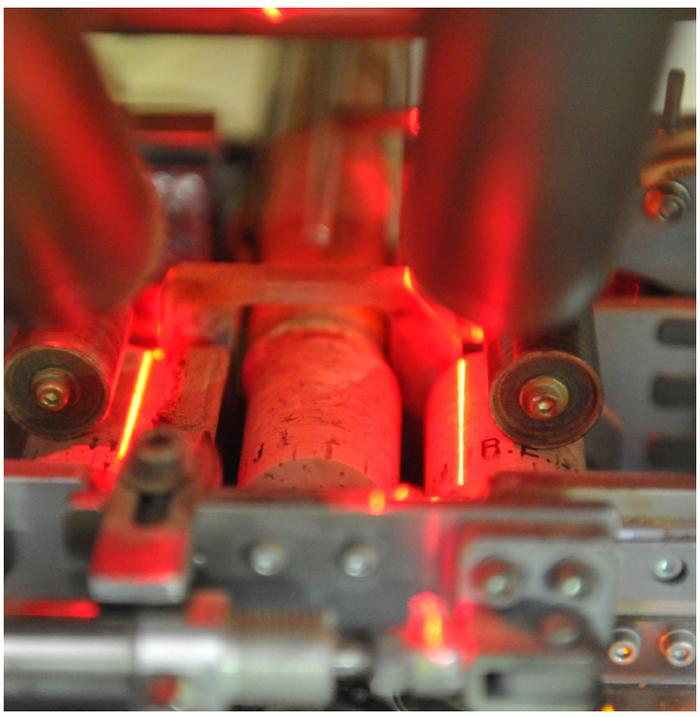
DESCOBRIM CASSÀ

GREC > GRUP DE RECERCA I ESTUDIS CASSANENCS

JUNY 2024 24 COORDINACIÓ: KIKU NADAL VIDAL



Tria manual a finals del segle passat i marcatge de taps amb làser en l'actualitat, a la fàbrica Francisco Oller.

Cassà i el 'tap de xampany'

250 anys acompanyant el "vi d'estrelles"

Des de l'aparició del vi escumós, existeixen discrepàncies per determinar on i quan es va produir la primera ampolla aplicant el mètode tradicional. Tot i que tenim constància d'elaboració d'aquest tipus de vi des del 1531 a la zona de Limoux (sud de França), és el 1693 quan Dom Perignon, monjo encarregat del celler de l'abadia d' Hautvillers, a la Champagne, descobreix el "vi d'estrelles" provocat per una segona fermentació dins la mateixa ampolla. I fins avui el coneixem com a xampany.

Posteriorment, altres zones vinícoles presentaren els seus vins escumosos. A casa nostra, el 1872 Codorniu elabora el primer cava al Penedès.

A partir de l'any 1700 es desenvolupa una ampolla de vidre més resistent i s'observa que el millor tapament és el tap de suro. Podríem dir que és en aquest moment quan comença verdaderament la producció continuada de tot tipus de taps.

Tal com hem comentat en anteriors Descobrim, el 1760 trobem inscrit com a taper a Cassà Francisco Malavila i Bernat, (a) Marranxa, (1739-1798) i per tant podríem considerar aquesta època com l'inici de la indústria surera a la nostra vila.

Al llarg dels anys, homes i dones cassanencs treballant en aquest sector de forma continuada amb emprenedoria, qualitat industrial i visió comercial porten els taps arreu del món i han contribuït a la formació cultural i cohesió social del nostre poble.

Mes enllà de comentar dades històriques i referències d'empreses cassanenques, també voldríem explicar i deixar constància d'alguns aspectes bàsics i a la vegada poc coneguts del company de viatge dels vins escumosos: el tap.

Amb aquest objectiu trobareu en aquest opuscle: ressenyes de cassanencs a la Champagne; tipus de taps i la seva evolució en el temps; curiositats tècniques del producte i la seva aplicació; i, finalment algunes dades del sector productor i del consumidor.

