

Los viñedos de donde saldrá el champán.

RAYMAT. CUNA DE EXCELENTE CHAMPAN

A pocos kilómetros de Lérida, en Raymat, existe una finca, propiedad de los señores Raventós Codorniu, de una importancia agrícola extraordinaria, por las técnicas de producción empleadas y la variedad de cultivos y alto rendimiento de los mismos.

En esta finca existen unos viñedos, ocupando una gran extensión, en donde se hallan, en plena explotación, viñas de las calidades y variedades "Macabeo", "Parellada", "Xarello"—acaso de ahí venga la acepción popular leridana del "Xarello"— y Morastell.

De esta finca —en lo alto de la cual se encuentra el Castillo de Raymat donde el Caudillo Franco tuvo su Cuartel General durante la pasada guerra—, y de las viñas existentes en la misma se extrae el vino que luego se convertirá en champán con la etiqueta "Rondel", "Delapierre" o "Codorniu", nombres todos ellos famosos e importantes que han alcanzado un primerísimo lugar, gracias al esfuerzo que en todo momento han desplegado la familia Raventós Codorniu.

UN POCO DE HISTORIA

Del año 1551 se guardan documentos que hablan, ya, de la familia Codorniu, pero hasta el año 1872 no se iniciaría la fabricación del champán que sería obra de don José Raventós, persona que alabó las primeras botellas, si bien sería su hijo, don Manuel Raventós, quien organizaría la empresa e industria que, en los momentos actuales, y luego de una larga historia, ha merecido la preciada distinción de ser "Empresa Ejemplar" recibiendo esta distinción de manos del Caudillo Franco.

Sería, también, don Manuel Raventós quien compraría la finca de Raymat —que entonces presentaba un desolador aspecto— y la haría rendir al máximo, plantando, más tarde, las cepas de donde tenía que salir el vino, ma-

teria prima para la elaboración del champán. Esta finca se uniría a otras existentes en San Sadurn de Noya y Villafranca del Panadés.

Cincuenta años han pasado de la compra de la finca de Raymat y, en esta época, la transformación ha sido por demás sorprendente.

UNA VISITA A LAS BODEGAS DE RAYMAT

Llegamos a media mañana. El sol hacía sentir sus poderosos efectos sobre las cepas que ofrecían un aspecto inmejorable. El fruto colgaba de las mismas y todo hacía presagiar una buena y abundante cosecha.

Nos recibe don Miguel Farré Raventós, gerente de la Empresa, quien sería nuestro estupendo y amable cicerone a través del recorrido que hicimos por todas las dependencias. El coloquio fue amigable y espontáneo, intercambiando, en la conversación, los motivos familiares con la explotación agrícola, la producción industrial y los motivos de caza, hobby principalísimo, por lo que pudimos observar, del nieto de don Manuel Raventós.

LA SALA DE PRENSAS

En la sala de prensas se trabaja febrilmente para que todo esté a punto cuando sean recogidas las uvas, cuya madurez se presenta próxima.

Las prensas son numerosas, muy grandes y accionadas hidráulicamente. Es necesaria la utilización hidráulica por un motivo muy importante.

—La prensa hidráulica —se nos dice— exprime el mosto rápidamente y evita se tome contacto con la "grapa" que originaría se desvirtuara el gusto del vino. El mosto empleado para el champán es el que se obtiene, tan sólo, de la primera prensada que dura un minuto tan sólo.

—¿Y qué hacen con el resto del vino que obtengan en sucesivas prensadas?

—Se vende con vino natural o

bien se transforma en alcohol.

Al lado de las prensas observamos una serie de pequeños canales y ramificaciones por donde discurre el vino prensado para la elaboración del champán. Estos canales conducen a los depósitos de decantación en donde queda el vino veinticuatro horas, para eliminar todas las impurezas que pueda llevar. A través de estas primeras manipulaciones ya se obtiene un mosto bastante puro, pero no lo suficiente. El champán es un bebida que requiere un vino en perfectas condiciones.

LAS BODEGAS

Tras esta fase de preparativos el mosto pasa a los toneles donde se fermentará hasta convertirse en vino. A través de este proceso se eliminará el azúcar que lleva el mosto que pasa a convertirse en gas carbónico.

Pero se precisa una mayor purificación, y esto se consigue con un nuevo sistema de decantación hasta que se obtiene un vino totalmente brillante.

Todo este proceso de elaboración se lleva a cabo en Raymat. La materia prima y originaria del champán se elabora, por tanto, en Lérida.

LAS CAVAS

Grandes flotillas de camiones cubas trasladarán este vino que habrá sido elaborado durante un año en Raymat hasta las cavas de "Raymat, S. A."

