

Projecte pilot per a la millora del procés d'elaboració de vi escumós a través de la segona fermentació en ampolla amb tap de suro

Resum

CORPINNAT és una Marca Col·lectiva de la Unió Europea nascuda amb la voluntat de distingir els grans vins escumosos elaborats al cor del Penedès, a partir de raïm 100% ecològic collit a mà i vinificat íntegrament a la propietat. Entre els compromisos dels cellers elaboradors sota l'emparedat de la marca hi ha el compromís amb el/la viticultor/a, la viticultura sostenible i la conservació del paisatge, juntament amb la dignificació del paper del viticultor, ja que comporta l'ús de raïm de collites pròpies o d'aliances de llarga durada amb viticultors, amb un preu garantit.

Els vins espumosos adherits a la marca CORPINNAT s'elaboren seguint el mètode tradicional o champenoise, que consisteix a agafar vi fermentat en tonells i fer-li una segona fermentació en ampolla. Les ampolles reposen aleshores durant un temps superior a 18 mesos en posició horitzontal. Finalment, es tanquen amb el seu tap característic de suro.

Pel que respecta al sector surer català, ens trobem que el 50% de bosc d'alzina surera català no es troba en explotació per una manca de rendibilitat deguda principalment al descens de la proporció de suro destinat a tap de suro d'una sola peça (de preu més elevat) que alhora és degut a la plaga del corc del suro, el qual el mateix Departament d'Agricultura hi està treballant intensament. Per altra banda, aquesta baixa rendibilitat fa que la propietat forestal redueixi les activitats de manteniment de les suredes en el període entre peles, cosa que alhora implica una major incidència de plagues i un augment pronunciat del risc d'incendi.

Arren d'aquesta situació alguns elaboradors de vi dediquen esforços a millorar les pràctiques internes del procés d'elaboració per incrementar la qualitat dels vins escumosos i augmentar els resultats econòmics amb una orientació cap a un mercat de major valor afegit, com és el cas del Grup Operatiu que es proposa en aquest projecte, que pretén augmentar el valor afegit dels vins escumosos a través de la validació del procés de segona fermentació en ampolla (tiratge) substituint el tap corona (multimaterial plàstic-metàl·lic) per taps de suro. En el projecte hi intervenen també dues empreses especialitzades en l'elaboració de taps de suro per a vi escumós que aportaran la seva expertesa en la fabricació de taps de suro en diferents condicions per experimentar el seu efecte amb el tiratge i evolució final del vi escumós. Actualment, la gran majoria d'elaboradors de vins escumosos fan la segona fermentació amb ampolla tapada amb tap corona.

Objectius

L'objectiu principal d'aquest Grup Operatiu és augmentar el valor afegit dels vins escumosos a través de la validació de la pràctica de segona fermentació en ampolla (tiratge) substituint el tap corona metàl·lica per taps de suro tot creant un nou tipus de tap específic pel tiratge adaptat a les condicions de la segona fermentació. Aquesta validació es realitzarà de forma analítica, sensorial i alhora es corroborarà amb una anàlisi de percepció del client potencial.

El nou procés i producte ha de poder millorar el resultat econòmic i la competitivitat de les explotacions vitivinícoles a través d'un nou règim de qualitat, incrementar el mercat del sector surer i, alhora, ajudar a

preservar la biodiversitat de les explotacions sostenibles de suroda (declarades Zones Natura 2000) i potenciar la substitució de matèries auxiliars no reciclables com és el cas del tap corona format per un multimaterial d'alumini i plàstic, per un material natural i de proximitat com és el suro.