Kiku Nadal Vidal

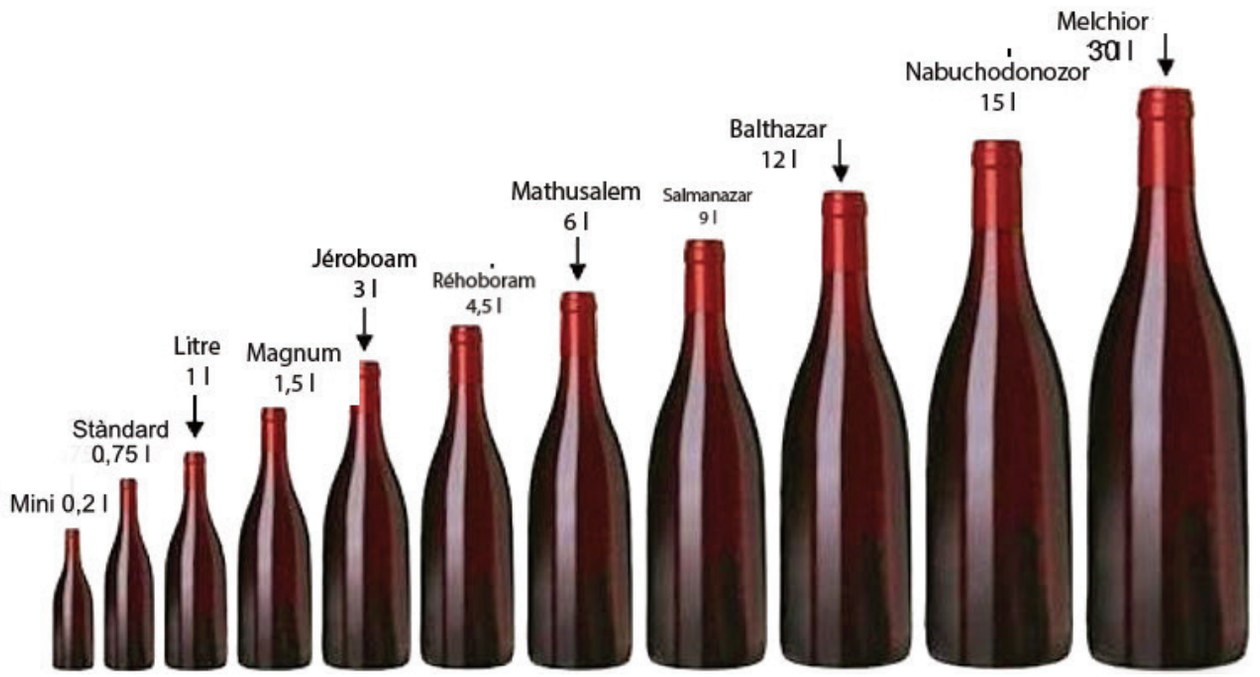
El tap de suro per a vins escumosos i la seva evolució en el temps

Inicialment, cap a l'any 1700, els taps eren fabricats a mà d'una sola peça de suro natural.
A mitjan segle XIX, amb l'augment de la demanda i les dificultats per obtenir suficient suro de qualitat i gruix necessaris, comença la fabricació dels taps amb vàries peces encolades. Primerament de 2, després de 3 i finalment de 4 peces.
En aquest moment podríem dir que el sector inicia el camí cap a un procés industrial.
Cap a finals del segle XX, l'explosió de la producció de vins escumosos arreu del món i l'increment dels preus de la matèria primera, obliga novament el sector a desenvolupar un nou tipus de producte: un tap per a vi escumós de mesures estàndard de 48 mm d'alçada i 30,5 mm de diàmetre, format per un cilindre de suro aglomerat unit a dos discs de suro natural, destinats a entrar en contacte amb el vi, com es veu en el quadre inferior.
Tot i que fins avui dia el tapament preferit per a escumosos de primera qualitat continua essent el tap d'aglomerat més dos discs naturals, el creixement dels mercats consumidors i la necessitat de reducció de preus han provocat la producció de taps amb només un disc i l'aparició de taps tot aglomerat.

Desgranant un tap de xampany

Per a ampolles més grans i qualitats especials: tap de xampany 100% natural
S'elabora a partir de cinc plaquetes de suro de qualitat extra: tres de verticals per al mànec i dues d'horitzontals que estaran en contacte amb el líquid. El procés totalment manual d'aquests taps i la qualitat del suro que es fa servir condiciona que siguin d'un alt valor i només vagin destinats a les ampolles de qualitat superior de les millors marques. La producció d'aquest tipus de taps està al voltant de les 500.000 unitats anuals.

