

VILAFRANCA

Els caves Gran Reserva ja són oficialment al mercat

El Consell Regulador va repartir just abans de festes els primers segells que acrediten les partides qualificades com a Gran Reserva

El sector reclama campanyes de promoció per donar a conèixer els productes entre els consumidors

VILAFRANCA

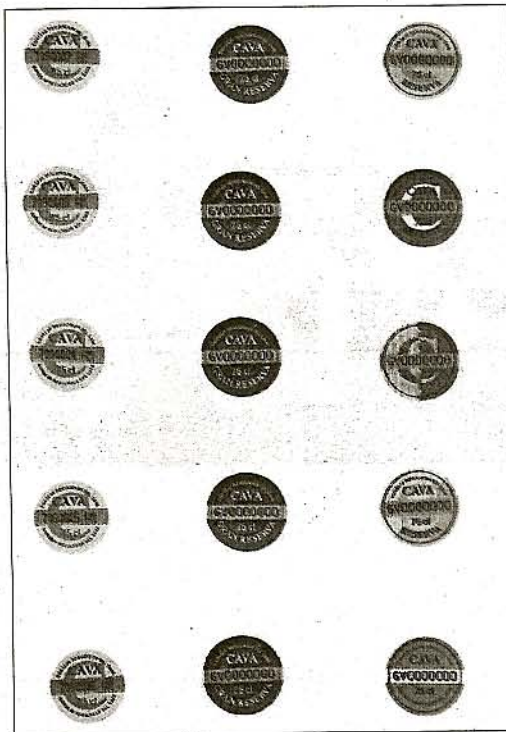
Imma Pulido

Si avui mateix anem a qualsevol establiment de venda de vins de qualitat trobarem els caves de més criaça amb un segell diferent del blanc tradicional, que acredita que la partida ha estat qualificada pel Consell Regulador del Cava. En aquest cas és negre i indica que el cava és un Gran Reserva autèntic i que la seva comercialització ha estat autoritzada pel consell, després de passar per un comitè de tast. Fins a mitjans de febrer, quan el Consell té previst de fer-les oficials, no hi hauran dades oficials del nombre d'empreses que han sol·licitat els nous segells ni de la quantitat de caves qualificats, però el pas ja s'ha donat i molts cavistes el consideren "importantíssim".

El Ministeri d'Agricultura, a través de la publicació al Butlletí Oficial de l'Estat del 27 de febrer de l'any passat, incloïa i regulava la indicació Reserva per als caves amb un procés d'elaboració no inferior als quinze mesos des del tiratge fins al desgorjament. La mateixa resolució indicava les disposicions relatives al Gran Reserva, amb un mínim de criaça superior als 30 mesos i que ampliava també la seva qualificació al condicionament d'aspectes qualitius "que complementin i elevin l'ús de tal indicació a l'expressió més alta del prestigi del producte".

Aquest Nadal la legislació s'ha convertit ja en un fet força esperat per alguns cavistes com Jaume Gramona, responsable de les Caves Gramona de Sant Sadurní que reconeix que "semblava impossible" i apunta que el fet que sorgís la patronal de petites i mitjanes empreses, Pimecava, ha ajudat a fer pressió per aconseguir posar en marxa el segell. Gramona també considera que el segell és també una forma de reconèixer la qualitat del cava i equiparar-la als requisits que, per exemple, tenen a la Xampanya on els xampanyers dits normals no poden tenir menys de 15 mesos de criaça i els Millésimés, un mínim de 36 mesos.

Malgrat aquesta similitud, els mateixos cavistes recorden que el cava és un producte radicalment diferent del xampany, més fresc, sense sucres i amb un caràcter més mediterrani que els consumidors caldrà que sabessin apreciar. Un dels defensors d'aquesta tesi és l'empresari Xavier Nadal, propietari de Caves Nadal i president de la Patronal Pimecava, que reclama que



Diferents propostes per a l'elecció del futur segell del Reserva junt amb els actuals pel cava normal i pel Gran Reserva

el Consell Regulador faci promoció dels nous segells i la qualificació del Gran Reserva.

Segons ha pogut saber aquest setmanari s'havia parlat de fer una gran festa de presentació del Gran Reserva a Barcelona, Madrid i alguna altra població espanyola abans de les festes de Nadal però sembla que la precipitació i el fet que les primeres partides de Gran Reserva passessin pel comitè de tast a finals d'octubre, va provocar l'ajornament d'aquestes iniciatives a l'espera que diferents empreses poguessin tenir els Grans Reserves degudament identificats al mercat. Aquesta no serà una tasca fàcil ja que el comitè de tast haurà de qualificar les partides de Gran Reserva a un ritme inoportant si calculem que existeixen més de 200 caves i que cadascuna podria tenir una mitjana de dos caves que superen els 30 mesos de criaça.

Xavier Nadal apunta també que cal que el consumidor sigui conscient que aquests mesos no són l'única característica d'aquests caves sinó que són productes elaborats a partir dels millors vins per tal que facin la segona fermentació, amb un carbònic ben integrat i unes característiques particulars d'envelliment que els fan productes únics i, segons Jaume Gramona, no precisament vells.

