

Fires | | Actualitzat el 02/10/2019 a les 06:00

?Ton Amat: "El cava ha de posar el comptador a zero i parlar de futur"

El regidor de Turisme de Sant Sadurní explica que Clàssic Penedès i Corpinnat declinen participar al Cavatast, però crida a la unitat per fer del Penedès "una zona vinícola de prestigi i referent" al món



Amb la verema ja a les acaballes arriba una de les cites vinícoles més rellevants per degustar i aprendre sobre el cava. Es tracta del Cavatast, que celebra la 23a edició entre el 4 i el 6 d'octubre a Sant Sadurní d'Anoia i del qual ja se n'ha pogut fer un primer tastet amb la Nit de Màgnams, el passat dimecres. Coincidint amb el Cavatast, el primer tinent d'alcalde i regidor de Turisme i Comerç, Ton Amat, explica en una entrevista amb **Cupatges** les novetats de la fira i analitza el moment convuls que viu el cava. Amb un to conciliador, Amat crida a no airejar les diferències que hi ha en el sector i buscar solucions consensuades per prestigiar el Penedès i aquesta beguda.

Per a qui no conegui el Cavatast, en què consisteix?

És una fira on es produeixen tastos al voltant del cava i de la gastronomia local, on Sant Sadurní i la DO Cava ensenyen al món els productes que estem elaborant. Any rere any van incrementant en qualitat.

Què representa per Sant Sadurní aquesta fira?

És una data del calendari de Sant Sadurní marcada a l'agenda de tothom. Cada vegada ens visiten de més lluny i venen més estrangers que volen conèixer el nostre producte. S'ha d'ensenyar fora però també és important que l'ensenyem en el territori on es produeix. Es poden generar visites i contactes al voltant del Cavatast que poden fer que la gent entengui més què és el Penedès i el territori on s'elabora el cava.

Quin és l'objectiu d'assistents?

El nombre d'assistents no és l'objectiu de la fira. El que volem és que cada vegada la gent s'hi trobi més a gust, i que marxi amb ganes de tornar a Sant Sadurní, al Penedès i de conèixer el nostre producte.

Enguany presenten novetats com un tast de soleres de vi ranci de cava. Quines hi ha més?

La primera novetat és la Nit dels Màgnams que es va celebrar dimecres passat. Maridàvem sempre el menjar amb el cava, i aquest any comencem també a maridar el cava amb música. Aquesta activitat es durà a terme el divendres d'inauguració del Cavatast a les 11 de la nit, però tindrà continuïtat fora del Cavatast el divendres 11 i dissabte 18. Pel que fa a la fira, comencem a fer una petita remodelació de l'espai amb la qual hi haurà certes zones de consum on la gent es podrà asseure tranquil·lament.

El Centre d'Interpretació del Cava (CIC Fassina) es manté com a escenari dels tastos?

És el centre neuràlgic dels tastos, i la fira es fa a la Rambla. Com a novetat al CIC Fassina s'hi organitza una Escape Room el dissabte a la nit. Al poble també hi haurà activitats més festives. Quan tanqui el Cavatast dissabte a la nit hi haurà una actuació a la plaça de l'Ajuntament, i a la tarda hi haurà un petit tast de la Festa de la Fil·lojera que celebrem el 7 i el 8 de setembre per Fires.

Quin paper té la gastronomia a la fira?

Tornem als orígens. Eren que participava exclusivament la gastronomia local. Diversos plats tindran el cava com a condiment del plat.

A la fira només hi haurà escumosos emparats sota la DO Cava, o també s'hi veuran escumosos Clàssic Penedès (DO Penedès) o de la marca Corpinnat?

Sí, a la fira només hi ha caves sota la DO Cava. Com a organitzadors hem convidat a tothom que elabora escumosos al Penedès però la resposta ha estat de 26 cavistes que són els que ens acompanyaran. La resta han declinat venir.