Per a ampolles de 75 cl: tap de xampany estàndard
Aquests taps s'elaboren a partir d'un mànec de suro aglomerat al qual s'enganxen dos discos de suro natural que estaran en contacte amb el líquid. D'aquest tipus de taps n'hi ha un consum anual de 3.200 milions d'unitats.



1 MINI ¼ (Benjamin) (0,20 L) 47 mm x 27 mm
2 MITJA ½ (0,3871) 48 mm x 30,05 mm
3 STANDARD (0,75 L) 48 mm x 30,05 mm
4 MAGNUM (1,5 L) 53 mm x 32,5 mm
5 JEROBOAM (3 L) 56 mm x 34 mm
6 REHOBOAM (4,5 L) S8 mm x 38 mm
7 MATUSALEM (6 L) 58 mm x 38 mm
8 SALMANSAR (9 L) 58 mm x 38 mm
9 BALTASAR (12 L) 58 mm x 38 mm
10 NABUCODONOSOR (15) 58 mm x 38 mm
11 SALOMON (18 L) 58 mm x 38 mm
12 SOVEREIGN (25 L- 26 L) 58 mm x 38 mm
13 PRIMAT (27 L) 58 mm x 38 mm
14 MELCHIZEDEK (30 L) 58 mm x 38 mm

Els noms de les ampolles segons el contingut en litres

De tots és coneguda l'expressió "un benjamín" i "un màgnum" però això només és la mínima expressió d'una retòrica vinícola, que en el seu argot particular dona nom a una gamma d'ampolles classificades segons el seu format, tant en mida del vidre, com respecte al seu contingut de líquid (vi o xampany-cava).
La mesura estàndard 0,75 L procedeix del segle XIX quan els britànics en el seu comerç internacional usaven el galó imperial (4,5461 L), una bota de vi de 225 L (50 galons/300 ampolles de 75 centilitres); una caixa de 6 ampolles equivalia a un galó imperial, d'aquí aquesta caixa, que es va instaurar com a mesura unitària (amb sis ampolles de 0,75 litres).
En les ampolles més grans la conservació i l'evolució del vi/xampany és més lenta i gradual, també els canvis de temperatura els afecten menys.
Els noms amb què es denominen les ampolles tenen un origen bíblic, segurament per la influència judeocristiana dels propietaris dels cellers francesos.
En el gràfic superior hi trobareu: nom del recipient, capacitat de líquid i mides del tap de suro adequat a l'ampolla.

Formació del 'bolet' en el tap de xampany

Tot i trobar-nos en una zona productora de tot tipus de taps, segurament poca gent coneix com es produeix la forma de bolet que trobem en destapar una ampolla de vi escumós. En primer lloc hem de tenir present que un tap de suro és un producte que pot ser comprimit sense que s'allargui.
Un tap d'escumós és un cilindre d'un diàmetre estàndard de 30,5 mm i una llargada de 48 mm. Al moment de tapar, haurem de comprimir-lo fins a 15 mm per introduir-lo uns 23 mm dins un coll d'ampolla que té un diàmetre de 17 mm.
Escanyat pel coll de l'ampolla i amb la pressió del morrió, es formarà el bolet. Al destapar, degut a l'elasticitat del suro, el tap tindrà tendència a recuperar les dimensions inicials.

Can Xec, pioners en la venda de taps a la Champagne

Josep Domingo Garriga (1849-1905)
El 1877 ja hi ha notícies de la seva activitat a la Champagne en la venda de taps per a xampany en un petit establiment que té obert a Reims. A Cassà operava en el taller instal·lat al carrer Marina núm. 7; no és fins al 1875 que demana un permís per construir un establiment senzill per fàbrica de taps; és de suposar que fruit de la bona marxa del negoci. El 1892 torna a demanar un permís d'obra per edificar un habitatge com a residència familiar; en la documentació consultada s'esmenta carretera Marina km 13, que serien els actuals números 31 i 33. Com en els tradicionals obradors de suro del segle XIX, es fabrica en les "botigues" a l'actual núm. 31 de la carretera Marina i la casa familiar és al costat, al 33. El 1901 és un dels tres exportadors de taps censats a Cassà.

Joan Domingo Gispert (1875- 1957)
Continua el negoci del pare, en casar-se l'1 de setembre de 1901 amb Benita Alemany Dausà, de bona família i filla del veterinari titular de Cassà, amb un bon dot, cosa que fa que el negoci creixi i es consolidi al mercat francès. Durant la Primera Guerra Mundial (1914-1917) les instal·lacions de Reims són molt castigades pels bombardejos alemanys; no obstant, en tenir el seu cunyat com a encarregat l'establiment de Reims continua obert ampliant amb una representació a Bordeus.
Després de la Guerra Civil Espanyola (1936-1939) la fàbrica entra en decadència fins al seu tancament definitiu, el 1945.
Persona molt religiosa, és nomenat Jutge de Pau de Cassà des de 1919 al 1932; va deixar sis fills: Gràcia, Joan, Antonio, Teresa, Josep i Josefa.

Eduard Mestres Rodà

Francisco Oller, un tap
El suro: geografies hu

En aquesta terra, a Cassà, en una geografia llavors molt endreçada, al carrer d'Avall, va néixer una nit glaçada de 1869 en Francisco Oller. Com tants nens de la vila, va créixer envoltat de suro doncs el seu pare, en Gasparó, Gaspar Oller, era un petit fabricant de taps. L'any 1885, amb setze anys, orfe de pare i mare, amb unes poques pertinences personals posades dins d'un costal i per tal de buscar mitjans de vida, després d'una breu estada a Milà, va començar un periple per terres franceses i es va desplaçar primer a Tolosa de Llenguadoc i després, a Épernay i a Reims, al cor de la Champagne.
Amb aquest trajecte geogràfic va començar una aventura empresarial i familiar singular i apassionant. Una història que es va anar desplegant a poc a poc en el temps, en una alternança de moments encertats i d'altres que no ho van ser tant, de moments d'impuls i moments d'esterilitat, fins i tot de retrocés. Una història que va viure el dolor de dues guerres europees i el sobrepreu de dolor de la Guerra Civil espanyola.
Un munt de dificultats, catàstrofes, moltes adversitats, desenganys de tot tipus. Un trajecte, tanmateix, en el qual sempre es va imposar la plena confiança en el futur i el més gran optimisme de la voluntat.
Francisco Oller va formar part d'una generació que va viure una etapa històrica de mutacions radicals, amb tantes ascensions i caigudes (en paraules de Stefan Zweig) que, a vegades, fa l'efecte que els seus integrants no van viure una sola existència sinó més d'una, i totes completament diferents.
L'any 1891 Francisco Oller va retornar a Catalunya per tal de casar-se amb Joana Viader. I també ho va fer un any després amb la seva esposa: van retornar a Bescanó, al Mas Viader, un magnífic casalot de pagès, per tal de tenir la seva filla gran, l'Angel. Aquell any va fundar simultàniament dues empreses de fabricació i comercialització de taps per a xampany: una a Cassà, l'altra a Reims. Cent anys després, el 1992, l'Angel amb cent anys i el cap clar, va presidir a Cassà, juntament amb el President Pujol, el centenari de les dues empreses i de les dues fàbriques.
La primera Guerra Europea va representar un sotrac brutal en la trajectòria del taper, ja que la seva fàbrica de Reims va quedar totalment ensorrada per les bombes alemanyes. Va ser un fet traumàtic que el va obligar a tornar a començar gairebé de zero. Tanmateix de la catàstrofe en va fer una oportunitat i, infatigable com tots els pioners, va construir de nou la factoria de Reims i va reforçar l'estructura productiva de Cassà per tal d'apropar-se per primera vegada als cavistes catalans.
La Guerra Civil espanyola va començar a afeblir el

El pati de la fàbrica de Can Paró a Cassà de la Se

seu esperit i la seva ànima. Als 70 anys
viscut i patit dos conflictes bèl·lics, amb
per França (uns a Reims, els altres, a Po
Perpinyà) no és difícil imaginar el mal tr
nova situació va causar al comerciant i
taps. Quan tota la seva energia s'esme
l'estructura productiva i de personal de
de la paràlisi provocada per la Guerra
el començament de la segona guerra
afectar de forma contundent la seva en
Reims. Però més que mai va tornar a te
infatigable per tal d'intentar redreçar l
negocis tot i no endevinar-ne el futur: S
també com Ludwig, el personatge de Z
al passat", "treballava dotze, catorze ho
una obstinació fanàtica per tal d'enfon
llit i submergir-se en un son inconscient
Francisco Oller s'havia fet gran, la gue
i la seva passió per la feina, primer es
transformant i després es va anar apa
de quedar-se sol en aquell món que s'e
de l'odi, la guerra i la follia.
El taper va morir a Cassà de la Selva
febrer de 1941, una altra nit de fred i
anys d'edat. Francisco Oller va impreg
d'un excés d'exigència personal que el
obsessivament la seva passió: només p
taps. Els taps de suro van ser la seva p
família l'al·licient permanent del seu tra
Francisco Oller va construir una idea d
família, modesta però potent. Un traje

aper de Cassà.
umanes i físiques.

e la Selva, fa un centenar d'anys.

anys, després d'haver
amb la família dispersa
a París; els altres, a
mal tràngol que la
ant i fabricant de
esmerçava a refer
al de Cassà després
uerra Civil espanyola,
erra va tornar a
va empresa de
a tenir una activitat
çar la situació dels
ur: Segurament,
de Zweig d'"El viatge
ze hores al dia amb
nfonsar-se al vespre al
cient i ja sense somnis".
a guerra s'allargava
er es va anar
apagant. Va tenir por
ue s'ensorrava a causa

elva el dia 13 de
fred intens, als 72
pregnar la seva il·lusió
ue el va fer viure
és pensava en els
eva principal il·lusió i la
eu trajecte.
dea d'empresa i
trajecte que troba

la raó de ser en l'escorça d'un arbre molt singular i consistent.
El suro, en paraules de Josep Pla, és "un arbre arcaic, de poca esplendor vegetal, de capçada poc densa, ampla i arrodonida. Un arbre tanmateix robust, habituat a viure en terrenys magríssims, a suportar les penúries més dramàtiques, a superar les fams més recalcitrants". Un arbre sense malura, resistent a totes les envestides del vent, com deia Rodoreda. El tap de suro s'obté d'aquesta primera matèria humil que, treballada amb humilitat, es va sofisticant fins que esdevé una part imprescindible d'una de les begudes més delicades que s'han fet mai. L'arbre sencer i la seva escorça que l'empara i el protegeix, sempre han acompanyat el recorregut familiar i empresarial i són els que veritablement donen la força i la raó de ser al trajecte de Francisco Oller. Com diu el pintor i poeta Perejaume, enlloc com en un magatzem de suro, "un dia serè de finals de juliol, amb tota la collita de l'any i els treballadors enllestint ja les darreres piles, no es percep la terra tan plena i el cel tan buit".
Per a Jean Giono, es pot fer el retrat d'un home fent el retrat del seu paisatge. En el relat de Francisco Oller, tres geografies essencials dibuixen el camí de la seva família i el de la seva empresa.
Cassà, i les planes de la Selva, un dels paisatges més agradables del país. Planes enmig de turons. Pujols gairebé inapreciables. El doctor Peio Pascual deia parlant de les Gavarres: "De vegades, les suredes s'obren i deixen veure un camp, un goret, un pla de conreus". Ho ratificava Josep Pla: " Aquesta és una de les característiques de la comarca, la presència del bosc entre els camps petits. Això fa que el paisatge es presenti sempre ple, moblat". Un paisatge molt bonic, encara més, si enfilem Gavarres amunt i aconseguim atrapar, a l'hivern, com deia Rodoreda, gairebé amb una sola mirada, l'horitzó blau del mar i la clenxa blanca dels Pirineus.
Durant quatre dècades la platja de la Fosca i el seu hotel van ser una extensió de la fàbrica Oller de Cassà. La Fosca, un paisatge com deia Josep Pla "prodigiosament suau i equilibrat d'una fina coloració verd-poma a l'hivern, encegat a l'estiu pels rostolls daurats, d'una gran elegància lineal". L'hotel, de formes cúbiques i línies senzilles i rectangulars, molt del gust i de les formes de l'arquitectura racionalista, era elegant i de categoria, excepcional per l'època. L'hotel el va fer construir l'any 1934 per tal d'acollir, entre d'altres, els seus amics xampanyers de Reims i Épernay. Pujant al Cap Gros el paisatge s'amplia enormement i gairebé el perds: albires, primer, una costa amable de corbes lineals i, després, una costa abrupta plena de penya-segats. A dalt de tot l'horitzó s'eixampla una immensitat i et tornes petit.
Reims i la champagne: Una terra amable de tosses i turons de guix, travessada per un riu, la Marne, que dona a la regió el seu aspecte definitiu. Un paisatge agrícola molt potent en què tots els colors de la vinya s'escampen arreu, turons amunt, turons avall. Fins i tot a l'hivern quan els ceps estan ben despullats. Boscos espessos i planes obertes. Però encara més: planícies de terres llaurades des dels temps més remots, on es treballa la vinya: "Terra, calç i esforç i també un clima salvatge de fred i pluges i neu i glaçades i poca insolació donen al raïm una especial característica àcida, immadura, perpètuament adolescent que serà la gràcia d'aquest vi eteri, d'aquest cristall líquid que coneixem com a Xampany", diu Narcís Comadira. Una terra en què el patiment de la guerra ha enfortit el seu caràcter. Un paisatge viscut i treballat que va marcar la història de Francisco Oller.
Unes quantes geografies. Un arbre i uns quants paisatges de turons, planúries i boscos. Terres d'horitzons profunds i camps extensos. Però especialment la fortalesa de tot plegat cal trobar-la en tres fàbriques, els seus treballadors i les seves famílies. Uns espais pulcres, ordenats i endreçats. Uns llocs que sempre van invocar el benestar de la serenitat. Aquesta va ser la idea de Francisco Oller. Una idea d'empresa i de família que es va fonamentar en la perseverança, en l'audàcia i en la voluntat de no sotmetre's als capricis del destí.

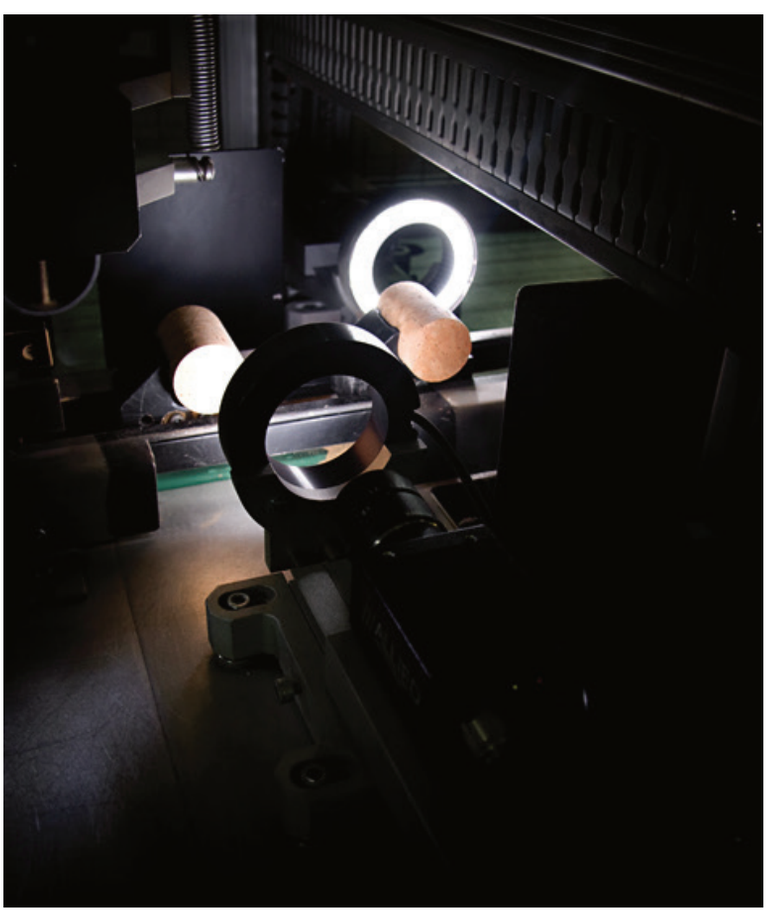
Jaume Nadal Farreras

La indústria surera ha evolucionat de manera radical en termes de controls sensorials del suro i de visió artificial del producte.

Tecnologia sensorial

El món del suro, en col·laboració amb el món enològic dels cellers, ha volgut conèixer millor els continguts sensorials del propi material tant pel que fa a les parts positives del material (vainillines, florals...) envers les evolucions del vi que tapen, com a les negatives a controlar (molècules químiques com el tricloroanisol o similars).
Això ha fet que més enllà dels coneixements sensorials de les persones, els mètodes analítics emprats en els darrers 20 anys hagin tendit a cercar molècules químiques infinitesimals de parts per trilió, i per això la tecnologia desenvolupada mitjançant cromatografia de gasos s'ha convertit en el referent tecnològic que fins i tot altres sectors han copiat. Una maquinària i un coneixement que han fet que els enòlegs reconeguessin allò que cal evitar, però sobretot allò que de positiu en l'evolució dels vins cal potenciar.

Joan J. Puig



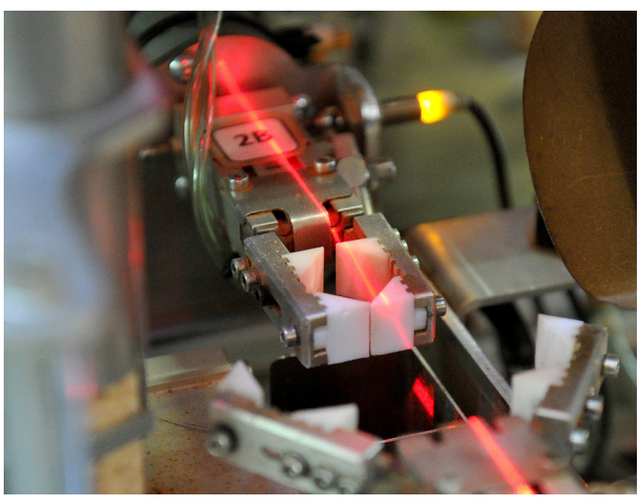
Visió artificial a la indústria surera

La tasca de simular l'ull humà mitjançant tecnologia de visió artificial per avaluar i discernir el que és un suro més bonic i net d'impureses visuals, ha fet que la selecció de les classes de taps per a les diferents franges de mercats s'hagi perfeccionat per a poder fer un aprofitament global del suro òptim a les necessitats dels mercats, tant dels més exigents com dels que sols es poden permetre preus baixos de producte.
A algunes empreses, com F.Oller, han portat a l'extrem aquesta recerca i la visió ja no és sols externa del tap: és també interna del suro.
Això fa que siguin capaços de veure les densitats del suro i evitar les parts més llenyoses i denses i alhora evitar també les parts menys denses i flonges: l'Excel·lència del contingut.

Joan J. Puig

Marcatge dels taps: foc, tinta, làser

Al llarg del temps, els taps de suro han estat marcats amb foc i amb tinta; darrerament la utilització del marcatge a làser és molt habitual.
Per normativa, els taps per a vins escumosos aniran marcats en la seva part superior amb les marques que indiquen el mètode d'elaboració de l'ampolla (quadre adjunt).
Opcionalment hi podem trobar el nom del celler, el del fabricant del tap i altres informacions.
Si esteu interessats a conèixer els codis dels fabricants dels taps podeu trobar-los a: www.corkandlogo.com.



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.
FERMENTACIÓ en ampolla TRANSFER	El tap de suro marcat amb una línia.
GRAN VAS CHARMAT o CUVÉ CLOSSE	El tap de suro marcat amb un cercle
VINS GASOSOS o GASIFICATS	El tap de suro marcat amb un triangle

Denominacions pel percentatge de sucre
Brut Nature 0 a 3 g/l
Extra Brut 6 g/l
Brut 12 g/l
Extra Sec 12 a 17 g/l
Sec 17 a 32 g/l
Semi Sec 32 a 50 g/l
Dolç + 50 g/l
(com a referència: Coca Cola: 80 g/l)

Classificació dels taps de suro per a vi tranquil i vins escumosos

Abans de relacionar les característiques dels taps segons les seves dimensions, estructura o qualitat física/visual, és important remarcar que un tap per a vi tranquil i un tap per a vi escumós només tenen en comú dos aspectes: la matèria primera, el suro, i el seu destí final, dins un coll d'ampolla. En d'altres aspectes poden ser molt diferents.

Dimensions habituals:

	llargada	diàmetre
Tap vi tranquil:	38 mm	24 mm
	44 mm	24 mm (75cl)
	49 mm	24 mm

	llargada	- diàmetre
Tap vi escumós:	48 mm	- 30,5 mm (75cl)
	53 mm	- 32,5 mm (Màgnum,1,5l)

Estructura:
Tap vi tranquil: naturals i empastats ('colmatats')
Tap vi escumós: 1 +1
Micro
Naturals (d'1, 2, 3, 4 i 5 peces)
Aglomerat + 2 discs
Aglomerat + 1 disc
Tot aglomerat

Qualitat física / visual:
Al llarg de la història, la classificació de qualitat dels taps per a vi tranquil ha anat variant. Els tapers de Cassa parlaven habitualment de qualitats des d'Extra fins a Sisena. Posteriorment ampliaren el ventall incorporant les qualitats Flor i Súper.
En el vi escumós, atesa la seva composició, les qualitats emprades serien Extra, Súper, A i B.

LES XIFRES

884 milions d'euros

Valor social i ambiental del sector surer català

Segons un estudi realitzat per ESCI-UPF, MANGO i Fundació Institut Català del Suro, publicat a l'octubre del 2023, es demostra que la contribució ecològica de la indústria surera catalana -fins a 669 milions d'euros- triplica el seu valor socioeconòmic valorat en 215.

L'aportació total d'aquest sector en el camp social i mediambiental es calcula en 884 milions d'euros.
La producció de suro i els seus productes tenen un impacte positiu en el manteniment de l'ecosistema de les suredes, fomentant la biodiversitat, reducció de l'erosió, manteniment de recursos hídrics, reducció del risc d'incendi i la fixació de carboni atmosfèric.

Producció de vins escumosos – 2023
ampolles/any

França Champagne	310.000.000
França Altres	400.000.000
Espanya	250.000.000
Itàlia	1.000.000.000
Alemanya	300.000.000
Argentina	80.000.000
EUA	100.000.000
Austràlia	50.000.000
Sud-àfrica	30.000.000
Rússia	400.000.000
Altres	280.000.000
TOTAL	**3.200.000.000**

ampolles amb tap de suro

Producció de taps de suro per a vins escumosos – Any 2023

Catalunya	1.100.000.000
Portugal	1.800.000.000
Itàlia	300.000.000
TOTAL	**3.200.000.000**

La producció de taps per a vins escumosos a Catalunya és una tercera part del total mundial.

Altres dades:
Producció vi tranquil – 2023
ampolles/any

TOTAL **19.000.000.000**

75% taps de suro i 25% taps de rosca i altres tapaments

Producció altres begudes alcohòliques
2023 ampolles/any

TOTAL **48.000.000.000**

Cal tenir present:
La producció de vins tranquils és quasi 6 vegades superior a la de vins escumosos. En tot cas, el consum mundial d'altres begudes alcohòliques (vodka, whisky, rom...) s'acosta als 50 mil milions d'ampolles anuals.
Tendència de producció de vi escumós: + 1,5% anual.
Tendència de producció de vins tranquils: estable.

DESCOBRIM CASSÀ
GREC > GRUP DE RECERCA I ESTUDIS CASSANENCS

NÚMERO 24
Equip de redacció: Grup de Recerca i Estudis Cassanencs i signants dels articles d'aquest número.
D'aquest número: Coordinació: Kiku Nadal Vidal
Maquetació: J. C. Codolà / **Revisió lingüística:** Carme Xifre
Col·laboració: Arxiu Municipal de Cassà de la Selva, Editora Cassanenca i Editorial Gavarres / **Impressió:** Ducform.

Per saber-ne més:
Història i històries de la indústria del suro / *Albert Juanola i Boera* / Rourich, 2001.
Francisco Oller: qualitat de líder. *Pere Sala i Jaume Nadal.* F. Oller SA, 2013.
Quan en dèiem xampany. *Rafel Nadal Farreras.* Columna, 2013.
El negoci del suro a la comarca de la Selva. *Joaquim Alvarado Costa.* Centre d'Estudis Selvatans, 2012.
La industria corchera en Cassà de la Selva. *Joaquim Alvarado Costa.* Universitat de Girona.

Més informació a: www.greccassa.cat