

Sempre vins tapats amb suro





Textos:
Terregada
www.terregada.net



1. Introducció

2. Arguments a favor del tap de suro

- 2.1. Qualitat de tapament Pàgina 06
- 2.2. Preservació de la sureda Pàgina 08
- 2.3. Sostenibilitat del producte Pàgina 15
- 2.4. Promoció de l'economia local Pàgina 16
- 2.5. Valor afegit Pàgina 18

3. Els competidors

- 3.1. Tap d'alumini Pàgina 19
- 3.2. Tap de plàstic Pàgina 20

4. Com promocionar el tap de suro

- 4.1. Estratègia Pàgina 22
- 4.2. Agents que poden promocionar el tap de suro Pàgina 22
- 4.3. Accions Pàgina 26
- 4.4. Suport de RETECORK Pàgina 30



Les virtuts del suro són conegudes des de l'antiguitat. Avui sabem que àmfores gregues i romanes ja es tapaven amb aquest material. Però va ser a partir del moment que Dom Pérignon va descobrir el mètode per fer vi escumós, quan el tap de suro va esdevenir imprescindible. A partir del segle XVII, el creixement de la demanda de taps de suro va anar en paral·lel a l'expansió de l'ampolla de vidre com a sistema per contenir el vi i, d'aquesta manera, es va convertir en el seu company inseparable.

El suro, és a dir, l'escorça de l'alzina surera (*Quercus suber*), és un teixit vegetal format per cèl·lules mortes amb les parets suberificades en les que s'hi troba un gas de composició semblant a l'aire. El resultat és una mena de malla d'aire elàstica, impermeable, aïllant i molt lleugera. La seva estructura i les seves propietats físiques en fan un material ideal per fer-ne taps. A més, es dóna la circumstància que l'àrea de distribució de l'alzina surera coincideix en molts casos amb l'àrea de la vinya, de manera que sembla que vi i suro estan predestinats a fer camí junts.

Les propietats fisicoquímiques del suro el fan apte per a moltes aplicacions. Malgrat aquesta bona condició, al llarg de la segona meitat del segle XX diversos materials sintètics l'han anat substituint en pràcticament totes les aplicacions, llevat de la del tapament del vi. Només en els últims anys l'alumini i el plàstic han començat a substituir de forma significativa el tap de suro en aquesta tasca. Actualment un segment dels vins ha canviat el suro per altres materials alternatius. Si aquesta tendència continua, l'última i més transcendent aplicació del suro estarà en perill, la qual cosa tindrà conseqüències negatives en molts aspectes. En primer lloc, es troben les ambientals, lligades a l'abandonament més que probable de les suredes i, a continuació, les econòmiques, socials i culturals, pel fre al desenvolupament de les zones rurals que gaudeixen de sureda. El tap de

suro és la punta de llança del sector, que assegura la pervivència d'un conjunt de béns materials i immaterials que cal conservar. Per tots aquests motius té sentit treballar per la continuïtat del tap de suro enfront dels altres competidors.

RETECORK impulsa aquesta iniciativa

La Xarxa Europea de Territoris Surers, RETECORK, es va crear el 2007 i està integrada per municipis, ens supramunicipals i institucions no territorials d'Espanya, França, Itàlia i Portugal. L'objectiu de la Xarxa és defensar els interessos dels territoris surers per contribuir al seu desenvolupament sostenible, des de les perspectives socioeconòmica, cultural i ambiental.

RETECORK pretén garantir la sostenibilitat d'una activitat que ha estat font de riquesa durant més de dos segles a molts indrets i que ha de continuar sent un important recurs per al desenvolupament local.

La promoció del tap de suro és un element clau per assolir els objectius de l'entitat i el seu èxit anirà lligat, ben segur, al treball conjunt i concertat entre les diferents regions sureres.

D'aquesta manera, sou convidats a conèixer els arguments i les propostes de treball per assolir uns objectius que ens beneficiaran a tots.





2. Arguments a favor del tap de suro

Òptim en la seva funció, sostenible i amb unes importants aportacions ambientals i socials, el tap de suro és la millor opció de tapament.

2.1. Qualitat de tapament

El suro és un material ideal per tapar ampolles: la seva lleugeresa, elasticitat, impermeabilitat, compressibilitat i resistència es troben en el punt just per a la conservació i evolució òptimes del vi dins l'ampolla. No hi ha cap altre producte natural ni sintètic que n'iguali, ni de bon tros, les qualitats.

El tap de suro:

Garanteix el tancament òptim i l'adaptació al coll de l'ampolla

Compost en un 90% per aire i amb una estructura de cèl·lules en fileres radials, el suro és elàstic i, gràcies a la seva compressibilitat i memòria elàstica, és a dir, a la seva capacitat de recuperar el volum original després d'haver-lo comprimit, s'adapta perfectament al coll de l'ampolla. La combinació de la seva impermeabilitat als líquids i un elevat coeficient de fricció que evita que el tap llisqui massa fàcilment, garanteix un tancament òptim.

