



“BEURE UN BON VI ÉS UNA FESTA PER ALS SENTITS”**JORDI CASANOVAS BOHIGAS, ENÒLEG**

TONI CORTÈS

Un camí vigilat per fileres d'ametllers fredolics ens mena a Can Macià, al terme d'Òdena (Anoia). El seu nom ens desvetlla records d'infantesa, de jocs, de berenars, d'esgarrinxades i genolls pelats, d'olors i remors d'aplecs, amb l'esguard de les muntanyes de Montserrat a una banda, com una postal per a turistes, i d'un sol que s'espolsa la mandra i la boira a l'altra, a ponent. En Jordi Casanovas, propietari juntament amb el seu germà Josep de la finca de Can Macià, on s'elaboren els vins i caves Bohigas, ens mostra els racons d'aquest majestuós mas envoltat de vinyes com les pàgines d'un llibre d'història, ple d'imatges, records, sensacions i, sobretot, amarat d'amor per una terra que els ha regalat un fruit tan delicat com agraït: el raïm. Un amor, una saviesa, una dedicació i una lluita tenaç, tossuda i constant, que han transmès de generació en generació fins als nostres dies, en els quals es mira el futur com un repte que s'ha d'afrontar amb nous projectes. Can Macià. Tradició i modernitat.

Amb en Jordi Casanovas parlem del passat, el present i el futur d'aquesta finca. Ell ho fa engrescat, amb entusiasme, emoció, orgull —“d'esperit”, diu— i amb una il·lusió encomanadissa. Damunt la taula del seu despatx, una estança misteriosa i acollidora a la vegada, m'encurioseix, envoltat de papers, el dibuix d'un arbre genealògic.

—El passat d'aquesta finca, Can Macià, el podem bastir a partir d'un arbre genealògic que

hem anat realitzant en els darrers anys. S'inicia el 1290 i ens mostra les diverses successions, de pares a fills, de generació en generació, fins als nostres dies. Aquest és un tema que ens apassiona. Actualment estem estudiant el context històric de cada època i generació. A través d'aquesta recerca, per exemple, hem pogut veure com, des de temps immemorials i mitjançant les herències, les finques agrícoles se sostenien, d'una banda pel treball dels pagesos i, de l'altra, pel dot que aportaven les dones amb les quals els hereus s'esposaven, en ser una finca més o menys benestant. El dot ajudava a millorar aquestes finques. Podem dir que Can Macià ha anat creixent i millorant gràcies a la feina de generacions i a les aportacions que s'hi ha anat fent històricament.

—Originalment la finca no s'anomenava Can Macià, tal com la coneixem avui...

—Ha canviat molt poques vegades de nom en tants segles d'història. Primer es deia Mas Moragues, després Mas Rossignol i posteriorment Mas Rossignol de Moragues. Posteriorment va passar a dir-se Ca n'Aguilera durant diverses generacions, fins que en Macià Aguilera la va anomenar Mas Macià, també conegut com Can Macià, i així es va perdre el nom d'Aguilera. Cal dir que els Aguilera van tenir molta influència en l'àmbit agrícola en aquesta zona; en tenim alguns exemples: els nostres veïns encara mantenen el nom, i la muntanya que tenim al darrera es diu Puig Aguilera. D'aquí ja passem al fet que una Aguilera es va casar amb un besavi Vives. D'aquests

passem, en l'arbre genealògic, a l'avi Bohigas, en Fermí Bohigas, i a la meua mare Anna Maria. En morir aquests darrers, que eren els propietaris, el meu germà Josep i jo tirem endavant la finca, amb els ulls posats en els nostres fills i néts, com és el cas de la meua filla Maria, que també és enòloga i treballa amb nosaltres, amb la ferma i decidida voluntat, doncs, de continuïtat.

—En aquesta història centenària, la finca i la nissaga familiar deuen haver viscut èpoques més esplendoroses i etapes més dificultoses.

