

Josep Lluís Bori

Vós, senyor Bori, va signar l'acta de constitució de l'ACCA. Podeu dir quins eren els motius fundacionals i el valor actual de l'associació?

Efectivament, l'any 1979 la doctora María del Carmen de la Torre va demanar la meua participació en la fundació de l'ACCA, a la qual vaig respondre amb satisfacció per la relació professional que mantenia amb la doctora. A més a més, va ser una bona oportunitat per conèixer i intercanviar opinions amb professionals de sectors diferents al de l'enologia.

La diversitat de problemes que contínuament ens trobem sobre la taula del despatx els que ens dediquem a l'elaboració d'aliments i begudes porta a la necessitat de conèixer altres opinions en temes que són marginals a l'especialitat en què un treballa, per exemple els relatius al medi ambient, la legislació, la seguretat alimentària o les alarmes mediàtiques que afecten directament un producte, però indirectament la resta d'aliments.

Les opinions dels professionals són una part de la bona imatge de la indústria alimentària en la societat actual, raó per la qual disposar d'un espai on fomentar el diàleg seriós entre els científics i tècnics, com és l'ACCA, és cada dia més important.

En la vostra llarga experiència professional dedicada a l'elaboració de cava, heu conegut molts canvis tec-

nològics i quins han estat els avenços més destacables que heu viscut?

El creixement del volum de la producció de cava a Freixenet té un fonament important en la constant millora de la tecnologia amb la qual treballem. Aquesta inquietud, iniciada pel senyor Josep Ferré i que hem continuat l'equip de persones que tinc l'orgull de dirigir, és sens dubte el que ha permès a l'empresa situar-se líder en l'elaboració de cava.

Moltes de les innovacions han estat aplicacions a partir de procediments experimentats en altres indústries, com la cervesera, i que hem adaptat a la nostra producció, en la qual seguim el mètode *champenoise*. El que per a nosaltres han estat verdaderes innovacions no sempre han estat reconegudes com a tals, però sí que han permès aconseguir una dimensió important a Freixenet, SA com a grup dedicat a l'elaboració de cava, principalment, i de vi tranquil.

Alguns exemples de la nostra innovació tecnològica són: el remenatge de les ampolles mecànicament per lots de diverses dotzenes, l'automatització, ara ja robotització, del transport i la rima d'ampolles per tota la cava, la utilització de filtres de bugies, i d'altres.

La implantació de noves tecnologies ha comportat la recerca i optimització dels processos fermentatius en l'elaboració i estabilització del cava.



JOSEP LLUÍS BORI

Enginyer agrònom per l'Escola Superior d'Enginyers Agrònoms de València. Entrà a col·laborar a Freixenet l'any 1970, i actualment és el director de producció del Grup d'Empreses Freixenet.

Un altre fet en el qual ha estat destacable la implicació de les persones és la implementació dels anomenats *sistemes per a la gestió de la qualitat*, a través de les normes ISO (de qualitat i de medi ambient) o de l'APPCC, que han facilitat els canvis en les rutines dels costums tradicionals d'una empresa agroalimentària, que ha permès assolir la modernització de processos i tecnologies, tot millorant la qualitat del producte.

Cal reconèixer els progressos que hem aconseguit amb l'aplicació a l'empresa de sistemes de gestió de la qualitat, en primer lloc perquè han permès fer una revisió en profunditat del perquè es fa i com es fa cada activitat, i en segon lloc perquè les auditories periòdiques porten a la millora continuada. El problema és que hem entrat en una dinàmica de certificacions i auditories que caldria simplificar.

Quines són les principals característiques de les relacions entre la pagesia i la indústria elaboradora de cava?

Els antics cellers artesanals han esdevingut empreses industrials, més o menys grans, que són els clients del viticultor directament o a través de les cooperatives agràries, és a dir que la relació és la pròpia entre client i proveïdor, en la qual cada un vetlla pels seus interessos.

Aquestes característiques tenen un valor molt singular en el cava pel fet d'estar sota una denominació d'origen (DO Cava), amb uns límits geogràfics ben definits, en el nostre cas el Penedès, on hem de competir amb el creixement industrial i urbà, que no facilita l'augment del nombre d'hectàrees de vinya, i en conseqüència la influència de les circumstàncies climàtiques a la comarca del Penedès té una repercussió important directa sobre la producció de raïm a l'any, i indirectament en la de cava.

La situació de les bodegues al costat de les vinyes dona a aquestes indústries un caràcter de prolongació del camp, i de fet donen ocupació a molts pagesos que per diferents circumstàncies han deixat de

ser-ho, i troben treball prop del poble de la seva família.

La proximitat de les bodegues a les vinyes és imposada per la rapidesa amb la qual cal tractar el raïm entre la verema per obtenir el most i fer la primera fermentació, operació molt important per a la qualitat del vi.

Podeu donar algunes dades que ajudin a comprendre millor la dimensió del Grup Freixenet, SA, del qual sou director de producció?

