

En el marco del proyecto *Territorios Corcheros*, cofinanciado por:



## ACCIONES REALIZADAS EN 2012

### EDICIÓN DE MATERIAL INFORMATIVO Y PROMOCIONAL

Este último año, RETECORK ha seguido trabajando en la edición y actualización constante del material vinculado a la Red, a las campañas de promoción a favor del tapón de corcho, a la exposición itinerante y catálogo *Paisaje Corchero. Mediterráneo. Diverso*, la publicación *CorkLab, experiencias en diseño y arquitectura con corcho*, la creación de un manual de buenas prácticas de creación de producto turístico relacionado con el patrimonio corchero y la propia página web.

Todo el material ha podido realizarse a través del proyecto *Territorios Corcheros*, cofinanciado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y el FEADER.

El material informativo y promocional de la Red puede consultarse y descargarse en la sección [Publicaciones](#) de la página web. No obstante, por ser materiales creados durante la anualidad 2012, destacar:

- **Publicación *CorkLab 2011***

Creada como herramienta de difusión del taller formativo sobre corcho y los resultados de su primera edición.



# CorkLab

Experiencias en diseño y arquitectura con corcho Experiences in design and architecture using cork

Entidades organizadoras *Organising institutions*

**RETECORK**  
RED EUROPEA DE TERRITORIOS CORCHEROS

**ELISAVA**  
Escuela Superior de Diseño  
e Ingeniería de Barcelona

En el marco del Proyecto "Territorios Corcheros"  
*In the framework of the Cork Territories Project*

Con la colaboración de *In collaboration with*



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



FEADER

**CX CatalunyaCaixa  
Obra Social**

Entidades implicadas  
*Agencies involved*



**aecork**  
Asociació d'Empresaris Surores de Catalunya

CONSORCI FORESTAL DE CATALUNYA

**INSTITUT CATALÀ DEL SURO**



MUSEU DEL SURO DE PALAFRUGELL  
MUSEU DE LA CIÈNCIA I EN LA DIVERSITAT CATALUNYA

Comunicación  
*Communication*

• **Bingo!**

## SUMARIO CONTENTS

4	<b>Realidad viva</b> A Living Reality	27	<b>¿Por qué CorkLab?</b> Why CorkLab?
8	<b>Compromiso</b> Commitment	30	<b>Eco-innovación en el producto</b> Eco-innovation in Products
11	<b>Patrimonio, tradición y conservación</b> Heritage, Tradition and Conservation	32	<b>Objetos que cuentan una historia</b> Objects that Tell Stories
15	<b>El alcornocal</b> The Cork Oak Forest	34	<b>Desmaterializar para materializar</b> Dematerialise to Materialise
19	<b>Industria y usos</b> Industry and Uses	36	<b>Proyectos</b> Projects
23	<b>Propiedades</b> Properties	66	<b>Galería de fotos</b> Photo Gallery
		72	<b>Agradecimientos</b> Acknowledgements

- **Folleto divulgativo sobre el corcho, desde el árbol hasta el producto final del tapón.**

Material solicitado e ideado por el Museo de Identidad del Corcho y el Centro de Interpretación Alas para poder proporcionar, en español e inglés, a los visitantes de los centros material que complete la información que se recibe mediante las visitas.



Todo el corcho que no sirva para hacer un tapón natural y los restos del proceso de obtención del mismo pasarán a los molinos donde se triturarán en distintos grosores para la obtención de varios productos.

El más demandado es el **tapón de aglomerado**, pero no olvidemos las planchas de aislamiento para la construcción, así como para calzado, automoción, etc.

Para obtener un tapón de aglomerado, una vez molido el corcho, se seca, se mezcla con aglutinantes especiales y se hacen barras (extrusión), para después cortarlas y hacerlas tapón, o bien se hacen directamente por molde, con una máquina que va haciendo tapón a tapón.

Con este proceso se obtienen tapones de aglomerado ideales para vinos jóvenes y para el cava.

Las planchas de corcho natural delgadas pueden ser usadas para hacer **discos**. Estos discos son utilizados para ciertos tapones de aglomerado. Se pegan en los



extremos del tapón, para que sea el corcho natural el que esté en contacto con el líquido. Esto ocurre, por ejemplo, con los tapones de cava, en los cuales la mayor parte es de aglomerado y el final del tapón son dos discos de corcho natural. La forma de seta que vemos se origina cuando se mete el tapón en la botella debido a la presión.

