



Arxiu històric FUNDACIÓ JAUME BOFILL

Orígens del cava de Catalunya

Emili Giralt

MARÇ 1988

FUNDACIÓ
Fundació
JAUME
Jaume
BOFILL
Bofill

ORIGENS DEL CAVA DE CATALUNYA

El cava - vi escumós elaborat segons la méthode champenoise- és avui el sector econòmicament més dinàmic i tecnològicament més avançat de la vinicultura catalana. Abans d'arribar a aquest punt, però, el vi escumós català ha passat per moltes vicissituds. Els seus orígens i el seu inicial desenvolupament van lligats a fenòmens socials, de psicologia col·lectiva i d'esperit d'empresa, que fan de l'aparició i consolidació del cava una manifestació més del cosmopolitisme i de la voluntat de modernització que caracteritzà l'actuació pública i privada del sector més representatiu de la població catalana del segle XIX. La Renaixença -o retrobament de la pròpia identitat- és indestruïble de manifestacions com el romanticisme, el naturalisme, el modernisme i el noucentisme. El procés històric de creació del cava té quelcom d'aquest sentiment doblat d'autoafirmació i d'emulació d'allò que en un terreny concret és considerat immillorable i, per tant, desitjable.

No és aquest el moment d'analitzar des d'aquest punt de mira el fenomen del cava, ni el qui us parla és la persona indicada per fer-ho. Anant, doncs, als fets concrets i ja que hem parlat d'emulació, és evident que l'aparició del cava va lligada a la imitació dels vins escumosos de la Champagne. La imitació dels vins de fama, generosos especialment, -preconitzada i fomentada per gairebé tota la bibliografia enològica del segle XIX- fou practicada assíduament pels criadors i exportadors de vins de Catalunya. D'altra banda, hom constatarà d'una manera tangible -organolèptica- que una part molt gran dels escumosos comercialitzats com a champagne i procedents de la mateixa França, n

solament no provenien de la Champagne, sinó que ni tant sols eren elaborats pel mètode xampanyés, i no eren altra cosa que vi gasificat.

Per tres conductes podien els catalans tenir coneixements del veritable escumós de Champagne i de les seves excel·lències:

a) directament com a consumidors, car durant el segon terç del segle XIX ja existia a Catalunya una burgesia amb prou capacitat econòmica i prou cultivada gastronòmicament per a constituir un sector consumidor de champagne.

b) a través dels fabricants de taps de suro de les contrades de la Selva i de l'Empordà, que des de mitjans del segle XVIII eren els habituals subministradors d'aquella manufactura a les empreses de Champagne. Per això no és forta la primerenca instal·lació de cellers o caves per a l'obtenció de vi escumós a les localitats de Blanes, Palafrugell i Tossa.

c) a través de la literatura enològica, tant la francesa original com la reelaborada pels enòlegs catalans. El diccionari de Rozier i les obres de Chaptal, per exemple, són traduïdes al castellà (les segones publicades a Barcelona) a les darreries del segle XVIII i a principis del XIX. Les tècniques d'elaboració del champagne són ja descrites en les obres dels dos principals enòlegs catalans del primer terç del segle passat: Francesc Carbonell i Bravo, Arte de hacer i conservar el vino (Barcelona, 1820) i Josep Roura, Memoria sobre los vinos y su destilación (Barcelona, 1839). Ambdós autors ensenyaren química general i química aplicada a l'agricultura a la Junta de Comerç de Catalunya.

Hom disposava de diverses receptes que permetien la preparació domèstica d'un vi més o menys escumós, consistents en afegir a un vi blanc unes porcions d'esperit de vi i de xarop i unes determinades quantitats de bicarbonat de sosa o de potassa, i d'àcid cítric o tartàric, per tal d'obtenir un desprendiment de gas carbònic. Ultra aquestes receptes les dues maneres d'obtenir vi escumós amb finalitats mercantils -el mètode tradicional de Champagne o per la simple injecció de gas carbònic a un vi de més o menys qualitat- foren propugnades per alguns enòlegs catalans i posades en pràctica per vinitors i comerciants de vins.