Preserva eficientment la qualitat del vi

El suro és un material amb una alta durabilitat. És resistent a la humitat i no interacciona químicament amb el vi, la qual cosa el fa especialment apte per ser utilitzat en contacte amb els aliments. Per la seva composició química, amb un important protagonisme de la suberina i les ceres, és impermeable als líquids i pràcticament impermeable als gasos. Gràcies a això, preserva les qualitats del líquid que conté.

Millora la qualitat del vi

El tap de suro no només té la funció de preservar el líquid, sinó que permet l'evolució i la maduració del vi, és a dir, es constitueix com un element que influeix en la vinificació i la determinació de les propietats organolèptiques del vi. El suro li aporta aromes pròpies i també li dóna textura i color. Com que el material permet la microoxigenació (la penetració d'oxigen en una ampolla tapada amb suro és de 0,1 ml en un any), obté com a resultats positius la reducció de tanins, una disminució de l'astringència i l'eliminació d'aromes reductives.

El tàndem format per la bóta de roure i el tap de suro, tots dos provinents de dos arbres del mateix gènere botànic, el Quercus, és insuperable per a l'obtenció d'un vi amb les millors qualitats.

Control de qualitat

Les qualitats naturals del tapament amb suro vénen reforçades pel fet que la indústria ha realitzat un esforç important a fi i efecte d'assegurar la qualitat del tap de vi, establint el Codi Internacional de Pràctiques Taperes i el certificat de qualitat SYSTECODE. Per a la normalització del producte, es valoren una sèrie de paràmetres (microbiologia, humitat, dimensions, força d'extracció, capillaritat, recuperació diametral, etc.) que han de complir les normes internacionals ISO i les normes de l'Associació Espanyola de Normalització i Certificació (AENOR) per poder obtenir l'acreditació de qualitat.



La llegenda del mal anomenat gust de suro

La indústria tapera ha treballat a fons en la incidència del que molta gent coneix per gust de suro. Es tracta d'una alteració del gust i l'aroma del vi que ve determinada principalment per la presència de tricloroanisol (TCA).

Aquest compost pot ser detectat per l'olfacte humà fins i tot en concentracions molt baixes. La seva presència s'havia associat tradicionalment a l'ús del suro com a sistema de tapament. Gràcies als estudis que s'estan duent a terme, se sap que el TCA no és una molècula exclusiva del tap de suro ni del vi.

S'ha trobat TCA en ampolles que mai no han estat tapades amb suro, i fins i tot es pot presentar en altres aliments, begudes i materials. És un compost originat per una reacció bioquímica que té lloc en determinats microorganismes, i que, per la seva volatilitat, en cas de trobar-se a prop del vi, del suro o d'altres objectes relacionats amb la seva producció, el poden contaminar en ser absorbit per aquest material.

Així doncs, un celler que embotellés vi amb taps de plàstic, però que tingués una font de TCA propera al vi, podria trobar-se que aquest es contaminés de TCA (identificat per l'olor de floridura), encara que no hagués estat mai en contacte amb suro, ja que la font de TCA podria ser la fusta de les bótes i els barrils, el cartró de les caixes de les ampolles, l'aigua que s'ha fet servir per a netejar el celler o fins i tot, l'aire o l'ambient del mateix celler.

Per resoldre aquest problema, en la part que concerneix al suro, ha estat fonamental l'efectivitat del sistema de control de qualitat SYSTECODE en la indústria surera. Aquest, juntament amb el que realitzen les empreses del sector del vi, ha aconseguit reduir la incidència del TCA a taxes inferiors a l'1%.

2.2. Preservació de la sureda

La sureda és un bosc típicament mediterrani que ocupa gairebé 2,7 milions d'hectàrees, distribuïdes entre Europa i el nord d'Àfrica, segons dades del *Instituto del Corcho, la Madera y el Carbón Vegetal* de Extremadura, IPROCOR. El seu paisatge està condicionat pel clima, el substrat geològic i la intervenció humana.

El resultat és d'una gran varietat, des dels densos boscos catalans fins a les deveses del sud-oest de la Península Ibèrica, fet que n'accentua encara més la biodiversitat.

L'extracció del suro és una activitat sostenible i la seva rendibilitat és sinònim de garantia de conservació de la sureda, ja que si no hi ha demanda de suro els boscos perden el seu valor econòmic i poden ser abandonats o derivats a altres usos que n'impliquin la destrucció. S'ha de conservar la sureda per mantenir un ecosistema que col·labora a pal·liar problemes ambientals globals com ara el canvi climàtic, la pèrdua de biodiversitat o la desertització, entre altres.

Serveis ambientals de la sureda

Fre al canvi climàtic

Tots els boscos són un magatzem de CO₂. Gestionar bé els boscos, mantenir-los i no deixar que envelleixin són estratègies que poden afavorir la retenció d'aquest gas causant de l'efecte hivernacle. En el cas de la surera, com més ben gestionada estigui més elevada serà la seva taxa de fixació. A més de l'efecte derivat del creixement de la biomassa, cal afegir-hi un altre factor: el que comporta el fet que, per regenerar la capa de suro que se li extreu, l'arbre ha d'absorbir una quantitat de CO₂ addicional. Així doncs, segons IPROCOR, una sureda ben gestionada reté 6.200 kg de CO₂ per hectàrea i any, enfront dels 3.600 kg d'una sureda en què no es realitza cap tipus de treball, o els 2.200 kg que, de mitjana, fixen els boscos reforestats a l'Estat espanyol.

Manteniment del paisatge

El paisatge de la sureda té un valor intrínsec i s'ha de conservar com a patrimoni per a les generacions presents i futures. El repte més important, compatibilitzar el desenvolupament amb la preservació dels valors paisatgístics, és possible en el cas de l'aprofitament del suro.

A poc a poc, els nous valors estan penetrant en la nostra societat i la conservació del paisatge es converteix en un valor imprescindible, a més de ser un motor de desenvolupament del territori i un instrument de màrqueting territorial que pot proporcionar valor afegit als productes locals.



**Tipus de vidre de
compostat**
Recomanat per a vins i
drampages

Tipus de vinya natural
Recomanat per a vins de
grapes blaves

Tipus cobert
Recomanat per a vins joves
de taula o de celebració especial

Tipus de grapes 1+1
Recomanat per a vins joves
amb alt contingut de CO₂

Tipus d'ajornament
Recomanat per a vins joves
de taula o de celebració especial

**Tipus de cava i ajornament i
Zues corbilles**
Recomanat per a cava,
drampages i altres vins
especials

No tots els taps són iguals

En la seva senzillesa, el tap de suro ve carregat amb els coneixements de moltes generacions, a més de les innovacions tècniques que el fan avançar, millorar i adaptar-se a les noves necessitats. Així doncs, per a un vi de criança el millor tap serà de suro natural, mentre que per a un cava o xampany el tap tindrà un cos d'aglomerat i discos de suro natural a la part que està en contacte amb el líquid. Podem diferenciar els següents tipus de taps:

- 1 - Tap de suro natural. Per a vins tranquils.
- 2 - Tap de suro natural colmatat, és a dir, amb els porus tapats amb pols de suro. Per a vins joves, de taula o de rotació ràpida.
- 3 - Tap de suro aglomerat amb un disc de suro natural a cada extrem. Per a vins tranquils.
- 4 - Tap de suro aglomerat. Per a vins tranquils o per a caves, xampany i altres vins escumosos en funció del seu diàmetre i longitud.
- 5 - Tap de suro aglomerat i un o dos discos de suro natural. Per a caves, xampany i altres vins escumosos.
- 6 - Tap de microaglomerat. Per a vins tranquils o per a caves, xampany i altres vins escumosos en funció del seu diàmetre i longitud.

Reducció del risc d'incendi

La conservació de l'alzinar redueix el risc d'incendi. L'alzina surera és molt resistent al foc gràcies a la protecció que li proporciona la capa de suro que l'envolta i a la seva ràpida i alta capacitat de rebrotar. Per tant, una sureda està, de forma natural, més ben preparada per sobreviure als incendis.

Fre a la desertificació

L'àrea mediterrània està sotmesa a un important risc de desertificació i ha d'assumir el repte d'enfrontar-se a aquesta greu amenaça mitjançant una gestió sostenible dels seus espais forestals. La desertificació és un procés de degradació ecològica en què un sòl fèrtil i productiu perd el seu potencial de producció, principalment per causes antròpiques. Els principals factors de desertificació són la destrucció de la coberta vegetal, l'erosió del terreny i la manca d'aigua. En molts llocs, la sureda constitueix una veritable frontera amb zones de sòls



Sureda d'Aïn Draham amb el desert al fons. Tunísia. Font: IPROCOR

empobrits. Els arbres i el sotabosc tenen la capacitat de retenir el terreny amb les seves arrels i, al mateix temps, amb les seves capçades frenen la intensitat de la pluja, reduint l'escorrentia de l'aigua i evitant l'erosió del terreny. Alhora, proporcionen la matèria orgànica que el protegirà i en conservarà la fertilitat. Aquesta matèria orgànica és una protecció addicional contra els fenòmens erosius, la pèrdua d'humitat i l'empobriment del sòl.

Reserva de biodiversitat

La pèrdua de la biodiversitat és un dels estigmes del nostre temps contra el qual s'ha de lluitar en benefici, a llarg termini, de tota la humanitat. El terme no es refereix només al nombre d'espècies, sinó que també contempla la variabilitat genètica dins de cada espècie i la variabilitat d'hàbitats i/o ecosistemes. Els paisatges de suredes són, precisament, molt diversos i acullen una gran riquesa biològica.

Algunes espècies que viuen a les suredes estan en perill d'extinció. Les més emblemàtiques i conegudes són el cérvol de Berberia (*Cervus elaphus barbarus*) al nord d'Àfrica, l'àguila imperial ibèrica (*Aquila heliaca*), el linx ibèric (*Lynx pardinus*) i l'arbust conegut en castellà com a *ojaranzo* (*Rhododendron ponticum* ssp. *Baeticum*), al sud-oest de la Península Ibèrica. Les suredes també són refugi i parada en la ruta de moltes aus migratòries.

