



# Sacacorchos, las llaves de la vida

TEXTO: Eduardo Ochoa Valencia

FOTOGRAFÍAS: Museo de la Cultura del Vino Dinastía Vivanco

El famoso historiador y crítico de vinos francés André L. Simon declaraba de forma muy sencilla, en su obra Bottlescrew Days, que el sacacorchos es al corcho lo que la llave es a la cerradura. Pero no una simple llave para destapar una botella. No, más bien se refiere a la llave que abre la vida de un vino, que lo libera de su celda de vidrio para que se manifieste y nos envuelva con su beso embriagador.



De esta forma Simon dota a esta pequeña herramienta de un gran significado simbólico y místico. Libera el espíritu del vino, una bebida evocadora que siempre ha estado ligada a las creencias y a las religiones desde su descubrimiento. Por ello los amantes del vino podemos definir al sacacorchos como una llave ritual necesaria en la apertura de la botella, como si este momento fuese un oficio litúrgico.

Simon también se pregunta en esta obra, por el origen del sacacorchos, un origen oscuro desconocido, pero que está estrechamente relacionado con la utilización del mismo corcho: es obvio —afirma— que se introdujo tan pronto como se utilizó el corcho.

Sin embargo, la utilización del corcho es muy antigua. Plinio nos cuenta en *Historia Natural* como, ya en su época, utilizaban la corteza del alcornoque (*Quercus Suber*) junto a la cerámica y a la madera para cubrir la boca de las ánforas que posteriormente sellaban con resina, brea o yeso. Sin embargo, no encontramos en ningún texto antiguo un término específico que se refiera al sacacorchos.

En la Edad Media, el corcho prácticamente se dejó de usar como tapón, tan solo se continuó utilizando como suelas para el calzado o como elemento de flotación en las redes y aparejos de pesca. En su lugar, los recipientes se cubrieron con tacos de madera, de lino o de cuero humedecidos en aceites o sebos que posteriormente sellaban con ceras.

## (72) visitamos



No fue hasta el siglo XVI cuando se redescubrió el corcho y sus excelentes cualidades de elasticidad e impermeabilidad. El doctor Bertrand B. Giulian afirma en su obra *Corkscrews of the Eighteenth Century* que fue en España donde se comenzó a utilizar, de forma ocasional, para tapar los envases.

Sin embargo, la fecha clave la encontramos en el siglo XVII. La época en que aparece una compañera inseparable del vino: la botella de vidrio. Las primeras botellas de vino se comenzaron a elaborar en Inglaterra. Sir Robert Mansell recibió en 1623 un permiso real para elaborar todo tipo de objetos de vidrio que

incluía botellas. Las primeras que se fabricaron se llamaban *shaft and globe*, por su forma globular y su largo cuello. Se utilizaban principalmente como elemento de servicio, para llevar el vino desde la cuba hasta la mesa, para después decantarlo y servirlo. Con estas botellas se comenzó a utilizar ya de forma general el corcho. Un tapón muy pequeño y con una forma cónica que facilitaba la extracción con los dedos.

A lo largo de los siglos XVII y XVIII las botellas evolucionaron paulatinamente de formas globulares a un modelo cilíndrico. Un cambio importante que benefició a la calidad del vino.



Porque este modelo permitió la guarda horizontal de los caldos dentro de la botella y en consecuencia, la mejora de la conservación, la crianza y la maduración de las cosechas. Por ello, las nuevas botellas reforzaron el gollete con una anilla de vidrio envolvente capaz de resistir la presión del corcho. Un corcho adaptado a la nueva situación de tensión. Más compacto y con una línea cilíndrica de mayor longitud y grosor precisa para lograr una adhesión al gollete y un cerramiento más hermético.

Por ello, podemos entender que obviamente, como decía Andre L. Simon, la necesidad de extraer el corcho de la botella es el auténtico origen del sacacorchos.

