



L'estrella als taps

L'estrella identificativa del mètode tradicional del xampany és una estrella fugaç de cinc puntes. La família de Domingo Serra sempre ha sostingut que l'origen d'aquesta marca, en el xampany francès, és el nom de l'esposa de Domingo Serra: l'Estrella Soler Riera.

Vins escumosos	Marca
Mètode tradicional CAVA	El tap de suro marcat amb una estrella de quatre puntes. 
Mètode tradicional XAMPANY	El tap de suro marcat amb una estrella de cinc puntes. 

L'anècdota

Durant les estades de Louis Oller a Cassà, quan exercia de director general, acostumava a situar-se a la porta de la fàbrica a les vuit del matí i a les dues de la tarda –atès que el matí es plegava a les dotze per anar a dinar– per controlar la puntualitat del personal.

Un dia, una treballadora va arribar a dos quarts de tres. El senyor Louis va considerar que arribava mitja hora tard i la va acomiadar amb efectes immediats per manca de puntualitat. L'empleada no va dir res i va marxar a casa seva plorant. En explicar el senyor Louis el que havia passat a l'encarregat, aquest li va aclarir que aquella senyora era la responsable d'enfornar els taps i que sempre plegava mitja hora més tard per aquesta raó, a dos quarts d'una.

Immediatament, el senyor Louis va agafar el seu Citroën 'Tauró' i es va fer acompanyar fins a casa de l'empleada acomiadada. Li va demanar disculpes i li va preguntar que tornés a la fàbrica. Sembla que va compensar la mala estona passada amb una gratificació.

Pere Xifra Ponce (Anglès, 1920-Cassà, 1981)

Pere Xifra Ponce va modificar i introduir les màquines de fer barres de suro per extrusió, invent dels EUA. Va dissenyar un sistema integrat en un bloc d'alumini, en el qual incorporà les resistències i el control de temperatura. Les màquines eren de 40 tubs, 20 per cada costat.

Per servir els seus clients, va muntar, amb un químic de plantilla, un laboratori per poder subministrar la cola juntament amb les màquines. La cola primer era d'urea-formol i melamines, làtex de Malàisia i poliuretans; també va incorporar la parafina en la barreja i va fer les primeres proves amb silicones. El seu gran invent en el camp de la mecànica va ser la politja monobloc.



LA XIFRA

18.300.000 taps

L'any 1957, Francisco Oller va exportar a la Xampanya 18.300.000 taps, cosa que representava un 25 % del tapament de la regió francesa en aquells moments. Aquesta xifra és impensable avui dia, donada la diversificació de productors de taps de xampany catalans i portuguesos.

Per saber-ne més:

Francisco Oller: qualitat de líder. Pere Sala i Jaume Nadal. F. Oller SA, 2013.

Industrials i tapers del segle XVIII al XX.

Joaquim Alvarado i Costa. Palahí, 2005.

Historia del Gremio Corchero. Ramiro Medir Jofra. Editorial Alhambra, 1953.

El suro: què és, per a què serveix. Pere Pla Casadevall. UPB, 1976.

Tecnologia del Corcho. Andrés Remacha Gate. Vision Libros, 2008.

