

## Les trifulgues amb el xampany dels fabricants de l'Anís del Mono<sup>1</sup>

Francesc Valls Junyent  
Universitat de Barcelona

Els orígens de la indústria del cava a Catalunya es remunten a la segona meitat del segle XIX. En diversos treballs que ha anat publicant al llarg dels darrers vint anys el professor Emili Giralt ens ha ensenyat que els inicis d'aquesta activitat calia cercar-los en el procés de substitució d'importacions de *champagne* francès protagonitzat per alguns empresaris autòctons, d'entre els quals ben aviat va acabar sobresortint Manuel Raventós, propietari de Can Codorniu, a Sant Sadurní d'Anoia. Excepte el cas mateix de Raventós, que ha estat objecte d'una monografia recent<sup>2</sup> i d'algun altre d'aquests pioners que ha estat estudiat pel mateix Giralt,<sup>3</sup> la trajectòria de la resta d'ells ens és encara en molts casos completament desconeguda.<sup>4</sup> Què és el que els va empènyer a introduir-se en un nou negoci de resultats incerts? Quines van ser les dificultats ineludibles amb què es van trobar en endinsar-se en un àmbit en el qual els problemes tècnics a resoldre eren previsiblement importants, tenint en compte el context d'escàs desenvolupament

1. Aquest treball forma part de la recerca col·lectiva portada a terme sota la direcció del Dr. Jordi Catalan i finançada per la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (projecte BEC2002-00423 *La Creación de la ventaja comparativa: España en la historia industrial de Europa, 1826-2001*). La redacció d'aquestes planes no hauria estat possible sense l'ajuda rebuda de diverses persones. El Sr. Antonio Guillén, gerent d'*Anís del Mono*, molt amablement m'ha deixat accedir a l'arxiu de l'empresa. Ha estat absolutament decisiva l'ajuda rebuda en la localització de la documentació per part de Dolors Nieto, Isabel Campos i Jordi Andreu mentre estaven procedint a la catalogació del magnífic arxiu de l'empresa badalonina. Dolors Nieto, a més, ha tingut la paciència de llegir un esborrany del text. Apol·lònia Nadal m'ha facilitat diverses informacions procedents d'arxius mallorquins. Per la seva banda, Raimon Soler ha atès diverses consultes que li he fet sobre la informació continguda en la base de dades *Empreses i empresaris a la Catalunya del segle XIX*, del Departament d'Història i Institucions Econòmiques de la Universitat de Barcelona. Finalment, he d'agrair els encertats comentaris que m'ha fet arribar el bon amic Jordi Planas.

2. URIBE, s.d. Sobre Manuel Raventós vegeu també GIRALT, 2000.

3. GIRALT, 1998.

4. Potser l'excepció la tindríem en les empreses xampanyeres de Tordera i Tossa que han estat objecte de les dues publicacions següents: BOU; SERRA, 1996 i LLEONART; MUNDET, 1987.

científic i tècnic català i espanyol, especialment en camps com la química aplicada o l'enologia? Com van mirar de superar aquests obstacles i fins a quin punt van aconseguir vèncer-los? Totes aquestes són preguntes que en l'estat actual de la recerca només es poden respondre parcialment i que fan necessari continuar-la, aprofundint el solc marcat per E. Giralt.

Amb aquest breu treball es pretén donar a conèixer l'experiència d'una més d'aquelles primeres empreses elaboradores de vins escumosos imitació del *champagne*. Es tracta de la societat Bosch y Fuster constituïda pels germans badalonins Josep i Vicenç Bosch i Grau –fabricants del conegudíssim Anís del Mono– i per en Mariano Fuster i Fuster.

No som davant d'un cas d'èxit. Més aviat tot al contrari. Ara bé, la irrupció dels badalonins Bosch en la fabricació de vins escumosos resulta altament il·lustrativa de com es va realitzar l'al·ludit procés de substitució d'importacions i de totes les dificultats amb què topava aquesta nova indústria per aixecar el vol.

### **José Bosch y Hno., fabricants d'anís i importadors de *champagne***

Una de les empreses de més tradició i que més renom han donat a la ciutat de Badalona ha estat i és la que va ser fundada pels germans Josep i Vicenç Bosch i Grau. Associats sota la raó José Bosch y Hno., van començar a operar a finals de la dècada de 1860,<sup>5</sup> tot i que no fou fins al 1879 que van decidir formalitzar la societat, atorgant-ne la preceptiva escriptura davant notari.<sup>6</sup>

No sabem exactament el que va portar els germans Bosch i Grau a interessar-se per la fabricació dels vins escumosos entrada la dècada de 1890. Però un fet que sens dubte va tenir molt a veure amb la decisió d'introduir-se en un ram de dificultats tècniques notables, va ser el de l'actuació de José Bosch y Hno. com a comercialitzadors de vins escumosos francesos a finals dels anys vuitanta del segle XIX. Segons es desprèn dels llibres de factures de l'empresa, va ser en els mesos de novembre i desembre del 1888 que José Bosch y Hno. començaren a comercialitzar *champagne* francès. Ho feren en la botiga que tenien oberta a Barcelona, en la qual van despatxar algunes ampolles de la marca Robert. Al llarg de l'any següent (1889), coincidint amb una ampliació de la gamma de vins i licors estrangers comercialitzats a Espanya per la casa badalonina, comencen a distribuir altres marques, entre les quals no faltaven Moët & Chandon o Vve. Cliquot.

5. CASTELLANO-SANCHEZ, 1994: s.p.

6. L'escriptura de constitució va ser atorgada davant del notari barceloní Jacint Demestre el 20 de desembre. Bases de dades *Empreses i empresaris a la Catalunya del segle XIX*. Departament d'Història i Institucions Econòmiques, Universitat de Barcelona.

