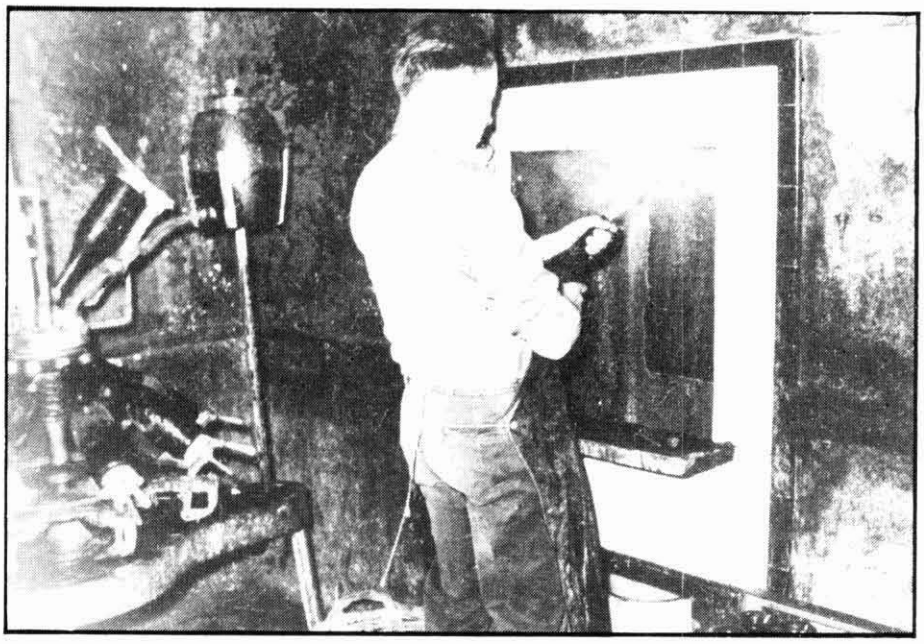
INICIS DEL CAVA AL BAGES

Jaume Gibert i Arissa

Un dels aspectes més peculiars, però no desconeguts, del treball del sector vitivinícola al Bages és l'elaboració i comercialització del Cava, el popular ***«xampany»****. Una casa comercial ubicada a Artés i ja amb força anys de tradició i treball, dóna la confirmació de que la varietat de productes vitivinícoles de la comarca no s'acaben solament amb el* ***«vi de garrafa»****, sinó que, a més a més dels vins de qualitat, es produeixen misteles, vins rancis, estomacals... i cava, especialitat aquesta que tot seguit anem a conèixer.*



El delicat procés de desgorjament de les ampolles de cava.

Era a principis del segle actual quan es feien els primers tempteigs per produir vins escumosos de segona fermentació, i era als cellers de la Masia Roqueta d'Avinyó i als del Can Posa d'Artés, més tard Caves Gibert, on feien *«explosió»* les primeres ampolles de *«xampany»* bagenc.

A la masia Roqueta, i de la mà d'en Ramon Roqueta i Torrentó, iniciats els assajos i producció de vins escumosos en segona fermentació amb la marca *«Mundial»*, i després d'uns resultats esperançadors, abandonaren aquesta elaboració, creient que el seu futur era el dels vins tranquils, tal i com han continuat fins ara.

Fou a les Caves Gibert on es va passar dels assajos a un negoci exclusiu, dins del limitat consum de l'època. En Josep Gibert i Galobardes, bon coneixedor dels vins d'Artés com a colliter i elaborador, als seus vint anys decideix conèixer i dominar aquesta nova tècnica que l'obsessiona. Consulta la poca bibliografia existent aleshores, tota pràcticament en francès, aprenent aquest idioma per documentar-se millor. Assisteix a uns cursos d'enologia a l'Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès, entitat considerada aleshores com una de les més eficients d'Europa, amb eminents professors com els senyors Isidre Campllonch i Cristòfol Mestres. I a les primeres proves tingué un èxit sorprenent, veient comprovades les suposicions de que els vins blancs de què disposava serien òptims per produir escumosos naturals en segona fermentació.

«Els vins escumosos naturals són els que procedeixen de varietats adequades, que contenen, com a conseqüència de la seva especial elaboració, gas carbònic d'origen endogen, i que l'ampolla, en esser-li extret el tap de suro i servit el vi, forma una escuma d'una persistència sensible, seguida d'una eixida continuada de bombolles. El gas carbònic haurà de procedir d'una segona fermentació dels sucres agregats o naturals del vi base, realitzada en un envàs tancat, i el producte acabat haurà de tenir una

pressió mínima de quatre atmosferes, mesurades a vint graus centígrads». Així és tal i com defineix el *«cava»* l'Estatut de la Vinya, del Vi i dels Alcohols.