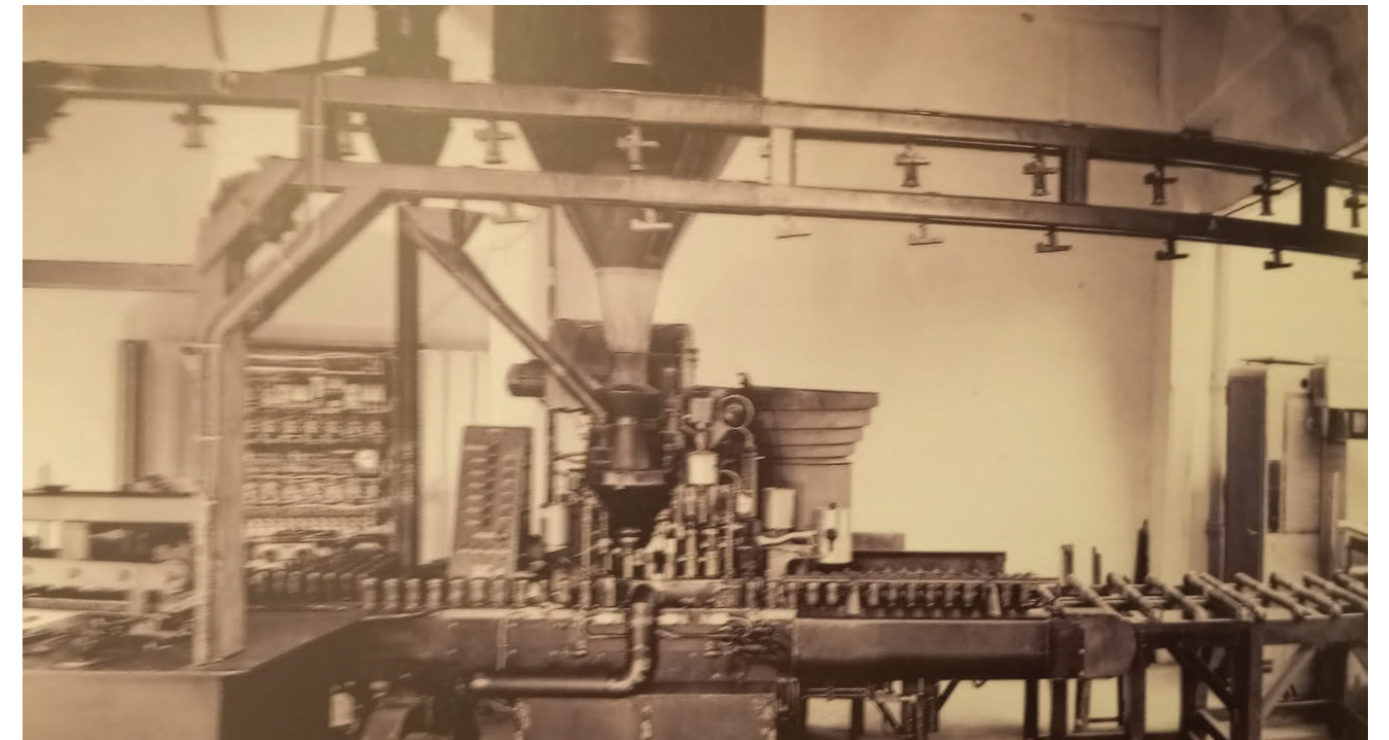
Il Tappo di Sughero. Osvaldo Colagrande. Chiriotti Editori, 1996.

Més informació a: www.greccassa.cat

DESCOBRIM CASSÀ

GREC > GRUP DE RECERCA I ESTUDIS CASSANENCS

JUNY 2026 **28** COORDINACIÓ: EDUARD MESTRES



Màquina de compressió unitària d'alta freqüència; Reims, juny de 1964.

Innovacions cassanenques al món del suro

Cassà de la Selva és un municipi que històricament ha sabut fer del suro molt més que una activitat econòmica. S'hi ha construït una cultura de treball basada en el coneixement, la qualitat i una forta vinculació amb l'ofici, amb la seva gent i amb una identitat forjada al llarg del temps.

Des d'aquí han sorgit aportacions que han contribuït de manera decisiva a l'evolució del sector a escala mundial. Les pàgines d'aquest número en són una bona mostra: trajectòries definides per l'enginy, la capacitat d'observar i la voluntat constant de millorar processos, materials i productes. Però, més enllà de les fites, el que defineix Cassà és aquesta capacitat d'innovar sense perdre l'arrel.

