vinetur

Corcho, diseño, vino y cava se dan la mano en la I edición del concurso EnoDesign Experience

El concurso busca reivindicar el valor del tapón de corcho como elemento experiencial en botellas de vino y cava

jueves 28 de junio de 2018



Iniciativa CORK, agrupación de asociaciones e instituciones del sector del corcho en España, presenta la primera edición del concurso EnoDesign Experience. El certamen, dirigido a diseñadores profesionales, busca reivindicar el valor del tapón de corcho

como elemento experiencial en botellas de vino y cava.

La I edición de EnoDesign Experience arranca con la colaboración de la DOP Cava y la DOCa Rioja. Un total de diez diseñadores, divididos a partes iguales entre vino y cava, y elegidos por un jurado formado por miembros de Iniciativa Cork, ha disfrutado como punto de partida de una experiencia enológica sensorial e inspiracional en la DOP Cava y DOCa Rioja, respectivamente. En ellas se han conocido de primera mano el trabajo de vinicultores y enólogos, y han aprendido la esencia de la labor en bodegas para luego poder desarrollar los diseños que plasmar en los tapones de corcho de vino y cava.

La experiencia en la DOP Cava contó con la visita de enclaves tan conocidos como Caves Llopart o la bodega Can Ràfols dels Caus. En ellas se realizaron catas y workshops para introducirse de lleno en el mundo del cava con los cinco sentidos.

De la misma manera, otros cinco creativos gráficos pudieron estimular su inspiración en la DOCa Rioja visitando bodegas tan reconocidas como Campo Viejo, Contino, Viña Real y Marqués de Riscal.

CUENTA ATRÁS PARA EL DISEÑO GANADOR

Los diez diseñadores seleccionados tienen hasta el próximo 6 de julio para poder trabajar en sus propuestas de diseño sobre tapón de corcho -cava o vino-.

Una vez concluido el plazo de entrega, los diseños se publicarán en los perfiles de Instagram, Facebook y Twitter de Iniciativa CORK. El número de likes que obtenga cada proyecto en ambas cuentas supondrá un 50% de la valoración final. El 50% restante será decidido a través de la votación del jurado de expertos de Iniciativa CORK, de la DOP Cava y de la DOCa Rioja, que tendrá en cuenta la creatividad, el carácter disruptivo, la viabilidad y la aportación de nuevos puntos de vista.

De esta forma saldrán elegidos dos ganadores, uno por la categoría de tapón de corcho de vino y otro por la categoría de tapón de corcho de cava.

La ceremonia de entrega de ambos premios tendrá lugar en la edición de este año de los Premios Gla d'Or, cena de gala anual organizada por AECORK el 13 de julio en Mas Marroch, espacio de eventos de El Celler de Can Roca, en Vilablareix (Girona).

Los cinco diseñadores participantes en EnoDesign Experience en la categoría de diseño sobre tapón de corcho para cava son Albert Virgili, Carles Sala (Bulldog Studio), Judith Antolín (Judith Antolín Studio), Julián Giménez y Robertson Callum.Por parte del diseño sobre tapón de corcho para vino, los seleccionados son Beatriz Ortega (IMBO Design), Mique (estudio Mique), Óscar Ortega (estudio MásTres), Pablo Ferrer (Mola Studio) y Vicente Fernández (estudio Imaxinemos).

EL TAPÓN DE CORCHO, UN VALOR SEGURO

El carácter natural, biodegradable y 100% reciclable convierten al corcho en un material netamente sostenible, atributos que hacen del tapón de corcho ser la opción de cierre preferida por los españoles para vinos y cavas. Así lo demostró el estudio La percepción de los españoles ante los diferentes tipos de cierre elaborado por Iniciativa CORK, según el cual el 95% de los españoles elige el tapón de corcho mejor cierre para vinos y cavas. Además, en términos de calidad, el 83% de los españoles asocia el tapón de corcho con un vino de alta calidad, cifra que roza el 100% en la franja de calidad media y alta.

Además, no solo el consumidor elige tapón de corcho, sino que los propios bodegueros también apuestan por ese tipo de cierre. El tapón de corcho influye en la vinificación de los vinos y mejora las propiedades organolépticas de los mismos, permitiendo que los caldos estén en continua evolución. Asimismo, el corcho contribuye a la evolución positiva de los taninos, la mejora del sabor en boca, el redondeo del cuerpo del vino o la eliminación de los aromas reductivos, entre otros.

"Desde Iniciativa Cork estamos orgullosos de la gran acogida que está teniendo la I edición de EnoDesign Experience. Con este concurso queremos reivindicar que además de ser el tapón de corcho natural el mejor cierre para vinos y cavas, también es un lienzo comunicativo en el que los diseñadores y bodegueros pueden despertar emociones en los consumidores en uno de los momentos más importantes, justo cuando se descorcha una botella de vino o cava", comenta Joan Puig, Presidente de la AECORK y portavoz de la Iniciativa Cork España.