Los tapones del siglo XXI

SUPERCAP, es una compañía italiana dedicada desde hace unos años a la fabricación y comercialización de tapones sintéticos para botellas, un mercado aún incipiente en nuestro país pero que goza de un extraordinario auge en su lugar de origen, con una cuota del 10% de las bodegas.

Los tapones sintéticos de nueva generación están avalados por el "know-how" tecnológico de la industria del embalaje alimentario, proporcionando según los fabricantes una gran ventaja para la imagen del vino, ya que en algunos casos el consumidor confunde el olor del tapón de corcho con las características del producto, llevándolo a una valoración errónea de su nivel cualitativo.

Sus técnicas productivas son diversas, así como sus materias primas y sus especificaciones, aunque en general se trata de termopolímeros plásticos, elastómeros y espumas a base de etileno, propileno, uretano, siliconas o su copolímero y aditivos (agentes polimerizantes, de expansión, nucleizantes, catalizadores, etc.) proyectados y construidos para tener una estructura celular homogénea.

La experimentación hecha hasta ahora demuestra que estos tapones presentan una elasticidad similar a la del corcho pero con una recuperación más rápida, consintiendo el empleo de máquinas corrientes. La resistencia a la extracción (con sacacorchos helicoidal) es aceptable, constante en el tiempo y sin roturas. La permeabilidad en el aire es muy inferior, especialmente en la conservación de botellas verticales, por lo que la evolución del vino se hace sin fenómenos oxidativos. Para los vinos blancos en botellas tumbadas, el desarrollo total del anhídrido sulfuroso que libera y el ácido ascórbico no son significativamente diferentes al corcho, unos hechos que nos llevan a la conclusión de que los tapones sintéticos son una alternativa válida sobre los tradicionales, en especial cuando se desea que el vino no sufra una lenta oxidación ulterior en la botella o la cesión de los componentes naturales del corcho.

Hasta ahora, varias bodegas han limitado su empleo a algunos productos de amplia difusión en la franja medio/baja, aunque también existen ejemplos de grandes bodegas que los utilizan para "premium wines" y para vinos jóvenes, mientras que otras los han escogido para el 100% de su producción.

Gran mercado potencial

Los alcornoques necesitan mucho tiempo para crecer y su corteza no debe ser extraída antes de los 8-10 años porque, de lo contrario, no darían un producto capaz de satisfacer al consumidor final. El sintético usado para todas esas botellas para las cuales el tapón tradicional no es indispensable daría un respiro a los cultivos de corcho, limitando la demanda. El consumidor tiene que apreciar que ver un tapón sintético en una botella no significa que el vino sea de mala calidad, si no que la bodega se preocupa por mimar sus productos hasta el final.

Por todo ello, la marca italiana **SUPERCAP,** fue constituida en el año 1999 con la finalidad de fabricar y comercializar alrededor de países de todo el mundo tapones sintéticos para botellas de vino, cava y aceite a partir de unos niveles cualitativos muy elevados. Su distribución en exclusiva para nuestro país tiene lugar por mediación de **SUPERCAP** ESPAÑA, ubicada en l'Hospitalet de Llobregat (Barcelona), manteniendo también una presencia destacada en Francia, Grecia, Alemania, Chipre, Túnez, Rusia y Sudáfrica.

Aunque el mercado español presenta una cuota de ventas aún muy pequeña de tapones sintéticos para botellas, su potencial de crecimiento es muy elevado debido a las ventajas que este producto proporciona en comparación con el tapón de corcho tradicional, por lo que ya son varias las bodegas que utilizan o han comenzado a estudiar la viabilidad para el empleo del que sin duda será el tapón del siglo XXI.

SUPERCAP
TAPONES SINTÉTICOS PARA BOTELLAS

SUPERCAP ESPAÑA
Av. Pau Casals, 145, 1º
08907 L'HOSPITALET DE LLOBREGAT (Barcelona)
Tel. 93 263 15 83 - Fax 93 263 16 07
www.supercap.net e-mail: info@supercap.net