

RETRATS DEL NATURAL
XAVIER GRAMONA SANDÉ
TREBALLADOR DEL VI I EL CAVA

(158)



CÈLIA ATSET

Llarga vida a l'escumós



TONI VALL
SANT SADURNÍ
D'ANOIA

Pepe Carvalho bevia Gramona Tres Llustros. Entre les seves bombolles i el seu bouquet s'esbargia dels maldecaps del dia a dia i cercava espais imaginats on reposar una estona. Quan li van explicar al Xavier Gramona aquesta passió del detectiu de Manuel Vázquez Montalbán, va ser com una revelació, una epifania que va contribuir a fer-lo decidir a tornar a casa. "El vostre és un gran cava que mai heu de deixar de fer", li va dir MVM. Va ser una baula important de la història de la vida del Xavier, una història dedicada des de fa més de 20 anys a persistir en la tenacitat de fer que el cava sigui un gran vi escumós, sense greuges amb el xampany francès.

Cavista? Empresari? Empresari del cava? Cellerer? A ell li agrada més "treballador del vi i el cava". El Xavier –colze a colze amb el seu cosí Jaume– forma la cinquena generació d'una família dedicada al vi des de fa cent cinquanta anys, des que eren pagesos dedicats a la humil professió d'elaborar vi. El visito a les seves caves de Sant Sadurní, on m'ensenya l'impressionant celler i em porta a veure la verema, que en-

guany s'ha avançat alguns dies i és un espectacle extraordinari. És bonic escoltar-lo relatar la vida dels avantpassats, dels que van ser decisius per construir una empresa que avui és referent mundial en el terreny del vi escumós.

S'enrecorda del besavi, que va ser contractat pels francesos per exportar vins al seu país. També de la decisiva irrupció de la fil·loxera a Europa, que va propiciar que la Catalunya del vi afinés els seus productes –el vi blanc i el vi blanc per fer xampany– per poder-los exportar. Les famílies Gramona i Batlle van casar els seus fills (els avis del Xavier) el 1910, van viure les guerres i van crear la marca Gramona.

Eren temps molt diferents, rememora, el vi no gaudia de cap mena de glamur ni de sofisticació, era un simple acompanyament dels àpats, un beuratge purament instrumental, per a alguns fins i tot vulgar. Amb el pas dels anys i de la feina, amb les tècniques d'elaboració, la tenacitat i l'estimació profunda per la primera matèria i per la terra cultivada, les percepcions han evolucionat, i també els prestigis, els pedigrís i la consideració de la gastronomia com un art a tenir molt en compte. Ell s'estima aquest relat, aquesta construcció de sentit aplicada al producte que fabriquen a casa seva.

De petit i de jove, el Xavier no es va interessar gaire pel negoci fami-

Descripció
Cavista?
Empresari?
A ell li
agrada més
treballador
del vi i el cava

Treball
Conèixer
unes caves és
conèixer les
especificitats
d'un ofici molt
arrelat a la terra

liar. Tenia una relació un pèl tibant amb el seu pare. Ell tria la paraula *indisciplinat* per definir-se. Va decantar-se pels estudis econòmics, va formar-se a Esade i a la London Business School, i també va provar sort com a voluntari a l'exèrcit durant dos anys.

El món del màrqueting, la comunicació i la banca el van tenir ocupat fins que als trenta anys –el 1995– va decidir tornar a casa i mirar-se les coses amb calma, amb una perspectiva diferent, més reposada i serena. És llavors quan arriba el repte decisiu, el de contribuir des de casa seva a canviar el paradigma dominant dins el cava. Un paradigma que estava marcat pels preus econòmics i per la concepció general de la impossibilitat d'assolir l'estatus de gran qualitat. Ell va decidir que s'hi rebel·lava.

Continuant fidels a la llarga criança –des de sempre, la personalitat dels Gramona– i en paral·lel al canvi de paradigma del món de la cuina, el Xavier i el seu cosí Jaume han traçat un camí de perfeccionament, amb bon múscul financer, i també en l'àmbit del cultiu i la tecnificació del procés d'elaboració.

Atents al progressiu desgast del clima i del sòl on conrear, han optat per les tècniques de l'agricultura orgànica, la biodinàmica i l'explo-

tació sostenible de la terra. I així Gramona ha aconseguit fites com la

d'enguany mateix: encapçalar la llista Peñín, la més prestigiosa a l'estat espanyol. Hi ha al món més de trenta països productors de vi escumós, però pocs s'atreveixen amb la llarga criança, el quid de la qüestió i que, a criteri seu, és el que ha aconseguit fer ombra a la totpoderosa regió de la Xampanya. "No més de vint cellers de tot el món estan interessats a dur a terme aquest canvi de paradigma", argumenta el Xavier, amb la satisfacció de la feina feta des de la determinació del que volen i com ho volen.

4 milions d'ampolles al celler

Conèixer unes caves és conèixer les especificitats d'un ofici molt arrelat a la terra catalana. Al celler hi dormen quatre milions d'ampolles ara mateix. Depenent de la varietat de cava, el temps de repòs pot oscil·lar entre els cinc i els vint anys. Sota terra l'olor del raïm fermentat és inconfusible, la textura i el color de les tines i les botes, la llum i la penombra, tan cuidades per no perjudicar el son del vi. I al celler, els camions plens de gotims acabats de collir, la premsa que els aixafa, els grans dipòsits, la química i la física que hi intervenen.

La naturalesa i l'home que interactuen, la força orgànica de la terra. Els fruits que donen vi, i vi que dona cava. Tradició i història. —