A partir de la facturació de 1890 ha estat possible formar l'escandall amb el nombre d'ampolles comercialitzades de cadascuna de les marques. En total van ser venudes 7.427 ampolles d'escumosos francesos, cap a dues terceres parts de les quals corresponien a la marca Moët & Chandon, un *champagne* que venien a un preu situat al voltant de les 63 ptes. la caixa de 12 ampolles, encara que en alguns casos s'arriben a facturar a 69 (segurament perquè es tractava d'algun producte especial, de la gamma superior d'aquella marca). Era un *champagne* d'una categoria intermèdia: per sota de les ampolles de Mumm (venudes a un preu de 74-76 ptes. la caixa) o Vve. Cliquot (87-93 ptes) i per sobre dels escumosos de qualitat inferior com Bouvet Ladubay (venut al voltant de les 32-33 ptes.), Robert de Montmedy (23-24 ptes.) o Baron Sancy (21-22 ptes., sempre per caixa de 12 ampolles). És molt probable que aquestes darreres marques ni tan sols fossin *champagne* en sentit estricte, ja que, com ha estat possible de documentar en el cas de Bouvet Ladubay, aquest vi procedia de Saint-Hilaire-Saint-Florent, a la regió francesa del Loira, dins de l'actual denominació d'origen Saumur-Champigny.<sup>7</sup>

En quins mercats van ser comercialitzades aquelles 7.427 ampolles? De manera absolutament predominant a Barcelona. A la capital catalana, i principalment a través de la botiga que els germans Bosch hi tenien, van despatxar-se fins a 5.619 ampolles, que representen més de tres quartes parts del total. Badalona ocupa la segona posició del rànquing. En la botiga del carrer de la Soledat van vendre al llarg de 1890 fins a 265 ampolles (3,6 per 100). El tercer lloc correspon a Saragossa, ciutat cap on es van enviar 222 ampolles (3,0 per 100). Per darrere quedarien Tortosa (on José Bosch y Hno. tenien una sucursal), Igualada, Cartagena, San Sebastian, etc., fins a un total de 45 ciutats més escampades per tota la geografia peninsular. El predomini absolutament aclaparador de Catalunya com a principal mercat dels escumosos importats per José Bosch y Hno. (6.496 ampolles, el 87,5 per 100 del total) es correspon amb la primàcia importadora d'aquest tipus de vi ocupada per les dues catalanes dins de l'Estat espanyol. En aquest sentit és pertinent recordar que entre 1876 i 1880 pels punts fronterers catalans van introduir-se quasi la meitat dels vins escumosos importats pel conjunt de l'Estat.<sup>8</sup>

En poques ocasions el *champagne* es ven sol. En les factures corresponents apareix acompanyant algun o diversos dels altres vins i licors que la casa comercialitzava tant d'importació com de producció pròpia. Entre aquests darrers no cal dir que no hi solia faltar l'anís. En definitiva, la idea dels germans Bosch de Badalona era ben simple. Es tractava d'aprofitar la xarxa comercial que tenien muntada per a la comercialització del seu producte estrella (l'anís de la marca el Mono) per vendre altres productes, tant nacionals com estrangers, la demanda dels quals estava en expansió en els anys vuitanta del segle XIX, entre els quals hi havia el *champagne*.

7. Segons consta a la web [www.kobrandwine.com](http://www.kobrandwine.com).

8. VALLS, 2003: 146-147.

## La constitució de la societat Bosch y Fuster

Què va fer donar als germans Bosch el pas que portava de la importació-distribució d'escumosos francesos a la substitució d'importacions posant-se a fabricar xampany ells mateixos?

Sens dubte, en primer lloc, l'èxit comercial obtingut com a importadors, el qual els va fer percebre la magnitud de les possibilitats comercials del producte i tot el potencial que tenia iniciar la producció pròpia per evitar recórrer a les importacions. En segon lloc, pot haver-los influït l'èxit que estaven tenint els pioners d'aquesta nova indústria a Catalunya, com ara els xampanyistes de Reus, D. Soberano i F. Gil; el de Blanes, Agustí Vilaret, o el mateix Manuel Raventós de Can Codorniu, a Sant Sadurn d'Anoia, que al principi de la dècada de 1890 es trobava embolicat de ple en el llançament del seu escumós al mercat, després de diversos anys de proves i assaigs.<sup>9</sup> L'any 1893, coincidint amb la col·locació en el mercat de les primeres ampelles de producció pròpia per part dels badalonins, Raventós aconseguia superar el llindar de les 10.000 ampelles venudes, i iniciava, així, una escalada absolutament vertiginosa en les seves vendes, que van multiplicar-se per més de deu en els 5 exercicis següents.<sup>10</sup> Finalment, en tercer lloc, segurament no va ser una qüestió menor a l'hora de prendre la decisió definitiva d'iniciar la producció d'escumosos per part dels germans Bosch, la revisió aranzelària de 1891. Amb l'aprovació de l'aranzel Cánovas el 31 de desembre de 1891, la importació de vins escumosos va passar d'estar gravada per un recàrrec de 5 cèntims de pesseta per litre a 1,5 pessetes per litre.<sup>11</sup> Aquest augment en l'aranzel, que encaria les importacions, a la vegada que dificultava l'actuació d'empreses distribuïdores d'escumosos de procedència francesa com la dels germans Bosch, constituïa un fort incentiu per imitar els altres productors autòctons que estaven aconseguint amb un cert èxit competir amb els xampanyans d'importació. L'esforç que van fer per mirar de tirar endavant aquesta nova indústria responia en part a aquest incentiu. En aquest sentit és revelador el fet que, al cap d'uns quatre anys de funcionament de l'empresa xampanyista badalonina, no dubtesin a concórrer a l'exposició organitzada pel Foment del Treball Nacional el 1897 sobre les indústries creades i desenvolupades a Espanya a l'empara de l'aranzel de 1891. En aquest certamen van exposar unes mostres del xampany marca Esport, que elaboraven al costat, és clar, del producte insígnia de l'empresa: l'Anís del Mono. Vegeu-ho en la publicitat apareguda en les pàgines finals del catàleg d'aquella exposició.

9. Vegeu GIRALT, 1993.

10. MERINO, 1993: 99.

11. *Estadística General del Comercio Exterior de España*, dels anys de les dècades de 1880 i 1890. Vegeu SERRANO, 1987: 164-214.

