

De Sant Esteve Sesrovires al món

Les caves Roger Goulart celebren 140 anys de la primera ampolla de cava consolidant el vincle estret amb Japó però amb la voluntat d'enfortir la seva presència a Catalunya



Les caves, un edifici modernista obra d'Ignasi Mas i Morell. | Diego Martínez.

Se n'elaboren unes 800.000 ampolles i més de 500.000 s'exporten al Japó. En un tast a cegues al Japanese Food Expo es va privilegiar una ampolla de Roger Goulart per davant d'un Dom Pérignon amb la diferència substancial de preu entre ambdues ampolles, un fet que va ser determinant. Des que hi van penetrar als anys 90, el mercat asiàtic no ha deixat de consumir cava Roger Goulart. El nom pot confondre i hi ha una tendència habitual a vincular-los amb un *Champagne*, però les caves fa 140 anys que estan empeltades a Ses Esteve Sesrovires, al Penedès, en un edifici modernista obra d'Ignasi Mas i Morell, coetani de Gaudí. "El cava neix com a còpia del *Champagne*, no ens n'hem d'amagar. Com que França necessitava molt de suro i a Catalunya hi ha una indústria surera potent a Girona, en va ser proveïdora. I aquí hi ha el primer vincle amb el *Champagne*. Com que a Catalunya teníem suro, però també raïm, els viticultors catalans es van plantejar elaborar-ne. L'Institut de Sant Isidre va ser l'organisme que va afavorir el transvasament de coneixement. I la Família Canals i Nubiola -avui Roger Goulart- va ser pionera a elaborar cava l'any 1882", explica l'enòleg i director tècnic de les caves, **Pedro Muñoz**, enginyer tècnic agrícola de professió. La primera ampolla de la història del cava neix 10 anys abans i la treu al mercat Raventós, però l'historiador Emili Giralt atribueix la seva descoberta i primera elaboració a **Agustí Vilaret**.



Pedro Muñoz, enòleg i director tècnic de les caves. Foto: Diego Martínez.

"La família Canals comprava raïm als Golar. De fet, en un plànol de 1908 llegim com el cognom s'inscriu en una de les seves vinyes. Van venir de França després de la fil·loxera i van comprar terrenys al Penedès. A les escriptures, la família Golar signava amb R. Golar, però mai es va descobrir quin era nom. El 1976 es funda Roger Goulart i el 2017 passa a formar part de Cvne", relata Pedro Muñoz. Malgrat que al llarg dels anys l'empresa ha canviat de propietaris, ja que als 70 els descendents de la Família Canals no van voler seguir liderant el projecte enològic, a Sant Esteve Sesrovires mai s'hi ha deixat de fer cava i sempre amb l'esperit dels inicis. "S'han elaborat sempre escumosos d'alta qualitat, per això es van crear unes instal·lacions molt singulars dedicades únicament a la producció de cava, que compten amb un conjunt de galeries subterrànies d'un quilòmetre de longitud a 30 metres de profunditat", comentarà l'enòleg. Aquest és el seu major patrimoni, com insisteix Pedro Muñoz: "Els túnels ens proporcionen les condicions idònies de fermentació, de manera natural i constant. A uns 15 graus de temperatura i un 85% d'humitat, afavorint el caràcter i l'estructura dels vins, abans que siguin desgorjats".



Vinyes de la plana del Penedès. Foto: Diego Martínez.

A Roger Goulart no tenen vinya, perquè les de propietat es va anar abandonant amb el pas dels anys, però es selecciona raïm d'una dotzena de viticultors que les cultiven a la plana del Penedès, però a la zona d'interior arribant a Font-Rubí, amb parcel·les que van entre els 350 i 700 metres d'alçada. El vi base s'elabora en instal·lacions de col·laboradors i a les caves Roger Goulart es fa la guarda i la fase final del procés. Treballen les varietats negres monastrell, garnatxa negra, trepat i pinot noir i les blanques xarel·lo, macabeu, parellada i chardonnay. Els caves sempre són de cupatge, tot i que no es descarta que hi pugui haver més endavant una referència monovarietal de xarel·lo, com tampoc un cava de paratge d'alguna finca que puguin adquirir properament. "No ens preocupa no tenir vinya ni tampoc dir-ho. Quan ens va visitar la xef Carme Rusalleda ens va treure aquest pes de sobre; ens va dir que ella tampoc tenia un hort propi i seleccionava aliments de qualitat a proveïdors de confiança per cuinar-los", compara Muñoz.



Roger Goulart Gran Reserva 140 aniversari. Foto: Roger Goulart.

"Ens agrada que els caves siguin reserva i reserva superior. Actualment tenim 8 referències al mercat, amb una novetat que és el cava del 140è aniversari, que fa una criança de 50 mesos a

l'ampolla i que és la màxima expressió del xarel·lo perquè n'hi ha un 80% al cupatge, amb un 20% de pinot noir", comentarà Muñoz. Un atreviment en l'assemblatge, ben resolt, i un primer pas del que podria significar aquest pas endavant que volen fer per crear un cava de paratge qualificat amb vinya pròpia. El **Roger Goulart Gran Reserva 140 aniversari** és el més identitari del catàleg però tots naveguen entre la frescor i l'elegància. Hi ha una pes important dels rosats per l'atractiu que generen al mercat japonès i la fusió amb la seva cuina - **Roger Goulart Coral Rosé i Brut Rosé** -, però cal destacar l'aposta segura que és **Roger Goulart Brut Reserva Orgànic**, amb una acidesa destacada que afavoreix la llarga criança. És un cupatge de macabeu (50%), parellada (30%) i xarel·lo (20%), equilibrat i rodó en boca, amb envelliment mínim de 42 mesos. Un *up grade* en complexitat són **Roger Goulart Brut Nature Reserva 19 i Gran Reserva Josep Valls 2018**, on es manifesten subtilment les notes de la criança i com el pas del temps els ennobleix. En el primer, predomina el xarel·lo amb un 40% i en el segon l'equilibri entre chardonnay i xarel·lo amb un 35% entre ambdues varietats, li dona un perfil fresc i àgil en boca malgrat la l'envelliment. En general, són caves vibrants, fruitosos, amb bombolla integrada i molt temptadors en la relació qualitat preu.



Dones seleccionant a mà el raïm a la vinya. Foto: Roger Goulart.

Els 140 anys d'experiència es noten. La mà de l'enòleg que mira per assegurar abans que la qualitat, la dignitat del viticultor a qui compra el raïm, també. Però a la masia de Roger Goulart, de principis del segle XVIII, situada al costat de l'edifici modernista, es respira història i un homenatge constant a les dones que omplien els camps i el celler, i que eren decisives tot l'any desenvolupant infinitat de feines artesanes. Així ho documenten diferents fotografies que hi ha penjades a les parets on se les pot veure seleccionant a mà el raïm a la vinya, també a l'entrada de les caves, i participant en el procés d'embotellat envoltades de vidre. Imatges que signifiquen



el paper transcendental que durant molt de temps i en molts llocs han tingut, però que ha estat invisibilitzat. Roger Goulart celebra 140 anys amb la vista posada al patrimoni arquitectònic, social i humà que l'ha fet créixer, als orígens a Sant Esteve Sesrovires, amb el repte d'ampliar en el curt termini la seva presència a Catalunya, per molt bé que li vagin les coses en mercats consolidats com el Japó.