El Grup Freixenet és el primer productor mundial de vi espumós pel mètode *champenoise*, amb cent deu milions d'ampolles per any (de 3/4 de litre). La principal producció és a Sant Sadurní d'Anoia, en els cellers de Freixenet, Castellblanc i Segura Viudes. Altres bodegues són a França (Henry Abelè), l'Argentina, Mèxic, els Estats Units i Austràlia. També elaborem vi tranquil, uns vuitanta milions d'ampolles per any, a Catalunya, Bordeus, la Rioja, Galícia (Alvariño) i altres països ja esmentats.

La direcció tècnica, els laboratoris de control i recerca, són a Sant Sadurní d'Anoia, encara que cada bodega del grup té autonomia en la gestió un cop establert el procés d'elaboració a seguir, sempre amb el suport tècnic des de Sant Sadurní. De fet les diferents bodegues del grup es troben amb circumstàncies condicionades per les pròpies possibilitats d'aprovisionament de raïm o de vi i per la distribució dels seus productes.

Les marques i qualitats de cava que elaborem estan presents pràcticament arreu del planeta, gràcies a una important xarxa de distribució, que comporta una logística important, i una acció de màrqueting constant; aquest té un retorn d'exigències sobre la producció que solen obligar a modificar els sistemes de treball amb una rapidesa inesperada.

El fet que el cava arriba al consumidor sense cap data de referència, ni de producció, ni de caducitat, ens obliga a donar la major estabilitat possible al producte a pesar de venir de la segona fermentació en la mateixa ampolla, i ser un producte

natural que sol variar de característiques segons l'anyada.

Quines són les característiques que més valoreu en els vostres col·laboradors?

Personalment dono valor a la implicació responsable de cada un en el seu lloc de treball i a la comunicació directa entre les persones. És important escoltar les opinions i experiències de qui està experimentant directament els fets de cada dia per explicar amb objectivitat la realitat, i prendre decisions eficients sobre el procés i el producte també amb la bona entesa i l'acord entre les persones que han d'executar-les.

El procés des de l'entrada del raïm, la preparació del most, la primera fermentació, l'embotellament i la fermentació en la bodega és llarg de temps i complex pel volum de la nostra producció. A més a més, cal afegir el subministrament del vidre, taps, etiquetes, caixes i altres complements. Aquesta activitat necessita una atenció especialitzada constant en cada punt de la cadena, ja que el més petit error pot repercutir en una quantitat important de la producció.

Si la bona entesa entre les persones és important a tots els nivells, encara ho és més entre els responsables de la direcció de la producció, als quals em correspon coordinar amb satisfacció per la seva vàlua personal i competència professional.

El gran volum d'activitats que tenim al Grup Freixenet requereix persones amb formació especialitzada en cada àrea i lloc de treball de la nostra organització, formació que hem assumit en la mateixa empresa al mateix temps que hem introduït els canvis.

Una bona cultura general de les persones ajuda molt a aconseguir la comunicació dins el treball de cada dia i a comprendre els objectius del grup.

Per un altre costat, constantment estem consultant i escoltem els suggeriments d'assessors externs especialitzats que cal valorar i adaptar a la nostra activitat industrial. També

participem en fòrums d'opinió per conèixer les tendències en tecnologies, en sistemes d'organització industrial, reglamentacions i altres qüestions que poden incidir en la nostra organització.

Quina és la vostra opinió sobre la recerca i els estudis d'enologia al nostre país?

L'enologia té una bona tradició a Catalunya, fins fa poc com a resultat de l'experiència personal demostrada en la pràctica de les cates i el treball professional en el celler. Actualment ja és un títol universitari que s'adquireix a través d'un segon cicle universitari, del qual la Universitat Rovira i Virgili, a Tarragona, ha estat el líder bastants anys. Actualment a tot Espanya són set o vuit les universitats que ofereixen el títol de llicenciat en enologia.

Per cursar aquesta llicenciatura els alumnes han d'acreditar haver cursat el primer cicle de llicenciatura en química, o en biologia, o en farmàcia, o en enginyeria agrícola, o tenir el títol d'enginyer tècnic agrícola, cosa que posa en evidència la importància d'aquestes ciències experimentals en la ciència enològica.

Personalment m'inclino per situar la docència de l'enologia en un segon cicle després d'una bona base en les ciències bàsiques esmentades, que caldrà complementar amb l'estudi sobre la vinya, el raïm, el vi i els processos fermentatius, el control analític, l'envasament, etc. També són importants els coneixements generals de legislació tècnica i de gestió de l'empresa industrial. També cal facilitar el contacte de l'estudiant amb el treball a les empreses. En qualsevol cas, segons

les oportunitats de treball, els professionals han de completar els coneixements amb l'esforç personal o assistint a cursos especialitzats.

Respecte a la recerca, hi ha grups especialitzats en temes des de la vinya fins a l'embotellament, passant evidentment pels processos fermentatius i el control de qualitat. Les empreses podem trobar col·laboracions en llocs diferents i no sempre directament relacionats amb les facultats d'enologia, però sempre amb la participació de l'equip tècnic de l'empresa o amb la incorporació de becaris.

Per ser una àrea de coneixements aplicats, tenim dificultats per aconseguir els ajuts que se solen assignar a R+D+I, tot i que per a nosaltres són verdaderes línies de recerca per introduir canvis que són veritables innovacions en l'elaboració de cava i de vi tranquil.



Museu de botelles d'aigua del Laboratori Doctor Oliver Rodés.