de materiales para la fabricación de tapones**. Esto brinda a los alumnos formados diversas oportunidades en la industria del vino y la producción de corchos. Para más información sobre el certificado profesional te recomendamos visitar la TodoFP.

En la primavera de 2023, un grupo de desempleadas del ámbito rural de la Sierra de Espadán completaron con éxito este certificado profesional. La formación fue financiada por el Ministerio de Educación y Formación Profesional, y programada por LABORA y el CRN de Transformación e Instalación Madera y Corcho, dentro de su Plan de Trabajo Anual 2022

En conclusión, la taponería es una profesión arraigada en la tradición y la historia de la industria vinícola. Aunque los avances tecnológicos han introducido tapones sintéticos y alternativas, la preferencia por el corcho natural persiste entre productores y amantes del vino. **La taponería no solo representa un oficio artesanal, sino también un legado cultural y una contribución a la sostenibilidad en la industria del vino.** A través de la cuidadosa selección y elaboración de los tapones, los taponeros siguen desempeñando un papel esencial en la preservación de los sabores y aromas más preciados en cada botella de vino y espumosos.