

No âmbito do projeto *Territórios Corticeiros*, cofinanciado pelo:



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

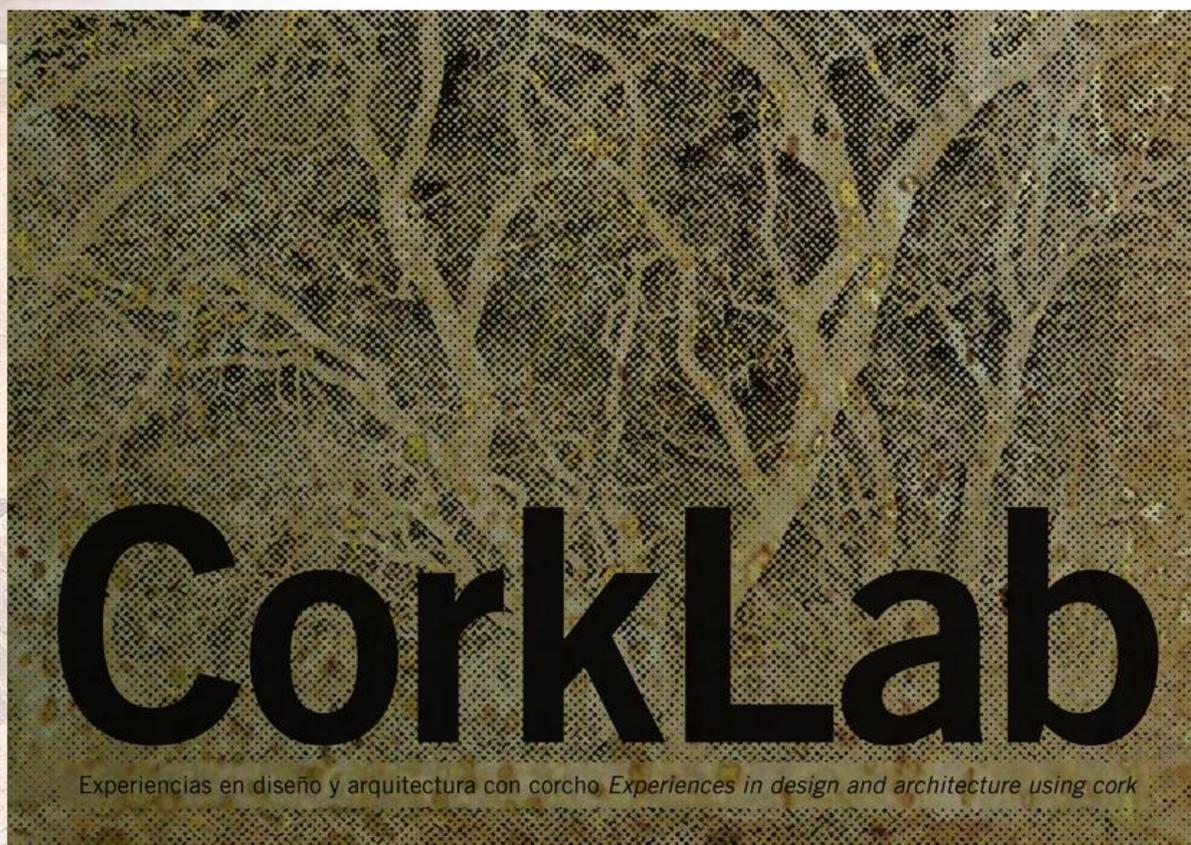
ACCÕES REALIZADAS ANO 2012

EDIÇÃO DE MATERIAL INFORMATIVO E PROMOCIONAL

Neste último ano, a RETECORK continuou a trabalhar na edição e atualização constante do material vinculado à Rede, às campanhas de promoção a favor da rolha de cortiça, à exposição itinerante e catálogo *Paisagem Corticeira. Mediterrânea. Diversa*, a publicação *CorkLab, experiências em design e arquitetura com cortiça* e a própria página *web*.

Podem consultar este material na secção Publicações.

- **Publicação *CorkLab 2011***



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
Associació d'Empresaris Sureds
de Catalunya



CONSORCI FORESTAL
DE CATALUNYA



INSITUT
CATALÀ
DEL SURO



MUSEU DEL
SURO DE
PALAFRUGELL
MUSEU DE LA CIÈNCIA
I DE LA TÈCNICA DE CATALUNYA

Comunicación
Communication

• **Bingo!**

SUMARIO CONTENTS

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

- **Folheto, do montado hasta rolha da cortiça.**



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 multipieza: 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 Nuñez, Natural Cork, Unicorn y Espor Taponera

Textos y fotos: Laura Brixedo y Susana Expósito

Museo del **Corcho** *calas*
San Vicente de Alcántara Centro de Investigación en la Tierra de San Pedro del Puerto de Alcántara

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 preclados **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.



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 gubla (cuchilla en forma de tubo), va perforando y empujando los tapones fuera de la rebanada.

Lo siguiente es el **desleñado**, 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 *Criação de produto turístico em território corticeiro.***

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 38