Aquest esperit continua viu en les noves generacions. En un moment de profunda transformació del sector del vi cap al valor i la qualitat, el suro hi té un paper

central: sosté el paisatge que el fa possible. Paisatge que tapa paisatge.

Al mateix temps, el sector continua explorant noves vies de valor en l'àmbit d'aplicacions complementàries –especialment en la construcció, però també en camps com la cosmètica o les solucions vinculades a la descarbonització–, ampliant així el potencial d'un material que manté intacte el seu vincle amb l'origen. En aquest procés, el paper d'estructures com l'Institut Català del Suro és clau per acompanyar el sector i connectar talent, coneixement i innovació.

És en aquesta continuïtat, entre ofici i futur, on Cassà es reafirma. I és aquí on es fa evident que pocs territoris al món fan bategar la cultura surera amb aquesta força.

Alba Bancells

Directora de l'Institut Català del Suro

DESCOBRIM CASSÀ

GREC > GRUP DE RECERCA I ESTUDIS CASSANENCS

NÚMERO 28

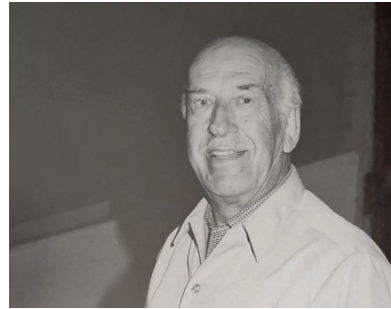
Equip de redacció: Grup de Recerca i Estudis Cassanencs i signants dels articles d'aquest número.

D'aquest número: Coordinació: Eduard Mestres Rodà

Maquetació: J. C. Codolà / Revisió lingüística: Carme Xifre

Col·laboració: Arxiu Municipal de Cassà de la Selva, Editora Cassanenca i Editorial Gavarres / Impressió: Ducform.

Aportacions cassanenques a la manufactura del suro



Modest Sabaté, taper... i també polític, periodista i escriptor

A més de ser un gran industrial, que el seu net Patrick defineix com una persona "amb una gran capacitat de treball, un excel·lent gestor i una gran intel·ligència per desenvolupar els negocis", Modest Sabaté va ser un ferm defensor de la llengua i la cultura catalanes i un notable periodista que també va conrear la literatura, escrivint peces teatrals, novel·les i contes infantils. Com a polític, Sabaté va ser un dels impulsors de la Lliga, tant com a redactor de La Veu de Catalunya com després a l'exili, reeditant-la a Perpinyà a inicis dels anys quaranta. Els seus contactes a l'exili el van fer gran amic de Josep Tarradellas, amb qui, malgrat discrepàncies polítiques, va mantenir una relació d'amistat i solidaritat que el portà a defensar el seu retorn a Catalunya. Tot i treballar des de jove a Barcelona, sempre va recordar els seus orígens cassanencs i en l'Àlbum Meravella defensava que "si una població cal esmentar en aquesta comarca que exerceixi aquelles funcions (capital de la Selva) és, sens dubte, Cassà de la Selva"; també va col·laborar en la revista Horitzó i en el programa de la Festa Major de 1933 va escriure un article —premonitori del seu futur professional— sobre la crisi de la indústria del suro. Un dels seus textos a Horitzó, defensant el reconeixement a Xavier Carbó Maymí, va ser determinant perquè el 1934 Cassà dediqués un carrer al poeta.



Estand promocional de Domingo Serra; Fira de Barcelona, 1930.

