

Proyecto piloto para la mejora del proceso de elaboración de vino espumoso a través de la segunda fermentación en botella con tapón de corcho

Resumen

CORPINNAT es una Marca Colectiva de la Unión Europea nacida con la voluntad de distinguir los grandes vinos espumosos elaborados en el corazón del Penedès, a partir de uva 100% ecológica cosechada a mano y vinificada íntegramente a la propiedad. Entre los compromisos de las bodegas elaboradoras bajo el amparo de la marca se encuentra el compromiso con el/la viticultor/a, la viticultura sostenible y la conservación del paisaje, junto con la dignificación del papel del viticultor, pues comporta el uso de uva de cosechas propias o de alianzas de larga duración con viticultores, con un precio garantizado.

Los vinos espumosos adheridos a la marca CORPINNAT se elaboran siguiendo el método tradicional o champenoise, que consiste en tomar vino fermentado en barricas y hacerle una segunda fermentación en botella. Las botellas reponen entonces durante un tiempo superior a 18 meses en posición horizontal. Por último, se cierran con su tapón característico de corcho.

Por lo que respecta al sector corchero catalán, nos encontramos con que el 50% de bosque de alcornoque catalán no se encuentra en explotación por una falta de rentabilidad debida principalmente al descenso de la proporción de corcho destinado a tapón de corcho de una sola pieza (de precio más elevado) que al mismo tiempo se debe a la plaga de la carcoma del corcho, el cual el propio Departamento de Agricultura está trabajando intensamente. Por otra parte, esta baja rentabilidad hace que la propiedad forestal reduzca las actividades de mantenimiento de los alcornocales en el período entre cáscaras lo que a la vez implica una mayor incidencia de plagas y un aumento pronunciado del riesgo de incendio.

A raíz de esta situación algunos elaboradores de vino dedican esfuerzos a mejorar las prácticas internas del proceso de elaboración para incrementar la calidad de los vinos espumosos y aumentar los resultados económicos con una orientación hacia un mercado de mayor valor añadido, como es el caso del Grupo Operativo que se propone en este proyecto, que pretende aumentar el valor añadido de los vinos espumosos a través de la validación del proceso de segunda fermentación en botella (tiraje) sustituyendo el tapón corona (multimaterial plástico-metálico) por tapones de corcho. En el proyecto intervienen también dos empresas especializadas en la elaboración de tapones de corcho para vino espumoso que aportarán su experiencia en la fabricación de tapones de corcho en diferentes condiciones para experimentar su efecto durante el tiraje y evolución final del vino espumoso. Actualmente, la gran mayoría de elaboradores de vinos espumosos realizan la segunda fermentación con botella tapada con tapón corona.

Objetivos

El objetivo principal de este Grupo Operativo es aumentar el valor añadido de los vinos espumosos a través de la validación de la práctica de segunda fermentación en botella (tiraje) sustituyendo el tapón corona por tapones de corcho creando un nuevo tipo de tapón específico para la tirada adaptada a las condiciones de la segunda fermentación. Esta validación se realizará de forma analítica, sensorial y al mismo tiempo se corroborará con un análisis de percepción del cliente potencial.

El nuevo proceso y producto debe poder mejorar el resultado económico y la competitividad de las explotaciones vitivinícolas a través de un nuevo régimen de calidad, incrementar el mercado del sector corchero y, a la vez, ayudar a preservar la biodiversidad de las explotaciones sostenibles de alcornocal (declaradas Zonas Natura 2000) y potenciar la sustitución de materias auxiliares no reciclables como es el caso del tapón corona formado por un multimaterial de aluminio y plástico, por un material natural y de proximidad como el corcho.

