

# EL SURO I EL CAVA



Generalitat de Catalunya  
Departament de Cultura

Recursos, tècniques i vinculacions

31 de març | 1 d'abril del 2016



4

JORNADA TÈCNICA

Fotografia: Triant "arandeles" per a taps de xampany a Manufacturas de Corcho SA. C. 1920. Fotografia d'Adolf Mas. Arxiu d'imatges del Museu del Suro de Palafrugell. Núm. 1825.

**EL SURO I EL CAVA** A partir del descobriment d'un tipus de vidre més resistent, apte per al transport, es va transformar la forma de comercialització de vins. De les bótes i els recipients ceràmics es va passar a les ampelles de vidre amb taps de suro. Tot i que el suro s'usava ja per tapar les àmfores i gerres a l'antiguitat clàssica, a principis del segle XVIII va començar una potent manufactura que posteriorment s'industrialitzà i ha arribat fins als nostres dies, deixant un patrimoni rellevant. Després d'una primera fase en què s'explotaren les suredes per exportar la primera matèria, la transformació del suro a Catalunya s'introduí des de França.

El model català estava molt relacionat amb el francès i es caracteritzava inicialment per estar especialitzat en l'aprofitament d'una matèria primera molt cara que servia per extreure'n els millors taps destinats a bons vins i xampanyans. Catalunya esdevingué ben aviat un dels territoris centrals a nivell mundial en la producció d'uns taps de qualitat, imprescindibles per a la comercialització del xampany. A la zona de la Champagne, els catalans primer hi venien taps, després s'hi van establir i també n'hi van fabricar. El contacte dels tapers catalans amb els fabricants de xampany va facilitar l'aprenentatge dels primers del mètode per a la seva producció.

El Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya (mNACTEC), el Museu del Suro de Palafrugell i Emovins organitzem aquesta jornada tècnica de dos dies, amb l'objectiu de donar a conèixer l'estreta relació i vinculació amb el suro que va comportar l'arribada a Catalunya d'un nou producte vitivinícola, originari de França, com va ser la producció del xampany, a partir d'una tradició manufacturera i industrial dels surers catalans.



## PROGRAMA

### Dijous, 31 de març

- 08.30 h. **Recepció dels assistents**
- 09.00 h. **Benvinguda i presentació**, a càrrec de Jusep M. Boya i Busquet, director general d'Arxius, Biblioteques, Museus i Patrimoni del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya; Jaume Perarnau i Llorens, director del Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya (mNACTEC); Guillem Genover i Ribas, regidor del Museu, Indústria i Sector surer de l'Ajuntament de Palafrugell, i Amadeu Aguado i Moreno, tinent d'alcalde de Cultura, Innovació i Projecte de la ciutat de l'Ajuntament de Terrassa.
- 09.15 h. **Bloc 1. El mercat francès del suro català. El cas del xampany**
- "La relació catalanofrancesa en el món surer. El cas de Reims", a càrrec de Gràcia Dorel-Ferré, doctora en Història (EHESP-Paris), presidenta de l'Association pour le Patrimoine Industriel de Champagne-Ardenne (APIC) i secretària de la secció agroalimentària de The International Committee for the Conservation of the Industrial Heritage (TICCIH).
  - "Martí Camà, la trajectòria exemplar d'un català del suro a la Champagne", a càrrec de Denis McKee, historiador i membre de l'APIC.
  - "Història de l'evolució en la fabricació dels taps de xampany i cava", a càrrec de Josep Espadale i Reballí, director del Museu del Suro de Palafrugell.
- 11.00 h. **Pausa - cafè**
- 11.15 h. **Bloc 2. Importar tecnologies: el xampany a Catalunya**
- "Pau Galí i l'elaboració del primer escumós a Terrassa", a càrrec de Joan Soler i Jiménez, director de l'Arxiu Històric de Terrassa - Arxiu Comarcal del Vallès Occidental.
  - "De la Champagne al Penedès", a càrrec de Jordi Melendo García, periodista i Ambassadeur du Champagne a l'Estat espanyol.
- 12.30 h. **Bloc 3. De què parlem? Terminologies i tecnologies**
- "Mètode ancestral, mètode tradicional i mètode Granvès, tres tecnologies i molts productes diferents", a càrrec d'Àngel Garcia i Petit, enòleg.
  - "Les noves tecnologies en la fabricació dels taps de cava", a càrrec de Joan Puig i Castro, president de l'Associació d'Empresaris Surers de Catalunya (AECORK) i director general de Francisco Oller, SA.
- 13.45 h. **Dinar (lliure)**
- 15.30 h. **Bloc 4. L'impacte d'una activitat industrial**
- "Les famílies del cava. El cas de Recaredo", a càrrec de Ton Mata i Moliner, enòleg i director de Caves Recaredo de Sant Sadurn d'Anoia.
  - "Quan en dèiem xampany", a càrrec de Rafel Nadal i Farreras, periodista i escriptor.
- 16.45 h. **Taula rodona. El llegat del suro: el sentit d'un patrimoni específic**
- Participants: Gràcia Dorel-Ferré, Josep Espadale, Rafel Nadal i Joan Soler. Moderador: Jaume Perarnau, director del mNACTEC.
- Aquesta taula rodona vol fer palès com el suro ha generat a Catalunya (especialment a l'Empordà i al Gironès, però també a La Selva i al Maresme) un model específic de desenvolupament industrial amb una gran transcendència econòmica, ecològica, tecnològica, social i cultural. Aquesta industrialització, inicialment vinculada a un tipus d'explotació forestal, amplia i complementa la visió d'una Catalunya essencialment tèxtil juntament amb altres experiències com el paper, la pell i la viticultura. I és aquí on cal veure el lligam i/o la incidència entre aquest món surer i l'arribada d'una nova i important font de producció a Catalunya, també lligada a la tradició rural, com ho és la de l'elaboració de vins escumosos, de xampany i de cava.
- Avui, aquesta indústria ha d'afrontar nous desafiaments: la competència d'altres materials i tècniques per fer els taps, el mercat de l'excel·lència, la sostenibilitat ambiental, el producte de proximitat, la irrupció d'altres productors, la fragmentació de la propietat forestal i la seva pressió social, etc. Tots aquests nous reptes s'han d'afrontar tenint en compte les necessitats i les singularitats del suro, un material natural i amb unes propietats físiques i químiques que el fan molt aprofitable i que es desenvolupa al seu propi ritme.

