

?Respirar la vida i simplement gaudir?

A 50 minuts de Barcelona en transport públic, Cava Guilera ofereix mimetitzar-se amb el paisatge penedesenc, entre bombolles i tastets gastronòmics



Hi ha una manera vella (que en diuen nova) de ser al món. Des de la consciència i el respecte per la (bio)diversitat. Que va d'habitar-se, de cultivar-se, de regalar-se temps. Pausas, silencis. I bombolles. Hi ha pocs cellers que s'ho apliquin amb convenciment, probablement perquè és difícil portar-ho a l'extrem si no hi ha persones amb aquesta sensibilitat al darrere. Però a Cava Guilera, passa. Passa que hi ha una dona com la **Marta Guilera** que convenç. Perquè fa i diu el que pensa. És coherent i té una mirada neta i clara sobre el bocí de paisatge penedesenc que li han llegat i que llegarà. Ha dibuixat un projecte de visites a mida que està alineat amb el turisme sostenible, conscient i regeneratiu que vindrà. O que ja hauria de ser aquí.

"A Cava Guilera creiem en l'harmonia del tot: El cava necessita temps per esdevenir un Gran Cava. I les persones, també". És una comparació seductora. Per convicció o per necessitat, totes hi hauríem de creure. És diumenge. Deixo Barcelona per unes hores. Agafo el tren a Arc de Triomf i en 50 minuts soc a Lavern-Subirats, envoltada de vinyes nues i ametllers florits. És un dia ventós, de sol tímid, però **Marta Guilera** abraça amb els ulls: "Entenem l'enoturisme com una forma sostenible i creativa de conservar els nostres paisatges mediterranis i també com una forma de socialitzar i fer cultura del cava. El 2008 vam redactar el nostre projecte d'enoturisme, el 2010 vam presentar-lo i aquest 2021? seguim! El consum és un pinzell que dibuixa la societat del

demà". Ho deia també en una jornada sobre patrimoni i vi l'enòloga i biòloga **Anna Espelt**, tot ressaltant la importància del consum conscient: "Perquè si triem vins que van a favor del paisatge, el modelem en positiu. El nostre paisatge i el dels nostres fills".

El dossier de propostes culturals a Cava Guilera és extens i el vocabulari que les defineix, inspirador. Des del "Guilera bucòlic" al "Cavasfera. L'enoturisme d'autor amb **Pere Guilera**: el plaer d'escoltar quan un estima i creu en allò que fa". Sense oblidar les accions culturals promogudes des de Rimaires a la terrassa multicultural del celler per als dissabtes d'estiu de no pandèmia, amb espectacles infantils i concerts durant la posta de sol, amb taquilla invertida.



Tast de caves amb aperitius. Foto: Ruth Troyano.

Els tastos són experiències "Gastrocava". Se suggereix al visitant "respirar la vida i simplement gaudir. Del cava, el paisatge i els petits plaers" i triar una de les quatre propostes. Vora les vinyes, al costat de la masia, s'han adequat diferents espais naturals per seure-hi i contemplar. Es poden tastar tots els caves reserva i gran reserva i una petita selecció d'aperitius, que arribaran a taula en una caixa de préssecs de l'Ordal. "Són productes artesans, de proximitat i amb un gran valor afegit. Són projectes responsables i bonics", dirà **Marta Guilera**. Tast exprés, versàtil, contemplatiu o a la carta. L'adjectiu és precís; l'entorn i el dia condicionen decidivament la tria. El més meditatiu dels quatre s'escau per a un diumenge de poques clarianes al cel, però lluminós a les copes. El tast contemplatiu inclou la degustació de 4 caves gran reserva i 3 formatges i l'experiència creix "amb actitud contemplativa i moolta calma". Així suggereixen des del celler viure el tast. El visitant tria l'espai on seure, comparteix un temps prudencial amb **Marta Guilera** que situa, presenta i comparteix impressions sobre el projecte familiar i els caves, però que tot seguit es retira "perquè el visitant flueixi lliurement i s'embolcalli de la quietud del paisatge mediterrani". La seva és una presència necessària per fer pedagogia de les bondats del cava, per situar el visitant al rovell del Penedès, per fer d'ambaixadora d'una proposta cultural de turisme sostenible atractiva.

