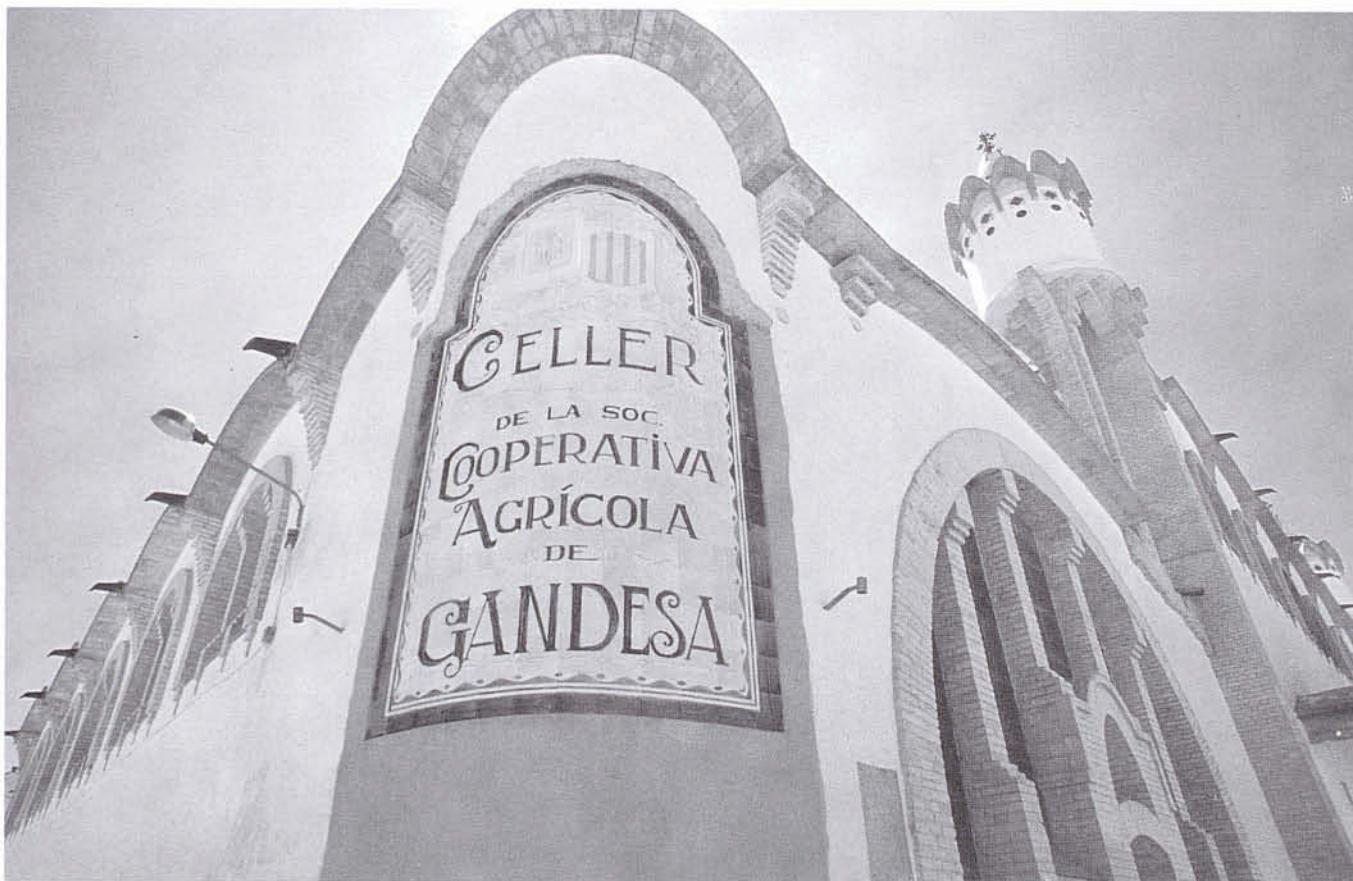


LOS CAVAS Y LOS VINOS DE CATALUÑA

CATALUÑA HA SIDO Y SIGUE SIENDO UN PAÍS CON UNA LARGA TRADICIÓN DE PRODUCCIÓN DE VINOS, HASTA EL PUNTO DE CONSEGUIR UNA OFERTA QUE ATRAÉ LA ATENCIÓN DE LOS ENÓFILOS EXPERTOS Y AFICIONADOS DE TODO EL MUNDO.



EDUARD PUIG DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO CATALÁN
DE LA VIÑA Y EL VINO

Cataluña, país productor de vinos desde los remotos siglos de su romanización, ha seguido fiel a esta tradición mediterránea y hoy presenta una oferta enológica de alta calidad que merece, sin ninguna duda, la atención de los enófilos expertos y aficionados de todo el mundo. La prueba más evidente de esta afirmación es la presencia activa y constante de los vinos y cavas de Cataluña en todos los mercados mundiales.

