

Josep COLOMÉ FERRER (coordinador), *De l'Aiguardent al Cava. El procés d'especialització vitivinícola a les comarques del Penedès-Garraf*, El 3 de Vuit i Ramon Nadal editor, Barcelona, 2003, 323 pp.

La expansión de la llamada cultura del vino no sólo afecta a las preferencias de los consumidores o a la transformación de la ingesta de este producto en un auténtico acto cultural. También la investigación, al margen de la estrictamente enológica, se está viendo influida por ella y de esta forma el vino o en general la vitivinicultura se está convirtiendo en un tema de trabajo privilegiado en economía e historia. Surgen sociedades científicas o redes de investigación especializadas en este campo de tipo muy diverso. De la misma forma, en la vieja Europa, donde la producción de vino ha acabado estrechamente vinculada a las denominaciones de origen, el patrimonio histórico de éstas se intenta que pase a formar parte del propio «producto». La historia acaba añadiendo valor y para ello se crean museos o se intenta una recuperación de ésta que singularice al vino de cada zona y le dé atributos intransferibles.

El libro que aquí se reseña se puede enmarcar perfectamente en esta incipiente corriente investigadora y es, en mi opinión, desde el punto de vista de la historia económica, uno de los más interesantes hasta ahora publicados. La solvencia de los autores de los distintos capítulos, en definitiva su cualificación profesional y una especialización mayoritaria en torno a esta disciplina explica sin duda este hecho. El interés del libro va mucho más allá del conocimiento de la evolución del sector vitivinícola en las comarcas del Penedès-Garraf, ya que los temas abordados nos permiten aprender y entender transformaciones y problemas similares en otras zonas.

El libro se organiza en cuatro partes que en mi opinión son discutibles. La primera titulada «Tierra, cepas y hombres» es realmente una introducción, y consta de un único capítulo a cargo del maestro de historiadores y gran especialista en temas vitivinícolas Emili Giralt. Se trata de un documentado trabajo de ampelografía. En él se realiza un examen de las variedades existentes antes de la filoxera y de la selección de pies americanos utilizados en el Penedès para la reconstitución posterior a aquella.

La organización de las partes segunda y tercera que, sin ninguna duda, constituyen el contenido esencial y más valioso del libro, y el que lo vehícula y le da su gran coherencia, plantea algunas dudas. La segunda, «El proceso de especialización vitivinícola», consta de tres capítulos que analizan este proceso desde el siglo XVIII a la actualidad. La tercera parte se centra en «La modernización del sector vinícola en el siglo XX», dividiéndose en un capítulo para el cava y otro para el vino. Se me escapa la lógica que hay detrás de la división en estas dos partes ya que, como no podía ser de otra manera, los dos capítulos

que se ocupan de la segunda mitad del siglo XX hablan de temas similares, con lo que quizás hubiera sido más razonable fundirlos en un único trabajo, de la misma forma que ambas partes deberían ser también una única: el proceso de especialización, que incluye en su seno lógicamente la modernización del siglo XX.

La historia vitivinícola del Penedès es sin duda apasionante. Comienza en este libro con la temprana especialización en la producción y exportación de aguardiente a los mercados del norte de Europa a lo largo del XVIII (primero como consecuencia de los problemas de la producción francesa para acceder a los mercados por su situación político-militar y luego gracias a su competitividad en precio) y luego también al mercado americano y la desarticulación de este tráfico en el XIX. El capítulo a ella dedicado por Francesc Valls es de gran calidad y desentraña las claves de este proceso, así como al abandono de esa especialización y el cambio a la producción de vino, con los restos de los mercados coloniales americanos como principal destino.

Pero los mercados exteriores no van a dejar de ser clave casi nunca para entender la vitivinicultura del Penedès. De nuevo en el capítulo de Josep Colomé dedicado a la segunda mitad del XIX y primeros años del XX se estudia el impacto sobre el Penedès de la coyuntura alcista en la producción de vino (y sus momentos anteriores, con la especialización en el mercado americano), los efectos de la filoxera y la enorme pérdida de importancia del mercado francés desde principios del siglo XX (no su pérdida definitiva en 1896 como se afirma en la p. 108 del texto, ya que las exportaciones a este país siguieron siendo significativas hasta la Segunda Guerra Mundial).