Descripció de les actuacions dutes a terme en el projecte

Les actuacions dutes a terme en el projecte són 7:

1. Anàlisi del procés vigent i de les condicions de la 2a fermentació en ampolla. S'ha realitzat un recull bibliogràfic dels coneixements sobre les condicions que afecten el tiratge i la segona fermentació.
2. Determinació de les variables a controlar pel vi i el tap. A partir de la informació obtinguda en el punt 1, s'ha seleccionat les variables a controlar.
3. Fabricació dels taps segons les condicions aprovades. Tenint en compte les variables d'estudi, s'han fabricat els taps de suro que s'utilitzaran durant el tiratge.
4. Tapament i monitoratge comparatiu del vi amb tap corona i diferents taps de suro. Un cop obtingut els taps, s'ha embotellat i controlar les condicions del procés.
5. Anàlisi sensorial: panels de tast. Després d'un any de tiratge, les ampolles han passat per panel de tast.
6. Estudi d'acceptabilitat i percepció dels productes desenvolupats per part dels clients potencials. A partir de les condicions d'estudi decidides per les empreses del consorci, s'ha procedit a la realització d'aquest estudi.
7. Discussió de resultats i conclusions. Obtenció de les conclusions finals del projecte.

Resultats finals i recomanacions pràctiques

Els resultats finals es divideixen en 3 en funció de les proves realitzades:

Estudi d'acceptabilitat i percepció dels productes desenvolupats per part dels clients potencials.

1. El fet d'informar al consumidor que la criaça del vi escumós s'ha realitzat amb tap de suro aporta un valor afegit el consumidor, augmentant significativament les seves expectatives i acceptabilitat.
2. La majoria dels participants de l'estudi relacionen el fet de que criaça del vi escumós s'hagi realitzat amb tap de suro amb un producte de major qualitat i més sostenible. Tot i que també associen aquest fet amb un producte d'un preu més elevat, en general, estarien disposats a pagar una quantitat de diners raonablement més elevada per a aquesta tipologia de producte.
3. La importància relativa dels quatre aspectes avaluats en l'anàlisi conjunta (mesos de criaça, mètode de *degorjat*, tipus de tap utilitzat durant la criaça i preu) tenen una similar en la decisió de compra, essent el preu el menys important.
4. Els resultats obtinguts en l'anàlisi conjunta indiquen que el producte ideal és aquell que en què la segona fermentació s'ha realitzat amb tap de suro, té un major temps de criaça, ha estat *degorjat* manualment i té un preu ajustat.
5. Malgrat que en el grup de discussió es va identificar una manca d'atenció en els segells estudiats i en la seva interpretació, en la majoria dels casos, els productes que disposen de segells/logos/certificats de qualitat es relacionen amb productes de major qualitat, més sostenibles i en la majoria de casos de major preu. L'única excepció és el cas dels productes que compten amb la certificació Demeter. Probablement com ja es va observar el grup de discussió, els participants de l'estudi no acaben d'entendre el seu significat i, per tant, no acaben de tenir clar si aquest és de més qualitat i més sostenible.

Resultats de l'anàlisi físic i sensorial

1. La intensitat colorant és superior en la mostra que s'ha tapat amb taps sense rentar respecte als taps rentats indicant una major presència d'antocians i tanins pel que suggereix un potencial envelliment favorable.
2. La tonalitat de les mostres tapades amb taps de suro és significativament superior a les de tap corona i pot ser degut a una major exposició a l'oxigen durant el procés d'envelliment.
3. Els polifenols totals presenten concentracions significativament superiors en les mostres degorjades amb fred i en les mostres tapades amb taps de suro amb 2 discs.
4. El tipus de tapament condiona tanins condensats donat que el tap de suro amb dos discs presenta un contingut significativament superior a la resta de tapaments.
5. La capacitat antioxidant és superior en les mostres de taps rentades i és diferent en funció de la temperatura de degorjat.
6. No s'observen diferències de pressió interna de l'ampolla al llarg d'un any de tiratge.
7. Els cellers no presenten presència d'haloanisols ambientals.
8. En general, els factors d'estudi seleccionats, procés de rentada dels taps, tipus de tapament i temperatura de degorjat tenen un efecte en el perfil aromàtic de les mostres de vi escumós tant de Recaredo com de Gramona.

Conclusions

En conclusió, el producte ideal és aquell que en què la segona fermentació s'ha realitzat amb tap de suro, té un major temps de criança, ha estat degorjat manualment i té un preu ajustat. Per altra banda, en la majoria dels casos, els productes que disposen de segells/logos/certificats de qualitat es relacionen amb productes de major qualitat, més sostenibles i en la majoria dels casos de major preu. L'única excepció és el cas dels productes que compten amb la certificació Demeter.