**Il·lustració 1**

*Publicitat del xampany elaborat pels fabricants de l'anís del Mono associats amb Mariano Fuster*

**Vicente Bosch**  
SUCESOR DE  
**José Bosch y Hermano**  
BADALONA

DES PACHO EN BARCELONA  
Baños Nuevos, 15 — Teléfono, 224

**Anís del Mono**  
QUALIDADES HIGIÉNICAS  
SIN RIVAL

**Bosch y Fuster**  
BADALONA  
CHAMPAGNE  
**SPORO**  
De venta en los principales  
Colmados, Fondas y Restaurantes

DEPÓSITO GENERAL  
Baños Nuevos, N.º 15. — BARCELONA

Font: *Exposición de las industrias creadas, introducidas y desarrolladas en España al amparo del arancel de 1891*. Barcelona: Imp. Lit. José Cunill, 1897.

Segui per la raó que sigui, el cert és que, al principi de 1892, Josep i Vicenç Bosch, acompanyats per Mariano Fuster i Fuster, van fer tot un seguit de gestions per tal de començar la producció de xampany a gran escala amb una clara finalitat comercial. Amb aquest objectiu van constituir la societat Bosch y Fuster. Segons la comptabilitat, aquesta nova empresa, paral·lela a la de José Bosch y Hno., va començar a funcionar el 19 d'octubre de l'esmentat 1892. Ara bé, no va ser fins al febrer de 1894 que es va atorgar la pertinent escriptura de constitució de societat. El capital social escripturat fou de 60.000 pessetes aportades per parts iguals entre els dos socis fundadors: Mariano Fuster i José Bosch y Hno.<sup>12</sup>

12. El 10 de març se'n feia el corresponent assentament en el registre mercantil de Barcelona. Bases de dades *Empreses i empresaris a la Catalunya del segle XIX*. Departament d'Història i Institucions Econòmiques, Universitat de Barcelona.

## Els problemes de Bosch y Fuster amb el xampany alemany

Es desconeix què va portar els germans Bosch a associar-se amb Mariano Fuster, del qual sabem que era membre d'una de les més rellevants famílies vuitcentistes de comerciants i terratinents mallorquins. D'ascendència xueta, els Fuster, des de finals del segle XVIII, havien desplegat una impressionant activitat comercial i naviliera molt vinculada al comerç amb el continent americà. Establert a Barcelona, es va casar amb Consuelo Fabra i Puig, germana de Ferran Fabra i Puig, un dels gerents de Hilaturas Fabra y Coats, que va arribar a ser alcalde de Barcelona el 1922-23. Fuster havia heretat del seu pare un important patrimoni rústic a Mallorca. En el tombant del segle XIX i XX, Mariano Fuster participava en diverses societats dedicades a activitats tan diverses com la mineria, la fabricació d'acer, de productes químics, a més, evidentment, de la que ara ens ocupa, dedicada a l'elaboració de xampany.<sup>13</sup>

És difícil de precisar com els germans Bosch van conèixer Mariano Fuster. Podria ser que la relació del mallorquí amb la ciutat de Badalona fos fins i tot anterior a l'entrada en contacte amb els germans Bosch, atès que va ser en aquesta població on va establir, per les mateixes dates que s'inicia l'experiència del xampany, una fàbrica de productes químics dedicada a la fabricació de silicat de sosa.<sup>14</sup> El que sí que sembla força evident a la llum de la documentació disponible és que Mariano Fuster va influir decisivament sobre els Bosch a l'hora de decidir quin havia de ser el sistema de fabricació dels vins escumosos a emprar.

Fuster, com a mínim des de molt al començament de 1892, havia entrat en contacte amb l'alemany Adolf Reihlen, inventor d'un procediment industrial que tenia patentat a Alemanya per a la fabricació de vins escumosos, que eren imitació dels de la Champagne, per mitjà d'una màquina també inventada per ell. El procediment Reihlen estava pensat per treballar amb vins de la zona de l'alt Rhin, de les regions alemanyes de Baden i d'Alsàcia (incorporada al Reich alemany després de la guerra de 1871). Segons una extensa memòria sobre la consistència d'aquest procediment que s'ha trobat a l'arxiu de l'empresa Anís del Mono, podríem considerar-lo com un precedent del sistema Charmat o de grans envasos (granvàs), que encara avui en dia es fa servir per a la fabricació de vins escumosos tant a l'esmentada regió d'Alemanya com en altres regions vitícoles europees (especialment italianes) i que també va assolir una certa difusió a Catalunya, molt avançat ja el segle XX, als anys de la dècada de 1960.

A diferència del procediment xampanyès (*méthode champenoise*), en el qual es fa fer al vi una segona fermentació a l'ampolla per tal que retengui els gasos

13. Aquestes informacions sobre Mariano Fuster m'han estat amablement comunicades per Apol·lònia Nadal. Sobre la família Fuster vegeu MANERA, 2001: 132.

14. Segons consta al catàleg de la *Exposición de las industrias creadas, introducidas y desarrolladas en España al amparo del arancel de 1891*. Barcelona: Imp. Lit. José Cunill, 1897, p. 115.

de fermentació que són els que li confereixen la naturalesa escumosa, en el mètode Charmat de grans envasos el vi fa la segona fermentació en tines hermèticament tancades per evitar la pèrdua d'aquells gasos. Posteriorment, el vi s'embotella vigilant que no s'esbravi el gas produït dins les tines. En l'esmentada memòria es descriu la màquina inventada per Reihlen i el seu funcionament de la manera següent:

“La máquina se compone de un cuerpo principal en forma de caldera de ferrocarril en cuyo fondo hay un cilindro de madera y otras combinaciones que creo puedo dejar de explicar para no complicar pero que hay una cantidad de fermento dentro sacos para que no pueda mezclarse el liquido. Y este fermento es el que transforma en ácido carbónico la adición de azúcar que se ha hecho al vino. Por medio de una bomba se inyecta el vino a la maquina y por medio de otra bomba se inyecta también para utilizarlo el ácido carbónico que se ha formado a expensas de las fermentaciones y como este ácido tiende siempre a escaparse hay otros depósitos que lo retienen para que vaya mezclándose fuertemente al paso del vino.”<sup>15</sup>

Que el responsable de l'adopció d'aquest procediment de fabricació va ser Mariano Fuster queda força clar en una carta enviada per A. Reihlen des de Stuttgart al mallorquí en data 27 d'abril de 1892. En aquesta carta es pot deduir que tots dos estaven estudiant la manera d'introduir el procediment i la màquina de Reihlen a Espanya per tal de fabricar xampany utilitzant com a matèria primera els vins de les Balears procedents de les finques de Fuster. Reihlen proposà a Mariano Fuster la que ell pensava que podria ser la millor manera per aconseguir-ho, consistent a enviar algun tècnic a Stuttgart el qual

“pourrait apprendre la fabrication du vin mousseux ici chez moi. De sorte que vous m'envoyez ici encore durant sa presence ici de vos raisins de Balléares, les premiers murs, par la poste. Je pourrait très bien [...] montrer comment travailler aux Balleares [...] avec une petite machine qui produit 20 bouteilles de vins mousseux par jour.”<sup>16</sup>

Efectivament, va ser tal com assenyalava Reihlen que es va procedir. Al cap de poc més de dos mesos, marxava cap a Stuttgart Mariano Mas, enviat per Fuster i José Bosch i Hno. a casa de Reihlen per tal d'aprendre el procediment de l'alemany per fabricar xampany i de gestionar la fabricació i adquisició d'una màquina idèntica a la de Reihlen que havia de ser instal·lada a Badalona.

El 29 de juliol, Mariano Mas ja estava establert a Stuttgart i començava a treballar com un empleat més de la fàbrica de vins escumosos de Reihlen per tal

15. Arxiu Anís del Mono (AAM), correspondència Bosch y Fuster, carta d'A. Mas, 22.8.1892.

16. AAM, correspondència Bosch y Fuster, carta d'A. Reihlen, 27.4.1892.

d'aprendre els secrets de la fabricació. El 2 d'agost, Mas escriu a José Bosch i Hno, explicant que ha fet la comanda a un constructor alemany d'una màquina com la que Reihlen tenia per fabricar unes 20 ampolles diàries. L'optimisme de Mas el porta a deixar-se anar en una llarga carta:

“Aunque no debería decirlo y si debería pecar de modesto pero como supongo que ha de contribuir en que Vs. cifren más buenas esperanzas en la fabricación, cuando menos por lo que al Sr. Fuster se refiere, he [del] decirles que he sido felicitado por el Sr. Reihlen diciéndome que por los pocos días que me trata ha tenido ya ocasión de conocerme y que está convencidísimo de haber hallado en mi un fiel intérprete de su adorado invento que no todos los que ha tenido para enseñarles han estado en iguales condiciones de no haber sido así no tendría inconveniente en hacer lo que hizo con una casa inglesa devolverles el dinero por no querer permitir que desacreditaran lo que a él le ha costado tantos afanes.”<sup>17</sup>

Al cap de pocs dies, el 22 d'agost, Mariano Mas ja es veia amb cor de redactar una “Memoria para la elaboración del C[h]ampagne con un vino de la procedencia de Baden”,<sup>18</sup> en la qual detallava tots els ets i uts del procediment de Reihlen. Aquell mateix dia n'enviava una còpia per carta a José Bosch i Hno.

Però l'eufòria i l'optimisme inicial no van trigar gaire a anar-se esvaint. Les dificultats pràctiques i quotidianes de la fabricació d'escumosos no eren fàcils de resoldre. No n'hi havia prou amb una estada a Stuttgart per adquirir els coneixements necessaris per posar en marxa una activitat industrial que requeria un grau de competència tècnica força elevat en matèria d'enologia.

El principal problema amb què van trobar-se Bosch y Fuster a l'hora de posar en marxa la seva indústria va ser el de poder disposar d'un vi base en unes condicions sanitàries i amb unes característiques enològiques convenients per convertir-lo en escumós. Els vins amb què començaren a treballar es picaven amb facilitat. Per altra banda, no era fàcil trobar a Catalunya i a Espanya vins amb un grau alcohòlic i d'acidesa com els utilitzats per Reihlen a la seva fàbrica d'Stuttgart. Per aquesta raó, ben aviat es va veure que els vins de Mallorca no podrien utilitzar-se, de manera que Reihlen aconsellava el novembre de 1892 als xampanyistes de Badalona que “vous vous occupez de chercher (oultre les vins Baleares) à present encore d'autres vins aptes.”<sup>19</sup>

Les dificultats de Bosch y Fuster van obligar-los cap a finals de 1893 a enviar de nou a Mariano Mas a Stuttgart per tal d'aclarir al costat de l'inventor alemany els dubtes i problemes que sorgien amb la fabricació de l'escumós. El 28 d'octubre escrivien a Reihlen dient-li que “n'est pas possible continuer, car nous perdons du temps et depensons beaucoup d'argent sans aucun profit”. Li proposen

17. AAM, correspondència Bosch y Fuster, carta d'A. Mas, 2.8.1892.

18. AAM, correspondència Bosch y Fuster, carta d'A. Mas, 22.8.1892.

19. AAM, correspondència Bosch y Fuster, carta d'A. Reihlen, 23.11.1892.



enviar Mas a Stuttgart “á fin que vous pouviez avec lui tacher de vaincre toutes les difficultés que se presentent ayant l'espoir que vous aurez consideration de nos enormes dépenses á cause de ne pouvoir fabriquer du Champagne vendible.” Es queixaven dient-li que “chaque jour qu'il se passe est un nouveau prejudice et même une nouvelle difficulté”.<sup>20</sup>

El 4 de novembre Mas ja era a Stuttgart. La principal conclusió a què arribà Reihlen, després de veure unes mostres dels vins que utilitzaven i que Mas li expliqués els problemes que tenien per tirar endavant la fabricació d'escumós, era que Bosch y Fuster treballaven amb uns vins de pèssimes condicions sanitàries perquè no havien estat fermentats a baixa temperatura. Mas escriu a Badalona dient que Reihlen:

“No me da más que un consejo, y es que si no tenemos los vinos vendimiados conforme se requiere dejemos de hacer champagne porque haremos porquerías [...]. A su entender el vino del Sr. Fuster ha llevado una mala fermentación tumultuosa por efecto de no haber regularizado la temperatura de fermentación. Cree que ésta ha sido alta y ha adquirido vestigios de ácido acético. [...] Dice que después de vendimiado con las condiciones dichas por él deben ponerse los vinos en parajes frescos para que la fermentación tumultuosa sea lenta y no traspase los grados que le son necesarios para dar un buen producto. [...] Le he-suplicado nos indicara el medio de continuar la fabricación con los vinos que tenemos a lo que ha contestado que no era médico para curar enfermos, sólo si era médico para preservarlos de contraer enfermedades [...] que si continuamos haciendo champagne con estos vinos saldrán con malos gustos y otras cosas que él no puede precisar porque son cosas desconocidas.”<sup>21</sup>