A Cava Guilera són fermes defensors del cava i l'entenen com a paisatge, cultura, alegria i temps. "Volem baixar el cava del pedestal i socialitzar-lo", explica **Marta Guilera**. Probablement per aquesta raó la seva oferta enoturística és diferent. El fet de voler ser a prop del consumidor, de tenir una política de preus ajustats i d'expressar-se amb naturalitat, els defineix. "El 2016 vam començar a vestir els nostres caves amb braille inclús Zekogram i el 2018 vam presentar la nostra nova web accessible, per a tothom", assenyala Guilera. Mentre naveguem per mil i una converses, resseguint el fil de la història, però també i essencialment pel gir dels últims anys, tastem una versió extensa del tast contemplatiu.



Tast Contemplatiu de Cava Guilera. Foto: Ruth Troyano.

Xarel·la vermella 2014. Monovarietal de xarel·lo pensat per beure a copes. Per això li escau el "moment terrassa". Un cava cosmopolita que és homenatge a la dona i per això feminitza la varietat autòctona del Penedès. El ?dress code' és l'estil modern i desenfadat, amb càpsula ecològica i etiqueta Ninfa del Cava il·lustrada per El Dimitry.

Guilera Brut Nature Reserva 2017. És un viatge en el temps amb les tres varietats blanques tradicionals amb què s'elabora el cava: xarel·lo, parellada i macabeu. És el més refrescant, ideal per beure a copes o amb l'aperitiu. És un homenatge als nous inicis i a la incertesa del full en blanc. "No ho hauríem de viure des de la por, sinó com un repte incert però engrescador", matisa **Marta Guilera**.

Guilera Brut Nature GR 2014. És un cava elegant i fi, ple de matisos. On és fàcil d'entendre el concepte del gran reserva. Ressalten la bombolla fina, la fruita madura i els torrats.

Musivari 2007. És un homenatge al pare, a **Pere Guilera**, el gran defensor del paisatge penedesenc. Musivari és la ciència que estudia els mosaics i Pere Guilera ha lluitat sempre per l'entorn, per trobar l'harmonia i el bé comú per davant dels interessos particulars. És un cava profund i delicat, per a un moment especial. Amb fruita madura, torrats, fumats i un post gust llarg.

Agosarat 2006. Per a un moment assossegat. És el més atrevit i amb ell exploren els límits del cava. Cupatge tradicional, amb cos i entitat. Presència. Combina l'acidesa marcada amb la fruita madura i les notes de xerès, fumades i torrades. Per a converses profundes i moments de recolliment. Un cava vestit amb braille incluiu Zekogram, accessible per a tothom, que convida a una experiència no només sensorial sinó també artística amb un disseny de llum, color, forma, textura i composició a l'etiqueta.



Flor d'ametller a la vinya de Cava Guilera. Foto: Ruth Troyano.

"L'Agosarat demana temps", explica **Marta Guilera**. I afegeix: "El temps permet que allò tan anhelat eclosioni -només - quan és el moment". El colofó del tast contemplatiu és un homenatge als besavis **Isidre Guilera** i **Maria Sardà**, que van elaborar les primeres ampolles l'any 1927 i d'amagat quan eren masovers a Can Batlle. Després van comprar la masia Ca l'Artigas i van fer un pas determinant que va permetre als Guilera celebrar el 90è aniversari l'any 2017. Ara ja són de camí als 100 i saben que "res passa de sobte i que tot està en continua transformació. Agosarat aquell qui confia quan tot és encara fosc", recorda **Marta Guilera**. El tren de tornada surt puntual de Lavern i en 50 minuts ja ets al centre de Barcelona. Lleugera d'equipatge, però a dins ressonen les converses, els paisatges, les bombolles i i l'amplitud de la vida que imprimeixen els ritmes lents, compassats als de la natura.