



NOTA DE PREMSA

L'INSTITUT CATALÀ DEL SURO I LA UNIVERSITAT DE LA RIOJA SUBSCRIUEN UN CONVENI DE COL·LABORACIÓ PER APROFUNDIR EN L'ESTUDI DE LA INTERACCIÓ VI-SURO

Els eixos principals d'aquesta col·laboració són la investigació, la formació i la realització de pràctiques d'estudiants d'enologia

Logronyo, 15 de Març de 2017. – El rector de la Universitat de La Rioja, Julio Rubio, i el director de l'Institut Català del Suro (ICSuro), Albert Hereu, han signat un conveni per impulsar la investigació i la formació dels futurs enòlegs en relació als taps de suro i la seva interacció en l'evolució del vi en ampolla.

Aquesta col·laboració acadèmica contempla que la Universitat de La Rioja i l'ICSuro realitzin conjuntament diverses activitats, entre les que destaquem:

- Promoure la visita dels estudiants d'enologia al ICSuro i a les empreses elaboradores de taps de suro.
- Sessions de formació periòdica pels alumnes d'enologia en matèria de tapaments i últims avanços i innovacions en el binomi vi-suro.
- Col·laboració en projectes d'investigació pels estudiants d'enologia.
- Intercanvi de coneixement en matèria de taps de suro i la seva relació amb el vi.
- Realització de les pràctiques de fi de curs dels estudiants de la Universitat de La Rioja al laboratori de l'ICSuro.

L'Institut Català del Suro és un consorci creat al 1991 que té com a missió promoure el desenvolupament de tota la cadena de valor del sector surer, mitjançant la investigació, la innovació, la formació i la comunicació. L'ICSuro compta amb un laboratori de prestació de serveis analítics i d'investigació pel sector surer, vitivinícola i alimentari.

La Universitat de la Rioja va ser el primer campus espanyol que va implantar la titulació d'Enologia al 1996. Actualment participa al Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, un institut d'investigació tripartit amb el CSIC i el Govern de La Rioja.

PRIMER SESSIÓ FORMATIVA

Després de la signatura del conveni, l'ICSuro ha realitzat una sessió formativa pels alumnes d'enologia titulada "El suro en l'enologia", en la que s'ha descrit tota la cadena de valor del suro des del bosc fins el producte final, passant per totes les etapes del procés de fabricació.



INSTITUT
CATALÀ
DEL SURO



UNIVERSIDAD
DE LA RIOJA

Així mateix s'han explicat els controls de qualitat, les normes UNE sobre suro i les últimes novetats en coneixement de la interacció del tap de suro i el vi. Al mateix temps, s'han realitzat uns exercicis d'anàlisi sensorial per a determinar els aromes propies i aliens al suro.

EL SURO EN XIFRES

Actualment, la Península Ibèrica domina la producció mundial de suro. Espanya produeix el 30% de la producció global i compta amb una extensió de 506.000 hectàrees de boscos d'alzines sureres, que equivalen al 25% del total mundial. El sector surer està en ple procés d'expansió, gràcies a un important increment de la demanda fruit de l'augment dels vins de qualitat i del creixement de l'exportació. Amb una fabricació anual superior als 1.900 milions de taps a l'any, que es tradueixen en un total de 350 milions d'euros anuals i una forta inversió en R+D, que ha superat el 42 milions en els últims tres anys, la indústria s'ha convertit en la més tecnològicament avançada del país. En referència al teixit empresarial, el sector ja compta al voltant de 150 empreses que ocupen a més de 2.000 treballadors i que augmenten fins a 3.000 durant l'època de la pela.