

La demanda de chinos y rusos hace escasear el corcho natural y dispara su precio

El productor sierense Jaime García asegura que la irrupción extranjera en el mercado no amenaza a la industria sidrera, que usa otro tipo de tapón

Granda (Siero),

Mariola MENÉNDEZ

La entrada de los chinos y rusos en el mercado de los corchos ha revolucionado el sector en la última década. Lo confirma el empresario sierense Jaime García Roza, gerente de una de las principales distribuidoras en Asturias, que se ubica en Granda (Siero). Según sus datos, sólo China demanda 2.000 millones al año, lo que representa casi el 10% de los que se venden en el mundo, donde al año se corchan 20.000 millones de botellas.

Esto se traduce en una ligera subida de los precios al haber más demanda y que empiezan a escasear los corchos naturales —considerados los de más calidad y principalmente usados para el vino— y los granos buenos para producir los de aglomerado, estos últimos para la industria sidrera. No obstante, Jaime García asegura que en Asturias la demanda está cubierta. El sector de la sidra acapara el 90% de los tapones en la región; el resto va para la industria del vino. “China y Rusia eran países que trabajaban mucho los graneles —el vino y las bebidas en general—, pero en los últimos diez años empezaron a embotellar”, explica García sobre su irrupción repentina en el mercado.

El 80% del corcho que se produce en el mundo sale de los alcornoques de España y Portugal. El resto, procede del norte de África —Marruecos y Argelia— y de Cerdeña (Italia). Son árboles que se dan sólo en el Mediterráneo occidental, destaca Jaime García, y son de crecimiento lento. Desarrollan la corteza de forma amplia y al año crece entre medio y un centímetro, explica.

Y, en tiempo, ¿cuánto supone? García indica que al alcornoque se le hacen dos cortes. El primero, cuando tiene quince años de vida y después, cada nueve o diez años. “Pero el primer corcho que vale lo consigues de la corteza que sale después de 40 años. Es decir, después de 15 años y el tercer descorte”, argumenta. Es un árbol que produce una media de 200 años, aunque algunos llegan hasta los 300. Cuando se saca la plancha del árbol tiene que airear unos cinco años.

La cuestión es que el corcho se produce en una zona muy concreta y reducida para abastecer al resto del mundo. “La demanda de tapón es considerable”, insiste. Y más desde que chinos y rusos empezaron a embotellar bebidas.

¿Cómo afecta este incremento de la demanda a la industria sidrera? “En la sidra no tenemos problemas porque el tapón natural, que es el virgen, es el más demandado. Hay poca cantidad y es el tipo de corcho que demandan las bodegas de vino”, explica. También es más caro y el sector vinícola, que trabaja con már-



Jaime García, tras un montón de corchos. | MARIOLA MENÉNDEZ

genes de negocio más amplios que los de la sidra, se lo puede permitir. Al escasear el natural, los sobrantes de obtener este tipo de corchos, se trocean para obtener grano. Éste se mezcla con colas y se obtiene el tapón de aglomerado, del que hay distintos tipos y formas de elaborarlo. “El problema es encontrar grano en condiciones para hacer un buen tapón aglomerado”, destaca Jaime García.

El precio de mil corchos naturales ronda los 300 euros, mientras que la misma cantidad de aglomerado oscila entre los 20 y

60 euros, dependiendo del tipo que sea. “El problema es encontrar grano de calidad”, insiste.

Y, ¿qué cualidades ha de tener un buen tapón? Jaime García responde: “recuperar bien, que en poco tiempo tras corchar, consiga llegar al tamaño original o al 95% del que tenía antes”. De no ser el natural, recomienda el de microgranulado, fabricado por el sistema de moldación. Es decir, que los tapones que realizan en moldes individuales.

“Consigue recuperar tanto a lo alto como a lo ancho en la botella”, resalta. Es importante por-

que “la principal característica de un tapón es que selle herméticamente la botella”.

Ante la escasez de corchos, hubo intentos por buscar otros materiales como silicona o plástico y de rosca. Pero, “la tendencia es volver al de corcho. Los otros están en retroceso porque dan problemas”, argumenta el empresario sierense.

Para él, el presente y el futuro de este negocio está en el tapón de grano fino y de moldación, principalmente para la sidra, pues teniendo en cuenta el precio al que se comercializa, “ha de ser barato”. Aunque el natural es el de mayor calidad, es demasiado caro para los márgenes en los que se mueve la bebida asturiana, de ahí que quede principalmente para el sector del vino.

No obstante, aunque rusos y, principalmente, chinos hayan entrado de lleno en el mercado del corcho, demandando tapones para sus 2.000 millones de botellas al año, Jaime García Roza insiste en que el mercado de la sidra está cubierto. En cifras, el 80% de los más vendidos son de aglomerado y el 20, de microaglomerado, que también es más caro que el primero, aunque de mejor calidad.