Las primeras referencias aparecen de nuevo Gran Breta-

ña, país que importaba vinos y que posteriormente embotellaba y distribuía como artículo de lujo. Los denominaban comúnmente worme, screw o bottle scrue. Es decir espiral, hélice

o hélice de botella. Y eran muy sencillos, estaban vinculados también a la sidra, a la cerveza v a otras bebidas tales como los zumos, las medicinas e incluso los perfumes. Hasta que en 1724 el poeta Nicholas Amherst se refiere va como cork screw, es decir sacacorchos, entendido como un instrumento definido para abrir las botellas de vino.

Algunos autores consideran que Leonardo da Vinci es el precursor del sacacorchos por unos bocetos en los que aparecen objetos helicoidales. Otros señalan a Don Perignon, descubridor del champán, como el primero que utilizó este instrumento. Sin embargo, la teoría más aceptada es que el sacacorchos surge de la evolución de otras herramientas.

#### LOS ANTECEDENTES

El antecedente más popular del sacacorchos es el extractor de balas. Es una herramienta con una o dos hélices que se usaba para extraer los residuos de metal, madera o estopa de la boca de las armas de fuego de avancarga, es decir, las que se cargaban por el caño. Con el tiempo los extractores se incluyeron dentro de un instrumento multiusos de bolsillo que permitía diferentes labores, entre otras, ya con hélice propia, la extracción de los corchos.







herramientas de perforación utilizadas en carpintería desde el siglo XV. Se componen de un mango y un tornillo de Arquímedes que les confiere una forma en "T", que es precisamente una de las formas más características de los sacacorchos de los siglos XVIII y XIX.

Por último, la tercera teoría considera que el origen proviene de utensilios con filo, clavos o ganchos, usados incluso desde la antigüedad para destapar los recipientes de cerámica. En la actualidad encontramos parecidos razonables con los extractores de puntas o de doble lámina.

#### LOS PRIMEROS SACACORCHOS

Los primeros sacacorchos se fabricaron de forma artesanal en ciudades como Londres, Birmingham o Sheffield en Inglaterra o Dublín en Irlanda. Utilizaban esencialmente acero y latón, y, por lo general, se hacían enteramen-

te metálicos. Con la excepción de los sacacorchos en forma de T que incluían mangos de maderas resistentes como las de cerezo o fresno. En general eran sacacorchos cómodos de llevar y muy funcionales, debido, principalmente, a que el tamaño del tapón en el siglo XVIII era reducido, por lo que permitía utilizar hélices cortas para un modo de extracción sencillo y sin mucho esfuerzo, bastaba un simple tirón para abrir la botella.

Los modelos más habituales en esta época eran de bolsillo. Podían ser plegables, como los de tipo arpa, en los que el mango envuelve los instrumentos como medio de protección. Otros estaban provistos de una funda y una anilla para meter uno o varios dedos. Y también abundaban los sacacorchos multiusos combinados con herramientas de corte para tabaco, armas, equitación, además de silbatos, llaves de carruaje, etc.

Los sacacorchos en forma de "T" estuvieron muy presentes durante los siglos XVIII y XIX. Los había de bolsillo con funda o de mayor tamaño con filos y brochas en el mango para quitar el lacre o limpiar el gollete.

Con el paso del tiempo los sacacorchos adquirieron los valores de exclusividad y distinción que ya de de por sí tenía el vino en la sociedad aristocrática de la época.

Por ello, los materiales que tradicionalmente se usaron para la elaboración se enriquecieron con la incorporación de otros más nobles como el bronce, la plata o el oro. Los mangos se elaboraron con marfil y maderas exóticas. Incluso a principios del siglo XIX, época victoriana, se añadieron el carey, el ormolu y las piedras preciosas como el jade o la malaquita. También comenzaron a fabricarse diseños muy estéticos con mangos decorados con animales, con personajes mitológicos, con elementos vegetales. Los fustes y las fundas se adornaron con motivos florales y geométricos. Se incorporaron sellos con escudos y emblemas de los propietarios. Y se cuidó el detalle y la delicadeza en su acabado con la creación de elegantes vástagos abalaustrados o hélices con una fina acanaladura. En definitiva, estos sacacorchos adquirieron un carácter de ostentación mostrándose como auténticas joyas.