Paper rellevant en el cicle de l'aigua

La sureda, com altres boscos, intervé en el cicle de l'aigua. Com ja hem dit, l'efecte de les capçades, el sotabosc i la matèria orgànica del sòl frenen l'aigua de la pluja i, a més de mitigar-ne l'efecte erosiu, faciliten que el sòl pugui absorbir més aigua, la qual cosa significa un factor favorable a l'alimentació dels aquífers amb aigua que, sense aquesta vegetació, es perdria per escorrentia. Tampoc no s'ha d'oblidar que la vegetació necessita aigua per desenvolupar-se, i que aquesta aigua es perd per mitjà de l'evapotranspiració. Una característica específica de la sureda és la seva capacitat de captar aigua atmosfèrica, procedent de les boires costaneres. Encara podríem afegir-hi altres efectes, com l'ombra que projecten els arbres i l'efecte de paravent, que evitaria la pèrdua d'humitat causada pel vent.



Linx ibèric. Parc Nacional de Doñana. Foto: José María Álvarez

Del tap de suro al linx ibèric

El linx ibèric (*Lynx pardinus*) és un felí endèmic de la Península Ibèrica que es troba en greu perill d'extinció. És un carnívor especialista en conills (*Oryctolagus cuniculus*), que constitueixen entre un 80 i un 90% de la seva dieta. Aquest fet en condiciona la distribució i l'associa indissolublement a la sureda, on les seves preses tenen l'hàbitat natural.

En els últims 200 anys la població de linxs ha disminuït dràsticament i es creu que en queden menys de 300 exemplars, repartits en dues zones que no estan comunicades entre si. Un dels principals factors que afecten el seu present i la seva futura existència és la destrucció del seu hàbitat i el de les seves preses: l'alzinar mediterrani. En cas que arribés a extingir-se, seria la primera espècie de felí que ho fa en els últims 2.000 anys.

2.3. Sostenibilitat del producte

Pel que fa a la sostenibilitat del procés productiu del tap de suro, aquest no té cap competidor que l'encalci, i encara menys si tenim en compte tot el cicle de vida, incloses l'extracció de la matèria primera i el seu reciclatge.

Matèria primera

El suro és un material natural i renovable. La seva extracció no causa cap impacte negatiu. Tampoc no requereix la tala de l'arbre: les alzines sureres tenen la capacitat de regenerar l'escorça de suro que se'ls ha tret. La seva extracció no produeix cap contaminació. La pela de l'arbre es realitza per mitjans manuals, no requereix cap maquinària específica, sinó coneixements i tècnica.

Emissions

La fabricació de taps de suro no genera problemes d'emissió de contaminants. Pel que fa al CO_2 , si tenim en compte tot el cicle de vida del tap de suro, ens adonem que la seva producció ajuda a retenir diòxid de carboni. És a dir, la quantitat que s'emet en el procés industrial queda totalment compensada per la que l'arbre fixa. S'ha calculat que un tap de suro fixa el doble del seu pes en CO_2 . Per tant, es tracta d'una indústria que ajuda a aturar el canvi climàtic. Els competidors del suro, en canvi, presenten emissions de diòxid de carboni entre 10 i 24 vegades més elevades.

Despesa energètica

Fabricar un tap de suro implica gastar molta menys energia que fabricar un tap d'alumini o un de plàstic, de l'ordre de 4 a 5 vegades menys, valor obtingut sense tenir en compte la despesa realitzada en l'extracció de la matèria primera, el transport i el reciclatge, molt superior en el cas dels taps sintètics. Finalment, caldria valorar el fet que una part dels retalls de suro i les restes no aprofitables que es generen en el mateix procés productiu es reutilitzen com a biomassa per produir energia dins de la mateixa fàbrica.

Reciclatge

El reciclatge del suro és totalment viable i implica un baix cost energètic. Els taps recollits es trituren i el granulat obtingut es fa servir per fabricar productes de suro no destinats a l'alimentació, com ara materials per a la construcció.

Al nostre país encara no existeix una cultura de reciclatge de taps de suro, tot i ser un producte perfectament reciclable. El suro s'acostuma a llençar a les escombraries i, en el millor dels casos, és reciclat com a matèria orgànica. Actualment, diferents agents estan impulsant iniciatives per promoure'n el reciclatge.

2.4. Promoció de l'economia local

La indústria surera es caracteritza per la coexistència d'alguns grups grans, de forta capitalització, juntament amb un teixit industrial de petites empreses de capital local, molt dinàmiques, lligades al territori, amb una mitjana de 15 treballadors per empresa i un molt bon nivell de *know-how*.

Un exemple de visió global: el projecte CENIT-Demeter

El Consorci CENIT-Demeter, integrat per diverses entitats i empreses espanyoles vinculades al sector vitivinícola i amb la col·laboració d'AECORK i l'Institut Català del Suro, està duent a terme un projecte amb l'objectiu d'estudiar l'adaptació vitícola i enològica al canvi climàtic i introduir noves tecnologies que millorin l'eficiència dels processos.

Una part del projecte està destinada a avaluar ambientalment el sector surer per determinar el balanç ambiental del cicle de vida de dos dels principals productes de suro: el tap de vi i el tap de cava. Mitjançant l'Anàlisi del Cicle de Vida (ACV) es pot identificar el balanç ambiental associat a diferents subsistemes del sector: finques forestals, transport de les planxes de suro, producció del tap, transport al celler i gestió final del tap com a residu.