Descripción de las actuaciones llevadas a cabo en el proyecto

Las actuaciones llevadas a cabo en el proyecto son 7:

1. Análisis del proceso vigente y de las condiciones de la 2ª fermentación en botella. Se ha realizado una recopilación bibliográfica de los conocimientos sobre las condiciones que afectan a la tirada y la segunda fermentación.
2. Determinación de las variables a controlar por el vino y el tapón. A partir de la información obtenida en el punto 1, se han seleccionado las variables a controlar.
3. Fabricación de los tapones según condiciones aprobadas. Teniendo en cuenta las variables de estudio, se han fabricado los tapones de corcho que se utilizarán durante la segunda fermentación.
4. Tapamiento y monitorización comparativa del vino con tapón corona y diferentes tapones de corcho. Una vez obtenido los tapones, se ha embotellado y se ha controlado las condiciones del proceso.
5. Análisis sensorial: paneles de cata. Después de un año de tiraje, las botellas se han pasado por panel de cata.
6. Estudio de aceptabilidad y percepción de los productos desarrollados por los clientes potenciales. A partir de las condiciones de estudio decididas por las empresas del consorcio, se ha procedido a la realización de este estudio.
7. Discusión de resultados y conclusiones. Obtención de las conclusiones finales del proyecto.

Resultados finales y recomendaciones prácticas

Los resultados finales se dividen en 3 en función de las pruebas realizadas:

Estudio de aceptabilidad y percepción de los productos desarrollados por los clientes potenciales.

1. El hecho de informar al consumidor que la crianza del vino espumoso se ha realizado con tapón de corcho aporta un valor añadido al consumidor, aumentando significativamente sus expectativas y aceptabilidad.
2. La mayoría de los participantes del estudio relacionan el hecho de que la crianza del vino espumoso se haya realizado con tapón de corcho con un producto de mayor calidad y más sostenible. Aunque también asocian este hecho con un producto de mayor precio, en general, estarían dispuestos a pagar una cantidad de dinero razonablemente más elevada para esta tipología de producto.
3. La importancia relativa de los cuatro aspectos evaluados en el análisis conjunto (meses de crianza, método de degüello, tipos de tapón utilizado durante la crianza y precio) tienen una similar en la decisión de compra, siendo el precio el menos importante.
4. Los resultados obtenidos en el análisis conjunto indican que el producto ideal es aquel en el que la segunda fermentación se ha realizado con tapón de corcho, tiene un mayor tiempo de crianza, ha sido degüelle manualmente y tiene un precio ajustado.
5. Aunque en el grupo de discusión se identificó una falta de atención en los sellos estudiados y en su interpretación, en la mayoría de casos, los productos que disponen de sellos/logos/certificados de

calidad se relacionan con productos de mayor calidad, más sostenibles y en la mayoría de casos de mayor precio. La única excepción es el caso de los productos que cuentan con la certificación Demeter. Probablemente como ya se observó el grupo de discusión, los participantes del estudio no acaban de entender su significado y, por tanto, no acaban de tener claro si este es de mayor calidad y más sostenible.

Resultados del análisis físico y sensorial

1. La intensidad colorante es superior en la muestra que se ha tapado con tapones sin lavar respecto a los tapones lavados indicando una mayor presencia de antocianos y taninos por lo que sugiere un potencial envejecimiento favorable.
2. La tonalidad de las muestras tapadas con tapones de corcho es significativamente superior a las de tapón corona y puede deberse a una mayor exposición al oxígeno durante el proceso de envejecimiento.
3. Los polifenoles totales presentan concentraciones significativamente superiores en las muestras degüelladas con frío y en las muestras tapadas con tapones de corcho con 2 discos.
4. El tipo de taponamiento condiciona taninos condensados dado que el tapón de corcho con dos discos presenta un contenido significativamente superior al resto de tapones.
5. La capacidad antioxidante es superior en las muestras de tapones lavadas y es diferente en función de la temperatura de degüello.
6. No se observan diferencias de presión interna de la botella a lo largo de un año de tiraje.
7. Las bodegas no presentan presencia de haloanísiles ambientales.
8. Por lo general, los factores de estudio seleccionados, proceso de lavado de los tapones, tipos de tapón y temperatura de degüello tienen un efecto en el perfil aromático de las muestras de vino espumoso tanto de Recaredo como de Gramona.

Conclusiones

En conclusión, el producto ideal es aquel en el que la segunda fermentación se ha realizado con tapón de corcho, tiene un mayor tiempo de crianza, ha sido degüelle manualmente y tiene un precio ajustado. Por otra parte, en la mayoría de casos, los productos que disponen de sellos/logos/certificados de calidad se relacionan con productos de mayor calidad, más sostenibles y en la mayoría de casos de mayor precio. La única excepción es el caso de los productos que cuentan con la certificación Demeter.

A nivel físico y sensorial, existen diferencias en función de los tipos de taponamiento utilizado durante el tiraje.

Líder del Grupo Operativo

ENTIDAD: RECAREDO MATA CASANOVAS SA

Coordinador del Grupo Operativo

ENTIDAD: FUNDACIÓ INSTITUT CATALÀ DEL SURO

Otros miembros del Grupo Operativo (perceptores de ayuda)

ENTIDAD: GRAMONA SA

ENTIDAD: FRANCISCO OLLER SA

ENTIDAD: TAPONES Y ESPECIALIDADES DEL CORCHO SA

Otros miembros del Grupo Operativo (no perceptores de ayuda)

ENTIDAD: INSTITUT CATALÀ DE LA VINYA I EL VI

ENTIDAD: IRTA

ENTIDAD: ASSOCIACIÓ D'EMPRESSES SURERES DE CATALUNYA

ENTIDAD: AVEC-ASSOCIACIÓ DE VITICULTORS I ELABORADORS CORPINNAT

Àmbit/s territorial/s de aplicació

PROVINCIA/S	COMARCA/S
Girona, Barcelona	Baix Empordà y Alt Penedès

Difusión del proyecto (publicaciones, jornadas, multimedia...)

La difusión se ha realizado por diferentes vías:

- Noticias en la web del coordinador de comunicación del proyecto:
<https://icsuro.com/presentacio-go-sensovi/>
- Notas de prensa que se han enviado a medios y se han publicado:
<https://www.elpuntavui.cat/economia/article/2176256-estudi-pioner-per-a-un-nou-tap-de-suro-per-a-espumosos.html>
- Mínimo de dos publicaciones mensuales directas sobre el proyecto e indirectas sobre los beneficios de la 2ª fermentación con tapón de corcho en las redes sociales del coordinador de comunicación del proyecto:
 Instagram - @institutcataladelsuro:
https://www.instagram.com/p/C8B_gg3tre3/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA== (EJEMPLO)
 Twitter (X) - @ICSuro: <https://x.com/ICSuro/status/1816760368951116002> (EJEMPLO)
 Facebook - @ICSuro:
<https://www.facebook.com/ICSuro/posts/pfbid09BGEEtkUV2W7QHe4xdkR4fKVmoWbGS9Fu8wQLMSLjhhY4gdeaqLG5QPsidBwoYaBI> (EJEMPLO)
 LinkedIn - @ICSuro :
<https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:7102779522504126465/?actorCompanyId=9297958> (EJEMPLO)
- Publicaciones directas sobre el proyecto e indirectas sobre los beneficios de la 2ª fermentación con tapón de corcho en el Instagram de los beneficiarios del proyecto:
 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 difusión prevista en la Barcelona Wine Week 2025 (pendiente de ejecutar)

Página web del proyecto

No hay una página web específica, centraliza la información en la página web del coordinador de comunicación del proyecto:

<https://icsuro.com/projecte/grup-operatiu-sensovi/>

Otra información del proyecto

DATOS DEL PROYECTO	PRESUPUESTO TOTAL
Fecha de inicio: Julio 2021	Presupuesto total: 246.511,60 €
Fecha final: Septiembre 2024	Financiamiento DACC: 114.000,00 €
Estado actual: Finalizada	Financiamiento UE: 86.000,00 €
	Financiamiento propio: 46.511,60 €

Con el financiamiento de:

Proyecto financiado a través de la Operación 16.01.01 (Cooperación para la innovación) a través del Programa de desarrollo rural de Catalunya 2014-2020.

Orden ARP/113/2021, de 20 de mayo, por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas a la cooperación para la innovación a través del fomento de la creación de grupos operativos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas y la realización de proyectos piloto innovadores por parte de estos grupos, y Resolución ARP/1660/2021, de 27 de mayo, por la que se convoca la mencionada ayuda.



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



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