Li ho pregunto perquè la fira arriba enguany amb diversos fronts oberts sobre el cava. Com valora el moment que passa aquesta beguda?

És un any complex per al cava i per al raïm. El que hem de fer entre tots és intentar posar el kilòmetre zero, començar a parlar de tot i buscar solucions que tinguin el màxim consens. No pot ser que en el moment que tenim més qualitat que mai en un producte que s'elabora des de fa més de 100 anys estiguem en la situació en què estem. El sector, els ajuntaments, els consells comarcals, la Generalitat... tots ens hem d'involucrar per trobar una solució a la problemàtica que hi ha a la DO Cava, i també demanaria molt que tots treballem de cara endins. Les discussions públiques ens poden portar més mal que bé.

En el sector hi ha qui pensa que la DO Cava i totes les altres vies per desmarcar-se'n i singularitzar-se acabaran per entendre's i trobar punts en comú. Ho subscriu?

M'agradaria que la solució que sortís d'aquesta problemàtica fos amb el màxim consens possible. Ningú pot dir que està net de culpa, i aposto perquè segueixin parlant. La millor solució que podria trobar el Penedès seria que englobés el màxim d'elaboradors possible, i si fossin tots, millor. Recuperar la unitat que havíem tingut històricament.

Els moviments de Corpinnat i Clàssic Penedès per crear una nova DO ajuden a remar cap a aquesta solució consensuada?

El que és important és que totes les parts s'asseguin i dialoguin una altra vegada, i sobretot que posin el comptador a zero. Mirar enrere i remenar tot el que s'ha fet fins ara ens ha de servir com a experiència per saber el que s'ha de fer i el que no s'ha de fer, però crec que el cava ha de parlar de futur. Hem de posar les bases perquè el Penedès sigui el que realment volem que sigui: una zona vinícola de prestigi i referent de les zones vinícoles de tot el món. Creiem que tenim els ingredients, tenim les varietats, ho tenim tot de cara.

Quines solucions es poden plantejar davant la crisi del raïm?

Solucions n'hi ha i no crec que siguin tan complexes. Està clar que el que no pot ser és vendre sota cost. És important que pagesos, elaboradors i administració a partir d'ara s'asseguin perquè això no torni a passar més. La matèria primera principal ha d'estar ben pagada i d'això no ha de tenir cap dubte ningú. Ara pertoca a tot el sector reconèixer l'esforç que estan fent els pagesos per a un raïm de millor qualitat.

Pot marcar un punt d'inflexió el pas que ha fet l'Estat de cedir a la DO Cava la facultat de limitar les plantacions o arriba tard? És un dels aspectes clau que s'han plantejat per desencallar la crisi del raïm.

Aquestes coses val més que arribin tard que mai. Repeteixo que assentem-nos, posem el comptador zero i comencem a parlar de nou amb únic objectiu: fer del Penedès una gran regió vinícola i amb el cava com a protagonista.

Considera que el consumidor de cava i escumosos pot estar confós per la proliferació d'iniciatives per desmarcar-se de la DO Cava?

Si més no, no ajuda massa. Evidentment amb la diversitat de DO de cara al consumidor no li estem posant les coses fàcils perquè entengui quin producte és i l'origen.

L'enoturisme a Sant Sadurní s'ha vist perjudicat pels moments convulsos que viu el cava?

Amb aquest tema no s'ha vist perjudicat. Els últims anys el que sí que està canviant és l'oferta enoturística que ofereixen els cellers. Abans hi havia una part que venia de l'administració, com el CIC Fassina. Les caves moltes s'han posat les piles, i estan oferint experiències molt ben treballades i molt ben elaborades. El tema enoturístic va amunt.

Per acabar, per a vostè quin és el moment ideal per prendre un cava?

La meua resposta és típica i tòpica, però és veritat. Per a mi el cava té una grandesa que a qualsevol hora i amb qualsevol menjar combina.