vinetur

Bodegas de la DO Empordà cerrarán sus vinos con tapones de corcho elaborados en sus propias fincas

El Instituto Catalán del Corcho y la DO Empordà impulsan conjuntamente la marca “Taps de finca” (Tapones de Finca), que permitirá reconocer estos tapones de proximidad

viernes 15 de julio de 2016

Los "Taps de Finca" (Tapones de Finca) se utilizaran especialmente para los vinos de gamma alta de las bodegas del Ampurdán y darán un valor añadido a estos productos



‘Taps de finca’ (Tapones de Finca). Este es el nombre de la ambiciosa iniciativa que acaban de poner en marcha el Instituto Catalán del Corcho y el Consejo Regulador de la DO Empordà. Una acción conjunta que pretende poner en valor la confluencia singular del corcho y la viña en un mismo territorio: el Ampurdán. Ambas instituciones acaban de crear la marca “Tapones de Finca”, que identificará a los tapones de proximidad elaborados con corcho extraído de los alcornocales ubicados en las mismas bodegas del Ampurdán o en explotaciones próximas.

Garantizar la trazabilidad

El corcho extraído deberá ser escogido y preparado antes de transformarlo en tapones de corcho. Estos tapones serán elaborados por empresas de la Asociación de Empresarios Corcheros de Cataluña (AECORK), siguiendo el mismo criterio de proximidad y garantía de calidad. El Instituto Catalán del Corcho ha diseñado un sistema de trazabilidad que garantice que las bodegas participantes utilizarán corcho de su área de proximidad. El control del origen del producto se mantendrá durante todo el proceso, desde la extracción y la preparación, pasando por su paso por la fábrica y hasta la entrega final a la bodega participante en la iniciativa.

El proyecto que pretende tener continuidad en el tiempo se irá desarrollando progresivamente. Doce bodegas han confirmado su participación en el programa aunque inicialmente solo dos de estas bodegas cumplen ahora mismo con los requisitos necesarios para empezar a embotellar sus vinos con “Taps de Finca” (Tapones de Finca). En este sentido, cabe recordar que el corcho catalán necesita como mínimo 14 años para conseguir el grosor necesario –unos 20 centímetros- para ser utilizado para elaborar tapones. A diferencia de otras zonas productoras como Extremadura, Andalucía o Portugal dónde el crecimiento es más rápido –con 9 años de media es suficiente-, en Cataluña este proceso es más lento. Pero justamente este crecimiento más lento le confiere una mayor densidad al corcho y, en consecuencia, mejora su calidad para producir tapones.

Precisamente, las bodegas del Ampurdán participantes usaran especialmente “Taps de Finca” (Tapones de Finca) para tapar sus mejores vinos. Una marca que les aportará un valor añadido con un significado de producto de calidad, próximo y sostenible. La creación de la marca tiene por objetivo poner en valor el corcho autóctono, contribuir a su recuperación y favorecer la gestión de los bosques de alcornocal del Ampurdán. El programa, que se hace realidad gracias al vínculo entre los sectores corcheros y vitivinícola catalán, contribuirá a la conservación medioambiental y paisajística del territorio para que puedan aprovecharlo las generaciones presentas y futuras. El alcornoque representa cerca del 45% de la superficie de árboles del Bajo Ampurdán y un 25% del Alto Ampurdán. Y las comarcas de Girona concentran el 80% de las hectáreas de alcornocal de Cataluña y el mayor número de alcornocales de toda España.