

# Oller localitza un tap del 1918 en una ampolla de xampany

**La col·lecció, facilitada per la Maison Bollinger, també disposa de taps del 1946 al 1954**

27.07.2016 | 07:22

CASSÀ DE LA SELVA | DDG L'empresa Francisco Oller de Cassà de la Selva va presentar ahir una col·lecció de taps de suro de prop de 100 anys d'antiguitat amb una preuada peça datada de 1918. Dins la col·lecció, facilitada per la Maison Bollinger de la Xampanya, hi ha també taps de 1946 i 1954 entre d'altres. Tots els taps presentats van ser fabricats per Oller, empresa familiar que l'any vinent arribarà als 125 anys d'història. El tap, segons va explicar el mestre surer artesà Eduard Mestres, únic "Mestre" artesà de Catalunya reconegut per la Generalitat, està en molt bon estat donada la seva antiguitat i va destacar que el mètode d'elaboració és molt similar al que actualment encara utilitza Oller en la fabricació artesanal de certes peces selectes i de qualitat.

Per la seva banda, el director general d'Oller, Joan Puig, va destacar que és un honor per a l'empresa aquest tipus de troballa, ja que "reafirma el compromís que des dels nostres inicis hem mantingut amb la qualitat en l'elaboració dels taps". Per a Puig és molt important mantenir els vincles d'amistat amb Bollinger donada la seva reputada fama internacional. Tanmateix, el director general va reconèixer que des dels inicis de la Maison Bollinger ha confiat en els taps d'Oller pels seus productes més exclusius.

D'altra banda, Joan Puig va reiterar que "sens dubte el mètode tradicional està contrastat com el millor per preservar les qualitats dels escumosos davant d'altres noves modalitats sintètiques i de dubtosa fiabilitat".

La presentació va finalitzar amb la visita a les instal·lacions on es va poder veure, entre d'altres, la Jérôme, la primera màquina que utilitza tecnologia de raig X, usada habitualment en la indústria farmacèutica, que realitza una radiografia del suro que permet detectar-ne les imperfeccions internes (sovint invisibles a l'ull humà o a la tecnologia de visió superficial) destriant aquells que podrien esdevenir un problema a l'hora de la correcta preservació del líquid embotellat. Els taps de suro que es van presentar ahir s'exposaran en una vitrina central a les instal·lacions de la fàbrica de Cassà de la Selva.

## **Una planta històrica**

L'empresa de Francisco Oller, que l'any vinent farà 125 anys d'història, compta amb tres plantes de producció. Una d'elles està ubicada a Cassà de la Selva, en la qual es realitza el procés complet de fabricació i amb una capacitat per a 280 milions d'unitats per any. La segona es troba a Reims (França), més especialitzada en gammes altes, i finalment se'n pot trobar una tercera a Extremadura.

Oller és una empresa especialitzada en taps per a caves, champagnes i escumosos. Les exportacions es destinen principalment a EUA, Argentina, Austràlia, Alemanya, França, Suïssa, Argentina i Itàlia i suposen al voltant del 70% de les seves vendes. Aquest percentatge podria créixer en els propers anys després del desembarcament realitzat a diversos països asiàtics com l'Índia, Turquia, la Xina o bé Indonèsia.

Actualment l'empresa de Cassà de la Selva compta amb una facturació de més de 24 milions d'euros per any, i es pot considerar que té un 12% de la quota del mercat total en aquest sector.



Eduard Mestres i Joan Puig, durant la presentació d'ahir · Francisco Oller

Publicat a: Diari de Girona

Font del document: <http://www.diaridegirona.cat/economia/2016/07/26/oller-localitza-tap-del-1918/795860.html>