Difongueren la fabricació de vi gasificat enòlegs tan coneguts a Catalunya com el ja citat Josep Roura i el farmacèutic Bonaventura de Castellet, autor de diverses obres de viti-vinicultura. Josep Roura, que entre 1825 i 1840 va fer repetits viatges per Europa, adquirí, el 1834, per compte de la càtedra de química de la Junta de Comerç "un aparato que sirve para saturar el vino de ácido carbónico" el funcionament del qual fou minuciosament descrit en la seva obra de 1839. (C.P.II, 361; Roura, lám. I, fig. 4).

Castellet fou el gran defensor de la pràctica d'imitar vins de renom per tal d'afavorir l'exportació dels vins del país. Encara el 1886 -quan publicà la segona edició de la seva Viti-cultura y enologia españolas, i quan la possibilitat d'obtenir excel.lents vins escumosos naturals era un fet demostrat, Castellet es mostrava partidari del vi gasificat i, com a pràctic en la criaça i elaboració de vins, recomanava la utilització de la màquina gasifica-

dora de Mr. Ozouf, perfeccionada per Cazaubon. Amb aquest aparell, partint de vins escumosos de bona qualitat i després de sis a vuit mesos de ternir-los en repòs, ell deia que era possible l'obtenció "de un artículo que promete grandes beneficios bajo el punto de vista industrial" (p.387). "El vino cuya preparación acabamos de detallar -afirmava- es una imitación exacta del legítimo vino de Champaña; su color blanco amarillento, su brillantez y transparencia, su sabor ácido, picante y agradable, su bouquet natural debido a la presencia de los éteres y del aroma propio de las uvas, la explosión del tapón al destapar las botellas que lo contienen, y la mucha espuma que él produce al derramarse en las copas, seguida de un continuo desprendimiento de gas ácido carbónico, son caracteres que se confunden con los del verdadero vino de Champaña. Esta es la verdad incontestable (p.394-395). Castellet afegia que amb la màquina Ozouf es poden obtenir de 1000 a 1500 ampolles de líquid escumós per dia i que el seu fàcil maneig i la seva solidesa han valgut al seu inventor "demandas muy importantes de sus aparatos de parte de muchos departamentos de Francia, y de todas las naciones donde están en uso los vinos de Champaña y las aguas gaseosas artificiales" (p. 395).

Malgrat aquest panegíric, els vins escumosos artificialment gasificats de Bonaventura de Castellet no van guanyar mai cap premi en cap de les moltes exposicions celebrades en aquell temps. Un balanç global de la història d'aquesta mena de vi, ve donat per un dels més grans enòlegs del segle actual quan assegurava "que no existe ninguna marca acreditada de esta clase de vinos" (C. Mestre-1946). Si això era cert el 1946, molt més encara ho és avui.

Defensors del mètode tradicional xampanyès -és a dir: de l'elaboració d'un vi escumós amb els procediments i la tècnica del que avui en diem cava- foren el químic i enginyer industrial Lluís Justo i Villanueva i un estol -més nombrós del que hom podia esperar-d'enòlegs i de viti-vinicultors, elaboradors i criadors de vins que amb fortuna més o menys favorable consitueixen els precedents de l'actual indústria del cava.