INVENT I INNOVACIÓ

JOSEP SERRA CARBÓ (1857-1940) Inventor i savi
DOMINGO SERRA SMANDIA (1902-1983) Geni innovador

Un dels grans homes amb èxit que ha tingut Cassà és **Josep Serra i Carbó**. Neix a Mataró perquè el seu pare s'hi havia traslladat per qüestions de feina; el seu avi era originari del petit nucli de Santa Àgata a Santa Pellaia. Va dirigir les fàbriques de gluten pur de Viñas i Sarrià i de Magí Quer de Barcelona; aquesta experiència amb el gluten serà decisiva anys més tard per al seu èxit en l'aglutinant per al suro. Per a Cassà, la importància del personatge comença l'any 1902, quan es trasllada al nostre poble, on va ser testimoni de la gran quantitat de deixalles de suro que generava la fabricació de taps. Observador agut, perspicaç i químic autodidacte, Serra no va tardar a agafar unes deixalles de suro «barrina» per triturar-les i transformar-les en granulat. Per aglomerar el granulat de suro, inventa una fórmula a partir d'una dissolució de gluten i glicerina; la massa obtinguda tenia una gran capacitat reexpansiva, imprescindible per a la correcta hermeticitat en el tapament de begudes. Patenta a Barcelona el seu invent.

L'invent de l'aglomerant (cola) de Josep Serra permetia la fabricació de discs de suro aglomerat per al tap corona (la xapa de les cerveses, Coca-Cola, etc.). El tap corona havia estat patentat el 1891 als EUA; com a disc interior s'utilitzava suro natural, amb un elevat preu i una producció limitada. És aquí on l'invent d'en Serra triomfa. Davant d'aquesta innovació, el fabricant més gran del món de taps corona del moment, Crown Cork & Seal, no dubta a anar-lo a buscar i a comprar-li la patent, i a traslladar-lo a Baltimore, cosa que feu entre 1906 i 1911. Els americans van patentar la fórmula de l'aglomerant per al suro amb el nom de Serax.

Domingo Serra Smandia va passar la seva infantesa i formació inicial a Baltimore (EUA). Retorna a Cassà el 1911 i, al cap d'uns anys, juntament amb el seu pare, va constituir una empresa per fabricar taps de suro. A partir de 1929 agafa la direcció d'aquesta empresa. Innova en el procés de producció de suro aglomerat que aplica al tap de xampany: fa un tap amb un mànec de suro aglomerat més dos discos de suro natural. Aquesta composició es pot considerar el primer tap de xampany tal com el coneixem actualment; el seu enginy és fer un nou tap que és el que, d'una forma general, s'ha implantat a tot el món. El podem considerar l'inventor del tap de xampany tal com el coneixem avui.



Louis Oller i l'alcalde de Reims en la inauguració de la fàbrica; setembre de 1971.

TÈCNICA

LOUIS OLLER VIADER (Reims, 1899 – 1973)

El seu pare, Francisco Oller Martinell, va instal·lar-se a Reims el 1891, va crear la Maison Oller i va integrar-se a la societat francesa del moment. En Louis és un dels quatre fills de Francisco Oller i Joana Viader, juntament amb Angèle, Hélène i Yvonne. Inicia els estudis a Reims i, més tard, el batxillerat a Tolosa de Llenguadoc. Amb 16 anys tot i les excel·lents notes acadèmiques que el portaven a estudiar una carrera universitària, és reclamat pel seu pare per incorporar-se a l'empresa familiar.

Pare i fill eren de caràcter fort i els costava molt entendre's, així que el 1921 fa una estada a Cassà per dirigir la fàbrica Can Paró. Entre 1923 i 1926 desenvolupa un projecte empresarial a Portugal en la fabricació de taps per a vins tranquils, i finalment retorna a França a l'empresa familiar.

El juny de 1929 es casa amb Suzanne Chapuis a la catedral de Reims; ella era d'una família benestant de la ciutat, i queda segellat així l'arrelament francès d'en Louis. D'aquest matrimoni naixerà la seva única filla, Monique Oller Chapuis.

