

300 anys del mític xampany i del seu trefí

ALBERT JUANOLA I BOERA

Hi ha qui diu que els catalans són la mar de seriosos i àdhuc avorrits; això no deu ésser del tot cert si tenim en compte que amb el consum interior i amb l'exportació anual es xifren cents de milions d'ampolles de «cava» català i cents de milions de taps de suro gironins que contribueixen al foment de l'alegria mundial, ja que per alguna cosa es consideren, els vins escumosos i els taps de suro, partíceps i símbols de tota commemoració o festa.

Dit això, hom es pregunta com va arribar la idea del suro gironí per tancar hermèticament les ampolles i controlar d'aquesta manera la segona fermenta-

ció que és la base fonamental per poder transformar els vins de Xampanya en el gloriós xampany. La història ens ho recorda.

Dom Pérignon i el suro

Segons es conta, a Reims i Epernai corria, l'any 1690, un monjo benedictí, Dom Pierre Pérignon (1638-1715), encarregat del celler de l'abadia de Hautvillers, en terres de la Xampanya, que mentre visitava el convent benedictí de Sant Feliu de Guixols (fundat, segons uns historiadors, entre l'any 742 i el 814, i segons altres l'any 945) va conèixer l'extraordinària qualitat del

suro d'aquestes contrades. Hi ha qui també diu que fou al monestir de Sant Pere de Roda.

Tenim, però, dues altres versions sobre com i on es va conèixer el suro.

D'acord amb la primera versió, per aquells temps varen fer nit a Hautvillers dos viatgers espanyols que anaven camí de Suècia. Dom Pérignon va fixar-se que les seves cantimplors anaven tapades amb un material que ell no havia vist mai. Va demanar als seus hostes de què eren fets aquells taps i així va saber que provenien de l'escorça del Quercus-suber o alzina surera, anomenada «suro».

L'altra hipòtesi (aquesta sostinguda per algú d'allà baix) és la que diu que el famós monjo va conèixer els taps de suro durant una curta estada al monestir d'Alcàntara (Càceres), a Extremadura, regió molt abundant en suredes.

Personalment prefereixo la primera, per ésser la més propera a nosaltres i també la més possible. En tot cas el que sí sembla indiscutible és el fet que Dom Pérignon redescobrí el suro, essent el veritable impulsor d'aquesta matèria natural en l'ús dins les moltes aplicacions que per les seves qualitats el fan mereixedor.

Del «très fin» al trefí

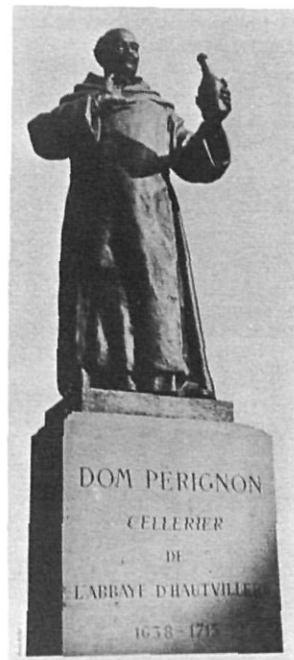
D'ací s'originà el tap que agafà el nom de «trefí» (del francès, «très-fin»), el llavors tap de xampany català, perfectament arrodonit, fet a mà, tot en suro natural, obtingut de la lleva de l'escorça de les alzines sureres de les comarques gironines. Matèria natural que, per la seva consistència i superior qualitat, reunia les millors condicions per ésser transformada en aquella classe de taps sense els quals difícilment la indústria xampanyera hauria pogut tirar endavant.

Les investigacions sobre com s'endegà l'activitat dels vins escumosos, ens porten al voltant de la tercera dècada del mil set-cents, quan, segons diuen, els primers guspirejants «sparkling wines» foren preparats a Londres, dins botes de fusta, embotellant-los després d'haver-hi afegit alguns ingredients i espècies com canyella o clau, i sobretot sucre o melassa, mitjançant els quals els vins fermentaven de nou,

convertint-se en escumosos. Però en els seus inicis sorgiren molts problemes... ampolles que esclataven, altres en què no es produïa escuma... la qual cosa precisava una imminent solució. Aleshores per tapar s'empraven taps de fusta envoltats de cànem impregnat d'oli.

Amb tot això, la veritable renaixença del tap de suro es va presentar a la darrerria del segle XVII, primeria del XVIII, amb l'afortunada troballa de Dom Pérignon, que és a qui des de fa tres cents anys s'atribueix l'honor de la creació del vi escumós o xampany millorant procediments anteriors que, com hem vist, ja s'empraven per fabricar vins amb gas.

Endemés aquests sucs eren coneguts com «vi diable», ja que la seva fermentació natural a l'arribada de les primeres calors de l'any provocava una violenta expulsió dels taps de fusta que fins llavors es feien servir, la qual cosa donava peu a què es titllés com a obra d'algun esperit maligne. També se'ls conegué com «vi del pare Pérignon» en ésser considerat com el seu inventor, així com l'humil, però indispensable «tap de suro», com a solució ideal al seu trencaclosques enològic per aguantar dins les ampolles de vidre la pressió del gas carbònic conseqüència



L'abadia
de Hautvillers,
on residia
Don Pérignon

de la segona fermentació.

D'aquells temps ençà les excel.lents condicions físiques del tap de suro, lleugeresa, elasticitat, impermeabilitat i resistència mecànica, l'han fet imprescindible per al tapament hermètic i permanent de les ampolles per a vins tranquils i escumosos.

No és gens exagerat dir que el tap de suro, amb la seva funció, ha ajudat a crear excel.lents vins, doncs endemés de tapar bé, permet la seva respiració i participa en la formació del gust i del «bouquet». El tap actual per a vins escumosos es compon de dues parts: la part superior està formada per aglomerat de partícules de suro, i la inferior, que és la que ha d'estar en contacte amb el líquid, d'un a tres discs de suro natural de les millors qualitats.

Petita història del xampany

Així com la història compta que una mamella de Maria Antonieta serví de motlle per fabricar aquella copa de xampany baixa i aplanada (ara està de moda alta i estreta), assenyala també que el consum del xampany, pràcticament no es desenvolupà bé fins a mitjan segle XIX, acomplint-se la predicció de la vídua de Clicquot, quan el saqueig que l'any 1814 sofriren els cellers de Reims per les tropes aliades dels reis europeus, cercant la destrucció definitiva de l'imperi napoleònic: «Ara beuen, deixeu-los beure... ja pagaran...», sentència, impassible i irònica, Mme. Vve. Clicquot.

Efectivament, aquells russos, alemanys, austríacs, anglesos, havent tastat el dolç xampany de la vídua, no l'oblidaren mai més, convertint-se en els seus millors propagadors.

Actualment la Xampanya ven
u n s
2 5 0
m i -

Producció mundial de vins escumosos

(En milers d'unitats)

	Méthode Champanoise	Altres
FRANÇA (inclosa la Xampanya)	341.000	
ALEMANYA	4.000	276.000
URSS		230.000
ITÀLIA	16.000	160.000
E.U.A.	21.000	135.000
ESPANYA	127.000	11.000

