

## CAVA CRISTINA COLOMER

La Cristina Colomer és des de l'any 1967 la propietària de les caves que porten el seu nom a Sant Sadurn d'Anoia, a la comarca de l'Alt Penedès, terra de vins per excel·lència. El negoci, però, no el va iniciar ella. Des del 1943 havia estat propietat del seu pare que, havent treballat en dues empreses més del sector, era **"cavista de tota la vida"**. Després de la seva mort, la seva filla va prendre el seu relleu, i amb els anys s'hi van afegir el seu marit i dos dels seus quatre fills, els nois.

Val a dir, d'altra banda, que en un principi els Colomer no es dedicaven exclusivament a la fabricació de cava. També feien gasificats, que són vins als quals s'afegeix un compost d'anhidrid carbònic. Durant aquells primers anys, per a ells, el cava **"només era un hobby"**, no en va de gasificats en venien quantitats més importants. Finalment, però, van deixar de produir-ne, ja que la família va decidir **"continuar solament elaborant cava, fent una producció limitada, fent menys ampelles, però amb una qualitat molt acurada"**.

Així les coses, i a part que els Colomer també produeixen vi i vi d'agulla, les seves ampelles de cava han acabat sortint al mercat a raó de dotze mil caixes l'any, per tot Catalunya, les illes Balears, la Comunitat de Madrid i la costa de Llevant, i en aquest sentit s'ha d'afegir que la nostra protagonista sent una gran consideració per les varietats pròpies de la seva comarca, del Penedès, i que d'aquesta manera és membre actiu de la Confraria del Cava, institució que es dedica, entre altres coses, a la difusió desinteressada d'aquest producte.

Respecte a les ampelles de la Cristina, a més de la que porta el nom de l'actual propietària de l'empresa tenen el Colomer, ambdós elaborats en brut nature, i la gamma del Cava 1907, en brut nature, brut i semi sec. D'aquests últims, el que més es ven és el Cava 1907, anomenat així per ser aquest l'any en què van néixer els pares de la Cristina: **"Els nostres caves oscil·len entre els divuit i els trenta-sis mesos de criaça. Avui dia ens agraden més els caves amb un paladar fresc i amb aromes afruitats. Els caves que anys enrere sortien amb èxit al mercat, amb una criaça de sis o set anys, això ha passat ja a la història."**

Una altra de les característiques del cava dels Colomer és l'acurada selecció que fan del vi a partir del qual elaboren el seu producte: **"D'un vi dolent mai no et sortirà un bon cava."** I és que ser capaç de triar un bon vi és també tot un art: **"El vi té més de mil components diferents, i se'l sotmet a moltes transformacions, de manera que un simple corrent d'aire pot alterar tot el procés d'elaboració."** El que passa amb el vi, per extensió, és aplicable al cava. Per tant, no n'hi ha prou de triar un bon vi, sinó que també cal vetllar de molt a prop el seu somni a la cava, perquè el producte tingui una bona acollida.

La Cristina, tot seguit, ens revela una clau més d'aquest èxit, més humana, basada en els ensenyaments que va rebre del creador de l'empresa: **"Coneixem directament el client i hi tenim un tracte molt estret. El meu pare sempre deia que el comprador havia de ser un amic."** I això és, certament, aplicable tant al client com també

al treballador de l'empresa: **"He après del meu pare, en aquest sentit, a ser molt humana, i a procurar entendre la gent, practicar el tu a tu."**

Cal assenyalar, en un altre ordre de coses, que no deu ser difícil conquerir el comprador si se li descriu el producte de la manera com ho fa la Cristina, que fins i tot afirma que **"parlar de cava emborratxa més que beure'n. Quan comences, la gent no es cansa de fer-te preguntes."** Com a mostra, aquesta empresària de Sant Sadurn satisfà la nostra curiositat tot fent-nos cinc cèntims del que és el cava, i dels secrets de la seva elaboració: **"Es diu que el cava és doblement vi, perquè se'l sotmet a un doble procés de fermentació. El suc del raïm, el most, un cop fermentat s'ha convertit en vi, i d'aquest, afegint llevats i sucre en les proporcions adients, aconseguirem aquesta segona fermentació que el converteix en cava. I gràcies a la transformació que s'ha portat a terme aconseguim que el sucre s'hagi convertit en anhidrid carbònic, les màgiques bombolles que donen vida al cava."**

Tornant al tema de la iniciació al món del cava, cal apuntar també que aquesta passa per ensenyar els neòfits a beure'n amb moderació, a no cometre excessos que ens el poden fer avorir. La Cristina té molt clara aquesta necessitat, i així ho ha transmès fins i tot als seus fills, des de ben petits: **"El cava només té onze graus i mig d'alcohol, de manera que si se'n beu amb mesura resulta molt sa. Quan han nascut els meus fills, a tots els he donat una culleradeta de cava. Primer feien una ganyota, però després l'assaborien i avui cap d'ells no n'abusa, de l'alcohol."**

La nostra protagonista té quatre fills d'entre trenta-quatre i vint-i-cinc anys, la Cristina, en Jordi, la Berta i en Joan. Els dos nois van estudiar enologia -l'art de fer cava- i treballen amb els seus pares a l'empresa. Quant a les noies, les dues han seguit altres camins. La gran és tècnica en il·luminació, la petita treballa en el món de la imatge i la comunicació, allò que vulgarment en diríem relacions públiques, i tot i que la seva mare no es considera feminista, sí que és molt conscient de les dificultats amb què la dona es troba avui dia dins el món laboral, i així els ho transmet: **"Sempre els dic que han de tenir en compte que la dona té molts handicaps per treballar fora de casa. Si val, ho ha de demostrar cada dia."**

En aquest sentit, la Cristina reconeix que ella ho ha tingut més fàcil -**"com que he treballat per a casa meva, he gaudit de flexibilitat sempre que he volgut"**-, i d'altra banda té una postura també molt clara pel que fa a la defensa dels drets de la dona: **"Cal que aquesta sigui conscient que no té perquè abusar del fet de ser dona, per obtenir uns privilegis dels quals el sexe contrari no disfruta. Si vol lluitar, ha de fer-ho igual que l'home."** I així és com ho ha fet la nostra inquieta protagonista per continuar la tasca empresa pel seu pare, ja fa més de cinquanta anys, quan va sortir la primera ampolla de les caves Colomer.



**Cristina Colomer** - Sant Sadurní d'Anoia (l'Alt Penedès)