Cada vegada era més clar per Mas que era absolutament necessari de trobar uns vins com més semblants millor als del nord de França o als alemanys i controlar-ne la fermentació. Si aquesta es pot fer a baixa temperatura,

“entonces el vino queda de fino aroma y de gustos agradables y como por efecto de no haberse descompuesto en una temperatura elevada los componentes fermentescibles del vino quedan las suficientes para poder ser tratados siempre en iguales condiciones y precauciones en las diferentes fermentaciones para ser convertidos en champagne. [...] Esto explica como los vinos franceses y los alemanes son más aptos para el champagne: primero no llegan a madurar a consecuencia de los fríos y segundo que estos mismos fríos detienen las fermentaciones y hacen que sean éstas lentas en lugar de ser violentas y así y todo precisan emplear medios para graduar el curso de estas fermentaciones según indican los tratados franceses. [...]”<sup>22</sup>

20. AAM, correspondència Bosch y Fuster, carta de José Bosch y Hno, 28.10.1893.

21. AAM, correspondència Bosch y Fuster, carta d'A. Mas, 4.11.1893.

22. AAM, correspondència Bosch y Fuster, carta d'A. Mas, 6.11.1893.

Tot i aquestes evidències, la insistència dels de Badalona a trobar la manera d'aprofitar els vins de què disposaven va portar a Mas a fer tastar tres mostres de vins mallorquins a un catador alemany familiaritzat amb els vins espanyols, ja que actuava de representant a Stuttgart de la casa Müller de Tarragona. L'opinió de l'expert va ser absolutament coincident amb la de Reihlen: "en su concepto los tres estan completamente perdidos y por tanto inservibles para champagne."<sup>23</sup> Al final, davant els precs de Mas per tal de trobar una solució tècnica per poder aprofitar el vi que tenien, Reihlen es va acabar enfadant i el va engegar tot dient-li que mai hauria pogut "presumir que los españoles no supiéramos hacer vinos sanos habiendo sido los primeros de fabricarlos en el mundo"<sup>24</sup> En definitiva, no quedava altra solució que fer les coses ben fetes. És a dir, "vigilar la vendimia escojiendo los racimos sanos u algo verdes separando el vino de primera prensada y regularizando la temperatura de fermentación de mosto [...]."<sup>25</sup>

Durant els primers mesos de 1894, Bosch y Fuster van iniciar un autèntic escorcoll de les principals regions vitícoles espanyoles a la recerca d'uns vins amb la graduació alcohòlica i acidesa convenients per a la fabricació d'escumosos. Al darrere, segurament, no sols hi havia els requeriments del tipus de producte que volien fabricar, sinó que també podria ser que es veiessin empesos a iniciar aquesta recerca per les dificultats de trobar a les principals zones vitícoles catalanes els vins que necessitaven a causa dels estralls que estava provocant la plaga de la fil·loxera. El fet és que van demanar informació dels vins que comercialitzaven a una bodega de Ceclavin (Cáceres) i van comprar vi de la Rioja a la Compañía Vinícola del Norte de España. Fins i tot van arribar a fer venir a Badalona una partida de 1000 litres de txacolí basc. Finalment, però, sembla que van acabar decantant-se per la utilització de vins del Penedès i de l'Urgell (Bellpuig).<sup>26</sup>

Tots els problemes que Bosch y Fuster van tenir amb la fabricació de xampany amb el procediment de Reihlen no els va fer tirar enrere d'adquirir la patent de l'invent per a Espanya, cosa que va implicar la despesa de la quantitat gens menyspreable de 15.000 francs francesos (unes 15.000 pessetes de l'època) a finals de 1895. Probablement, aquesta adquisició es va fer pensant que així l'inventor alemany s'implicaria més en la fabrica badalonina, cosa que no sembla pas que Bosch y Fuster aconseguissin. Al cap de poc d'haver signat el contracte de cessió de la patent, Reihlen es treia responsabilitats de sobre en relació amb el fet que el negoci no acabés de funcionar i les pèrdues de Bosch y Fuster no

23. AAM, correspondència Bosch y Fuster, carta d'A. Mas 7.11.1893.

24. AAM, correspondència Bosch y Fuster, carta d'A. Mas, 9.11.1893.

25. AAM, correspondència Bosch y Fuster, carta d'A. Mas, 4.11.1893.

26. AAM, correspondència Bosch y Fuster, cartes de Telesfero Macarino (6.1.1894), Juan Ma. Rousse (7.1.1894), Eugenio Lorenzo (32.1.1894), Mir i Romeu (27.2.1894), Antoni Mas (20.9.1894, 24.9.1894, 7.10.1894, 14.10.1894) i Salvador Vidal (13.10.1894).

fessin sinó multiplicar-se. Davant la proposta de Bosch y Fuster de revendre-li la patent, Reihlen el 9 d'abril de 1895 contestava dient:

“Pour moi il est une impossibilité absolue de vous indiquer à distance les raisons pourquoi vous n'avez pas reussis. [...] Le desir [...] de me revendre les brevets esp[agnols] pour diminuer vos grandes pertes est bien naturel [...] De l'autre coté de ma part la position est la suivante. Après qu'une maison de votre reng n'a pas réussis à Barcelona, malgré l'aide d'un homme si excellent comme Mr. Mas, il est clair que ni vous ni moi trouverait point de personne en toute Esp[agne] qui acheterait mon brevet [...]. Si vous aviez travaillé comme votre originale travaille ici, rien n'aurait été plus facile que de trouver un acheteur des brevets Esp[agnols] avec nos machines. Mais entre les circonstances actuels, la non reussite d'une chose si excellente, sans ma faute rien ne me reste, que de deplo- rer de tout mon coeur les grandes pertes & travaux que vous avez continués à grande echelle avec une si grande perseverance durant presque 5 ans.”<sup>27</sup>

Efectivament, les pèrdues eren importants. En el balanç practicat el 24 de juny d'aquell any 1895 pujaren fins a 34.377 ptes. en una empresa que s'havia constituït amb un capital de 60.000 ptes. Ara bé, el fracàs estrepitos amb el xampany fabricat amb la patent Reihlen que aquests pèssims resultats financers posen de manifest no va ser suficient per desanimar els germans Bosch i Mariano Fuster fins a fer-los abandonar la indústria del xampany. Ben al contrari, immediatament, començaren a pensar en l'abandó del procediment Reihlen i l'adopció en la seva fàbrica del *méthode champenoise* tradicional.