S'anomena *«vi de cava»* aquell en què la segona fermentació té lloc dins de l'ampolla, en la qual haurà de transcórrer tot el procés d'elaboració i de criança fins a l'eliminació dels solatges.

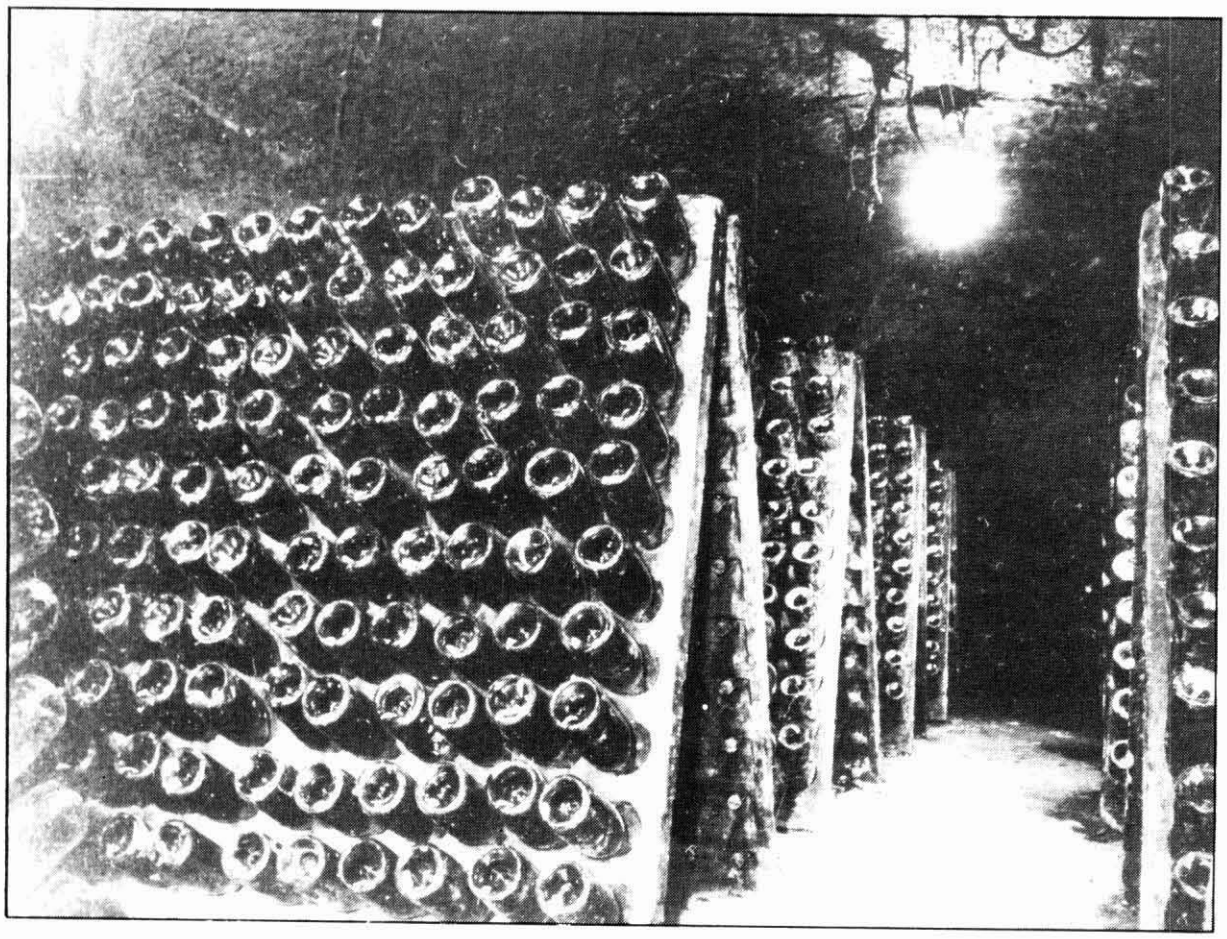
Quan arriba la primavera es porta a terme el *«coupatge»*. Probablement aquest és el moment més delicat de l'elaboració del vi escumós, i hom es juga l'èxit o bé el fracàs de tota una anyada. L'experiència i la sensibilitat del paladar dicten al criador la proporció en què cal fer les mescles del vi. Al vi ja mesclat hom afegeix de 20 a 25 grams de sacarosa, i els ferments o llevats que s'addicionen en el moment del *«tiratge»* han d'ésser seleccionats tenint en compte la qualitat de la seva aroma. S'inicia així la segona fermentació, o *«presa d'escuma»*, que durarà uns tres mesos, per restar en criança a la cava un temps determinat que pot arribar a uns quatre anys.