Justo i Villanueva, que entre 1864 i 1880 dirigí el Laboratori Químic de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre -associació de propietaris continuadora de les tasques de l'extingida Junta de Comerç de Catalunya en defensa dels interessos agrícoles- no era partidari dels vins d'imitació i sinó de la creació de "vins tipus", o sigui del que avui diríem vins de qualitat lligats a una denominació d'origen. "Hacer con los vinos catalanes -escrivia l'any 1865- vinos de Burdeos, de Málaga, de Jerez, de Champaña, etc.etc. eso no puede aconsejarlo la verdadera ciencia: eso sólo puede dictarlo un mal entendido interés". La imitació de vins forasters, tan practicada entre els magatzemistes i exportadors de vins era segons ell una "utopia, con que se pretende salvar a Cataluña". Parlant més concretament de la imitació del champagne afirma categòricament que ni amb plantes importades d'aquella regió i vinificant com a Champagne, ni amb verema de les varietats autòctones però elaborant com a Champagne, ni -menys encara!- amb la dissolució d'àcid carbònic en un vi del país, podrem fer vi de Champagne. En el primer cas -diu- fariem una "imitació" que potser no desmereixeria del veritable champagne, en el segon fariem un "vi del país escumós" i en el tercer cas ne obtindríem res més que un vi gasat.

Malgrat la denúncia de Justo i Villanueva que un "interés mal entendido" portava a molts cap el tercer camí, la ruta que majorment van seguir els viti-vinicultors catalans- fou la de seleccionar varietats auctòctones -cosa que la terrible fil·loxera vindria a facilitar- i vinificar segons el mètode xampanyès.

La nòmina d'aquests primers elaboradors de vins escumosos seguint el mètode xampanyès - dir-ne cavistes serie un anacronisme ja que el terme no sorgeix fins molt més tard quan foren proscrits els termes xampany (català) i champán (espanyol), ambdós molt arrelats- és bastant extensa, fins i tot en aquesta primera etapa. L'ur localització i àdhuc la relativa qualitat de llurs productes ens és coneguda gràcies a les notícies contingudes en els catàlegs d'expositors i de productes exhibits públicament en ocasió de les nombroses exposicions agrícoles o generals, universals o locals- que tan sovintijaren durant la segona meitat del segle XIX.

La primera Exposició en la qual em consta que foren exhibits vins escumosos catalans fou la celebrada a Madrid el 1850, que havia de servir de preparació i estimul per a la participació espanyola a l'Exposició Universal de Londres de l'any següent. Amb vins d'aquesta classe només hi comparegué l'industrial i terratenent de Terrassa Antoni Galí. L'escumós terrassenc fou considerat pel Jurat "una feliz imitación del champana". "Aunque de escasa espuma, -deia el veredict- su ebullición se sostiene bastante tiempo. Para que compita con su modelo falta sólo que sea menos espirituoso y azucarado, sobresaliendo demasíadamente estas cualidades. Pero aun así se ha hecho el fabricante acreedor de la medalla de Bronce".

Set anys després, la Memoria sobre los productos de la agricultura española reunidos en la Exposición General de 1857, celebrada a Madrid, assenyala la presència de dos elaboradors d'escumosos: un a Villaviciosa de Ocón, província de Madrid, que "le fabrica por el sistema de vino de Champagne" i no meresqué cap premi; l'altre expositor era el baró de les Quatre Torres, de Tarragona, que presentà un vi semblant al crémant "con las propiedades de su clase" i obtingué una modesta menció honorífica.

A l'Exposició Agrícola de Barcelona, del 1859, hi concorregueren 106 expositors de vins, però només dos hi aportaren vins escumosos: foren el ja esmentat baró de les Quatre Torres i Agustí Costa, de Sant Vicenç dels Horts, comarca del Baix Llobregat. Cap dels dos no fou guardonat i el Jurat va fer constar que "si bien^{no} puede menos que elogiar los esfuerzos de los contados expositores, no pudo considerar dignos de premio las muestras presentadas".

En altra Exposició Agrícola que tingué lloc a la mateixa ciutat l'any 1872, apareixen els tres fabricants que des de llavors fins a les darreries del segle exhibiran llurs productes d'una manera continuada però amb èxit desigual quant a l'obtenció de recompenses. Foren Francesc Gil, de Reus, Soberano & Cia., també de Reus -que meresqueren sengles medalles d'Or- i Agustí Vilaret, de Blanes, que obtingué medalla de Bronze. Els comentaris que en nom del Jurat va fer Lluís Justo i Villanueva, són interessants tant pel judici individual que en fa com per la valoració comparativa de les mostres presentades. Així l'escumós de Francesc Gil, qualificat com de segona classe, era molt superior al presentat per Vilaret, que llavors anava

la seva producció i el presentà només "como objeto de estudio", i fins i tot que el de Soberano & Cia, . que era "algo conocido ya en nuestra capital".

No són aquestes les úniques notícies que tenim d'aquests fabricants que encara durant uns quants anys seran més coneguts que els Raventós de Sant Sadurní d'Anoia. La firma Soberano & Cia. havia exposat onze classe de vi a l'Exposició Universal de París del 1867. Entre ells hi havia un escumós cotitzat a 12 rals l'ampolla, "de forma y cabida bordalesa", mentre els altres vins, tots ells generosos, oscil.laven entre 4 i 7 rals; el Jurat li atorgà medalla de Bronze. L'any 1873, juntament amb els reusencs Francesc Gil i Josep Boulé, va concórrer a l'Exposició Universal de Viena, on tots tres guanyaren la medalla de Progrés per llurs col.leccions de vins que no incloïen d'escumosos; a la de Filadelfia del 1876, on retrobà Francesc Gil; a la General Vinícola de Madrid del 1877, on presentà escumosos de dues i tres anyades que obtinueren cada un el premi de Perfecció; i a la Universal de París del 1878, on guanyà una medalla de Bronze. En aquests anys la producció de Soberano & Cia. era estimada en unes 10.000 ampolles anuals. No ha pogut rastrejar més notícies referents a aquesta empresa; l'any 1896 un tal Domènech Soberano i Mestre, versemblantment successor de l'empresa anterior, apareix com a fabricant d'escumosos i domiciliat a Reus.

El segon fabricant de Reus es Francesc Gil, en actiu almenys des del 1872. Si en l'Exposició barcelonina d'aquest any el Jurat trobava indiscutible la superior qualitat dels escumosos de Francesc Gil, el cronista de la de Vie-

na i enviat ministerial descriu com una apoteosi l'èxit obtingut per cavista reusenc, afegint que foren els mateixos francesos membres del Jurat els qui més defensaren l'atorgament de la medalla de Progrés, la més alta distinció i la mateixa que obtingueren els millors vins de Champagne. Malgrat aquest reconeixement internacional, el cronista -que no era català, ni tenia vinculacions amb Catalunya, ni coneixia personalment el fabricant reusenc- deia amb un deix d'amargor al·ludint a un prejudici que els papers d'aquella època i també posteriors enregistren repetidament: "A pesar de ésto habrá quien se avergüence de poner en la mesa champagne de Gil, y preferirá poner champagne hecho en España con falsa etiqueta francesa de Moet y Chandon". L'any 1877, el Jurat de l'Exposició Vinícola de Madrid li atorgà el premi a la Perfecció i li reconegué una producció de 14.000 ampolles anuals. Aquest mateix any després d'un banquet ofert al rei Alfons XII per la ciutat de Barcelona, i després d'haver brindat amb escumós de Reus, Francesc Gil fou nomenat Proveïdor de la Reial Casa. El 1878 assolí un nou triomf a París on fou guardonat amb medalla de Plata, situant-se per damunt dels altres cinc expositors catalans dels quals només un no obtingué cap premi i els altres medalles de bronze. L'Anuario Riera de 1866 dona el nom de Ramon Sardà i Motseny, fabricant d'escumosos que sembla ser qui el succeí en el negoci.

El tercer dels fabricants més sovint citats en la documentació d'aquest anys és Agustí Vilaret, de Blanes. Vilaret fou el fundador d'una indústria de vins escumosos que després de canviar de nom i de titularitat, molt probablement és la mateixa empresa que encara avui existeix en aquella localitat. Com d'altres vinaters de

dicats als escumosos, Vilaret no fou simplement un negociant de vins sinó un estudiós de l'eno-
logia. A l'Exposició barcelonina del 1872 -quan iniciava el camí professional- presentà el pla de les seves caves i diversos objectes o accesoris "para el estudio de la fabricación de vinos espumosos que hace en sus bodegas de Blanes". Un d'aquests objectes era una bomba bormdelesa, pràcticament desconeguda entre la gent del ram. Les seves instal·lacions, el sistema de ventilar les caves i la manera de clarificar el vi -a base de cola de peix de procedència russa i comprada a Reims- són elogiats per un home tan exigent com Justo i Villanueva. Així i tot, el jurat li atorgà només medalla de Bronze, la qual cosa fa suposar que els jutges eren severs i estrictes a l'hora de premiar els expositors. Una altra prova de la dedicació a l'estudi i del seu reeiximent com elaborador d'escumosos la forneix el resultat assolit en l'Exposició General Vinícola madrilenya del 1877: els seus vins obtingueren la màxima recompensa, però tant o més important que això és el fet de presentar-hi una Memoria sobre las causas principales del abandono de la fabricación de vinos espumosos. Pel resum que en fa el Jurat era una obra de caràcter tècnic i econòmic en la qual sostenia que pel fet de disposar de bons vins i de bon sucre de canya Espanya estava en condicions excel·lents per a fabricar bons escumosos. Quan el Jurat de París, l'any 1878 li concedí una medalla de bronze li era atribuïda una producció de 12.000 ampolles anuals.

La citada obra de Vilaret -que malauradament hem de donar per perduda- no és l'única obra escrita a Catalunya sobre el tema del vi escumós. Justo i Villanueva publicà diversos estu-

dis i fou un gran propagandista dels escumosos catalans. Mereix, però, especial esment l'opuscle titulat Elaboració de vins escumosos, imprès el 1881, formant part de la "Biblioteca de l'Art Pagès" publicació periòdica de divulgació agrícola. El seu autor, Miquel Esquirol, era un viticultor i negociant de vins de Vilanova i la Geltrú, que en diverses ocasions havia estat premiat per la qualitat dels seus vins. L'opuscle es fonamenta no solament en les obres clàssiques de Maumené i Guyot, sinó amb les pròpies experiències d'elaborador de vins escumosos. Un any després de l'aparició del llibre, amb motiu de l'Exposició Regional Agrícola celebrada a Vilanova, el secretari de la institució promotora del certamen elogiava el seu "vino espumoso de cepa Pineau ya bien conocido" així com "las hermosas bodegas" que amb tot l'instrumental accessori feien possible una producció de 10 a 12.000 ampolles "con su acreditada marca de fábrica".

La figura de Miquel Esquirol és interessant per ella mateixa i per la relació que mantingué amb dues personalitats que havien de tenir un paper decisiu en el sorgiment i consolidació de la indústria del cava. En efecte el viticultor de Vilanova -refugiat a Barcelona durant l'agitat període 1868-1874- assistí a les lliçons de química i d'enologia que donava a l'Institut de Sant Isidre el director del seu laboratori Lluís Justo i Villanueva. En aquelles aules es trobà amb Josep Raventós i Fatjó, propietari i elaborador de misteles de Sant Sadurní d'Anoia, com ell refugiat a Barcelona i amb les mateixes ganes d'aprofitar bé el temps. En uns improvisades caves del domicili barceloní

de Josep Raventós els dos condeixebles realitzaren els primers assaigs d'elaboració de vins escumosos i l'any 1872 -data que la Casa Codorniu considerarà com la fundacional de les seves caves- n'obtingueren les primeres ampolles.

Les experiències realitzades a Barcelona foren repetides i ampliades a la casa pairal de Sant Sadurní d'Anoia, però fins el 1880 els Codorniu no van vendre ni una caixa d'escumosos. El determini d'especialitzar-se en aquest ram fou pres pel fill del fundador de les caves, Manuel Raventós i Domènech, home d'una personalitat realment extraordinària. Ja en vida del seu pare -que morí l'any 1885- Manuel Raventós passà anualment llargues temporades a Reims per tal de perfeccionar-se en l'elaboració d'escumosos. De les cases xampanyeses Poméry, Roederer, Abelé i d'altres, va portar a Sant Sadurní tècnics i operaris que instruïren els seus inexperts obrers. Viatjà per Itàlia i Alemanya amb el propòsit de conèixer les particularitats dels escumosos d'aquests països. L'any 1888 decidí presentar els seus vins a l'Exposició Universal de Barcelona i va obtenir dues medalles d'Or. Aquell mateix any havia estat distingit amb el Premi Extraordinari del Ministre de Foment al millor viti-vinicultor d'Espanya.

El reconeixement internacional li vingué a través de distincions guanyades en una sèrie d'Exposicions Universals: el 1894 va obtenir el seu primer triomf a l'estranger amb la medalla d'Or de l'Exposició d'Anvers. El 1895, diploma d'Honor de la de Manila i medalla d'Or a les d'Amsterdam i de Bordeus. Aquesta darrera, la de Bordeus, constituí el seu major triomf.

La discussió entre els membres del Jurat internacional fou tensa. Manuel Raventós -que per damunt de tot volia conèixer les opinions del Jurat sobre els seus vins- se les enginyà per tal d'ésser-hi present i, en incògnit rigorós, hi assistí fent com si fos un cambrer. El jurat li adjudicà medalla d'Or. Assabentada, però, una personalitat d'Epernay que un escumós no francès s'emportaria el màxim guardó de l'Exposició de Bordeus, va fer gestions prop del President del Jurat intentant fer-li veure el perjudici que la concessió d'aquell premi podria ocasionar al champagne francès. Pretextant l'existència de determinades irregularitats, el President va escriure a Raventós notificant-li que li era retirada la medalla que li acabaven de concedir. Provada, però, la falsetat d'aquelles acusacions no solament li fou restituida la medalla, sinó que li fou lliurat un Diploma comprovatiu. Sense comptar les nombroses recompenses del més alt nivell obtingudes en diverses exposicions celebrades en territori espanyol, cal esmentar que la reina regent li concedí el 1897 el títol de Proveïdor de la Reial Casa. Quant a projecció internacional, podem acabar aquest enfilall de distincions amb la medalla d'Or de l'Exposició Universal de París celebrada el 1900.

La història del cava català és en una bona part la història de la Casa Codorniu. Quant Josep Raventós morí, l'any 1885, els Codorniu no venien ni 3.000 ampolles l'any; l'any 1909 en van vendre 201.552, i l'any 1930, quan morí Manuel Raventós, l'empresa ocupava ja un dels primers llocs en el ranking mundial i la xifra total de producció de cava a Catalunya s'acos-

tava als 2.400.000 ampolles. Amb un creixement a penes interromput, hom arriba actualment als 138.940.000 d'ampolles en un 98 per 100 elaborades pels 194 cavistes catalans.

Des de la seva aparició, l'escumós català fou el gran competidor del champagne francès dins el mercat espanyol. Poc abans de la primera guerra mundial, el cava fa acte de presència en alguns mercats americans i europeus; d'una manera gradual, però accelerada, aquella presència deixa de ser simbòlica: la proporció d'ampolles destinades a l'exportació augmenta sense interrupció passant del 6 per 100 de l'any 1975 al 34 per 100 del 1988. Malgrat la importància del mercat nordamericà -que l'any 1984 absorbia el 62 per 100 de les exportacions- la penetració en els mercats europeus -fins i tot a França- és la nota més remarcable dels darrers cinc anys. El 2.488.396 ampolles trameses a la Comunitat Econòmica Europea el 1984, s'han convertit en 13.036.023 l'any passat; i l'expansió d'aquest mercat no es pot pas donar per acabada.

Emili Giralt