

Entrevistes | | Actualitzat el 13/09/2019 a les 09:45

## Anna Vicens, ¿Si tots anéssim en una única direcció tindríem més força?

*Entrevista a Anna Vicens, presidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers, que creu que ara hi ha una gran oportunitat per refundar la DO Cava*



Anna Vicens és sommelier professional des de 1997 i també periodista col·legiada i col·laboradora en mitjans especialitzats. Actualment és supervisora i cap dels sommeliers de les botigues Wine Place (que ja sumen 27 establiments a Catalunya). És membre de panells de tast de concursos nacionals i internacionals, WSET Level 3 i Màster en Viticultura, Enologia i Mk.

### **Com estan percebut els sommeliers de Catalunya la situació actual, en general, de l'escumós català?**

Ho estem vivint amb desconcert, ja que rebem moltes informacions creuades o incomplertes, i ens arriba només el que surt als mitjans de comunicació que és el que una o altra part vol fer públic. Però no tenim tota la informació, hi ha molts aspectes que desconexem...

### **Creu que les recents turbulències econòmiques, polítiques i socials, a més de les tensions entre els actors del sector dels escumosos del Penedès, perjudiquen la imatge del vi català en general?**

Els enfrontaments i els retrets sempre perjudiquen, no porten enlloc. Que hi hagi discrepàncies no és dolent, però que es facin públiques i que es produeixin divisions sí que ens perjudica. Com pot ser que si tots volen el mateix objectiu, no s'entenguin? Quins altres interessos hi ha?

---

## *És la gran oportunitat per avançar cap a la refundació, sense cap mena de dubte!*

**En les taules, la gent realment sap el que és un cava i el que no ho és? Està desorientat el consumidor amb aquest clima d'escissions i separacions?**

El que és un cava sí que ho saben o ho sabien...vaja. El que no saben és que també hi ha escumosos que no són Cava sinó Clàssic Penedès, d'altres que no estan dins de cap DO i d'altres que són Corpinnat.

**Creu que aquesta crisi és, també, una oportunitat per refundar la DOP Cava mitjançant iniciatives com les que ja estan en marxa (zonificació, categories premium, segmentació)?**

És la gran oportunitat per avançar cap a la refundació, sense cap mena de dubte! La zonificació, les categories, la segmentació... i sobretot sempre pensant i decidint en funció de les qualitats que ofereix cada vinya, com les escales de crus.

*El prestigi només s'aconsegueix quan la gent que viu en aquella zona hi treballa a gust, ven a bon preu el raïm, i s'hi guanya bé la vida.*

**El Cava elabora més de 244 milions d'ampolles, és el vi més exportat, però en les cartes dels restaurants espanyols qui segueix manant és Rioja. Què caldria fer, en la seva opinió, perquè aquesta situació afavorís a altres vins com els catalans i, en concret, als escumosos nacionals?**

Si tots anéssim en una única direcció, sota un únic paraigües, tindriem més força per calar dins dels consumidors, aquest és el primer pas per guanyar quota de mercat. I després guanyar prestigi. I el prestigi només s'aconsegueix quan la gent que viu en aquella zona hi treballa a gust, ven a bon preu el raïm, i s'hi guanya bé la vida. Quan tothom ens envegi per com fem les coses, els vins catalans tindran més presència.

**Creu que, al contrari del que sembla estar succeint ara -especialment després de la marxa de 9 elaboradors -, els caves de prestigi podran 'contagiar' una imatge de qualitat i que el global es percebi com un vi d'alta qualitat, igual que succeeix amb el xampany?**

Ens cal més presència de caves de prestigi per tal que es produeixi aquest contagi. El consumidor final encara desconeix l'existència del cava de Paratge, no s'ha fet prou comunicació i tot rau d'allà mateix... ens cal més unió per fer front als problemes.

**Com a presidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers, quins arguments considera que són els més utilitzats per recomanar escumós català als restaurants?**

En tenim molts d'arguments per recomanar l'escumós català, la història, la tradició, les varietats, les noves vinificacions... de fet, poques vegades ens cal recomanar-lo, ja que ens els demanen sense haver de fer massa pressió de venda, però el que hem anat guanyant amb els anys... ens ho deixarem perdre per mals entesos i diferències irreconciliables?

**Creu que els nostres escumosos tenen, globalment, la qualitat que necessiten per convertir-se en vins de primera categoria mundial? En quins aspectes tenen marge de millora?**

Els nostres escumosos són escumosos mediterranis, amb una llarga història i ambunes varietats que li són pròpies, però cal polir encara alguns aspectes, com restringir els quilos per hectàrea, i classificar les vinyes per la qualitat dels seus raïms segons diferents escales. Així també se sabia a quin preu pagar o cobrar el raïm en funció d'on està plantat i de les condicions de plantació.

*El cava Premium és un primer pas per classificar les qualitats, i zonificar i diferenciar territoris és un altre escaló*

**I la joventut? Es parla d'ells com a assignatura pendent. Com caldria atreure'ls al sector?**

Amb la formació, els tastos i les visites a cellers. L'entourisme és una eina molt vàlida per la gent jove que busca fer activitats diferents amb la colla d'amics. I a l'hora de rebre'ls al celler i explicar-los el que s'hi fa, sobretot saber transmetre les meravelles dels nostres productes i de la zona on vivim.

**Creu que el consumidor necessita més cultura per demanar caves o que cal comunicar un missatge que vagi a l'essencial per guanyar adeptes?**

El cava és un producte molt arrelat a casa nostra, no falta mai a les taules de les trobades familiars acompanyant les celebracions ni en els àpats del diumenge. Això no és un èxit ja? Quantes zones ho poden dir? Potser que no sàpiguem ni coneguim les classificacions, però el consumidor català sap quin gust té un cava, tots l'han provat algun cop a la seva vida.

**Què li semblen les categories premium del Cava com a element de prestigi? I els últims passos per a zonificar i segmentar el cava per territoris?**

El cava Premium és un primer pas per classificar les qualitats, i zonificar i diferenciar territoris és un altre escaló. I a partir d'aquí s'ha de seguir treballant plegats per avançar en el futur de la DO, on tothom hi ha de tenir cabuda.

**Creu que hi pot haver algú que pensi, erròniament, que els productors que romanen a la DO Cava i aposten per ella, i que són la majoria del sector, no elaboren productes de qualitat i prestigi?**

Segur que hi ha qui ho pensa, perquè han marxat molts cellers reconeguts per la majoria dels consumidors. Però des de la DO Cava s'han de liderar accions que són indispensables per assegurar la continuïtat de la pagesia i millorar la qualitat del producte, que passa per la qualitat del raïm.

**Quin futur augura per als escumosos espanyols, amb un panorama en plena ebullició?**

No sé quin futur ve... el que sé és que ens convé un futur amb una entesa entre totes les posicions. S'ha de pensar i actuar en un projecte a llarg termini. La llibertat és un do, i encara hi ha pagesos que depenen de les grans empreses. Aquesta setmana els associats a l'ACS hem vist un documental titulat "( R ) Evolution Champenoise?", on els vigneron tenien molt clar que l'home depèn de la terra, que la terra no depèn de l'home. El futur que jo imagino passa per un

model que pensi així, un model bàsicament agrícola, ètic i responsable.