Poc abans de la comercialització, les ampolles són col.locades en *«pupitres»* perforats, en posició oblíqua i amb el tap cap avall. Cada dia es dóna un moviment de rotació i trepidació per aconseguir un filtratge natural dels pòsits de la fermentació fins al coll de l'ampolla, operació que sol durar uns quinze dies. El següent pas és el *«desgorjament»*, o eliminació dels pòsits acumulats al coll de l'ampolla, i la dosificació del *«licor d'expedició»*, compost de sucres, vins vells, etc, per determinar els diferents tipus de vins de cava en BRUTS, SEMISECS o SECS; els NATURE no contenen licor d'expedició.

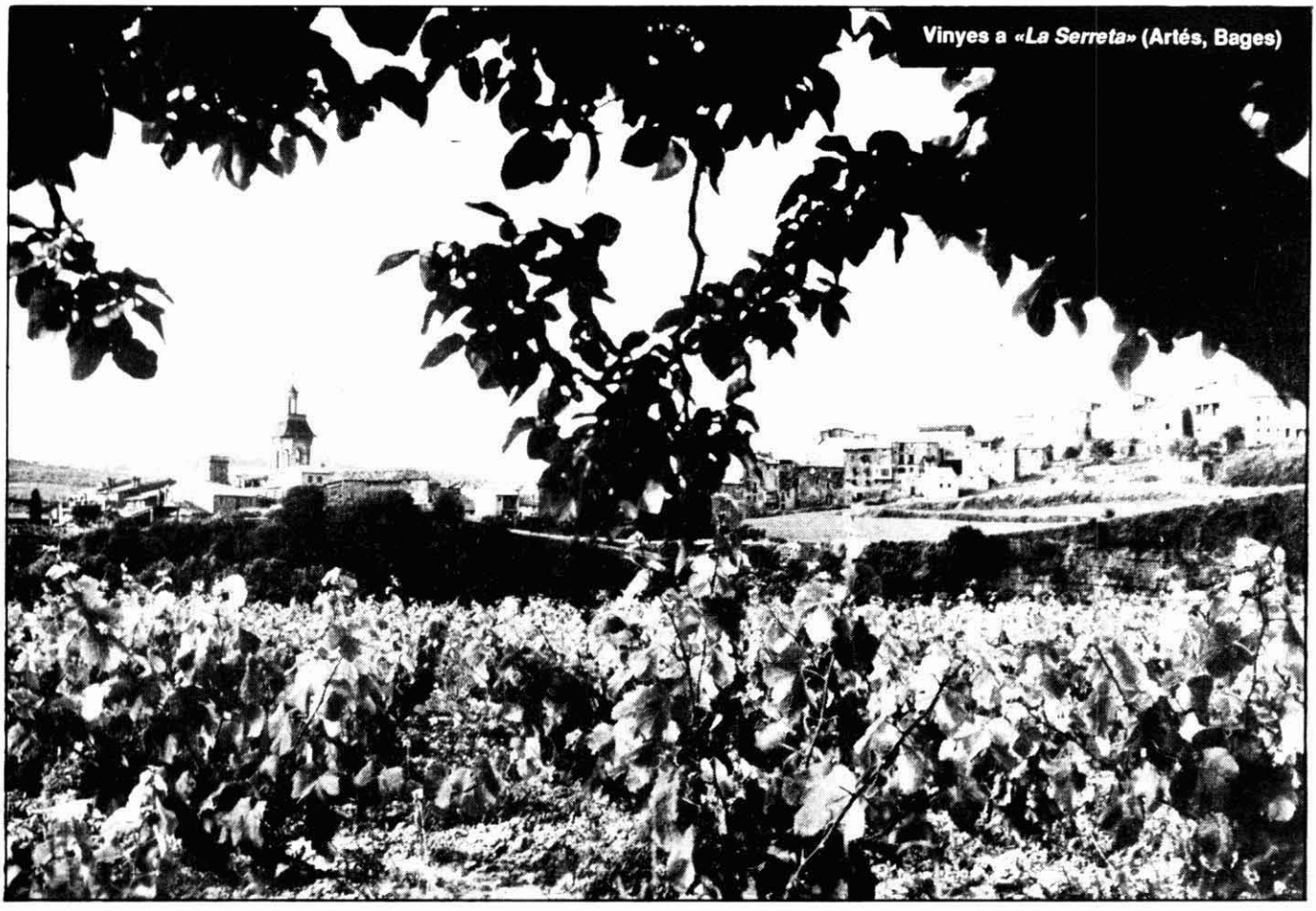
L'ampolla torna a ésser tapada amb un tap de suro i morrió; aquí pràcticament és quan culmina el procés d'elaboració d'un vi escumós de cava. Només faltarà *«vestir»* l'ampolla amb la càpsula, etiqueta i collarí per a poder-la comercialitzar.

