

Un tap de Francisco Oller en un xampany francès del 1918

La troballa s'ha fet en el marc d'un tast a la Xampanya i tapava una ampolla de Bollinger

L'empresa de Cassà de la Selva, dóna feina a 140 persones i exporta el 75% de la seva producció



Uns taps elaborats per Francisco Oller preservaven ampolles de Champagne Bollinger de 1918. Foto: MANEL LLADÓ.

Un tap de l'empresa Francisco Oller de Cassà de la Selva que preservava el contingut d'una ampolla de Champagne Bollinger del 1918 es va localitzar fa un parell de setmanes en una degustació internacional que es va fer a la Xampanya. L'empresa també té constància que aquell mateix dia es va degustar una ampolla del 1830 i tot i que el tap també era d'Oller aquest "no és del 1830 perquè es va canviar uns anys més tard".

Dins la col·lecció facilitada per la Maison Bollinger hi ha també taps del 1946 i el 1954, entre altres. "El fet d'obrir una ampolla i veure que

sota la xapa hi apareix el nom d'Oller ens ha satisfet molt", va explicar ahir el director general de l'empresa, Joan Puig, que va assegurar que aquest tipus de troballa "reafirma el compromís que des dels nostres inicis hem mantingut amb la qualitat en l'elaboració dels taps". Per Puig és molt important mantenir els vincles d'amistat amb Bollinger atesa la seva fama internacional.

El director general d'Oller va reiterar que "sens dubte el mètode tradicional està contrastat com el millor per preservar les qualitats dels espumosos davant d'altres noves modalitats sintètiques i de dubtosa fiabilitat".

Per la seva banda, el mestre surer artesà Eduard Mestres, únic "mestre" artesà de Catalunya reconegut per la Generalitat, va destacar que el mètode d'elaboració dels taps del 1830 és molt similar als d'ara. "Era un tap d'una sola peça amb suro natural extremadament bo i avui Francisco Oller elabora aquest mateix tap però en fa una producció limitada d'uns 60.000 al món per a xampany i caves d'alta qualitat", assegura Mestres.

Oller, que l'any vinent farà 125 anys d'història, disposa de plantes de producció a Cassà de la Selva, on es du a terme el procés complet de fabricació i amb capacitat per produir 280 milions d'unitats l'any; a Reims (França), especialitzada en gammes altes, i a Extremadura, especialitzada en taps per a caves, xampany i espumosos.

Amb una facturació de més de 24 milions d'euros, l'empresa exporta el 75% de la seva producció principalment als EUA, l'Argentina, Austràlia, Alemanya, França, Suïssa, Argentina i Itàlia. Aquest percentatge, però, podria créixer en els pròxims tres anys després del desembarcament que ha fet a diversos països asiàtics (l'Índia, Turquia, la Xina o Indonèsia).

L'empresa dóna feina a 140 persones, un centenar de les quals treballen a l'empresa de Cassà de la Selva.

Francisco Oller aposta també per la innovació. "En aquests moments tenim en marxa vuit projectes, dos dels quals finançats pel CSIC i el Cedeti per trencar el mite que el tap de suro només serveix per tapar i transportar el vi i que es converteixi en un element enològic de l'evolució del vi", afirma, i assegura que analitzen les

transferències d'oxigen entre l'interior i l'exterior de l'ampolla amb l'objectiu “d'elaborar un tap que sigui capaç d'interaccionar amb el vi per millorar el seu bouquet i el seu gust”.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 26-07-2016 Pàgina 9

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/990839-un-tap-de-francisco-oller-en-un-xampany-frances-del-1918.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui