



NOTA DE PRENSA

EL INSTITUTO CATALÁN DEL CORCHO Y LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA SUSCRIBEN UN CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA PROFUNDIZAR EN EL ESTUDIO DE LA INTERACCIÓN VINO-CORCHO

Los ejes principales de esta colaboración son la investigación, la formación y la realización de prácticas de estudiantes de Enología

Logroño, 15 de marzo de 2017. – El rector de la Universidad de La Rioja, Julio Rubio, y el director del Instituto Catalán del Corcho (ICSuro), Albert Hereu, han firmado un convenio para impulsar la investigación y la formación de los futuros enólogos acerca de los tapones de corcho y su interacción con la evolución del vino en botella.

Esta colaboración académica contempla que la Universidad de La Rioja e ICSuro realicen conjuntamente diversas actividades, entre las que cabe destacar:

- Promover la visita de los estudiantes de Enología al ICSuro y a las empresas elaboradoras de tapones de corcho.
- Sesiones de formación periódica para los alumnos de Enología en materia de cierres y últimos avances e innovaciones en el binomio vino-corcho.
- Colaboración en proyectos de investigación para los estudiantes de Enología.
- Intercambio de conocimiento en materia de tapones de corcho y su relación con el vino.
- Realización de las prácticas de fin de curso de los estudiantes de la Universidad de La Rioja en el laboratorio del ICSuro.

El Instituto Catalán del Corcho es un consorcio creado en 1991 que tiene como misión promover el desarrollo de toda la cadena de valor del sector corchero, mediante la investigación, la innovación, la formación y la comunicación. El ICSuro cuenta con un laboratorio de prestación de servicios analíticos y de investigación para el sector corchero, vitivinícola y alimentario.

La Universidad de La Rioja fue el primer campus español que implantó la titulación de Enología en 1996. Actualmente participa en el Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, un instituto de investigación tripartito con el CSIC y el Gobierno de La Rioja.

PRIMERA SESIÓN FORMATIVA

Tras la firma del convenio, el ICSuro ha realizado una sesión formativa para los alumnos de Enología titulada “El corcho en la Enología”, en la que se ha descrito toda la cadena de valor del corcho desde el bosque hasta el producto final, pasando por todas las etapas del proceso de fabricación.

Así mismo se han explicado los controles de calidad, las normas UNE sobre corcho y las últimas novedades en conocimiento de la interacción del tapón de corcho y el vino. Al



INSTITUT
CATALÀ
DEL SURO



UNIVERSIDAD
DE LA RIOJA

mismo tiempo, se han realizado unos ejercicios de análisis sensorial para determinar los aromas propios y ajenos al corcho.

EL CORCHO EN CIFRAS

Actualmente, la Península Ibérica domina la producción mundial de corcho. España produce un 30% de la producción global y cuenta con una extensión de 506.000 hectáreas de alcornoques, que equivalen al 25% del total mundial. El sector corchero está en pleno proceso de expansión, gracias a un importante incremento de la demanda fruto del auge de los vinos de calidad y del crecimiento de la exportación. Con una fabricación anual superior a los 1.900 millones de tapones al año, que se traduce en un total de 350 millones de euros anuales y una fuerte inversión en I+D, que ha superado los 42 millones en los últimos tres años, la industria se ha convertido en la más tecnológicamente avanzada del país. En referencia al tejido empresarial, el sector ya cuenta con alrededor de 150 empresas que ocupan a más de 2.000 trabajadores y que ascienden a 3.000 durante la época de saca.