



Cualquiera diría que un sacacorchos no es más que eso. Pero —aunque cueste creerlo— hay una asociación de devotos a este artefacto y gente dispuesta a pagar miles de dólares por él.

Para la mayoría de las personas, el sacacorchos es un utensilio casero que no merece más atención que una cuchara de palo, un rebanador de papas o un abrelatas. Incluso, suele estar guardado en cualquier cajón y a veces es difícil encontrarlo, justo cuando se le necesita.

Para los aficionados al vino, en cambio, el sacacorchos es la llave de entrada a un mundo de colores, aromas y sabores, y por eso le otorgan un mejor trato. Los bebedores serios lo dignifican al extremo de considerarlo un aliado insustituible del ritual. En palabras del *sommelier* y crítico colombiano José Rafael Arango, “es la pieza que da paso a la magia, una especie de ‘ábrete Sésamo’, que muestra las maravillas que hay dentro de la botella”. Además, Arango y sus colegas, que navegan las aguas del vino tanto por trabajo como por placer, disponen de más de un arma secreta, porque ciertas botellas y ciertos momentos exigen sacacorchos diferentes.

Su historia arrancó en los albores del siglo XVIII por la necesidad de encontrar un mecanismo eficiente para abrir botellas. En ese momento los productores de vinos y cervezas comercializaban sus productos en envases de vidrio y los tapaban con corcho. Como punto de partida, sus lejanos creadores se inspiraron en una herramienta desarrollada para sacar la pólvora quemada de los mosquetes. Y ya a partir de 1720 lo bautizaron con su nombre actual. De ahí en adelante, varios inventores de Gran Bretaña y Estados Unidos han patentado miles de versiones, lo que, a su vez, ha generado un exclusivo y raro club de expertos y buscadores de tesoros, que llegan a pagar hasta 20.000 dólares (!) por una pieza única.

Es el caso del griego Vangelis Gero-vassiliou, dueño de la bodega del mismo nombre, o del español Rafael Vivanco, de Bodegas Dinastía Vivanco, quienes ostentan colecciones de entre 2.500 y 5.500 sacacorchos de distintos estilos, tamaños, diseños, formas y épocas y tie-

nen el extraño honor de pertenecer a una asociación mundial de 50 devotos, conocida como International Correspondance of Corkscrew Addicts (ICCC).

Durante décadas, se impuso un sacacorchos simple, compuesto por un tirabuzón tradicional y un mango en forma de “T”. Pero de pronto la imaginación comenzó a volar sin obstáculos, hasta llegar a los sacacorchos que representan distintas figuras —no pocas de ellas eróticas— y al último grito, un adminículo que inyecta gas inerte para expulsar el corcho desde adentro.

Entre las categorías más sobresalientes están los sacacorchos de alas, de pared, eléctricos o con baterías, que los profesionales miran con cierto desdén. “A ese de alas, coronado por un destapador de cerveza y gaseosa, lo llamo ‘Robotina’, porque me parece más un utensilio para abrir latas de atún que para descorchar un vino de calidad”, dice Arango. “Como purista, yo también me quedo con el sacacorchos clásico”, anota la *sommelier* Alejandra Naranjo.

Para ellos, al modelo clásico no le sobra ni le falta nada. “Es una especie de todo-en-uno”, dice Mauricio Bermúdez, profesor de enología de la Universidad Externado de Colombia. “Tiene una palanca que se apoya en el pico de la botella, provista de dos uñas para dos posiciones. Es un diseño que facilita muchísimo la extracción del corcho e incluye, además, una navaja para cortar la cápsula, mango de apoyo para garantizar el agarre y tirabuzón firme para penetrar el tapón”.

Las versiones más corrientes del sacacorchos tipo *sommelier* se consiguen por debajo de 15.000 pesos. Las más costosas, como las múltiples referencias de la marca Laguiole, se venden por más de 100.000 pesos. El sacacorchos Brucart, de Pulltex —que se acciona mediante un sistema de cremallera—, ya se acerca a los 200.000 pesos. Sin embargo, el más codiciado y respetado —y que se ha convertido en el preferido de los *sommelier* profesionales del mundo— es el Code-38, diseñado y fabricado por un ingeniero

australiano, quien lo fabrica por pedido. El “normal” cuesta 440.000 pesos y el más caro, alrededor de 820.000 pesos, hecho en titanio vaporizado.

¿Y qué piensan los profesionales de los juguetes modernos? Todos admiten que alternativas como el voluminoso sacacorchos Rabbit —con largas orejas para abrazar la boca de la botella y una potente palanca que penetra y saca el corcho en cuestión de segundos— permiten abrir botellas sin complicaciones. Igual ocurre con los modelos de pared, usados en restaurantes y *wine bars*. “Pero, ojo —advier- te Arango—, los sacacorchos eléctricos o de gas me producen cierta desconfianza, porque creo que el vino merece un mínimo de ritual; y esto es porque, dentro de la botella, hay un ser vivo”.

LAS JOYAS DE LA CORONA

¿Qué pasa cuando las botellas de colección han estado guardadas durante mucho tiempo en la cava y se quiere abrir una para disfrutarla o celebrar un momento especial? Aquí es necesario valerse de otra arma de combate. “Todos recurrimos a un sacacorchos especial llamado Bilame, consistente en dos delgadas láminas laterales de metal, que se introducen entre el corcho y la botella, permitiendo la extracción del tapón sin riesgo de que se quiebre”, dice Naranjo.

Bueno: ¿y los favoritos de cada uno? “Me quedo con el clásico y siempre tengo muchos a mano”, dice Naranjo. “Tengo uno procedente de Salzburgo, que me trajo mi nieto Esteban de regalo. Es elaborado en madera de tagua, de color beige, con un bellissimo racimo tallado. Lo uso los domingos, cuando Esteban y sus papás vienen a almorzar con nosotros”, cuenta Bermúdez. ¿Y Arango? “En casa tengo un descorchador de dos tiempos de Kukuxumusu, diseñado por el navarro Mikel Urmeneta, al que le tengo cariño. Lo destino para abrir mis vinos jóvenes. También me encanta un antiguo sacacorchos sueco que compré en el Mercado de San Telmo, en Buenos Aires. Es de una sola pieza, con un mango de marfil en forma de águila. Pero nunca lo uso. Siempre regreso al clásico”. 