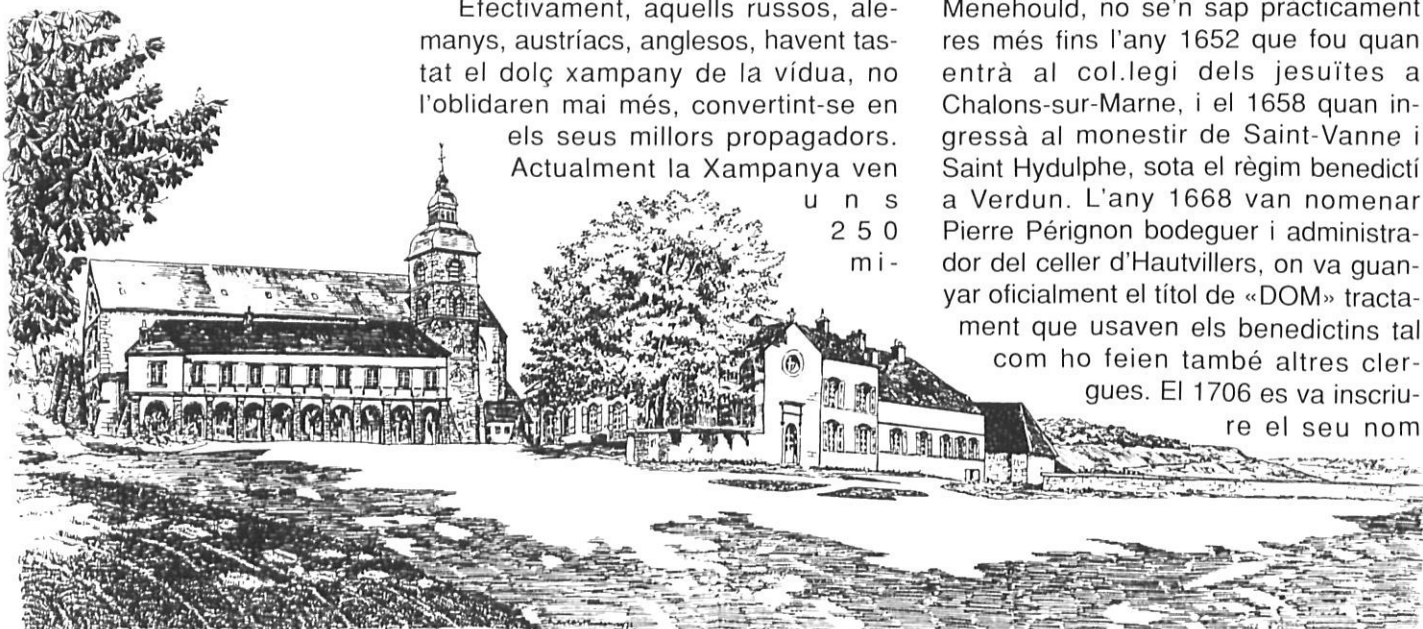
font: revista ORIENTA - desembre 1988

— El càlcul rodó és d'uns dos mil milions d'ampolles de vins escumosos de tota mena en el món.

lions d'ampolles de xampany a l'any a 170 països del món.

Mig segle més tard, la vídua de Pomméry introduí a Londres la seva mercaderia, i una tercera vídua, la de Bollinger, recorria les seves vinyes damunt una bicicleta de color blau i viatjava a Nova York a comerciar el seu vi escumós. No és, doncs, gens d'estrany que les bombolles xampanyeres fossin considerades jocosament com «invent de frares i negoci de vídues».

Quant a Dom Pérignon, la seva fe de baptisme està datada el 6 de gener, la qual cosa fa pensar que en Pierre nasqué un dia qualsevol de l'any anterior, ja que el costum de l'època era batejar sempre en el dia de Reis. Des del dia del seu naixement a Sainte-Menehould, no se'n sap pràcticament res més fins l'any 1652 que fou quan entrà al col.légi dels jesuïtes a Chalons-sur-Marne, i el 1658 quan ingressà al monestir de Saint-Vanne i Saint Hydulphe, sota el règim benedictí a Verdun. L'any 1668 van nomenar Pierre Pérignon bodeguer i administrador del celler d'Hautvillers, on va guanyar oficialment el títol de «DOM» tractament que usaven els benedictins tal com ho feien també altres clergues. El 1706 es va inscriure el seu nom



en la campana major de les vuit instal·lacions a Hautvillers, un honor que l'església reservava als personatges més importants, no sols de cada monestir sinó de cada comarca.

Dom Pérignon va morir cec a l'abadia quan tenia setanta-set anys, el dia catorzè de setembre de l'any 1715, el mateix any en què morí Lluís XIV, el rei Sol. Durant el seu regnat, França assolí el zenit del seu poder militar i la Cort arribà a un nivell cultural i refinat elevadíssim. Les despulles de Dom Pérignon jeuen al costat del santuari, sota una llosa de pissarra.

Les cases xampanyeres

Es conta també per terres de Xampanya, que comprenen les vinyes que van des de Château-Thierry fins a Espernay i la muntanya de Reims, que la primera casa xampanyera francesa fou la de «Ruinart Père & Fils» de Reims (1722), la segona «Moët & Chandon» (1743) pioners del comerç del xampany. Per ordre d'antiguitat apareix a continuació la casa «Lanson Père & Fils» que fou fundada pels Messieurs «Delamotte Père & Fils». El darrer dels Delamotte morí l'any 1838 i el seu soci Monsieur Lanson adquirí la totalitat del negoci, canviant el nom social.

Continuant l'ordre cronològic, una altra marca, l'anomenada «Veuve Clicquot» s'establí l'any 1783. Madame Clicquot era la filla del baró Ponsardin, enviudà molt jove, abans dels seus vint anys; no va tenir fills, es retirà del negoci l'any 1820 i morí quan tenia 89 anys, el 1866. Quan Mme. Clicquot es retirà confià la direcció de la casa a Monsieur Werlè, home excepcionalment dotat per portar l'empresa, qui encara que nascut Wetzler i naturalitzat francès, fou elegit pels habitants de Reims, Diputat i també President de la Cambra de Comerç. A la mort de Mme. Clicquot, M. Werlè i el seu fill M. Le Comte Alfred Werlè passaren a ser-ne els propietaris.

«Champagne Mercier» casa fundada a Epernay l'any 1858, en el seu eslògan publicitari diu: «Nit i Dia, Dia rera Dia, en les Taules de tot el Món, un Tap Mercier esclata cada 12 segons».



Xampany català i gironí

Es considera que fou la família Raventós, més exactament Josep Raventós i Fatjó, qui l'any 1872 va introduir a Sant Sadurn d'Anoia, dins el Penedès, la fabricació com aital del vi escumós o xampany. Denominació aquesta última que, com veurem més endavant, degut a una sentència dels tribunals britànics fou prohibit utilitzar-la fora dels sucurs propis elaborats a la Xampanya. Promocionats els de casa nostra en raó a origen amb la denominació «cava», si bé fabricat seguint el mètode «champanoise».

Tot i que, segons s'explica, en realitat foren els autoanomenats «set savis de Grècia de Sant Sadurní» els quals es reunien a can Guineu, els que realitzaren els primers assaigs aconseguint fer saltar el tap de suro de la primera ampolla de vi escumós elaborat a Espanya.

L'any 1879 es varen vendre les primeres ampolles de «xampany català», però en realitat es pot considerar que

*«Le déjeuner d'huîtres»,
de Jean-François de Troy,
amb les ampolles
de xampany
a primer terme.*

*Don Pérignon,
vell i cec,
tasta raïms
en un quadre
de Frappa*



fins l'any 1900 no començà la veritable producció industrial de la marca «Codorniu», de la família Raventós.

Des del segle XVIII, el que podríem anomenar com l'altre monstre del «cava» d'avui, «Freixenet», casa fundada per Joan Sala, també comerciava vins tranquils, sent la seva filla Dolors i el marit d'aquesta, Pere Ferrer, els qui aprengueren a fabricar xampany amb el mètode francès. Actualment, Freixenet amb la seva expansió va implantant la senyera en diferents continents: Mèxic, E.U.A., Califòrnia i Reims en el cor de la Xampanya, tenint projectat l'assalt a Xina i altres llocs.

A les comarques gironines també s'ha anat fent «cava» i es pot qualificar de perfecte i honorable; hi ha com a exemples el «Mont-Ferrant» de Blanes, el «Castell de Perelada» el «Cava Olivada» de Capmany i els productes de Covinosa a Mollet de Perelada i d'altres petits cellers que han produït «caves» delicadíssims i que no sempre s'han reconegut com es mereixen.

Quasi segur relacionat amb el destí dels taps de suro que s'elaboraven en aquests indrets, Jaume Esteve-Llach i Abellí, seguit més tard pel seu fill Joaquim Esteve-Llach i Martí, descendents d'una família de tapers a Tossa de Mar, motivà el primer a fundar uns cellers que començaren a funcionar l'any 1808 i que seguiren un bon curs de producció fins a les acaballes de la Guerra Civil i que tot amb un caire artesanal varen arribar a elaborar i comer-

cialitzar uns vins escumosos que en el seu temps varen tractar-se d'igual a igual amb els de més tradició del Principat.

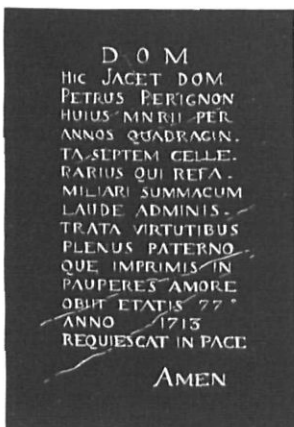
El plet del nom

Quant al «Castell de Peralada», l'any 1955 i part del 1956, es desenvolupà una campanya publicitària per introduir el seu vi escumós en el mercat anglès, i tingué cura de la seva promoció i venda en el Regne Unit la «Costa Brava Wine C^o Ltd» qui va sol·licitar de la casa Peralada l'autorització per estampar a l'etiqueta dels seus vins escumosos, el subtítol «Spanish Champagne» la qual cosa comptava amb la prèvia autorització del Ministeri de Comerç d'Anglaterra.