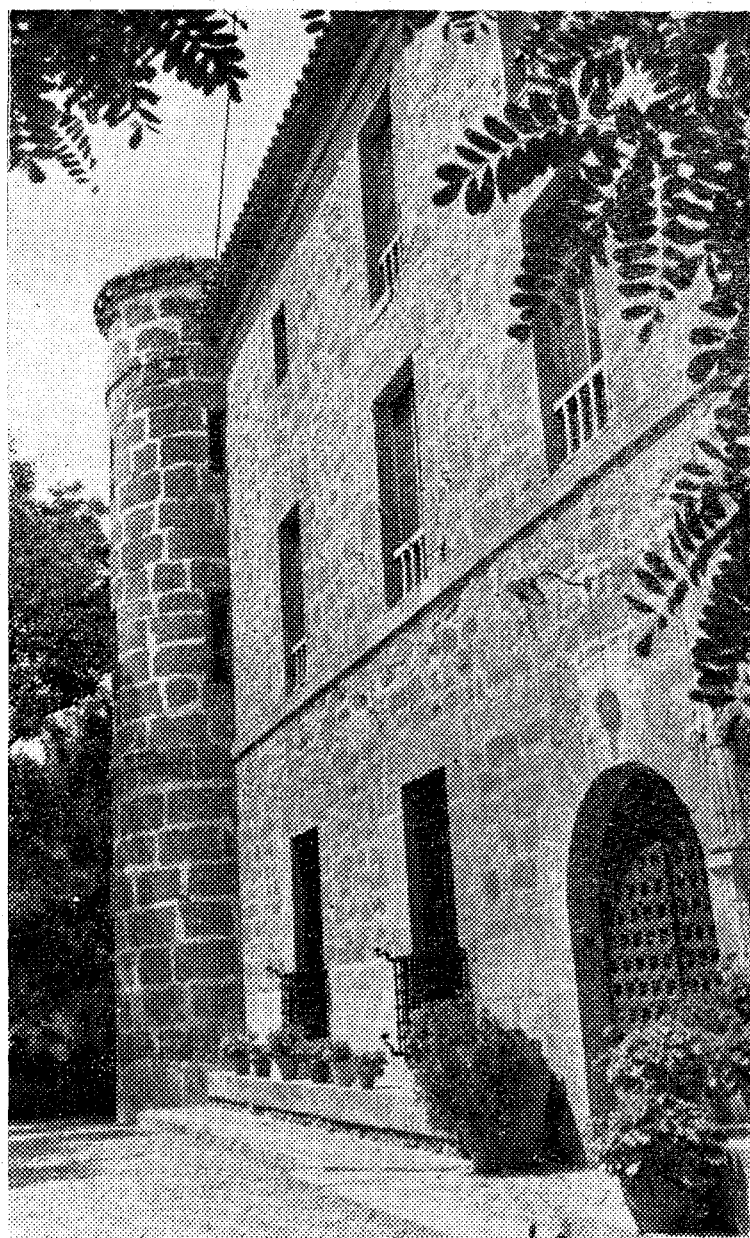
Allí se iniciará otro proceso de elaboración que consistirá, en primer lugar, en la mezcla de diferentes vinos al objeto de nacer las bebidas proporcionen, siempre, un mismo sabor a producto tan prestigioso y apreciado.

Dicha mezcla se embotella colocando tapones de "tiraje".

—¿Por qué se llaman —preguntamos— de "tiraje"?

—Porque luego serán extraídos y se desecharán.

—¿Y qué se hace entonces?



El castillo de Raymat, donde tuvo su Cuartel General el Caudillo Franco.

—Esta mezcla embotellada se deja en las cavas y se coloca en forma horizontal para que se desarrolle la segunda fermentación. Una vez se ha fermentado se almacenan las botellas.

Las cavas se encuentran, invariablemente, a una temperatura de 15 a 18 grados y allí la bebida se envejece. Cuando se estima está a punto se colocan las botellas en unos pupitres donde se guardan las botellas en forma inclinada y con el tapón hacia abajo. Diariamente se les imprime un proceso de rotación y vibración a fin de que el sedimento de la segunda fermentación se decante hacia el tapón.

—¿Cuánto dura esta operación?

—Unos dos meses. A partir de este período las botellas siempre deben estar boca abajo para que las impurezas se depositen sobre el tapón. Luego viene el "degüello".

—¿En qué consiste?

—Es una operación muy delicada que deben hacerla personas muy expertas, debido a la rapidez que se exige en el trabajo. El "degüello" consiste en sacar el tapón lo cual hace saltar los sedimentos que se han ido acumulando en el tapón. Esta operación se aprovecha, asimismo, para colocar el azúcar en las dosis con-

venientes según se quiera hacer un champán seco, semi-seco o dulce.

—¿Luego?

—Se vuelve a tapar la botella con el tapón definitivo y se tiene, durante un mes o dos en descanso para que el tapón se amolde totalmente a la botella.

—¿Finalmente?

—Se realizan las tareas de etiquetado y embalaje.

