

El sector del vi s'alia per fer taps de suro a la carta

Els investigadors desxifren les propietats del suro per poder elaborar taps que en potenciïn o n'eliminïn aromes

GIRONA - 14 agost 2016 2.00 h ECONOMIA ACN

Taps de suro a la carta. Aquesta és l'aposta de les indústries vitivinícola i surera per personalitzar al màxim els vins i caves del futur. Es tracta d'un sector molt copat i competitiu en què cada vegada resulta més difícil sorprendre el mercat. Els enòlegs veuen en els taps una eina aliada per potenciar les aromes dels vins i, de pas, seduir i fidelitzar els consumidors. Per això, alguns cellers han encarregat a l'Institut Català del Suro que desxifri les propietats d'aquest producte natural que ja fa més de 2.000 anys s'utilitzava per tapar àmfores. Els investigadors asseguren que el suro garanteix un equilibri entre oxigenació, oxidació i reducció, cosa que ajuda a tenir un bon vi. Ha posat fil a l'agulla per dissenyar els futurs taps funcionals o personalitzats, amb matisos de vainilla o fusta, entre d'altres.

Tradicionalment, el món de l'enologia ha atorgat una gran importància a les bótes en què s'emmagatzema i reposa el vi. S'estudia minuciosament la mida, el material i l'origen d'aquests recipients per aconseguir unes determinades propietats al vi que els consumidors es trobaran finalment sobre la taula.

Fixant-se en aquest exemple, la indústria surera, els productors vitivinícoles i els investigadors s'han donat les mans per dissenyar el que es coneix com a taps de suro funcionals. Volen que els enòlegs triïn a la carta quines aromes del vi volen eliminar i quines altres potenciar-les gràcies al procés de taponament.

Lidera la investigació

L'Institut Català del Suro lidera una investigació per conèixer fil per randa les propietats del suro. Un cop desxifrades al 100%, atendran les peticions de cellers, que podran triar entre un ventall d'aromes. Calculen que els taps a la carta seran una realitat d'aquí a uns cinc anys.

A banda de l'evident aplicació comercial d'aquests estudis, es preveu que l'aposta pugui enfortir el clúster surer català, un dels líders a l'Estat i amb un creixent pes a escala internacional. Prop del 60% dels taps de suro d'ampolles de cava o xampany que es produeixen arreu del món provenen de casa nostra.

A Catalunya, hi ha unes quaranta empreses dedicades a la transformació i la comercialització del suro. Es localitzen principalment a les comarques gironines, sobretot a Palafrugell, Cassà de la Selva, Sant Feliu de Guíxols i Riudellots de la Selva. Donen feina a unes 550 persones i, anualment, facturen 170 milions d'euros.



Investigadors de l'Institut Català del Suro treballen per descobrir les propietats del suro. Foto: ACN.

Publicat a: El Punt Avui. Comarques Gironines 14-08-2016 Pàgina 9

Font del document: <http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/995621-el-sector-del-vi-s-alia-per-fer-taps-de-suro-a-la-carta.html>