A partir de la informació recollida mitjançant l'ACV (com els diagrames de fluxos ambientals, el consum d'energia i d'aigua, l'emissió de gasos d'efecte hivernacle, etc.) es volen proposar millores tècniques i ambientals, tant pel que fa a la gestió forestal com a la indústria. Es tracta, doncs, d'un projecte integral que, mitjançant la visió que aporta l'ecologia industrial, vol aconseguir dades quantificades que comuniquin el paper tan important que pot tenir el suro en la lluita contra el canvi climàtic i aconseguir que el sector surer esdevingui tan eficient com sigui possible.

Per a més informació us podeu adreçar a: <http://www.cenitdemeter.es/>

Cohesió territorial

La indústria del suro porta a terme una activitat sostenible que genera ocupació en zones rurals, on es constitueix com un element de cohesió territorial vital. En aquestes àrees, el seu teixit empresarial proporciona ocupació a un percentatge elevat de la població, evitant moviments migratoris massius i la despoblació consegüent d'aquestes regions.

Motor econòmic

El sector surer és un motor econòmic de primer ordre per als territoris en els quals està implantat. La sureda pot produir, de manera natural, un ampli ventall de productes primaris: bolets, plantes medicinals i aromàtiques, glans, mel, llenya, etc. La recollecció i el tractament d'aquests productes significa la creació de llocs de treball.

Però més enllà d'aquesta possibilitat ja existent, els territoris de suredes tenen una nova oportunitat de desenvolupament en el sector terciari: l'economia dels serveis i, de manera molt singular, el turisme cultural, industrial i les diferents manifestacions de l'ecoturisme, totes elles amb un paper important en el desenvolupament de les zones sureres.

2.5. Valor afegit

Mantenir la indústria i el sector surer és mantenir una activitat tradicional dels nostres territoris que comporta una càrrega cultural important. Més enllà de la seva capacitat de generar llocs de treball estables i del seu elevat valor econòmic i ambiental, el sector del suro ens ha enriquit i ens enriqueix a tots amb un patrimoni cultural molt rellevant: arquitectura, gastronomia, associacionisme, artesania, hàbits i costums, modismes lingüístics, etc.

Tots aquests elements conformen un llegat encara viu, un tresor que cal conservar i desenvolupar.

A més de tot això, el suro evoca la cultura mediterrània, l'artesania i el bon gust. La cerimònia de destapar una ampolla de vi perd el sentit si el tap és sintètic. No és casualitat que els millors vins i xampanyes del món portin tap de suro.

3. Els competidors

Els principals competidors que té el tap de suro són el tap d'alumini i el tap de plàstic. Molts dels costos reals —tant ambientals com econòmics— que genera l'ús de determinades matèries primeres durant el seu procés d'extracció no són assumits dins del preu del producte.

3.1. Tap d'alumini



El tap d'alumini, o tap de rosca, és molt present en vins australians i neozelandesos, des d'on s'ha estès fins al Regne Unit.

Valoració organolèptica

L'inconvenient principal que té aquest tap és que no permet l'entrada d'oxigen i, per tant, asfixia el procés de microoxigenació. Com a conseqüència, té lloc un procés de reducció del vi que causa alteracions organolèptiques i genera olors desagradables.

Matèria primera

L'alumini s'obté a partir de la bauxita, mineral que s'extreu principalment de jaciments situats a Guinea, Jamaica i Austràlia. Aquesta activitat té greus conseqüències en el paisatge, que es degrada irreversiblement.

Consums i emissions

Com ja hem comentat, la fabricació d'un tap de rosca consumeix gairebé 5 vegades més energia que la d'un tap de suro i emet 15 vegades més gasos d'efecte hivernacle.

Però si es considerés tot el seu cicle de vida, des de l'extracció fins al seu tractament com a residu, el balanç seria molt més elevat encara: el procés d'extracció de l'alumini a partir de la bauxita és molt costós energèticament. També existeix, globalment, una despesa elevada en transport, així com en reciclatge.

Final de vida

L'alumini és un material no biodegradable, que cal reciclar per no generar-ne una acumulació en el medi natural. Tanmateix, reciclar-lo implica un elevat cost energètic, encara que és molt menor que el de fabricar-lo a partir de la bauxita. També cal tenir en compte que, abans de poder fondre els residus d'alumini, primer s'han de netejar amb sals. Per cada tona d'alumini reciclat es genera mitja tona de residus de sal.

3.2. Tap de plàstic



L'ús dels taps de plàstic s'ha estès entre els vins joves, de taula o de rotació ràpida. La majoria d'aquests taps estan fets a imatge i semblança dels de suro.

Valoració organolèptica

El tap de plàstic presenta diversos problemes. El primer es deu al fet que l'ampolla tapada amb plàstic té una oxigenació excessiva i, en conseqüència, el vi s'oxida. En segon lloc, el tap de plàstic absorbeix gustos del vi i, a més, li cedeix altres gustos aliens, no desitjats.

Matèria primera

La majoria de plàstics són derivats del petroli, que s'extreu de jaciments de milions d'anys d'antiguitat i que, per tant, no és renovable. Al marge de l'origen de la matèria primera i dels problemes que hi estan associats (abocaments de cru al mar, desigualtats socials, dependència econòmica, etc.), la indústria del plàstic genera residus i emissions que cal tractar específicament si no es vol que afectin negativament el medi ambient.

