

Joan Puig: ?Si els productors de Champagne tinguessin suredes, els donarien més valor que nosaltres?

Conversa amb el president d'AECORK a propòsit del llargmetratge Suro que fixa la mirada en un sector amb bona salut, però ple de reptes de present i futur



Tono Folguera, Joan Puig i Mikel Gurrea als XXX Premis Gla d'Or. | AECORK

"L'Helena i l'Ivan es proposen construir una nova vida en una casa de la família a l'Empordà, enmig de boscos d'alzines sureres. Però els seus punts de vista diferents sobre com viure a la terra emergeixen i desafien el seu futur com a parella". Aquesta és la síntesi de *Suro*, el llargmetratge exitós de **Mikel Gurrea** que ha tornat a fixar la mirada en un dels sectors cabdals i decisius del món del vi, que fa camí en silenci però amb pas ferm, al mateix temps que reclama una mirada més atenta i comprensiva perquè al darrere seu hi batega la preservació del bosc. "Vam tenir notícies de la pel·lícula a través d'empreses associades a AECORK perquè està filmada al nord de l'Empordà en una finca de 300 hectàrees. Aleshores no havia guanyat encara cap premi, però vam contactar amb **Tono Folguera** i Mikel Gurrea, productor i director, i la vam poder visionar abans dels festivals", comenta **Joan Puig**, president de l'Associació d'Empresaris Surers de Catalunya. Als últims Gaudí, *Suro* es van emportar els premis de millor direcció novella i millor protagonista masculí (**Pol López**) i femení (**Vicky Luengo**). "Està clar que la pel·lícula parla de relacions humanes, de viure a pagès, però el suro es visualitza com un producte natural que

sentim molt nostre i al darrere seu hi ha la conservació del bosc, d'una activitat agroforestal, d'una manera de viure i de gent que en sobreviu al llarg dels anys", comenta Puig.

El fet de mostrar a la gran pantalla l'univers del suro i les seves derivades de sostenibilitat, artesanía i esforç va fer que l'AECORK tingués clar que els havien d'atorgar el premi cultural Gla d'Or que concedeixen anualment en la seva trentena edició: "Vam conèixer en Mikel Gurrea i ens va explicar que, de jove, mirant de guanyar-se la vida, algun estiu havia fet extracció de suro, per tant, li era una activitat coneguda. El seu treball audiovisual és una mostra extraordinària de comunió amb la naturalesa, l'esforç, la gestió sostenible dels boscos i la reivindicació de la vida rural i per això el vam premiar, com en el seu dia vam fer amb Perejaume després de publicar *Pagèsiques*, on hi ha més de 150 pàgines dedicades al suro, o amb l'ambientòleg **Martí Boada**". El president d'AECORK creu que la pel·lícula ha fet orgullós a tot un sector. En aquest sentit, adverteix: "A Girona pesa molt el sector turístic i nosaltres el que defensem és que la terra i l'extracció de suro tinguin més pes encara".



Joan Puig, president de l'AECORK. Foto: AECORK.

El sector passa per un bon moment. Puig afirma que és més viu que mai, però els reptes són majúsculs i des de l'AECORK els volen afrontar decididament: "Hem de posar en valor la



sureda, que n'hi ha molta a Catalunya. La Generalitat fa un càlcul de 65.000 hectàrees de superfície forestal d'alzines sureres, però estudis fets amb en Martí Boada ens porten a identificar-ne 100.000. El que constatem és que hi ha camí per fer extracció sostenible. De moment, el percentatge encara és baix, d'un 35% entre els mesos de juny i setembre, però aspirem arribar en uns 5-7 anys al 70%. Joan Puig reconeix que després de la crisi financera de 2008 s'ha produït un procés de concentració industrial a les empreses fabricants de taps de suro: "No amaguem realitats, s'han reduït el nombre d'empreses però fabriquen la mateixa qualitat de suro. El volum de producció de taps és bo i seguim creixent, però el que volem és també generar valor perquè és un producte escàs". L'horitzó d'assolir un 70% d'extracció és assumible perquè les empreses del sector estan preparades. L'empresa de trituració del grup Oller han passat de les 1.000 a les 4.000 tones anuals i es podria arribar fins a les 8.000. "Tenim projectes, ganes i mitjans, ara el que hem d'aconseguir és que l'administració sigui sensible perquè al darrere de tot hi ha la conservació dels boscos", assegura Joan Puig.