Per tal que tot això sigui conegut, els cavistes creuen necessària la promoció ja que sovint "el consu-

midor aprecia una qualitat menor de la que realment té el cava perquè, des del sector, no hem sabut explicar prou indicadors com les varietats, el procés d'elaboració, la seva naturalesa amb menys sucres perquè es un raïm mediterrani i més fresc, etc.". Per aquest motiu, i a tall d'autoreflexió, Nadal també ha explicat que caldria que el propi sector fes una tria exhaustiva dels caves que poden obtenir la qualificació de Gran Reserva ja que així "facilitarem molt més la tria del consumidor" ja que es garantirà la qualitat del producte. Fonts properes al Consell han indicat que aproximadament un 10% dels productes presentats al comitè de tast i qualificació dels Gran Reserva no ha passat les exigències de qualitat necessàries, tot i que hi ha qui voldria que s'augmentés més el llistó.

Pel que fa a l'aplicació dels "marxamos" negres que indiquen la qualificació de Gran Reserva, alguns petits cavistes han pogut tenir alguns problemes per adaptar les seves etiquetes a la nova indicació i a l'anyada perquè generalment fan tirades d'etiquetes molt llargues per tal que els surti més a compte. A banda d'això, algunes empreses com Gramona afirmen que sols els ha afectat a nivell administratiu perquè han de separar molt bé.

Des de les caves Agustí Torelló Mata, Gemma Torelló ha indicat que

les qualificacions es van fer gairebé per sorpresa i això va provocar un desconcert inicial. Torelló afirma que fins ara cada partida que es qualificava dels seus productes passava a desgorjat i automàticament s'etiquetava per atendre la demanda d'aquestes festes.

A finals d'any el Reserva

Seguint amb la línia d'identificació dels caves amb criaça, el Consell Regulador treballa amb la idea que abans de finals d'aquest 2008 puguin aparèixer ja els primers segells dels cava Reserva. Per aquest motiu s'ha fet una votació entre els cavistes que finalitzava el passat dia 15 de gener per tal que qui volgués aportar la seva opinió sobre els segells que identificaran aquest producte. Falta saber quina és l'opció escollida però segurament serà una de les 5 que els mostrem a la imatge que acompanya aquest text i que se sumará així al "marxamo" negre dels Grans Reserva i al blanc per als caves que no superen els 14 mesos de criaça.

Satisfets amb les vendes

També el proper mes es donaran a conèixer les xifres de vendes de

cava d'aquest any passat però els cavistes semblen optimistes pel que fa a les valoracions, especialment de la campanya de Nadal i apunten que s'ha aconseguit mantenir i en alguns casos fins i tot superar les vendes de l'any passat. L'any 2006 es van vendre 101 milions d'ampolles al mercat nacional, un 8,36% més que l'any anterior, que encara s'havia vist afectat pel boicot, i 123 milions a l'estranger, amb una davallada del 4%, motivada en part per la punxada d'una important distribuïdora al mercat alemany.

El president de Pimecava, a falta de dades oficials, s'ha mostrat optimista tot i recordar que aquest no ha estat un "any fàcil perquè els pressupostos domèstics van a la baixa" i ha augurat que "qui ho hagi fet molt bé tindrà un lleuger augment de les vendes i qui no, s'haurà quedat igual o a la baixa". Malgrat això, Xavier Nadal continua recordant que l'oportunitat de negoci per al cava és important ja que "si el producte és bo i no té un preu elevat hi ha una gran potencial de públic disposat a estimar-lo i fer-lo seu" però per això, conclou, s'ha d'invertir més en promoció ja que "el cava s'està venent més barat del que realment val".

La DO Penedès promou la participació dels seus vins als més importants concursos internacionals

VILAFRANCA

3d8

Com cada any, el Consell Regulador de la DO Penedès promou la participació dels vins emparats en la seva demarcació vitivinícola en els diferents concursos internacionals que se celebren, facilitant i patrocinant l'enviament i entrega de mostres a l'organització del propi concurs.

Una pràctica enmarcada en el pla d'accions promocionals dels Vins Penedès que es porta a terme anualment a nivell internacional. Fins ara, la participació en els diferents certàmens ha propiciat excel·lents crítiques dels vins, aconseguint un important nombre de medalles, sinònim de la bona valoració que experts professionals realitzen sobre la qualitat dels vins emparats per la DO Penedès.

Durant l'any passat, es van presentar un total de 209 mostres a onze concursos internacionals. Amb l'excel·lent resultat de vuit medalles d'or, trenta vuit d'argent i trenta tres de bronze.

Resultats que compleixen el principal objectiu d'aquesta acció ja que es va obtenir el major ressò dels vins del Penedès tant en el

prescriptor professional com en el consumidor final, a través de l'impacte mediàtic que s'aconsegueix amb l'obtenció de medalles. I en aquest sentit, es beneficia tant la marca d'empresa com la marca genèrica. Aquest 2008 està previst participar en el màxim nombre de concursos. Durant aquest primer mes s'està promovent la participació al concurs Challenge International du Vin (França), Chardonnay du Monde (França), Vinitaly (Itàlia), Concurs Mundial de Brusel·les (Bèlgica), Wihe Masters Challenge (Portugal) i International Wine & Spirit Competition (Anglaterra).

També està previst, en els propers mesos, presentar mostres de vins Penedès en els concursos Decanter (Anglaterra), el International Wine Challenge (Anglaterra), el Concurs Mundial du Rosé (França) i el Mundus Vini (Alemanya).

El Consell Regulador compta amb el recolzament de la Unió Vinícola del Penedès-UVIPE en la coordinació d'aquesta acció, entitat que en concret coordina la participació en els diferents concursos del conjunt de vins i caves que elaboren els seus associats i que inclouent els de la DO Penedès es van presentar 347 mostres el 2007.