## L'adopció del *méthode champenoise*

El mes de juliol de 1895 Bosch y Fuster entraren en converses amb un tal Albert Thomassin, provinent de la Champagne i establert a Sant Sadurní d'Anoia, on segons tots els indicis treballava per compte de Manuel Raventós. Se li demana de posar en marxa “une fabrication de Vins Mosseux avec le système employé en Champagne.”<sup>28</sup>

A partir d'aquestes converses Thomassin va preparar un pressupost del que costaria cada ampolla d'escumós elaborada segons el *méthode champenoise*. S'oferí a Bosch y Fuster per fer una demostració abans de signar amb ells cap mena de contracte i els exposava quines eren les seves condicions en cas que acceptessin contractar-lo com a director de la fàbrica.

Les negociacions amb Thomassin van ser llargues. A finals de setembre escrivia des de Reims, on es trobava per resoldre alguna qüestió familiar, demanant quines eren les intencions de Bosch y Fuster en relació amb tot aquest afer. El 21 de gener

27. AAM, correspondència Bosch y Fuster, carta de A. Reihlen 9.4.1895.

28. AAM, correspondència Bosch y Fuster, carta d'A. Thomassin, 4.8.1895.

de 1896 encara no estaven entesos. Thomassin escrivia des de Sant Sadurní d'Anoia anunciant que estava "entierement délié de tout engagement avec Mr. Raventós et puis me rendre libre le jour qui me semble bon."<sup>29</sup> A partir d'aquell moment sembla que efectivament Thomassin va passar a treballar per compte de Bosch y Fuster, si bé no va ser fins a l'1 de setembre que va començar a percebre una retribució regular per la seva feina.<sup>30</sup> La contractació de Thomassin per part de Bosch y Fuster no devia fer gens de gràcia a Manuel Raventós de Can Codorniu, el qual, a més, devia veure amb preocupació la incursió dels fabricants del conegut Anís del Mono en la nova indústria del xampany. És evident que els germans Bosch tenien un avantatge clar respecte de Manuel Raventós. Ells podien aprofitar la xarxa de comercialització de l'anís per introduir-hi el seus escumosos (més tenint en compte que també havien comercialitzat xampany francès), mentre que el propietari de Can Codorniu havia de crear la seva pròpia xarxa del no-res per tal de vendre els seus.<sup>31</sup> Aquesta circumstància era ben coneguda pels germans Bosch, que van mirar de portar totes les negociacions amb Thomassin amb la màxima discreció i secretisme, per tal que no se n'assabentés Raventós. Això no obstant, totes les precaucions van acabar essent insuficients i al principi de març de 1896 Thomassin escrivia a Vicenç Bosch en els termes següents:

"Je viens vous avertir que tout ce que j'ai fait ici depuis deux semaines a été *transmis scrupuleusement à Monsieur Raventos de San Sadurni*. À mon grand étonnement je l'ai appris hier en me trouvant hier à San Sadurni ou je venai pour affaire personnelle. La concision avec laquelle on s'est exprimée ne fait l'ombre d'un doute pour penser que la personne qui renseigne si bien est attaché à votre établissement. Déjà auparavant toute nos entrevues avaient été signalées par la même voie [...]."<sup>32</sup>

És evident, per altra banda, que els xampanyistes badalonins no volien de cap manera entrar en conflicte amb una persona com Manuel Raventós que, gràcies al seu tarannà emprenedor i als esforços abocats en la seva empresa, per aquestes dates s'estava configurant com el principal productor dins d'aquesta nova indústria. Tot i que es desconeixen les vendes dels altres productors, les 44.000 ampolles venudes l'any 1895 per Codorniu no hi ha cap mena de dubte que el situaven en una de les posicions destacades (sinó directament en la primera) dels productors d'escumosos catalans.<sup>33</sup> Aquesta posició de lideratge, que es veuria clarament confirmada i ampliada en els anys següents, juntament amb la influència política de

29. AAM, correspondència Bosch y Fuster, carta d'A. Thomassin, 21.1.1896.

30. AAM, llibre major Bosch y Fuster, compte d'A. Thomassin, assentament de 21-3-1897.

31. Als problemes que Raventós va tenir respecte a aquesta qüestió han estat analitzats per URIBE, s.d.: 146-183.

32. AAM, correspondència Bosch y Fuster, carta d'A. Thomassin, 9.3.1896. Els subratllats són de l'original.

33. MERINO, 1993: 99. Vegeu també, GIRALT, 1993 i 2000.

Raventós, el convertien en una persona molt respectada dins del sector. A més, els germans Bosch de Badalona sembla que mantenien amb els Raventós una certa relació comercial des de força abans de l'inici de l'experiència amb el xampany.<sup>34</sup> Fins i tot, quan estaven fent assaigs amb la patent Reihlen no dubtaren a acudir a Can Codorniu demanant preus i característiques dels vins crus comercialitzats per Raventós.<sup>35</sup> La màxima expressió de la cordialitat de la relacions entre els Bosch i Manuel Raventós es troba en la carta adreçada el novembre de 1895 pels de Badalona al mateix Raventós demanant-li que els representi a Madrid davant del govern "para la gestión de obtener un aumento en la entrada de los champagnes franceses, los cuales vienen disfrutando de una tarifa en el arancel excesivamente baja, no permitiendo por esta razon el desarrollo de esta industria nacional tan necesaria para dar vista a la agricultura española."<sup>36</sup>

Es desconeix fins a quin punt la contractació de Thomassin va poder portar a una situació de tensió i d'enfrontament entre els xampanyistes de Badalona i Manuel Raventós.