Consums i emissions

Durant el procés industrial de fabricació d'un tap de plàstic, es consumeix 4 vegades més energia que en el procés de fabricació d'un de suro i s'emet 6 vegades més CO₂. Novament, si es tinguessin en compte tots els costos de transport i processament del petroli, així com el tractament dels residus, parlariem de quantitats molt superiors.

Final de vida

Els plàstics dels taps sintètics no són biodegradables i triguen centenars o milers d'anys a desaparèixer si arriben al medi ambient. També causen problemes si s'incineren. Poden ser reciclables en major o menor mesura, segons el tipus de plàstic. Amb tot, el dispositiu de recollida i classificació és costós, ja que hi ha molts tipus de plàstics i, abans de poder-los fondre i injectar-los de nou, cal classificar-los, netejar-los i excloure els que no poden ser processats, que han de ser destinats forçosament a l'abocador o a la incineradora.



Per a la promoció del tap de suro cal valorar la globalitat del sector surer, des de l'explotació forestal fins a la indústria en les seves diverses aplicacions. Tanmateix, cal establir prioritats i, en aquest marc, probablement, el més adequat sigui ajudar a consolidar la posició principal del tap de suro en l'embotellament de vins.

4.1. Estratègia

L'objectiu final de la campanya de promoció del tap de suro és fer arribar a la ciutadania la informació sobre la importància i transcendència de l'ús del tap de suro.

L'estratègia per tal de crear un estat d'opinió favorable al tap de suro passa per sensibilitzar no només els consumidors finals, sinó els líders d'opinió, els prescriptors i aquelles persones que tenen a les seves mans l'opció de tancar l'ampolla amb un sistema o un altre. Això requereix treballar a molts nivells i implicar el màxim nombre d'agents possibles.

També tindrà un paper important la formació, des de la que es pot impartir a l'escola fins a la que es pot proporcionar en l'àmbit professional i/o especialitzat.

4.2. Agents que poden promocionar el tap de suro

El tap de suro es pot promocionar a molts nivells, des dels alts estaments fins a la mateixa ciutadania, generant opinió i difonent-la. Els principals agents que poden intervenir en aquesta promoció són:

Administració pública

L'avantatge principal és la seva capacitat legislativa i de promoció a través de normatives i polítiques actives. També pot actuar com a mitjancera, posant en contacte diferents agents, donant suport i difonent les diferents campanyes que es promoguin.

Possibles accions per promocionar el tap de suro:

- Incloure el requeriment de l'ús del tap de suro en les compres i licitacions.
 - Promoure convenis de col·laboració.
 - Donar suport a les activitats formatives.
- Implementar-ne el reciclatge i promoure'l.
- Impulsar campanyes de sensibilització.

Col·lectius empresarials i institucions científiques

Els col·lectius que tenen interessos que convergeixen en la indústria surera, així com les institucions científiques, participen en la millora del coneixement sobre el món del suro, proporcionant dades i coneixements sobre els quals recolzaran les accions que es puguin emprendre. Així mateix, alguns d'aquests col·lectius i institucions tenen el perfil adient per actuar com a impulsors i dinamitzadors d'iniciatives.

Possibles accions per promocionar el tap de suro:

- Organitzar activitats formatives.
- Promoure el reciclatge del suro.
- Actuar com a generadors d'opinió en mitjans de comunicació.
- Assessorar i procurar la difusió d'una informació científica i contrastada.

Productors de vi: Denominacions d'Origen (D.O.), cellers i cooperatives

Els productors són els que embotellen el vi i trien el sistema de tapament, en funció de diversos factors i criteris. Per tant, aquests agents són clau en la tasca de la promoció del tap de suro. És molt positiu que els productors de vi i els de suro emprenguin accions conjuntes que els generin sinergies positives a partir d'una imatge compartida de sostenibilitat i respecte envers el territori.

Possibles accions per promocionar el tap de suro:

- Apostar pel suro com a sistema de tapament únic o preferent.
- Participar en la recollida selectiva del tap de suro.
- Informar i assessorar el comprador

Sector de la distribució

El distribuïdor pot ajudar a divulgar els avantatges del suro entre la seva clientela, que són precisament els establiments que tracten amb el consumidor final. En aquest sentit, el sector de la distribució té una posició estratègica i una gran capacitat d'interferir en la penetració dels competidors del tap de suro.

Possibles accions per promocionar el tap de suro:

- Apostar pel suro com a sistema de tapament únic o preferent.
- Etiquetar indicant les ampolles tapades amb suro.
- Informar i assessorar el comprador.

Comerç

El comerç, tant el de les grans superfícies com l'especialitzat o de venda al detall, està en contacte amb la ciutadania, que és qui en realitat té l'última paraula com a consumidora.

També és important el paper que poden arribar a exercir les marques blanques si adopten el criteri d'afavorir el tap de suro, per l'ampli perfil de client al qual es dirigeixen.

Possibles accions per promocionar el tap de suro:

- Apostar pel suro com a sistema de tapament únic o preferent.
- Informar i assessorar el comprador.
- Portar a terme campanyes informatives.