18.15 h. **Pràctica: Tast de caves, escumosos i xampany**

Històries i anècdotes del xampany, el cava i l'escumós. Tast dirigit per Jordi Melendo García.

### Divendres, 1 d'abril

## SORTIDA PEL PATRIMONI SURER DEL BAIX EMPORDÀ I DEL GIRONÈS

Assistirem al procés de transformació del suro i a la fabricació de taps de cava

- 08.30 h. **Sortida en autocar** des del Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya (mNACTEC). (Es demana puntualitat).
- 10.00 h. **Cafè** (inclòs)
- 10.45 h. **Visita** a l'empresa de taps "Francisco Oller", de Cassà de la Selva.
- 12.30 h. **Passejada per una sureda al terme de Romanyà de la Selva**, acompanyats d'Eloi Madrià, pelador de suro i editor de la revista *Gavarres*.
- 14.00 h. **Dinar** (inclòs) al restaurant del Centre Fraternal de Palafrugell.
- 16.45 h. **Visita guiada** al Museu del Suro de Palafrugell, a càrrec Josep Espadale, director del museu.
- 18.15 h. **Retorn en autocar** en direcció a Terrassa.
- 19.30 h. **Arribada** al Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya i final de la sortida.

### Jornada tècnica 4

## EL SURO I EL CAVA

Recursos, tècniques i vinculacions

#### Dates i horaris:

- Dijous 31 de març, de 9 a 19.15 hores. Jornada tècnica al mNACTEC.
- Divendres 1 d'abril, de 8.30 a 19.30 hores. Sortida pel patrimoni surer del Baix Empordà i del Gironès.

#### Preus:

- **Opció A:** Jornada tècnica. **Preu: 10€ / persona** (inclou cafè i tast de cava).
- **Opció B:** Sortida. **Preu: 25€ / persona** (inclou cafè, dinar i transport).
- **Opció C:** Jornada tècnica + Sortida. **Preu: 30€ / persona.** (inclou Opció A i B).

### INSCRIPCIONS al web: [mnactec.cat](http://mnactec.cat)

Els pagaments es faran efectius per transferència bancària al número de compte del mNACTEC: CaixaBank, S.A. "LA CAIXA" CC/IBAN: IBAN ES23 2100 5000 5102 0008 8845

A la transferència cal fer constar: en el primer camp, nom i cognoms i, en el segon, Jornada Suro i cava. Les inscripcions no tindran validesa si no s'efectua el pagament abans de l'inici de la Jornada tècnica.

→ **Lloc:** Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya (mNACTEC)  
Rambla d'Ègara, 270 • 08221 Terrassa Tel. 93 736 89 66 • [mnactec.cat](http://mnactec.cat)

Organitzen:



Generalitat de Catalunya  
Departament de Cultura



Emovins

Col·laboren:

