

Vins i Licors Grau es compromet amb el tap de suro

Vins i Licors Grau, de Palafrugell, ha fet una aposta empresarial sense precedents a favor del suro per tapar ampolles

Personalitats del món forestal, del vi, de la indústria del suro i la política es van reunir dijous a la seu central de Vins i Licors Grau, de Palafrugell, per parlar d'un dels grans binomis de la Mediterrània: el vi i el suro. Tots van ser testimonis de la signatura d'un compromís a tres bandes a favor del tapament del vi amb taps de suro: «Des de Retecork treballarem per a la divulgació i millora de la qualitat de les seves virtuts, i des de Vins i Licors Grau hem pres l'acord de recomanar als nostre clients i proveïdors el consum dels vins tapats amb suro, i donar-los clara preferència als expositors de la nostra botiga. Des de l'Institut Català del Suro continuarem la tasca diària de promocionar el suro arreu i potenciar l'activitat de recerca i desenvolupament per tal de reafirmar que el suro és el millor tapament que existeix en termes de qualitat, medi ambient i funcionalitat.»

I posteriorment, amb molta eloqüència i experiència, els participants i el públic assistent a la taula rodona Vi i Suro van acabar de reblar el clau: Carlos Falcó, marquès de Griñón, president de Bodegas Paganos Marqués de Griñón i vicepresident de la Reial Acadèmia Espanyola de Gastronomia; Josep Roca, sommelier d'El Cellar de Can Roca; Enric Vigas, president de l'Associació d'Empresaris Surers de Catalunya; Sal-lustià Álvarez, president de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat, i Oriol Guevara, president de l'Associació Catalana d'Enòlegs, moderats per Salvador Garcia-Arbós, periodista d'El Punt. Entre els presents, els alcaldes de



A la foto de dalt, una panoràmica de Vins i Licors Grau durant la taula rodona Vi i Suro, amb els ponents en primer terme. A sota, a la dreta, signatura del compromís a tres bandes a favor del tapament del vi amb taps de suro: Antoni Soy, president d'Icsuro; Lluís Medir, alcalde de Palafrugell i president de Retecork, i Jordi Grau, gerent de Vins i Licors Grau. A la dreta, un moment de l'aperitiu final servit pel col·lectiu Cuina de l'Empordanet.

Palafrugell, Lluís Medir, i Palamós, Teresa Ferrés; Xavier Ribera, president de la Cambra de Comerç de Palamós; Josep Guix, director territorial d'Agricultura a les comarques gironines; Antoni Soy, secretari d'Indústria i Empresa de la Generalitat i president de l'Icsuro; Joan Botey, del Consorci Forestal de Catalunya; Agustí Enseña, de l'Escola de Tastavins del Gironès; el carismàtic René Barbier, un dels impulsors del nou Priorat, i Mariano Castellanos, de l'Associació de Maïtres i Cambrers d'Espanya, entre molts altres enòlegs, empresararis del suro, productors de vins, restauradors...

Va ser una taula rodona molt participativa, amb constants intervencions d'un públic molt expert i conscienciat. La conclusió més general, destacada especialment pel marquès de Griñón, per Josep Guix, Josep Roca i Enric Vigas va ser la necessitat d'invertir en I+D+D. Vigas va cloure l'acte exposant els motius de l'ús del tap de suro:

—El suro implica més qualitat.

—Les ampolles de xampany del tsar Nicolau II són tapades amb tap de suro i el líquid és bo. I a més, François Mauss, president de Le Grand Jury Européen, present a la sala, i una de

les màximes autoritats mundials del tast, va dirigir un tast de xampany tapat amb suro dels segles XIX i XX, el més vell del 1825 i el més jove del 1906, i els va trobar tots OK.

—En tres segles d'ús del tap de suro en milions i milions d'ampolles, mai no hi ha hagut cap problema de seguretat alimentària.

—És ecològic i sostenible: les emissions de CO₂ per fer un tap de suro són deu vegades inferiors a les que deriven de produir un tap de plàstic, i 25 cops menys que les d'un tap d'alumini.

En la taula rodona es va ressaltar el suro com un

producte natural i mediterrani. El marquès de Griñón va assegurar que, tècnicament, «per als vins de guarda, el suro és un element imprescindible per a la respiració a l'ampolla». Va destacar que el consum de vi creix a 190 països del món, tret dels Estats espanyol i francès i Portugal. Per què? Baixa perquè els joves troben complicat obrir una ampolla; en molts països on el vi és emergent es comercialitzen ampolles de vi amb taps de rosca. I tot seguit, Carlos Falcó va reivindicar bons llevataps, perquè els joves disposin de bons obridors: «Una cita romàn-

ca es fa sempre amb vi, però un tap mal obert pot espatllar una cita romàntica.»

Oriol Guevara va reclamar el desenvolupament de productes al voltant del tap de suro. Sal-lustià Álvarez va reivindicar la cultura mediterrània, la de l'«a poc a poc i bona feina», la d'invertir perquè els nés n'obtinguin els beneficis, en relació amb la cultura anglosaxona de guanyar diners ràpids. No es va estar de dir que el suro, el tap de suro, té una arrel profunda de l'Empordà, i Josep Guix va llançar la idea d'una denominació d'origen suro de Girona.