El 80% de la producción de corcho sale de los alcornoques que se cultivan en Portugal, Andalucía y Extremadura. Aquí se concentra la explotación de la valiosa corteza de este árbol. Aunque en Asturias también se da. Jaime García, precisamente tiene plantado un alcornoque delante de su nave, en el polígono Les Peñes de Granda (Siero) y ya supera en altura a la edificación. Por lo que parece que el clima del Principado le sienta bien. Pero “en Asturias no se da porque tiene que cultivarse en grandes extensiones, en latifundios”. No es rentable su cultivo en los minifundios de la región. De estos árboles, destaca que “son grandes consumidores de CO₂ y es una industria poco contaminante”.

En la sidra casera no hay que escatimar nunca en el corcho, y mejor microgranulado

Granda (Siero),

Mariola MENÉNDEZ

“Es importantísimo usar un buen corcho”, destaca Jaime García Roza, gerente de una distribuidora de tapones y corchos asentada en Granda (Siero). Agrega que es clave, “sobre todo, en la sidra de casa porque la industrial se corcha hoy y mañana se vende”. Pero la que se suele elaborar en familia se consume bastante tiempo después de embotellar. Incluso, muchos mallan cada dos años, coincidiendo con el año de manzana. Por lo que tiene claro que los llagareros de casa “no deben escatimar nunca en el tapón”, recalca García.

Aconseja que si la sidra va a estar más de seis meses embotellada, lo recomendable es optar por un corcho microgranulado “para evitar problemas de TCA”, que es una bacteria contaminante que proli-

fera en ambientes húmedos, explica Jaime García. El empresario se decanta por este tipo de tapones porque cierra mejor la botella y se garantiza aún más el sellado.

A la hora de corchar, el distribuidor sierense recomienda no tumbar las botellas antes de que pasen doce horas después de poner el corcho “para dar tiempo a que éste recupere” y se ajuste bien. Otro consejo: “nunca almacenar la sidra con más de veinte grados de temperatura para que no salte el corcho”, como ocurre en muchas ocasiones. Lo ideal es conservar la bebida en un ambiente que oscile entre los doce y los trece grados.

En Asturias, la industria sidrera es la que acapara la mayor parte de las ventas de corchos, pues supone el 90% del total. El 10% restante es para el sector vinícola, bastante más escaso en la región.

Isidro Caballero y Manuel Paz, “Asturianos de braveza” en La Fresneda

El colectivo Yumper destaca la dedicación de los galardonados en el ámbito de la cultura

La Fresneda (Siero),

Lucas BLANCO

El presidente de la asociación “Pico Peñamellera” y promotor del Museo de los Bolos de Panes, Isidro Caballero, y el director de la Orquesta de Cámara de Siero (OCAS), Manuel Paz, reciben el viernes que viene en el centro cultural de La Fresneda los premios “Asturianos de braveza” que cada año concede el colectivo cultural Yumper.

Esta asociación con sede en Siero y orientada a la defensa de los valores humanos quiere de esta manera premiar la contribución de Caballero a la difusión de la cultura asturiana y concretamente de los bolos, así como el papel desempeñado por Manuel Paz al frente de una OCAS que ha ganado popularidad internacional bajo su batuta tanto en el plano estrictamente cultural como en el social, a través de varias iniciativas solidarias.

El acto de entrega tendrá lugar a partir de las siete de la tarde del próximo viernes y estará presidido por el alcalde de Siero, el socialista Ángel García, que junto a los dirigentes del colectivo se encargarán de repasar la trayectoria de los galardonados así como de hacerles entrega de recuerdos conmemorativos de sus distinciones.

Estos premios nacieron en el año 2010 y desde entonces cuentan en su palmarés con más de una docena de nombres destacados en diferentes disciplinas. La primera en ser distinguida fue la escritora cubana afincada en Asturias, Aida Elisabeth Falcón Montes, a la que hay que sumar otros premiados como Luis Loria, José María Naveiras “Pepe el ferreiro”. El año pasado los premios recayeron en el escultor Herminio Álvarez y la asociación Fraternidad, de ayuda a discapacitados.

Mercado de terneros de cría

Jueves, 12 de enero de 2017

TERNEROS DE 1-3 SEMANAS

DESCRIPCIÓN	PRECIO MÍN.	FRECUENTE	MÁX.
Asturiana (ud.)	145	195	230
Frisona (ud.)	40	75	105
Mestizos (ud.)	100	150	190
Azul belga (ud.)	215	245	300

TERNEROS DE 1-3 SEMANAS

Asturiana (ud.)	180	240	290
Frisona (ud.)	50	90	145
Mestizos (ud.)	155	195	270
Azul belga (ud.)	245	345	455

Fuente: Mercado de ganado de Pola de Siero.