Però tornem als principis de les Caves Gibert. Ens trobem al 1929, any de l'anomenada Exposició Internacional de Mostres de Barcelona, on els seus productes són premiats amb Medalla d'Or. S'estableix una bona xarxa de clients, principalment a Catalunya i al País Basc -on sempre s'ha consumit més aquesta beguda-, que es serveix per FFCC a l'estació de Sallent, amb les tradicionals caixes de fusta blanca de pollancres i les fundes d'ampolla de palla d'arròs.

S'anava incrementant l'expansió del *«xampany»*, com aleshores s'anomenava, i s'engrandeixen les caves amb dos pisos soterranis, a fi d'aconseguir unes temperatures estables amb poques variacions climàtiques. Tot va fer-se amb càrregues de dinamita, pic i pala i escoda, bastint-ho després amb la típica volta de canó, tan característica. Fou una tasca llarga, d'anys, degut en part als mitjans de l'època i al gran esforç econòmic que van suposar les obres, i després omplir-ho d'ampolles de cava en criança.



Els pupitres on les ampolles, en foscor i silenci, van prenent el seu peculiar *«bouqué»*


Vinyes a «*La Serreta*» (Artés, Bages)

Esclata la guerra civil de 1936-39. Tot resta paralitzat, però les existències que hi havia a les caves es pogueren salvar, en part, emparedant-ho. Les caves van servir de refugi antiaeri durant aquest tràgic període, on familiars i amics, quan sentíem acostar-se l'aviació baixàvem amb una llarga canys entre les dents, tal i com aconsellaven aleshores; no sé què hauria passat si una bomba hagués esclatat a sobre; millor no haver-ho comprovat.

Fins l'any 1942 no es va reemprendre l'elaboració i l'engrandiment de les caves, adquirint nova maquinària i gran quantitat de barriques bordeleses de roure americà, per a la criança dels vins amb el gust tan característic del roure, sabor molt apreciat en aquell temps.

Cap als anys cinquanta, el Sindicat Agrícola d'Artés s'inicia també en la producció de vins escumosos, amb un procés inicial semblant al nostre, avui també en plena expansió comercial. En aquesta mateixa època, Joan Homs, hereu del mas Riusech d'Artés, amb estudis de Química i Enologia, s'interessa també per aquestes elaboracions i, després de proves totalment positives, no arriba a comercialitzar cap producte.

I així arribem al moment actual, de plena expansió del cava, amb elaboracions molt depurades pels avenços de l'enologia com potser no s'havien fet mai al llarg de tota la seva història, aconseguint-se uns vins més equilibrats, lleugers i aromàtics.

Els caves produïts amb aquests vins, com és lògic, són més fins i aromàtics, i no és prudent ni aconsellable guardar-los tant de temps com abans; si són ben elaborats, el punt òptim de consum oscil.la entre l'any i mig i els tres anys després de l'embotellat.

Aquests caves s'haurien de beure de classe BRUT, que és on s'aprecien millor les seves qualitats. En el SEC o el SEMISEC s'alteren bona part de les seves característiques. Gràcies a la divulgació que està fent l'INCAVI -organisme depenent de la Generalitat de Catalunya- donant a conèixer els vins i caves de la nostra terra, el públic interessat està descobrint les seves qualitats i la manera de tastar-los, tant en la seva temperatura òptima de consum, de 5 a 8° C, amb un refredat lent, com amb un element que és essencial: la copa. La copa ideal per beure cava és la que té forma de tulipa, ja que concentra millor l'aroma, en contra de la tradicional, molt oberta i que dispersa el gas carbònic.

Un vi d'estrelles que a la comarca del Bages i, concretament a Artés, va néixer ara fa una seixantena d'anys, de la mà d'un home al qui produí tan bona impressió la primera vegada que va tastar aquest vi bombollant i daurat, que li valgué la seva confiança. En Josep Gibert i Galobardes, el meu pare -q.e.p.r.-. I amb record, agraïment i respecte, alço la copa de cava en un brindis, a fi de què per molts anys continuem el seu camí, portant aquesta ambaixada d'alegria a les llars.

Jaume Gibert i Arissa
Caves Gibert