Y puesto que la enumeración de las cualidades y características de nuestros vinos podría ser muy larga por la gran variedad de productos que surgen del extenso y plural viñedo catalán, subrayaremos sólo dos hechos determinantes de nuestra producción vitivinícola.

El primero es el fenómeno del cava, este vino espumoso singular y elegante que nace en Sant Sadurní d'Anoia para extenderse por todo el Penedès vitícola, de límites imprecisos, y llegar, ciertamente en pequeñas proporciones, a otras zonas de producción más alejadas. El fenómeno del cava, este vino ligero, dorado, fresco y aromático, ha conseguido el éxito gracias a la buena calidad, el trabajo realizado a conciencia, el saber aunar tradición y progreso y el hacer las cosas con el sentido común propio del país, lo que ha permitido que hoy el cava consiga unas cifras de producción y venta realmente espectaculares. Recordemos que eso nos sitúa en una producción anual de 150 millones de botellas de vino espumoso, método tradicional o "champenoise", de las que 40 millones van al mercado exterior.

Estas cifras sólo son superadas por la Champagne aunque hemos de reservarnos el record de tener en Cataluña la mayor empresa del mundo de producción de vinos espumosos por ese sistema cualitativamente tan selecto.

Pero la producción de cava no se fundamenta sólo en un espíritu empresarial genuinamente nuestro, innovador, atento a la evolución de los mercados, curioso por las técnicas y los sistemas empleados en otros lugares -el caso de Josep Raventós, elaborador del primer cava en 1872, es ilustrativo al respecto-, sino también en unas especiales condiciones de suelo y de clima de una comarca especialmente dotada para la viticultura como el Penedès, en la existencia de variedades viníferas propias de alta calidad, como el Xarel.lo y la Parellada, a las que se unen el Macabeu mucho más extendido geográficamente,



y en último término por la continuada tarea de unos viticultores, de una tradición y un oficio admirables e irrepetibles.

Todos estos componentes y circunstancias dan como resultado un producto como el cava, que posee personalidad bastante como para no tener que imitar a ningún otro vino del mundo y, al mismo tiempo, con calidad suficiente como para poder competir con todos. Y además, a unos precios que lo hacen realmente un producto singular y estimado por los conocedores del buen vino.

Pero, dejando aparte el cava, Cataluña produce un conjunto de vinos que reflejan fielmente la pluralidad de sus comarcas por un lado, pero también la unidad de un país alrededor de un objetivo común que, en ese caso, es el indiscutible objetivo de la calidad.

Esta afirmación quedaría en simples palabras si un conjunto de hechos no la avalara, hechos que se concretan en la presencia de los vinos catalanes en los

mercados mundiales, en la potencialidad y expansión de muchas empresas del sector vinícola, en el hecho de que un porcentaje muy elevado (más del 70%) de nuestra superficie de cultivo de viña esté amparado por una Denominación de Origen, equivalencia legal a productora de vinos de calidad, y, en último término, la importantísima incidencia de las nuevas tecnologías en los procesos de elaboración, que en los últimos años han revolucionado la estructura y el funcionamiento de nuestras bodegas.

Pero el gran secreto de la calidad de nuestros vinos en su proceso de modernización ha sido el de adaptarse a las nuevas tendencias del mercado sin perder su personalidad. Hallamos así los vinos del Ampurdán clásico, las sedosas y potentes garnachas junto a los nuevos ampurdaneses, ligeros, fragantes y frescos. Los míticos vinos de Alella se han rejuvenecido y han recuperado su origen afrutado conservando su suavidad y elegancia. Los Penedès blancos, frescos, vivos y nervudos de siempre, junto a los nuevos tintos varietales, redondos y perfumados. Los Tarragona clásicos, haciendo compatible la tradición de vinos robustos y dulces con los ligeros blancos o los rosados sencillos, la Conca de Barberà, que ha pasado de ser la bodega monacal de Cataluña a ser una zona productora de vinos aromáticos y ligeros, rosados y blandos, muy adecuados a los gustos de hoy. La Terra Alta, de vinos fuertes y de profundo color que, con la incorporación de nuevos métodos, elabora notables caldos de una incomparable riqueza de sabor. Los Costers del Segre, zona productora de las tierras leridanas que destaca, sobre todo, por sus vinos varietales modernos que coexisten dignamente con las variedades de siempre. Y en último término el Priorato, tradicional, histórico, incomparable y de personalidad sorprendente e indiscutible, que sigue ofreciéndonos un vino único, viril, perfumado y redondo, cada vez mejor elaborado y más cuidadosamente envejecido.

Ésta puede ser la rápida ojeada a la producción vitivinícola de Cataluña, que es, ciertamente, única y diversa y que, pese a las dificultades, sigue fiel al objetivo de calidad que se ha propuesto, con el convencimiento, compartido por viticultores y elaboradores, de que ésta es la única vía válida para llegar al futuro con garantías de éxito y de plenitud.