La segunda mitad del siglo XX es el objeto del capítulo de Montserrat Nadal en lo que constituye el análisis de un periodo clave. En él destaca sin duda el cambio técnico desde finales de los años sesenta y la apuesta por la calidad en el contexto de la creación de las denominaciones de origen que van a acabar nucleando la producción vinícola española. Se echa aquí en falta enmarcar los cambios con las tendencias generales seguidas en otros países o en España, así como un mayor esmero en los datos cuantitativos, tanto por no utilizarse algunas series más amplias existentes como por no citarse casi nunca la fuente de la que se han extraído los que se aportan.

El final, hasta nuestros días quiero decir, de la historia vitivinícola del Penedès tiene que ver de nuevo con un proceso de fuerte especialización como es el de la producción de cava, a cuya historia hace una excelente aportación Francesc Valls. Si el cava surgió en el Penedès gracias a que algunos pioneros aplicaron modernas técnicas enológicas a la producción de espumosos por el método champanoise, y sobre todo por el papel jugado en los inicios por la familia Raventós de Sant Sadurní, el despegue de la producción estuvo firmemente apoyado en la protección recibida por los vinos espumosos a principios de la década de los años noventa del siglo XIX, lo que se capitalizó en Codorniu, al poderse sustituir importaciones gracias a su experiencia previa. Pero, además, esta empresa utilizó también el marketing innovador para incrementar sus ventas y buscó desde fechas muy tempranas una marca acreditada para la casa. El crecimiento espectacular de producción de Codorniu, apoyado también en sucesivas elevaciones arancelarias para detener el curso creciente de importaciones, y el intento de las empresas locales para tratar de emular sus éxitos, acaba-

ron configurando en la comarca un distrito industrial especializado. La consolidación de éste en la posguerra y sobre todo en los años sesenta, se produjo gracias al crecimiento del nivel de vida en España y de nuevo el apoyo de la política publicitaria, ahora en televisión. Finalmente, desde 1970 tiene lugar el asalto al mercado exterior basado en una mejora de la calidad. Como consecuencia, han tenido lugar importantes cambios en la organización del sector, donde Freixenet ha acabado superando a Codorniu gracias a su fuerte presencia en el mercado exterior. La historia del cava acaba por lo tanto siendo la de una industria que tras un largo periodo de protección arancelaria y de conquista del mercado interior ha sabido aprovechar sus ventajas competitivas para lograr un claro liderazgo mundial, produciéndose también una elevada concentración de la producción, tanto empresarial como geográficamente.

Estas dos partes, que yo he analizado como una sola, se cierra con el trabajo de Raimon Soler centrado en las transformaciones empresariales en el sector del vino, entre 1940-2000. Su artículo ilumina y ayuda a entender aquellas al ponerlas en relación con los cambios en la demanda doméstica e internacional, la aparición de nuevos competidores en el mercado mundial, la importancia de la agrupación de la producción en torno a las denominaciones de origen y la entrada de España en la Unión Europea. El resultado de todo produjo, sobre todo desde 1970 tras crearse la DO Penedès, el paso de una producción de vino destinado sobre todo hacia su venta a granel al de los vinos embotellados con mucha mayor atención hacia la calidad, así como un reforzamiento de la orientación hacia el cava. Ello ha tenido reflejo en un sector en el que junto a tres grandes multinacionales (Freixenet, Codorniu y Torres) hay muchas pequeñas y medianas bodegas que se han visto también inmersas en la exigencia de modernización, lo que ha determinado la desaparición de los tradicionales comerciantes que vendían los graneles y también de las bodegas existentes en muchas explotaciones agrícolas. La progresiva integración de la producción de vino y cava ha sido también una norma en las empresas, tanto en las grandes como en las pequeñas.

La última parte del libro, «Conflictividad social, asociacionismo y cooperativismo», se organiza en cuatro capítulos en los que se ocupan sucesivamente Josep Colomé del contrato de rabassa morta y su problemática, haciendo una síntesis razonable de este tema; Jordi Planas del asociacionismo agrario, con un repaso a las organizaciones y tendencias que han seguido éstas; Ramon Arbanat de la conflictividad social con un detallado análisis del desarrollo del movimiento obrero hasta la guerra civil; y, finalmente, Antoni Saumell del cooperativismo con un adecuado repaso a la evolución de éste y especialmente a los dos modelos que en la actualidad tienen la mayor importancia.

Este es un libro que, además de la aportación que realiza al conocimiento de la industria vitivinícola de una comarca, ayuda a comprender en qué medida el sector agroalimentario español se ha insertado históricamente en los mercados exteriores y se ha desarrollado aprovechando una clara ventaja comparativa. Ésta, sin embargo, ha tendido a cambiar y la consecuencia directa ha sido una profunda transformación para hacer frente a la situación y mantener sus posibilidades de desarrollo.