Sector de la restauració

Igual que en el cas del comerç, el seu contacte amb la ciutadania li suposa una posició privilegiada a l'hora de promocionar el tap de suro. A més, pot actuar com a punt de recollida de taps en campanyes de reciclatge, de manera que transmet

un missatge implícit de sostenibilitat que complementa el de qualitat i noblesa del material.

Possibles accions per promocionar el tap de suro:

- Carta de vins tapats amb suro o, almenys, indicant-ne el sistema de tapament.
 - Informar i assessorar el client.
 - Realitzar campanyes informatives.
- Participar en la recollida selectiva del tap de suro.

Centres d'educació

Els centres educatius són un important portal d'entrada de les informacions cap a l'àmbit familiar, de manera que s'han de tenir molt presents en qualsevol campanya que es dugui a terme. El suro i la seva cultura són un punt de partida molt interessant a partir del qual es poden abordar les problemàtiques ambientals des d'un punt de vista totalment transversal, fet que el converteix en molt adequat per treballar amb l'alumnat.

També és fonamental incidir en la formació dels professionals del món del vi i la restauració.

Possibles accions per promocionar el tap de suro:

- Organitzar activitats educatives sobre el suro.
- Participar en la recollida selectiva del tap de suro.

Ciutadania i moviments socials

Les persones, individualment o col·lectiva, poden sensibilitzar-se a favor del tap de suro i convertir-se al seu torn en divulgadors d'aquest missatge, a través del boca-orella, els mitjans digitals o simplement amb la seva actitud com a consumidors, en rebutjar l'envàs de vi que no porti tap de suro. Són moltes les expressions a favor del suro que es poden trobar a través dels mitjans digitals: blocs, Facebook, Twitter, etc.

Possibles accions per promocionar el tap de suro:

- Exigir el tap de suro com a consumidors en restaurants i comerços especialitzats.

- Comprar únicament vins tapats amb suro.
- Impulsar arguments favorables al suro a través de fòrums d'opinió.
 - Promoure campanyes de sensibilització.
- Demanar el reciclatge del tap de suro al municipi de residència.
 - Participar en la recollida selectiva del tap de suro.

4.3 Accions i iniciatives dutes a terme per RETECORK

A continuació enumerem algunes de les experiències, iniciatives i col·laboracions de la Xarxa, que poden servir de guia o model per a accions futures:

Incloure el requeriment de l'ús del tap de suro en les compres i licitacions

Entre el 2009 i el 2010, RETECORK ha comparegut davant del Senat d'Espanya, el Senat d'Itàlia i el Parlament de Catalunya, entre d'altres, i ha tingut reunions de treball amb responsables del Ministeri de Ciència i Innovació, del Ministeri d'Indústria, Turisme i Comerç, i del Ministeri de Medi Ambient i Medi Rural i Marí. En aquestes trobades han participat també representants d'associacions empresarials i forestals com AECORK, ASECOR, CFC, ARCMED i els instituts tecnològics de referència, com l'ICSuro o IPROCOR.

Així mateix, cal afegir-hi que els alcaldes i alcaldesses dels municipis adherits a la Xarxa han realitzat accions paral·leles i continuen promovent iniciatives amb les seves respectives Diputacions i Governos Autònoms.

Promoure convenis de col·laboració per promocionar el tap de suro

Mitjançant convenis de col·laboració, les parts implicades acorden, en el marc de la seva activitat, dur a terme una sèrie d'accions a favor de l'ús dels taps de suro a partir de reflexions i/o constatacions posades en comú en el conveni. Gràcies a

aquestes iniciatives particulars i convenis es pot establir com a norma, dins d'un col·lectiu determinat, l'ús preferent del tap de suro com a garantia de qualitat i imatge de sostenibilitat del producte local.

Durant aquests darrers anys, RETECORK, juntament amb l'ICSuro, ha signat convenis amb col·lectius de restauradors com l'associació Cuina de l'Empordanet, empreses privades de distribució i venda, com Vins i Licors Grau S.A., i associacions relacionades amb el món del vi, com la Associação de Municípios Portugueses do Vinho (AMPV).

També s'ha signat un acord de col·laboració entre la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres (UAES) i la Academia de Sumillería y Masters Sumiller de España.

Un altre agent clau amb qui ja s'estan fent les gestions oportunes són les diferents denominacions d'origen; així mateix, també s'ha traslladat la proposta de la promoció del tap de suro al Club Turisme Gastronòmic de Catalunya, que aglutina agents tan diversos com empreses i entitats proveïdores de serveis, col·lectius de cuina, allotjaments, intermediaris, entitats de promoció turística, etc.

Promoure el reciclatge del tap de suro

Des de la Xarxa s'organitza i es difon la recollida selectiva del tap de suro per donar-ne a conèixer els avantatges, afavorir-ne l'ús i divulgar el valor ambiental afegit del producte.

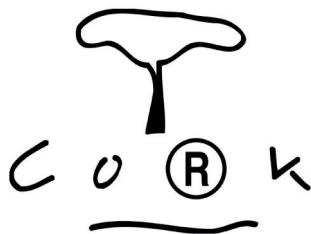
L'any 2009 es va portar a terme una campanya pilot de recollida i posterior reciclatge de taps de suro impulsada per l'Ajuntament de Palafrugell i RETECORK, juntament amb l'associació Cuina de l'Empordanet (membre del Club Turisme Gastronòmic), l'Institut de Promoció Econòmica de Palafrugell i l'ICSuro.