El suro s'extreu a Catalunya entre cada 12 a 14 anys; l'arbre necessita temps per assolir un diàmetre normal de com a mínim 20 centímetres i de regenerar-se entre processos extractius. "Hi ha molt minifundisme forestal a Catalunya. Les superfícies són petites, però les agrupacions de propietaris forestals coordinen plans de gestió per fer un abordatge integral i això permet que el bosc estigui més cuidat i gestionat per una banda i per l'altra que el sector industrial tingui el proveïment de suro que li cal", comenta el president d'AECORK. Un repte estretament vinculat a la producció és el manteniment de l'ofici. Puig reconeix: "Volem que hi hagi més peladors, no és fàcil trobar-ne. Amb la Direcció General de Boscos, l'Institut Català del Suro i l'Agència de Capacitació Agrària fem cursos, però els peladors professionals s'han de poder guanyar bé la vida. És un ofici que, per altra banda, s'ha de modernitzar, podem introduir la tecnologia. Avui disposem de més de 50 màquines que, a través de sensors, claven l'agulla i no fan mal a l'escorça. És una feina robotitzada necessària de cara a futur que ens ha de permetre incrementar les quantitats d'extracció".



Alzines sureres. Foto: AECORK.

El sector català del suro es manté líder destacat a nivell nacional en les exportacions de taps per a vi escumós i amb la meitat de les exportacions de taps de suro natural del país, segons dades de 2021. Però el més important és que ha tingut un increment de valor del 16,67% respecte de l'any anterior, superant xifres prepanidèmiques tant en tones com en euros. França és el principal importador de taps de suro, seguit d'Itàlia, Suïssa i els Estats Units. Quant a taps per a vi escumós, la primera destinació és Itàlia, després França, Portugal i els Estats Units. Portugal ha incrementat les importacions en un 113% en relació a 2020 i Itàlia i França un 20% i un 28% respectivament. En paral·lel a les bones xifres, el president d'AECORK constata que la sensibilitat envers el suro està canviant per a bé a Catalunya: "Com que fa més de 150 anys que la producció és una pràctica habitual a Catalunya, no li donem importància. En canvi, a fora, sí que ho fan. Si els productors de Champagne tinguessin suredes, els donarien més valor que els catalans, també els dels Estats Units. Però sí que he de dir que la DO Empordà amb el projecte de taps de finca i alguns elaboradors d'escumosos com Gramona i Recaredo (Corpinnat) entenen que el tap de suro aporta valor a les seves ampolles. De fet, hi ha projectes de recerca en aquesta línia per veure si el tap millora el perfil aromàtic dels vins durant l'envelliment. És una batalla constant, portem més de 30 anys fent pedagogia, però sabem que hem de persistir i que el consumidor entengui que el tap ve de preservar paisatges però després retorna perquè el reciclem i té altres usos en altres camps i així fomentem l'economia circular".



Fabricació d'un tap de suro. Foto: AECORK.

El del suro és un món íntimament lligat al de la recerca. De fet, l'Institut Català del Suro ha treballat en 15 projectes amb 12 països diferents i 47 empreses i centres de recerca. Com també s'han format més de 300 professionals del sector enològic i del disseny, perquè siguin altaveus de les bondats del suro. Ara bé, qui millor l'ha definit i n'ha descrit el vincle estret el sommelier Josep Roca. Sense complexos i amb tota la retòrica que el caracteritza, ha dit en més d'una ocasió: "El suro és el seu primer confident del vi".