El canvi de sistema de fabricació va fer possible un augment del volum d'escumós produït i posat en el mercat, tal com posen de manifest les xifres sobre el valor de les vendes que es poden deduir de la comptabilitat de Bosch y Fuster. Per primer cop, el 1896 s'assolí un import respectable i durant els anys 1897 i 1898 les vendes van superar el valor de les 20.000 pessetes.<sup>37</sup> Ara bé, això no va ser suficient per aconseguir una millora dels resultats financers de l'empresa. En el balanç de 30 de juny de 1896, les pèrdues foren de 9.650 ptes. En el practicat l'any següent (14 de maig de 1897) encara van ser més importants: 25.191 ptes.<sup>38</sup> Cal, sens dubte, relacionar aquestes pèrdues amb inversions que es van anar fent en el procés de substitució del procediment de fabricació alemany pel *méthode champenoise*.

## **La liquidació de la societat Bosch y Fuster i el fracàs de l'experiència xampanyera dels licoristes badalonins**

El 1898 no es va fer cap balanç. És molt probable que ja en aquell moment es comencés a plantejar la possibilitat de dissoldre la societat Bosch y Fuster. La informació disponible no acaba de deixar clar què és el que finalment va conduir a la liquidació d'aquella companyia. Tal com van anar les coses, tot sembla indicar que va ser Mariano Fuster qui no acabava de tenir clar continuar endavant amb una

34. El 23.3.1890 José Bosch y Hno. va facturar una caixa de 12 ampolles de crema de cacaua la vaini-lla a Manuel Raventós de St. Sadurní. AAM, llibre 9 de factures, f. 107.

35. AAM, correspondència Bosch y Fuster, carta de Montserrat Fatjó de Raventós, 27.2.1894.

36. AAM, correspondència Bosch y Fuster, esborrany d'una carta adreçada a Manuel Raventós, novembre de 1895 (no consta el dia).

37. AAM, compte "Mercaderías Generales", llibre major de Bosch y Fuster.

38. AAM, balanços corresponents, llibre d'inventaris i balanços de Bosch y Fuster.

empresa que els estava donant molts maldecaps i cap benefici; ben al contrari, com s'ha vist, grans pèrdues. El que sí que és segur és que a partir de l'inici de l'any 1900 la societat va començar el procés de liquidació. Aquesta es va portar a terme a partir de l'adquisició per part de Vicenç Bosch i Grau dels actius de la societat dissolta. El procés, iniciat el 3 de febrer, culminà el 30 de setembre. A partir d'aquella data, tots els actius de Bosch y Fuster quedaven incorporats a l'empresa Vicente Bosch-Badalona, la qual havia succeït a la de José Bosch y Hno. el 1897, en esdevenir-se la mort de Josep Bosch i Grau. A partir de 1900, per tant, totes les activitats relacionades amb la fabricació de xampany quedaven recollides en els balanços de la casa productora de l'Anís del Mono sota l'epígraf "Fábrica de champagne". En el balanç de 31 de desembre de 1900 la quantitat consignada en aquell epígraf era de 135.760,60 ptes. Un any després (31.12.1901) era de 135.857,91 ptes. que es desglossaven en 55.000 ptes. pel valor de l'immoble, 67.384,41 ptes. corresponents als gèneres en existència segons inventari, i 13.473,50 ptes. en què es valoraren les màquines i altres instruments de fabricació.<sup>39</sup>

Vicenç Bosch i Grau, després de l'al·ludida mort del seu germà Josep el 1897, es trobava sol al capdavant de l'empresa licorera, però comptava amb l'ajuda del seus fills Francesc i Vicenç Bosch Costa. Va ser en aquests anys del tombant de segle que el jove Francesc —comptava 24 anys el 1900—<sup>40</sup> va viatjar intensament per tal de conèixer tots els representants de la casa i prendre contacte directe amb els mercats on venien el seus productes. En repetides ocasions va visitar França. En les seves estades en aquell país va acudir diverses vegades a la Champagne amb la finalitat de fer-se amb nous coneixements per tal d'impulsar la fabricació d'escumosos, en la qual tants esforços havien esmerçat el seu pare i oncle associats amb Mariano Fuster.

De les cartes trameses per Francesc Bosch al seu pare Vicenç es desprèn que, després de la dissolució de la companyia Bosch i Fuster, els badalonins encara van continuar produint vins escumosos sense aconseguir trobar la manera de donar l'empenta definitiva a la seva fàbrica de xampany. Tot plegat no deixa de ser revelador de dos fets: en primer lloc, de les possibilitats comercials que continuaven veient als vins escumosos produïts en el país i, en segon lloc, de les dificultats tècniques intrínseques d'aquest ram de fabricació que actuaven de fre en el creixement de l'empresa. Van intentar la importació de vi de la Champagne per elaborar els seus xampanyes. Cercaren maquinària per mecanitzar tantes fases del procés de fabricació com fos possible de cara a reduir costos i guanyar competitivitat. En aquest context, Francesc va visitar diverses cases elaboradores tant de Reims com d'Épernay i, fins i tot, va fer tastar els xampanyes que fabricaven a Badalona a alguna de les coneixences que va fer en aquests establiments per tal que l'assessoressin de com corregir els defectes que presentaven. A la fi, en una carta de març de

39. AAM, llibre diari de Vicente Bosch-Badalona (2.11.1900/10.7.1902), fols. 47 i 347.

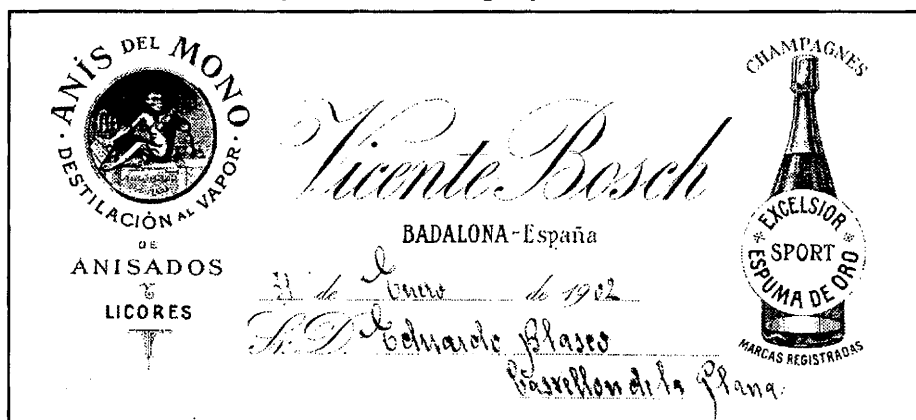
40. CASTELLANO-SANCHEZ, 1994: s.p.