L'abril del 2010 es va signar un conveni de col·laboració entre RETECORK, l'ICSuro i l'establiment Novotel Girona Aeroport per implantar aquesta campanya de reciclatge. El novembre del mateix any, l'Associació de Comerciants de Sant Celoni (Barcelona), Sant Celoni Comerç, també ha promogut i implantat la campanya amb el suport i la col·laboració de RETECORK.

Incloure la marca CORKMARK en l'etiquetatge de l'ampolla o a la carta de vins

La Xarxa promou la proposta d'indicar en l'etiqueta de l'ampolla si el tapament és amb suro gràcies al distintiu europeu de la marca CORKMARK (impulsada per C.E.LIÈGE).

Un dels problemes per a la promoció del tap de suro és que la majoria de les vegades el consumidor no pot saber com està tapada l'ampolla, a causa de la càpsula de protecció. Per tant, incloure'n la marca en facilitaria la identificació.



Logotip del segell CORKMARK, que permet identificar els vins tapats amb suro

Realitzar campanyes de comunicació entre la ciutadania i els consumidors

La difusió dels avantatges del suro pot adoptar formes molt diverses, com ara taules rodones, ponències, debats, material gràfic, informacions escrites, articles en mitjans de comunicació, webs, etc.

RETECORK impulsa dues campanyes promocionals a favor del tap de suro: Sempre vins tapats amb suro, un dels instruments de la qual és el manual que teniu a les mans i RECICORK, reciclatge natural.

Hi ha experiències en municipis com Navahermosa, San Vicente de Alcántara, Palafrugell, juntament amb entitats com el GDR Los Alcornocales o Sant Celoni Comerç.

En l'àmbit de projecció nacional i internacional, cal destacar que el Director General d'Indústria del Ministeri d'Indústria, Turisme i Comerç es va comprometre a col·laborar en un Pla plurianual de comunicació a favor del sector surer.

Fires i esdeveniments del sector on es promoció la mateixa Xarxa i les campanyes que impulsa

RETECORK participa activament i quotidiana en esdeveniments sectorials o que hi estan relacionats en menor o major mesura: món vitivinícola, alimentació, turisme, desenvolupament rural, etc.

2009

- FICOR, Feira Internacional da Cortiça. Coruche, Portugal.
- Al Gusto, Saber y Sabor. Bilbao, Espanya.

2010

- Tecnotast. Girona, Espanya.
- Alimentària. Barcelona, Espanya.
- FICOR, Feira Internacional da Cortiça. Coruche, Portugal.
- Feria del Vino y el Corcho y Jornadas Técnicas. Los Barrios, Espanya.
- ECO-SÍ. Girona, Espanya.

Activitats formatives

RETECORK es posiciona estratègicament a favor de la formació i l'educació sobre el suro i la seva cultura. És primordial difondre els beneficis del producte suro en termes ambientals, econòmics, de desenvolupament rural, de potencialitats industrials i d'innovació en el sector. Existeixen iniciatives interessants pel que fa a l'educació i la formació, vessant que té infinites maneres d'explotar-se i que és un dels punts estratègics per desenvolupar.

Experiències d'educació i formació general:

- Escola El Carrilet, Palafrugell.
- Activitats didàctiques proposades des del Museu del Suro de Palafrugell.
- Congressos sobre patrimoni natural i cultural (Espais naturals surers i Museus i Centres d'Interpretació).

Formació especialitzada a professionals del sector o relacionats:

- Participació en la jornada sobre suro del curs de sommeliers de la Universitat Rovira i Virgili.

4.4. Suport de RETECORK

La nostra entitat vol facilitar la promoció del tap de suro, oferint mediació, eines, materials, experiència i informació a qui ho sol·liciti. En concret:

- Models de conveni.
- Material gràfic promocional (disseny gràfic en diversos formats):
 - punts de llibre amb o sense pestanya
 - pòsters de 330 × 500 mm
 - Estand informatiu.
- Assessorament i guiatge a partir de la nostra experiència i la dels nostres associats.
- Contacte amb altres entitats que hagin dut a terme projectes semblants als que es volen realitzar.
- Informació: treballem en col·laboració amb centres d'estudi i investigació que poden proporcionar dades fiables i actualitzades sobre diversos aspectes del suro, tant científics com culturals, socials i econòmics.





Centre Cultural Bassa Rocas
C. Irene Rocas, 1
17124 Llofriu. Girona, Espanya
T. +34 972 303 360
F. +34 972 302 804
retecork@retecork.org

Avda. Juan Carlos I, 6
06500 San Vicente de Alcántara. Badajoz, Espanya
T. + 34 924 410 659
myriam@retecork.org

www.retecork.org



RETECORK

XARXA EUROPEA DE TERRITORIS SURERS

Amb la col·laboració de:



Fundación Biodiversidad

Agraïments a:



INSTITUT
CATALÀ
DEL SURO



INSTITUT CATALÀ DEL SURO
LABORATORY