En Louis era intel·ligent, observador i estava dotat d'un gran sentit comercial. Persona de principis, idealista i gens materialista, era discret en el tracte i sensible. El seu perfeccionisme li impedia delegar massa responsabilitats, tot i que li agradava més governar que no pas manar. Entre 1941 i 1973 ostenta la direcció general de totes les fàbriques del Grup Oller, i és en aquest període que incorpora les noves tècniques de fabricació: primerament amb la incorporació de blocs, el 1960 de la mà de Lluís Rodà. Aquests blocs es llescaven i barrinaven a 33,3 mm per aconseguir la compressió lateral del mànec (cilindre de suro). Això els diferenciava dels de les màquines d'extrusió (màquines de fer botifarres de suro), en les quals la compressió és lineal, mentre que la compressió lateral és la ideal per a la bona estanqueïtat de l'embotellament.

Automatitza la fabricació de taps de 2 peces, reduint la mà d'obra, amb màquines dissenyades per ell mateix; la maquinària original era encarregada a Barcelona per evitar la còpia de la competència. Implanta la primera màquina de compressió unitària amb motlles foradats per a l'evaporació de l'aigua de les coles, amb assecatge d'alta freqüència (equivalent al microones actual), anticipant-se 30 anys a aquesta tècnica. En tots aquests processos incorpora nous tipus de cola amb la col·laboració del químic George Ulrici i la supervisió d'Antoni Tarrés Torras, farmacèutic i marit de la seva filla.

És ell qui dirigeix el mecànic de Reims Gabriel Thiérion per fabricar les primeres màquines encoladores per muntar els taps d'aglomerat més 2 o 3 discos. Aquest mateix mecànic és el que fabricarà més endavant les màquines emmotlladores de mànecs Thiérion. Els nous sistemes productius del tap de Xampanya, després seran seguits i imitats per les puixants empreses portugueses del sector surer.



El Grup Sabaté, al museu del suro de Morellàs i les Illes.

NOU PRODUCTE

MODEST SABATÉ PUIG (Cassà, 1909 – el Voló, 1986)

Neix a Cassà el 6 de maig de 1909; els seus pares, Salvador Sabaté i Dolors Puig, regentaven la fonda El Recreo de la plaça de la Coma. El pare i l'avi havien estat tapers, i aquesta circumstància faria que anys més tard aquell ambient surer fos la base del seu desenvolupament com a empresari.

En la dècada dels anys 20 del segle passat marxa a Barcelona, on es llicencia en Filosofia i Lletres per la Universitat de Barcelona, i s'incorpora als ambients intel·lectuals de la ciutat. Les seves inquietuds polítiques el porten a militar a La Lliga, Centre Nacionalista de Cambó, amb qui col·labora molt directament en l'àmbit polític, i en l'edició de la Bernat Metge en el literari.

El 1936 pren la determinació d'exiliar-se a França. El 1937 s'instal·la a Portvendres, lloc on arriba el suro algerià amb barcasses. Allà regenta diversos negocis fins que el 1945 crea al Voló la Companyia Sabaté per fabricar taps, aprofitant, de ben segur, l'experiència d'alguna manufactura ja existent en aquesta vila. Així doncs, arriba a la indústria surera per casualitat, perquè la seva vocació era el periodisme, la literatura i la política.

Com a empresari, va fer créixer aquella petita fàbrica de taps de suro al Voló que va esdevenir amb els anys la primera del sector a França i una de les més importants del món. Els anys 80, el Grup Sabaté té centralitzada la producció a Ceret, més dos altres centres de fabricació en sòl francès, més un a Rabat i un altre a San Vicente de Alcàntara.

És en la dècada dels anys 80 del segle passat quan comença a fer proves amb un nou tap, compost per un microgranulat de suro, aglutinant i microbombolles d'aire. Aquest nou producte, que inicialment genera molta reticència per part del sector surer, amb els anys s'implanta en la majoria dels vins no de guarda. El Grup Sabaté va registrar aquest nou producte, primer amb la marca ALTEC i més tard com a DIAM. Aquest nou tap està acaparant en gran mesura un percentatge de l'embotellament de vi i cava. Altres fabricants han imitat aquests taps amb petites modificacions.