—Des de 1290, com deia, la finca ha anat passant de pares i fills, amb històries boniques però també amb moments més baixos. Tenim, per posar-ne un exemple significatiu, una col·lecció preciosa de caixes de núvia a partir de les quals és curiós de veure com, en algunes ocasions, la núvia que venia no era més rica que l'anterior, sinó més senzilla. Si l'hereu vivia en una època no gaire pròspera, no gaire benestant, llavors la núvia que es buscava tampoc no era d'un nivell tan alt com es podria haver aspirat. Hem de tenir en compte que estem parlant de fa més de cinc-cents anys! De llavors ençà, tot ha canviat molt. Ara les dones es presenten amb carrera i amb computadora, no amb el dot.

—Al llarg d'aquests segles, l'explotació agrícola també ha canviat?

—Cap al 1800 es va produir un capítol molt important en la història de l'explotació d'aquestes terres, quan Josefa Aguilera es va casar amb en Miquel Gibert, i cadascun d'ells va aportar al matrimoni mitja finca. La superfície de la finca, doncs, es va doblar, passant d'unes 100 hectàrees a 250. Com veiem, estem parlant sempre en termes de riquesa i pobresa, de grandesa i petitesa, depenent d'enllaços matrimonials. En aquella època les coses funcionaven així. D'altra banda, tenim documentació que ens demostra que, des dels orígens, a la finca ja s'hi feien vins, no com ara evidentment, sinó a doll, en bótes, barralons, etc. Ens sentim molt orgullosos de pertànyer a una família que s'ha dedicat al cultiu de la vinya des de fa segles.

—I qui ho continuarà fent? Quin és el futur de Can Macià?

—Tant el meu germà Josep com jo mateix, que des de petits hem viscut i ens hem amarat d'aquestes terres i del seu treball, ens ho estimem amb bogeria i considerem que no tenim cap dret moral a impedir que prosperi. Cal fer el que sigui per tirar la finca endavant. Actualment tenim, o millor dit patim, dues agressions immenses. Una és la de la ciutat que ve cap aquí, amb tot el que això implica en l'àmbit del medi ambient. La gran ciutat necessita espai per créixer, com sigui, i ho fa com un gran dragó que ataca i no saps com pararlo. El seu impacte ens inquieta molt. La segona agressió que patim és que cada dia el món dels vins i els caves és més difícil. L'única sortida que tenim és fer-nos cada vegada més i més grans. La majoria de les vegades el que es fa per créixer són acords estratègics, que signifiquen la venda a una companyia més gran. Nosaltres procurem no haver de passar per aquí, tot i que representi haver d'afrontar situacions de futur importants.

—Ho afrontes, doncs, amb pessimisme?

—No, al contrari, sóc optimista, però això no vol dir que no sigui realista. El nostre futur passa, en primer lloc, per la millora constant de la qualitat dels nostres vins i caves. D'altra banda, actualment no podem considerar una finca com un lloc exclusivament dedicat a l'elaboració de vins i caves. Avui dia, és molt més que això. Si estem treballant els 365 dies de l'any hem de buscar coses que al llarg dels 365 dies ens donin algun benefici. I ja hem començat: tenim una sala per celebrar bodes, convencions, etc.; tenim una empresa dedicada a organitzar convencions, esports d'aventura, entre d'altres. Ambdues coses ens funcionen molt bé. Creiem que properament també haurem de desenvolupar alguna cosa en l'àmbit de la construcció, amb un hotel. No ens queda cap més remei, haurem de sacrificar una petita part de la finca si volem conservar-la tota. Tenim més de 200 hectàrees de finca que són 200 hectàrees de problemes. Mantenir tot això és molt complicat.

—**Les parets d'aquesta masia guarden molts records...**

—Certament, i és una meravella, no tant pel valor de les peces, que també n'hi ha, sinó pels records que conserva. És una amalgama de records de diverses èpoques, de diverses generacions. Durant la guerra es va perdre tot, malauradament, però posteriorment s'ha pogut anar recuperant. La casa, avui, és motiu d'orgull per a nosaltres, però és un orgull d'esperit, de pensar que tot això és fruit de tantes i tantes generacions. La casa, model de masia catalana, ha estat declarada d'Interès Històric Artístic. Ve molta gent a visitar-la, sobretot estrangers, i és molt interessant explicar-los, a través de la casa, com vivíem en aquesta zona fa segles. Expliquem com el 1290 tan sols feia cent anys que aquestes terres havien estat dominades pels àrabs, i que a la casa potser hi havia viscut un àrab, i que jo potser m'hauria de dir *Ben-Casanovas* i no Casanovas... És bonic pensar que estàs en un lloc on hi ha hagut tanta intersecció de cultures i que la família continuï treballant mirant sempre endavant.

—**Quines són les característiques, tant del sòl com del clima, d'aquestes contrades que les fan propícies per al cultiu de la vinya?**

—Si mirem al nostre voltant ens adonarem que ja no en queden, de vinyes. Molta gent voldria tenir-ne, no pas perquè sigui rendible, sinó perquè hi perds menys diners que amb els altres cultius. Per què no n'hi ha, doncs? Quan hi va haver la fil·loxera no es va actuar adequadament, no es van replantar. La nostra, però, va continuar. D'altra banda, el clima d'aquí, que és un clima de bojós per a la gent, és fantàstic per al raïm. Quan parlo de bojós parlo de boires tremendes, de calor insuportable quan arriba l'estiu, d'un fred que pela a l'hivern, d'unes diferències de temperatura molt importants. És un clima més continental que no pas mediterrani. Aquesta diferència, juntament amb l'alçada en què estem, pels volts dels 400 metres, fa que parlem d'un *microclima* que afavoreix la qualitat del vi. Podem parlar de

microclima a la nostra zona perquè som els que estem més al nord del Penedès, de la regió del cava que formen Sant Sadurní d'Anoia, Vilafranca del Penedès i Igualada, amb un clima més continental, i a més altitud. Estem en un espai on la diferència de climes és enorme, i en uns terrenys molt específics que ofereixen una qualitat determinada als nostres vins i caves.

Per la terra, per l'alçada i el clima, tenim diverses varietats, clàssiques i millorades, com els cabernet, els *merlot*, etc. Paral·lelament, estem treballant per poder fer productes més, diguem-ne, "catalans", més nostres. Estem plantant *ull de llebre*, *garnatxa*, etc., uns tipus de raïms més propis de la zona, perquè hem de veure què som capaços de fer amb productes autòctons.

—**Comentaves que molts pagesos voldrien cultivar raïm, per motius econòmics. ¿Hi ha també, tanmateix, un component romàntic quan hom decideix dedicar-se a la vinya i a l'elaboració de vins?**

—Absolutament. Fer vi és el que hem fet tota la vida. A part del fet que t'ho estimis, la raó addicional és poder oferir un producte fet per tu, des del principi fins al final, amb qualitat. Això és molt diferent dels que només compren el vi per a embotellar-lo. Nosaltres no anem per aquí. Per què els altres no planten vinyes? Com deia, després de la fil·loxera, va costar molt recuperar la terra. Les plantacions eren una barreja de varietats, de blancs i negres, i era molt difícil que tinguessin acceptació i sortida al mercat. Es va perdre tot, no queda ningú, tret de nosaltres. I és una llàstima...

—**Els processos en l'elaboració d'un vi o d'un cava són molt precisos i delicats en el cultiu de la vinya?**

—Sí, i és absolutament necessari. El vi no es fa a l'ampolla, es fa a la vinya. Tant és així que hem anat evolucionant en tot, en el sistema de poda, en el sistema de tractament de la vinya. Nosaltres pràcticament ja no llaurem la vinya, procurem al màxim no haver d'usar herbicides o

insecticides, tendim cada vegada més a l'agricultura sostenible. Considerem que és imprescindible poder fer arribar als clients que estem anant cap a l'agricultura ecològica. Avui dia, "ecològic" no és sinònim de qualitat, encara que sí d'un tipus determinat de qualitat. Anem pel camí d'aconseguir uns productes fets d'aquesta manera, amb tota la cura respecte l'ecologia, i que siguin de la mateixa qualitat que els productes que es fan amb els sistemes actuals.

—Amb tota aquesta cura i delicadesa que s'hi dedica, el raïm és un fruit agraït?

—És un fruit agraït en qualitat. Per exemple, quan arriba l'època que el raïm ha de verolar, ja fem una primera collita, en verd. Fem caure molt raïm per tal de poder concentrar totes les aromes en menys quantitat de raïm. Això ens dona més diners? No, al contrari, ja que n'obtidrem molts menys litres, però creiem que la qualitat serà més bona. Això és bàsic. Els avenços tecnològics també ens han ajudat a tenir molta cura del raïm i aquest ens ho agraeix amb una major qualitat en el producte.

—Què preval, doncs, en la definició d'una "bona anyada": la quantitat o la qualitat?

—Per al qui ven raïm, un "bon any" és el que fa molts quilos; per al qui elabora vins, un "bon any" és aquell en què el raïm està equilibrat. Abans, tot i que ara encara es fa, sempre es deia que el moment de collir arriba quan el grau alcohòlic és prou alt i l'acidesa encara és prou bona. Avui es miren moltes altres coses, diferents paràmetres que abans no es contemplaven, com els polifenols, la quantitat de color que té, mirem per tast la maduresa de les llavors, etc.

—Els processos han evolucionat molts, als darrers anys?

—El que es coneix avui sobre la bioquímica del vi és tan immens que necessites tota una vida per arribar-ho a entendre... I una altra vida per aplicar-ho... Estem cada dia més imbuïts de les noves tecnologies, que el que fan és ajudar-nos a tractar millor el raïm i oferir les màximes possi-

bilitats per extreure'n el màxim color, la màxima aroma, etc. T'ofereixen milers de coses, totes naturals, que fan que els vins millorin. I això ha estat possible perquè s'ha entès la bioquímica del vi. Hi ha moltes maneres d'actuar que abans no existien i que ara estan a l'abast dels enòlegs. L'enologia, a part de ser molt difícil i en constant evolució, és un món molt apassionant.

—De bracet del coneixement més acadèmic, de la tècnica i dels avenços tecnològics, hi ha una saviesa que es transmet de generació en generació...

—Jo diria que més aviat és l'amor, l'amor per la terra i el treball, el que es transmet de generació en generació. Si alguna cosa em va transmetre el meu avi va ser estimar això i les ganes de tirar-ho endavant. També em va ensenyar que ho havia de fer tot bé, perquè així tot encara es podria fer millor, sempre millor. Mentre les tecnologies estan canviant constantment, la saviesa, la tradició popular, certament, s'ha transmès en petits detalls que han perdurat, com el del calendari de les llunes. Hi ha maneres de fer, tradicionals, que intentem no trencar, com ara la manera de col·locar les ampolles a la cava. Si sempre s'ha fet així, per què hauríem de canviar-ho?

—Can Macià, les caves Bohigas, són un clar exemple de casar tradició i progrés com a clau de l'èxit a l'empresa.

—Sí. Per exemple, encara que nosaltres, tant el meu germà, la meva filla o jo mateix, hàgim estudiat enginyeria, la gent que treballa aquí fa molts anys que és amb nosaltres, i alguns d'ells ja treballaven amb el nostre avi. De masovers, per exemple, des de la guerra fins avui, només n'hem tingut dos. Aquí tot passa de generació en generació molt lentament, deixant un pòsit, que queda. És essencial casar la saviesa popular, la tradició, amb els nous coneixements, els avenços tecnològics, el progrés.

—“El cava és la sublimació d'un bon vi per excel·lència, és la sublimació, sùmmum i compendi de tot allò que l'home ha estat capaç de fer

per tal d'enlairar a la màxima categoria els seus vins". Aquesta és una frase de Josep Raventós. Estàs d'acord amb les seves paraules?

—És una frase preciosa. Entenc les paraules que provenen d'un cavista, i crec exactament el mateix respecte del cava. Però jo diria el mateix d'un vi blanc, i el mateix d'un vi negre. Tots són la sublimació de la feina ben feta. Aquestes paraules les aplicaria a tots i cadascun dels vins que fem. Jo tinc la mateixa sensació de plenitud en tots ells —quan et surten bé, és clar—. Cadascun té el seu moment, i s'esdevenen moments meravellosos.

—Perquè creus que el cava ha tingut i té un paper més ritual, de prestigi, de *glamour*, mentre el vi ha esdevingut una beguda més popular?

—El vi més lúdic que existeix és el cava, que es pren en bateigs, aniversaris, celebracions, quan estàs content, etc. El fet de beure cava en ocasions especials fa que tingui aquest aire més *glamourós*. El vi, en canvi, es pren més sovint. D'altra banda, és una pena que, pels preus, sigui difícil demanar i beure cava als restaurants, on pots trobar, en canvi, vins que estiguin al teu abast. El cava és una beguda per a moments especials, però el vi és també una beguda meravellosa. Nosaltres no fa gaires anys que embotellem vi, només embotellàvem cava. Hem après a estimar-lo. Com que creiem en els productes que ens dona la terra, vam decidir fer vi juntament amb el cava. I ens va bé.

—Els vins i caves catalans gaudeixen d'un gran prestigi arreu del món...

—El producte que més es ven al món, fins i tot més que el *champagne* francès, és el cava català, amb una història i prestigi reconeguts arreu del món. A l'estranger, Catalunya i els productes catalans estan molt ben considerats. Hi ha denominacions d'origen, com ara Priorat, Terra Alta, Penedès, etc., que no dic que es venen soles, perquè no hi ha res que es vengui sol, però que tenen prou prestigi perquè es puguin vendre sense problemes. Nosaltres estem inclosos dins una altra Denominació d'Origen, com és la D.O. Catalunya, que abraça totes les altres denominacions i els viticultors que no

s'emmarquen dins aquestes zones però que són a Catalunya. Quan sortim fora d'Espanya, quan vas a vendre amb el nom de Catalunya, la gent et somriu: és un somriure de satisfacció. A fora es coneix Catalunya, Barcelona, la nostra gent, la nostra cultura, etc. A Europa, al món, no hi ha cosa que ens ajudi a vendre més que parlar de Catalunya. Gràcies a la història, que ja teníem; al prestigi, que s'ha guanyat i consolidat; i gràcies a les denominacions emergents, que han ajudat molt, i a les més modernes, com la de Catalunya, la venda de productes catalans està pujant molt. Evidentment, també hem de fer front a molts problemes: preus, competències, mercats emergents (com Xile o Argentina), etc. Són problemes paorosos, però anem pujant, i mentre anem pujant no podem queixar-nos.

—Quins són els millors mercats per als vins catalans, i quins són els mercats que s'obren, els potencials?

—Cada empresa, cada bodega, és un món. Nosaltres vam començar per casa nostra, el mercat europeu, on ens ha costat relativament poc col·locar-hi una part molt important de les nostres vendes. En aquest moment estem apostant molt fort pel Japó i pels Estats Units. Creiem que són els mercats potencials més importants en aquests moments. Això no treu que estiguem preparant comandes per al Nepal o per a Sud-Àfrica, que les cobrim i atenem però que no són, ni molt menys, la nostra estratègia de venda.

—És fàcil entrar en terres de vi?

—Ells també han entrat aquí... No és que sigui més fàcil o més difícil, però és on hem anat tots. Si nosaltres anem a una botiga especialitzada i hi trobem una ampolla de vi xilè, argentí o sud-africà, i per curiositat el comprem i el tastem, ¿perquè no poden fer ells el mateix amb el nostre vi? La qüestió es ser-hi presents. De moment ja hi som, ja hem fet molt entrant-hi, i ja veurem, a poc a poc... Actualment, el 50% de les nostres vendes ja es fa a l'estranger. Pel que fa a l'àmbit nacional, aquest és un mercat molt complex, però afortunadament ja hi portem molts anys, amb uns clients molt fidels.