En l'àmbit físic i sensorial, hi ha diferències en funció dels tipus de tapament utilitzat durant el tiratge.

Líder del Grup Operatiu

ENTITAT: RECAREDO MATA CASANOVAS SA

Coordinador del Grup Operatiu

ENTITAT: FUNDACIÓ INSTITUT CATALÀ DEL SURO

Altres membres del Grup Operatiu (perceptors d'ajut)

ENTITAT: GRAMONA SA

ENTITAT: FRANCISCO OLLER SA

ENTITAT: TAPONES Y ESPECIALIDADES DEL CORCHO SA

Altres membres del Grup Operatiu (no perceptors d'ajut)

ENTITAT: INSTITUT CATALÀ DE LA VINYA I EL VI

ENTITAT: IRTA

ENTITAT: ASSOCIACIÓ D'EMPRESES SURERES DE CATALUNYA

ENTITAT: AVEC-ASSOCIACIÓ DE VITICULTORS I ELABORADORS CORPINNAT

Àmbit/s territorial/s d'aplicació

PROVÍNCIA/ES	COMARCA/QUES
Girona, Barcelona	Baix Empordà y Alt Penedès

Difusió del projecte (publicacions, jornades, multimèdia...)

La difusió s'ha fet per diferents vies:

- Notícies al web del coordinador de comunicació del projecte:
<https://icsuro.com/presentacio-go-sensovi/>
- Notes de premsa que s'han enviat a mitjans i s'han publicat:
<https://www.elpuntavui.cat/economia/article/2176256-estudi-pioner-per-a-un-nou-tap-de-suro-per-a-escumosos.html>
- Mínim de dues publicacions mensuals directes sobre el projecte i indirectes sobre els beneficis de la 2a fermentació amb tap de suro a les xarxes socials del coordinador de comunicació del projecte:
Instagram - @institutcataladelsuro:
https://www.instagram.com/p/C8B_qg3tre3/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA== (EXEMPLE)
Twitter (X) - @ICSuro: <https://x.com/ICSuro/status/1816760368951116002> (EXEMPLE)
Facebook - @ICSuro:
<https://www.facebook.com/ICSuro/posts/pfbid09BGEEtkUV2W7QHe4xdkR4fKVmoWbGS9Fu8wQLMSLjhhY4gdeaqLG5QPsidBwoYaBI> (EXEMPLE)
LinkedIn - @ICSuro :
<https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:7102779522504126465/?actorCompanyId=9297958> (EXEMPLE)
- Publicacions directes sobre el projecte i indirectes sobre els beneficis de la 2a fermentació amb tap de suro a l'Instagram dels beneficiaris del projecte:
Recaredo:
https://www.instagram.com/p/C6Qh3ueuvmD/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==
Gramona:
https://www.instagram.com/p/CtjPfkBtAP_/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==
TESA:
https://www.instagram.com/p/Cn1e8yis5wH/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==
Oller:
https://www.instagram.com/p/Cz5_LrMNa7n/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==
- Jornada de difusió prevista a la Barcelona Wine Week 2025 (pendent d'executar)

Pàgina web del projecte

No hi ha una pàgina web específica, s'ha centralitzat la informació a la pàgina web del coordinador de comunicació del projecte: <https://icsuro.com/projecte/grup-operatiu-sensovi/>

Altra informació del projecte

DATES DEL PROJECTE	PRESSUPOST TOTAL
Data d'inici: Juliol 2021	Pressupost total: 246.511,60 €
Data final: Setembre 2024	Finançament DACC: 114.000,00 €
Estat actual: Finalitzat	Finançament UE: 86.000,00 €
	Finançament propi: 46.511,60 €

Amb el finançament de:

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022.

Ordre ARP/113/2021, de 20 de maig, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts a la cooperació per a la innovació a través del foment de la creació de grups operatius de l'Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles i la realització de projectes pilot innovadors per part d'aquests grups, i Resolució ACC/1660/2021, de 27 de maig, per la qual es convoca l'esmentat ajut.



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural**



**Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:**
Europa inverteix en les zones rurals