Els productors de xampanys francesos s'alarmaren davant l'increment d'acceptació que per la seva bona relació qualitat-preu, prenia el vi escumós «Perelada», per la qual cosa els «British Champagne Association», el «Comitè Interprofessionnel du Vin de Champagne» d'Epernay (França) i «l'Institut National d'Appellation d'Origine des Vins et Eaux-de-Vie» de París, pleitejaren en contra de «Costa Brava Wine C^o Ltd».

El motiu emprat per la querella fou el que només s'anomenés «Champagne» el vi escumós obtingut a la regió de la Xampanya, mitjançant raïm cultivat en aquella regió i elaborat a la mateixa zona segons les normes i

*Tomba sepulcral
de Dom Pérignon*



pràctica tradicionals.

El procés que s'arribà a anomenar «la batalla de les bombolles» en el seu primer «round» durà sis dies, perdent els demandants. Si bé en succeïren dos més, el segon promogut per una demanda de dotze marques franceses productores de xampany, guanyant de nou la Campanya Costa Brava, no així en el tercer intent, en data 16 de desembre de 1960 en què la sentència fou favorable a les cases franceses, prohibint-se la utilització el terme «champagne» com a nom genèric.

Malgrat la possibilitat de recórrer al recurs d'apel·lació, davant els superiors interessos de les regions vinícoles espanyoles (Xerès, Màlaga, Rioja, etc.) la «Costa Brava Wine C^o Ltd.» en aquella aferrissada lluita judicial —que es pot dir suportà en solitari— el xampany empordanès de Peralada, optà per acceptar la sentència. D'ací va venir a casa nostra el canvi de denominació de «xampany» pel nom propi de «cava».

Tot i perdre's el plet, l'afer donà una gran propaganda al xampany espanyol, puix així s'entengué que si els francesos mai s'havien oposat als xampanyes alemanys, australians, russos, etc., el fet de fer-ho amb els espanyols, en aquest cas amb l'empordanès, posà de manifest la seva por que aquests li acaressin mercat.

Xampany francès, tap gironí

S'ha de pensar que els francesos utilitzaren durant els primers anys suros de les regions de les Landes, el Var i els Pirineus Orientals, però amb el progrés de la indústria xampanyera i la dels altres vins, es va veure clar que la producció forestal francesa quant a alzina surera era escassa. Mentre, a casa nostra el suro creixia bo i abundant, i la innovació, travessant els Pirineus, portà a crear la indústria suro-tapera catalana.

És cert que anteriors als taps de Dom Pérignon, altres tipus de taps de suro havien estat utilitzats per altres elaboracions vinícoles i d'altra mena, com foren els taps de suro emprats per tapar àmfors a l'època romana, fa dos mil anys. També és ben cert que els primers taps de suro que utilitzà Dom Pérignon i els que ara es continuen utilitzant a França i arreu, precisament

per tapar els vins de millor qualitat, són precisament els elaborats en certes poblacions de les comarques gironines de l'Empordà, la Selva i el Gironès.

Els taps de suro avui per avui no han estat superats per altres tècniques, si bé la progressiva industrialització ens portaria cap a altres conceptes relatius a l'activitat suro-tapera. La pretensió d'aquestes ratlles no és ni més ni menys que voler recordar que un producte tan genuïnament gironí com és el «tap de suro», enguany, en complir tres-cents anys d'existència, continua essent l'element indispensable per salvaguardar els vins i la cultura que aquests entranen.

Albert Juanola és secretari general de l'Associació d'Empresaris Surers de Girona

Evolució de la producció de "cava" des de principi de segle fins als nostres dies

Any	Mercat Interior	Exportació	Totals
1900	(En milers d'ampolles)		200
1910			400
1920			1.000
1930			2.400
1940			2.400
1950			5.700
1960			10.500
1970			47.000
1971			49.000
1972			51.000
1973			54.000
1974	55.458	3.542	57.000
1975	57.995	3.045	61.000
1976	61.551	4.449	66.000
1977	67.500	5.535	73.035
1978	70.000	5.888	75.888
1979	72.000	8.976	80.976
1980	72.000	10.048	82.048
1981	74.500	13.896	88.396
1982	80.973	17.952	90.925
1983	80.075	22.925	103.075
1984	82.581	26.419	109.000
1985	82.650	28.852	111.502
1986	84.303	31.044	115.347
1987	87.000	40.670	127.600

font: Revista Orienta - desembre 1988



Madame Clicquot, en un retrat de Léon Cogniet