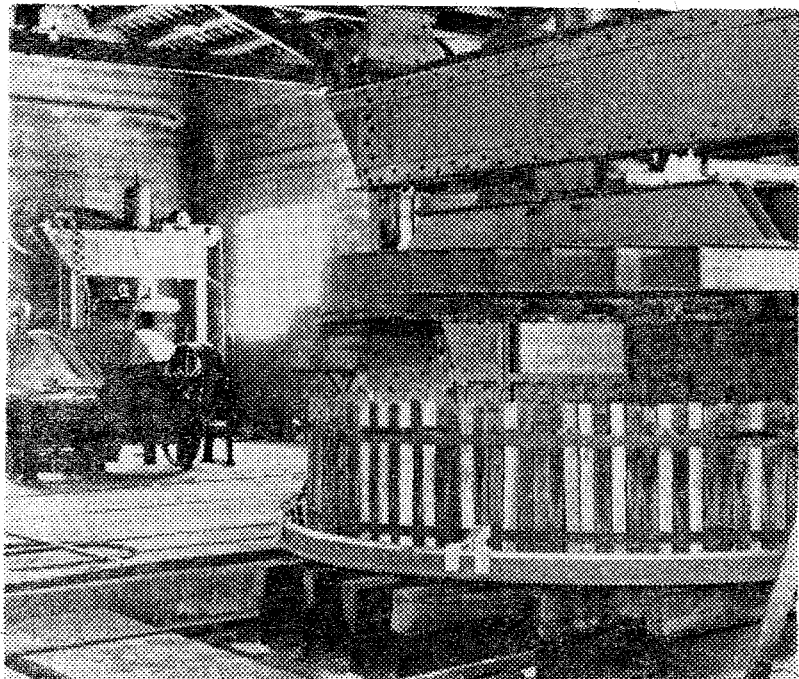
EXPORTACION A TODO EL MUNDO

Lo que nació en unas viñas de Raymat se ha convertido en un excelente champán que es requerido, por su calidad, en todo el mundo.

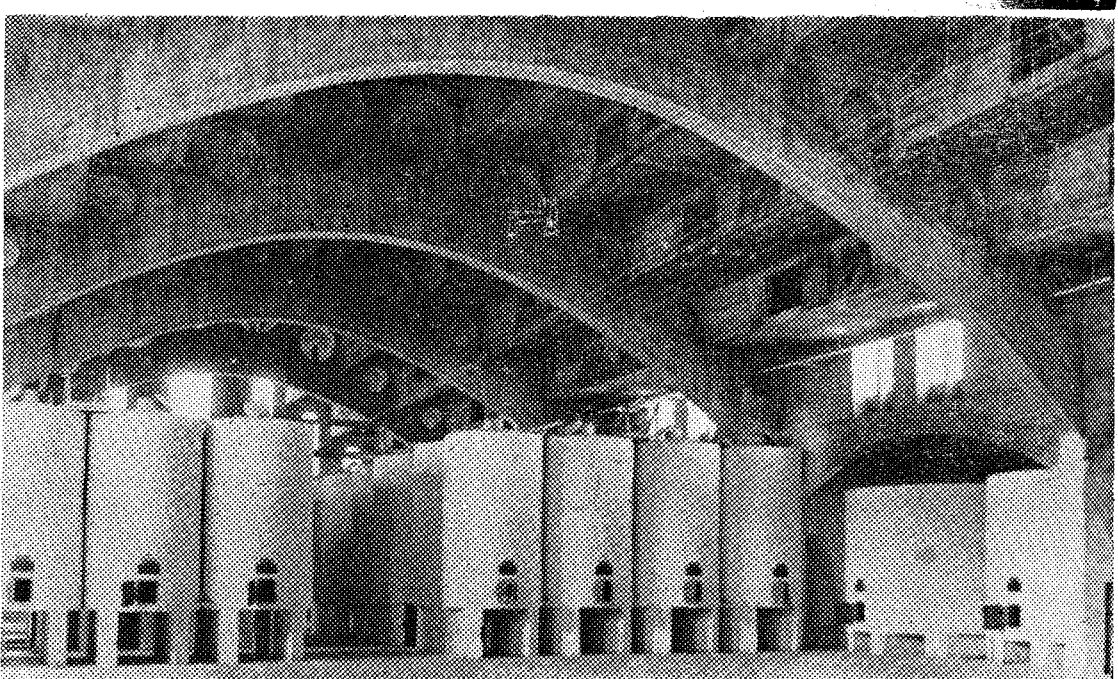
La exportación de los productos Raventós Codorniu es tan importante que, en el presente año, el Gobierno Español ha concedido a esta empresa el Premio a la Exportación.

En los momentos actuales cincuenta y dos países de todo el mundo paladean el grato sabor y el placer de una copa del excelente champán. Una bebida que, en un momento de su elaboración, se realizó en Lérida.

A eso por esto —aparte de su innata calidad y prestigio— los leridanos nos sentimos especialmente inclinados por el champán de "Raymat, S. A."



Una de las prensas hidráulicas de Raymat.



Aspecto parcial de las bodegas.