

NOTA DE PREMSA

**MÉS DE 60 FUTURS ENÒLEGS I CAPS DE SALA ASSISTEIXEN AL TALLER IMPARTIT PER  
L'ICSURO A LA FIRA ENOMAQ DE SARAGOSSA**

**El tap de suro és l'únic sistema de tapament dels vins i caves  
amb una permeabilitat a l'oxigen òptima**

**Palafrugell, 27 de febrer de 2015.-** Del 24 al 27 de febrer, s'ha celebrat la Fira ENOMAQ, Saló Internacional de maquinària i equipaments per a bodegues i embotellatge a Saragossa, en la qual ha participat l'Institut Català del Suro a través d'una activitat a l'espai "El Rincón del Enólogo" i liderant la reunió del Subcomitè 5 del CTN56 d'AENOR en temes de suro, del qual n'ostenta la secretaria.

ENOMAQ és un dels Salons més importants d'Europa en la seva especialitat que reuneix professionals d'arreu del món vinculats a la indústria del vi i les begudes en general, com és el cas de fabricants, industrials, importadors, exportadors i tècnics fins a especialistes, bodegues, vitivinicultors, Consells Reguladors de Denominació d'Origen, enòlegs i mitjans especialitzats.

L'ICSuro ha realitzat una conferència i taller sensorial "*El tapón de corcho. Aportaciones en la evolución del vino*" a càrrec de Patricia Jové, responsable de R+D+i de l'Institut. En la presentació s'ha explicat d'on s'extreu el suro, el bosc de sureda i l'activitat de la pela del suro, totalment respectuosa amb la natura. S'ha traslladat el missatge que no suposa la tala de cap arbre en comparació amb els materials alternatius al suro molt més agressius en la seva extracció. Entre els assistents, enòlegs i sommeliers estudiants de la Universitat de Valladolid i maïtres i caps de sala de l'Associació d'Aragó entre d'altres, s'ha mostrat un *kit* tècnic de suro amb mostres de diferents moments del procés de fabricació dels taps de suro.

A continuació, durant el taller d'anàlisi sensorial s'han fet tastos d'aromes de diferents mostres de suro (planxa, tap per a vi i tap per a cava) explicant que aquest és el vertader aroma del suro; tastos de descriptors aromàtics del suro en les famílies de vegetal i terrós; i de macerats d'un vi envellit amb tap de suro simulant diferents aspectes relacionats amb la permeabilitat a l'oxigen amb els quals es poden produir 2 fenòmens indesitjats més comuns: oxidació (massa ingrés d'oxigen- taps de plàstic) o reducció (menor ingrés oxigen- tap de rosca). **El suro és l'únic sistema de tapament amb una òptima permeabilitat a l'oxigen gràcies a les seves particulars propietats naturals.**

## REUNIÓ DEL SUBCOMITÈ EN TEMES DE SURO D'AENOR (S5 CTN56)

En el marc de la fira ENOMAQ s'ha celebrat la reunió del Subcomitè 5 "Corcho" del CTN56 (Madera y Corcho) d'AENOR amb l'assistència de 15 representants d'empreses sureres, associacions d'enòlegs, experts, centres tecnològics i laboratoris relacionats amb el suro de tot Espanya. L'Institut Català del Suro ostenta la secretaria d'aquest subcomitè des de l'any 1995 i s'ha ocupat de definir els paràmetres a controlar i les especificacions dels productes de suro per tal que fabricants i usuaris obtinguin un producte amb les màximes garanties sanitàries i d'estandardització per a l'ús industrial. Aquest treball és d'especial rellevància pel consumidor final de vins i caves tapats amb suro respecte altres tipus de tapaments, ja que la tasca de normalització evita possibles incidències mitjançant la garantia de qualitat dels taps.

En el transcurs de la reunió s'ha acordat l'ampliació de la representació de cellers, com a usuaris de taps de suro i s'han tractat qüestions específiques sobre l'actualització de les UNE vigents i l'estat dels projectes de norma en curs tot avançant en l'acord de criteris d'estanqueïtat i mètodes i procediments d'assaig per a taps de suro microaglomerat i taps de suro natural.

Així mateix s'ha iniciat el plantejament d'un nou projecte de norma, per iniciativa de l'Institut Català del Suro, referent al càlcul del contingut en carboni biogènic i conversió en diòxid de carboni arrel de la generalització de declaracions de petjades de carboni realitzades sense un mètode contrastat i amb poca garantia per l'usuari.

En el nou Pla Estratègic 2014-2020 de l'Institut Català del Suro la normalització esdevé un element fonamental per la protecció del consumidor i la posada en valor dels productes de suro. És per això que en aquesta nova etapa l'Institut estarà treballant, des del lideratge en el Subcomitè "Corcho" d'AENOR, en el recolzament a la indústria i als consumidors per garantir el manteniment dels més alts estàndards d'excel·lència dels taps de suro.