El paso del tiempo también afectó a la tecnología. A mediados del siglo XVIII los artesanos ferreteros mejoraron los modelos existentes o diseñaron nuevos buscando siempre la facilidad y la comodidad en el manejo. Un ejemplo de ello lo encontramos en la transformación de los sacacorchos de anilla para dedos, que, simplemente reduciendo el diámetro de la abrazadera, consiguieron que la funda hiciese de





los fabricados en Francia, los sacacorchos de caja. Facilitaron la extracción con un sistema de simple rotación y se ayudaron de una caja fija a la hélice para hacer de tope. Estos son considerados los primeros sacacorchos con mecanismo de la historia. A finales de siglo, los ferreteros irlandeses, como R. Singleton o J. Read, lograron mejorar aún más los modelos con el uso de tornillos roscados con los que consiguieron sacar el corcho sin ningún esfuerzo y sin ningún movimiento brusco.

Por último, el siglo finalizó con el primer sacacorchos patentado del mundo. Fue diseñado por el reverendo Samuel Henshall y fabricado por The Soho Manufactory de Birmingham en 1795.

A partir de aquí comenzó una nueva época, la del siglo XIX, con sus revoluciones industriales y tecnológicas que aumentaron la producción y la creatividad con miles de modelos y de diseños. En esta época el vino se hizo más

accesible a todas las clases sociales, lo que permitió una mayor demanda de sacacorchos y una cierta "democratización" en su uso. Perdió valor como objeto de lujo, pero ganó en desarrollo de nuevas tipologías y mecanismos. Nuevos países se sumaron a la producción de sacacorchos como Alemania, Estados Unidos, Austria, Italia o los países escandinavos. Lo que provocó un incremento tan importante del sector que han convertido al sacacorchos en un universo enorme y fascinante.

#### Patente de Samuel Henshall. Gran Bretaña. Año 1795.

El reverendo Henshall incorporó a un sacacorchos tipo "T" un botón entre el vástago y la hélice de tal forma que el corcho hace tope en él al insertarlo. Esto facilita mucho la extracción pues con un simple giro de muñeca y un leve tirón conseguimos abrir la botella.

Henshall marcó en el botón: OBSTANDO PROMOVE. Es decir, manteniéndote firme avanzas.





### [+ INFO] Para conocer más

El mejor lugar para conocer y para iniciarnos en el mundo del sacacorchos lo encontramos en **Dinastía Vivanco**, dentro del Museo de la Cultura del Vino, situado junto a la bodega y sus viñedos, en Briones, La Rioja. Su visita es recomendable, no solo por considerarse la mayor colección del mundo expuesta, sino también porque es una de las mejores del mundo por su calidad. Contiene una gran cantidad de patentes, de diseños y de rarezas. Abarca desde los sacacorchos más antiguos, incluso podemos ver los extractores de balas, hasta los más modernos que se ofertan en el mercado. O desde las piezas artesanales más delicadas hasta los mecanismos más curiosos o las patentes más difundidas. Y en general están representados prácticamente todos los países del mundo.

Para acceder a ella hay que entrar en el museo y recorrer un interesante camino etnográfico, arqueológico y artístico a través de cuatro espacios expositivos que finalizan en un misterioso jardín poblado por una multitud de sacacorchos. Dentro, decenas de grandes paneles nos arropan nutridos con millares de abridores. Todos ellos colocados en base a una tipología, a un mecanismo o a unos materiales siguiendo un itinerario circular y envolvente, como la curva que sigue la hélice para descubrir la botella. Se trata de un lugar dinámico, divertido, curioso, que al mismo tiempo encierra un alto contenido intelectual y cultural. Precisamente por esto, el museo cuenta con un centro de documentación abierto al público, en el que se pueden encontrar una gran cantidad de volúmenes especializados en el coleccionismo del sacacorchos.

La implicación de la familia Vivanco es tal, que incluso forma parte de la asociación de coleccionistas más selecta y prestigiosa del mundo, la International Correspondence of Corkscrew Addits (ICCA) dedicada a la investigación y la difusión de los sacacorchos a nivel internacional. *Cuadernos de Investigación Histórica. Brocar 16*, 1991: Número dedicado a los castillos de La Rioja.

Pueden encontrar más información visitando su web: www.dinastiavivanco.es