#### A CADA TAPÓN SU VINO

**Natural:** vinos de excelente calidad, reservas y grandes reservas

**Natural o aglomerado con corona:** vinos de Jerez y similares, Whisky, Aceites, Ron, Brandy, Cognac, etc.

**Tapón técnico y multiplieza:** vinos jóvenes y crianzas

**Cava:** vinos espumosos, cava, champagne y sidra

**Agglomerado cilíndrico:** vino joven de rápido consumo

Nuestro agradecimiento por su colaboración a las empresas: Eurotapón Núñez, Natural Cork, Unicorn y Espor Taponera

Textos y fotos: Laura Brixedo y Susana Expósito

Museo del Corcho *alas*  
San Vicente de Alcántara Centro de Interpretación de la Bodega de San Pedro

## Del Alcornoque al tapón



Descubre el proceso de transformación



Ayuntamiento de SAN VICENTE DE ALCÁNTARA

**RETECORK**  
RED EUROPEA DE TERRITORIOS CORCHEROS

En el marco del proyecto Territorios Corcheros cofinanciado por:



### ¿POR QUÉ UN TAPÓN DE CORCHO?

El corcho es, en la actualidad, el mejor sistema para taponamiento de botellas gracias a sus incomparables peculiaridades. Su elasticidad, impermeabilidad e incorruptibilidad dejan que el vino respire pero no se oxide y ayuda a la conservación de todas las propiedades de éste.

Para fabricar un tapón de corcho no hace falta cortar el alcornoque, el árbol seguirá generando corcho tras su saca, con lo que contribuimos a la preservación del medio ambiente, conservando espacios naturales únicos en los cuales pueden habitar hasta más de 400 especies, entre animales y vegetales, de nuestros preciados bosques mediterráneos.

### INDUSTRIA DEL CORCHO

Actualmente, la preparación y transformación del corcho en tapón es la principal salida económica de este producto natural.



1.

**Descorche o saca del corcho:** Consiste en extraer el corcho del alcornoque. Sólo se puede hacer durante los meses de verano, que es cuando las células, aún no engrosadas, permiten una fácil separación del tronco.

El primer descorche se hace cuando el alcornoque tiene entre 25 o 30 años, o su tronco un grosor de 30 a 40 cm y no se suele sobrepasar el 1,30 m de altura de saca.

A este primer corcho se lo denomina **bornizo** y no tiene calidad suficiente para poder convertirse en tapón natural de una pieza, con lo que será llevado a moler (también lo usamos para hacer belenes en Navidad).

Ahora, cada 9 años, podremos sacar el corcho del alcornoque. La saca, para no dañar al árbol, sólo la pueden realizar obreros especializados llamados **sacoceros**. Utilizan el hacha corchera, aunque hoy en día existen máquinas manuales para descorchar. Van realizando cortes verticales y horizontales que ayudan a que se desprenda.

Después se acarrea el corcho en tractores para juntarlo en un mismo sitio, donde se apila, para que el camión lo lleve a la fábrica.

2.

#### Industria preparadora:

Una vez en la fábrica, el primer paso es el reposo en el patio al aire libre durante unos meses. A continuación, se cuece en una caldera a 100°C durante 90 minutos, sólo con agua, sin detergentes.

Este proceso hace que el corcho adquiera elasticidad y grosor y lo limpia de impurezas.

Ahora hay que recortar las partes más irregulares de la plancha con la cuchilla, los mismos obreros harán una clasificación por grosores y calidades.

Este es el primer paso para saber qué corcho va a poder transformarse en qué tipo de tapón.



3.

**Industria transformadora:** Para obtener el tapón natural de una pieza trabajamos con planchas de corcho natural.



Lo primero que se hace es un **rebaneo**, en el que se cortan las planchas en tiras llamadas **rebanadas**, que pasarán a una máquina perforadora la cual, mediante una gubia (cuchilla en forma de tubo), va perforando y empujando los tapones fuera de la rebanada.

Lo siguiente es el **desteñado**, donde se separan los tapones con grandes defectos y a continuación son escogidos por calidades.

Luego el tapón se va a una secadora, a un pulido y lijado para que todos sean uniformes, se lavan y suavizan con parafina especial para facilitar la introducción y descorche en la botella. Y como final, se marcará el tapón con el nombre de la bodega correspondiente.



- **Manual de buenas prácticas de creación de producto turístico relacionado con el patrimonio corchero.**

Considerando que el patrimonio natural y cultural asociado a la actividad corchera puede generar nuevas oportunidades de desarrollo del turismo activo si se configuran productos turísticos adaptados a la demanda potencial de países europeos emisores, se ha elaborado un manual de buenas prácticas, en español e inglés, que pretende convertirse en una guía de apoyo para los gestores turísticos locales (oficinas de turismo, áreas de promoción económica, empresas de alojamiento o de actividades recreativas en el medio natural, productores agroalimentarios, etc.) para que configuren ofertas para estos mercados.

## Creación de producto turístico en territorio corchero



## Índice

1. Hacia un turismo responsable Página 05
2. Situación del mercado turístico Página 07
3. Potencialidad de los territorios corcheros Página 15
4. Implicación de los diferentes actores Página 25
5. Crear producto Página 27
6. Comunicar Página 35
7. Recursos Página 39