

Companyia familiar El grup gironí Rich Xiberta fa 135 anys que fabrica taps de suro



Diversos processos en l'elaboració de taps a la planta de Rich Xiberta a Caldes de Malavella ■ CLICK ART FOTO / AVUI

El valor afegit del suro

PLANTA A CALDES DE MALAVELLA · El grup va produir l'any passat 115 milions de taps i va arribar a uns ingressos de 20 milions d'euros **CREIXEMENT** · L'empresa, que ja és a diversos països d'Europa, Amèrica i Àfrica, vol arribar a Austràlia **SERVEIS** · Aconsella als seus clients el tap adient per a cada vi

Elisabet Escriche
CALDES DE MALAVELLA

Tot i que l'estrella és el líquid, hi ha un element essencial i sovint oblidat que diferencia un vi d'un bon vi: el tap de suro. L'empresa Rich Xiberta, amb seu a Caldes de Malavella (Selva), és una experta en la fabricació d'aquests taps. Fa 135 anys que elabora aquest producte i només durant el 2005 va vendre 115 milions de taps arreu del món, amb una facturació de 20 milions d'euros.

Era l'any 1871 quan Josep Rich Vilallonga va fundar al poble on vivia, Cassà de la Selva, una petita factoria que es dedicava a produir taps naturals que venia als mercats de Palafrugell i Sant Feliu de Guíxols. El seu fill, Emili, va continuar el negoci i va convertir l'empresa en una de les més importants del sector a les comarques gironines. No va ser, però, fins la incorporació dels dos fills d'Emili, Joan i Josep Rich Xiberta, quan va ser batejada com a Rich Xiberta. Actualment el

besnét del fundador, Lluís Rich, és el president de l'empresa.

El 1999 l'empresa va decidir marxar de Cassà de la Selva i instal·lar la seu central a Caldes de Malavella, amb unes infraestructures molt més grans que els han facilitat continuar l'expansió tant al mercat espanyol com en l'internacional. Actualment Rich Xiberta té filials reparades per quasi tot el món. La primera la va crear als Estats Units l'any 1995 i posteriorment va obrir les de Sud-àfrica, l'Argentina, Xile i França. "En els propers dos o tres anys també volem ser a Austràlia", assegura Àngel Dalmau, conseller

La factoria d'Eslida (Plana Baixa) selecciona el suro que arriba d'Andalusia i fa els primers articles semielaborats

delegat de la companyia. L'empresa té 140 treballadors, 64 dels quals són a la planta de Caldes.

L'elaboració dels taps és llarga i complexa. Tot comença a Eslida

(Plana Baixa), on Rich Xiberta té una factoria que selecciona el suro –la major part procedent d'Andalusia– i el transforma en taps semielaborats que són transportats a la planta de Caldes de Malavella. Un cop han arribat a la seu central, passen per un primer procés automatitzat de rentat, assecat i humidització.

Procés d'elaboració

La selecció visual és la segona fase. "Es fa una tria electrònica de qualitat dels taps i, posteriorment, l'ull humà en determina el nivell exacte", explica Dalmau. A partir d'aquí, si el producte ha d'anar destinat alguna de les seves filials s'envasa al buit i es distribueix, i si no, passa a la fase de marcatge, en la qual s'estampen al tap la signatura del client i les inicials de Rich Xiberta. L'última etapa del procés és la lubricació, en la qual es comprova que l'embotellament i l'extracció del tap són correctes.

Per garantir la qualitat del producte, paral·lelament al procés d'elaboració, l'àrea de laboratori fa controls de qualitat de tots els lots

140
treballadors té la companyia gironina Rich Xiberta, 64 dels quals són a la planta de Caldes de Malavella. El grup té una altra fàbrica a Eslida i filials comercials als Estats Units, Sud-àfrica, l'Argentina, Xile i França.

que s'elaboren. "S'agafa un mostreig i s'analitzen les característiques físiques del tap, la pressió, la capacitat d'absorció que té i la seva lubricació", detalla el conseller delegat. Alhora, també es du a terme un control bacteriològic i un altre de sensorial. Segons Dalmau, "un bon tap no ha de transmetre ni gustos ni colors al vi".

Barret per als millors vins

L'empresa també aconsella als seus clients quin és el millor tap per a cada vi. "Perquè l'elecció sigui correcta, en la majoria de casos acostumen a enviar-nos les ampolles", afirma el conseller delegat. "S'ha de tenir en compte que no utilitza el mateix tipus de tap un vi negre que un de blanc. També és clau saber quants anys ha d'estar el vi a l'ampolla i com de gran és el coll", afegix Dalmau. La prioritat de Rich Xiberta és la qualitat. Es per això que el seu producte és, actualment, el barret de les millors ampolles de vi del món, entre les quals n'hi ha del Penedès, el Priorat, l'Empordà i la Rioja. ■