1902, va suggerir al seu pare de tirar pel dret i adquirir una màquina de gasificar vi que havia vist funcionar a Epernay, "en casa Matieu [...] para fabricar champ[agne] barato que creo podrá convenir. Dicha máquina es simplemente para saturar el vino de ácido carbónico y su coste unos 1000 francos. Para trabajar con dicha máquina se ha de hacer antes el copage y esterilizar el vino con unos filtros que construye uno de Paris y una vez esterilizado el vino puede saturarse sin temor de que deje posito. Cuando vuelva a París procuraré ver estos filtros enterarme de cómo funcionan y precios para a mi regreso estudiar con usted si puede convenir o no el empleo de estos aparatos. Este aparato sirve también para cuando se tiene un champagne que no tiene la presión que se desea aumentarsela. Según me ha dicho Matieu hay muchas que funcionan entre Epernay y Saumur."<sup>41</sup>

Ha estat impossible desvelar si finalment els Bosch van decidir-se per fabricar vi gasificat amb la màquina que esmentava Francesc en la seva carta. Tot sembla indicar que no. I si bé Francesc Bosch va tornar encara en una altra ocasió a la Champagne el 1904, la documentació disponible a l'arxiu de l'empresa suggereix que finalment en els anys de la segona meitat de la primera dècada del segle XX, la fabricació de xampany va anar quedant relegada a un segon terme, fins que es convertí en una activitat absolutament marginal per a l'empresa badalonina. Malgrat que en la publicitat de la casa i, fins i tot, en els fulls de comanda i les factures com la que es reproduïx en la il·lustració 2, al costat del logotip amb el famós mico continués apareixent una ampolla de xampany de les marques que fabricaven, el cert és que l'empresa Vicente Bosch-Badalona va caminar decididament cap a l'especialització en la fabricació del seu producte insígnia.

### Il·lustració 2

Capçalera d'una factura de Vicente Bosch-Badalona destil·lador d'anissos i fabricant de xampansys (1902)



Arxiu Anís del Mono. Correspondència rebuda, 1902.

41. AAM, copiador de cartes de Francesc Bosch Costa, 13.3.1902.

La mort, el 1907, de Vicenç Bosch pare i la posterior reorganització de l'empresa, que portà a la creació de la societat Bosch y Cia. dos anys després,<sup>42</sup> és el moment que marca el punt i final definitiu de l'aventura xampanyera dels licoristes badalonins. En el llibre 28 de factures (4.11.1908/30.6.1909) pràcticament han desaparegut les que contenen alguna partida, per petita que sigui, de xampany. En les seves botigues de Barcelona i Badalona ja no en venien. El 31 de desembre de 1912, Bosch y Cia. enviava una circular a tots els seus representants per "poner en su conocimiento que hemos acordado concretar nuestra fabricación al ANIS DEL MONO —en majúscules a l'original—, y que, por consiguiente a partir de esta fecha, quedan suprimidos los demás artículos que figuran en el catálogo que tiene en su poder."<sup>43</sup> Entre aquests hi havia, òbviament, els xampany, en la producció dels quals, des del 1892, l'emblemàtica firma badalonina no havia escatimat ni esforços ni capitals, sense, però, haver aconseguit l'èxit que li hauria estat ben merescut.

## Bibliografia

BOU, Joan; SERRA, Elena (1996). *Bombolles de producció local: pedaços d'història*. Tordera: Ajuntament de Tordera.

CASTELLANO MADRID, José Fco.; SÁNCHEZ MEDINA, Juan (1994). *Anís del Mono. Más de cien años de historia*. [Treball inèdit]. Badalona: Museu de Badalona.

CASTELLANO MADRID, José Fco.; SÁNCHEZ MEDINA, Juan (1996). "L'Anís del Mono. Més de cent anys d'història". *Carrer dels Arbres*, núm. 7, p. 7-12.

GIRALT I RAVENTÓS, Emili (1993). "L'elaboració de vins escumosos catalans abans de 1900". Dins: *Vinyes i vins: mil anys d'història. Actes i comunicacions del III Col.loqui d'Història Agrària sobre mil anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans. Febrer 1990*. Barcelona: Universitat de Barcelona, vol. 1, p. 37-82.

GIRALT I RAVENTÓS, Emili (1998). *Els inicis del cava: Mont-Ferrant. Agustí Vilaret i Centrich (1820-1903)*. Blanes: Caves Mont-Ferrant.

GIRALT I RAVENTÓS, Emili (2000). "Manuel Raventós Domènech (1862-1930)". Dins: TORRES, Eugenio. *Los 100 Empresarios Españoles del siglo XX*. Madrid: LID Editorial Empresarial.

GIRALT RAVENTÓS, Emili (2004). "El xampany de Reus". Dins: FERRAN, Marc et al. *Vins i licors de Reus. L'elixir dels Déus*. Reus: Pragma Edicions, p. 108-133.

42. CASTELLANO-SANCHEZ, 1994: s.p.

43. AAM, correspondència de 1912.



LEONART FABRELLAS, J.-MUNDET TORRES, Ma. P. (1987). "El xampany Esteve-Llach". Dins: *Tossa*. Girona: Diputació de Girona-Caixa d'Estalvis Provincial de Girona, p. 50-51.

MANERA, C. (2001). *Història del creixement econòmic a Mallorca (1700-2000)*. Palma de Mallorca: Leonard Muntaner ed.

MERINO, J. (1993). *La indústria del vi escumós a Catalunya de 1872 fins 1941*. [Treball de Recerca de Doctorat]. Barcelona: Departament d'Història i Institucions Econòmiques de la Universitat de Barcelona.

SERRANO SANZ, José María (1987). *El viraje proteccionista en la Restauración. La política comercial española, 1875-1895*. Madrid: Siglo XXI.

URIBE I CARPENA, Joana (s.d.). *Codorniu. La obra de una familia*. Barcelona: Codorniu.

VALLS JUNYENT, Francesc (2003). "La industria del cava. De la substitució d'importacions a la conquesta del mercat internacional". Dins: COLOMÉ FERRER, Josep (Coord.) *De l'Aiguardent al Cava*. Vilafranca del Penedès: El 3 de Vuit-Ramon Nadal Editor.