—**Dins aquest panorama prestigiós per als vins i caves catalans, la marca Bohigas ha consolidat el seu espai?**

—Tenim un cert prestigi, certament. Hem rebut alguns premis, a Anglaterra, Alemanya, Estats Units, entre d'altres països, premis que ens ajuden a tenir un cert prestigi. Tanmateix, nosaltres no venem pels premis que ens han atorgat. Venem, d'una banda, per la qualitat dels nostres productes, però també venem pel nostre origen, d'on venim. Els vins de Catalunya tenen una simpatia arreu del món que ens beneficia i que, com una porta d'entrada, ens permet que ens coneguïn, que provin els nostres productes i que els comprin.

—**Aquesta simpatia que es té arreu del món pels productes catalans, no és la mateixa que es té a Espanya...**

—Aquest és un tema que s'escapa una mica de l'àmbit de l'empresa, però l'empresa també té dret a donar-hi la seva opinió. Lamentem profundament una sèrie de manifestacions que hi va haver en aquest sentit i que considerem absolutament fora de lloc. Les nostres vendes en segons quines zones d'Espanya no són tan grans perquè la seva disminució ens faci molt mal, però reconeixem que, per desgràcia, hi ha actualment a Espanya un problema afegit, que no és degut ni als elaboradors de vins i caves catalans ni a la competència de fora, sinó a aquelles manifestacions tan desafortunades. D'altra banda, també ens trobem que tot el procés del nou Estatut, que considero que és una necessitat de país, no ens ha afavorit.

—**L'elecció d'un vi o cava és, evidentment, una qüestió de gust personal, però ¿quines recomanacions o consideracions ens donaries?**

—No us heu de deixar influir per si aquest o aquell és un bon vi o no. Cadascú s'ha de fer la seva pròpia cultura, la seva pròpia memòria del vi. Evidentment, el consell dels experts és important però, partint de la premissa que hi ha vins més elaborats que altres, també hi ha els vins que t'agraden o no t'agraden. D'altra banda, cada menjar té unes

connotacions que ja et porten cap a un vi determinat. No beurem, per exemple, un vi negre, un gran reserva, amb un peix bullit. Buscarem un tipus de vi lleuger per a un menjar lleuger. I buscarem, si estem davant un plat de caça, un vi molt més potent, més carnós. No hi ha maneres de mesurar, sinó que s'ha de pensar en els vins que ens han agradat en algun moment, a nivell de potència, aroma, etc., buscant-ne l'equilibri. És bo assessorar-se respecte quin pot ser el vi més adequat en una situació determinada, dins una gamma de vins que ens agradin, però és molt important que cadascú es pugui crear el seu bagatge particular, recordar per exemple quins tipus de vins ens van agradar amb diferents menjars.

—**Beure un von vi provoca l'esclat dels sentits?**

—Beure, gaudir de la beguda d'un bon vi o d'un bon cava és una festa per als sentits. Hi participen tots: la vista, l'olfacte, el gust... L'experiència sensorial ja comença amb la vista, contemplant les llàgrimes dels alcohols superiors que cauen, que regalimen, que et demostren la complexitat d'aquell vi; mirant, en el cas d'un cava, la corona, si ha fet rosari, i si aquest és més o menys prim; mirant els colors de la vora de la superfície que t'indiquen l'anyada d'un vi, etc. L'aroma, després, és per a mi el més important que hi ha. Quan ets capaç de discernir diferents aromes, de diferenciar-ne les varietats, es produeix una experiència sensorial, meravellosa. I en aquesta experiència també hi influeix... l'oïda! El moment de servir el vi, sentir les primeres bombolles de carboni del cava... S'ha de gaudir tot, amb tots els sentits. Quan veus una copa de vi, una copa de cava, t'has de separar una mica del món, de la realitat que t'envolta, i gaudir d'aquella beguda, del plaer de beure-la...

TONI CORTÈS I MINGUET (Igalada, 1971). Periodista. Estudià Filologia Catalana. Vinculat al món associatiu igualadí, és membre fundador de l'entitat cultural *El Mall*. Ha treballat i col·laborat en diverses publicacions. Fou regidor de l'Ajuntament d'Igalada (1999-2003). Ha realitzat diverses exposicions fotogràfiques de viatges. Actualment és el responsable de la secció cultural del setmanari *La Veu de l'Anoia*.