



**Celler Nou de Raïmat,
un enginy arquitectò-
nic de Domènec Triay.**

PRODUIRÀ EL SEU PROPI CAVA CHARDONNAY EN UN ANY I MIG

Raïmat: una empresa vinícola que fa 75 anys

Raïmat ha aconseguit situar-se entre les empreses capdavanteres productores de vi quan està a punt de celebrar el 75 aniversari del seu naixement. Amb la inauguració del Celler Nou, Raïmat ha triplicat la superfície edificada i quintuplicat la capacitat de litres en bótes de roure. La seva capacitat d'emmagatzemament és ara de més de 15 milions de litres.

Olga Sánchez/Laia Piqué

El nom de Raïmat designa actualment una gran hisenda agrícola de 3.000 Ha. situada a 14 quilòmetres de Lleida, on els vins naixen, fermenten i envelleixen en milers de bótes de roure americà o francès. Quan Manel Raventós Domènech, més conegut dins el món empresarial com *l'avi*, va adquirir l'any 1914 la finca Raïmat, ningú apostava perquè aquella terra erma i desèrtica fos rendible algun dia. Però *l'avi* Raventós es va entestar a donar vida a les 3.000 Ha. i malgrat les primeres expectatives pessimistes i la proximitat de la primera guerra mundial, se'n va sortir.

A poc a poc, la finca va canviar d'aspecte. Es va construir el Celler Vell, amb una superfície de 10.000 metres quadrats i es van plantar les primeres vinyes d'una història vitivinícola que



60.000 botelles reposen a la Sala Cementiri.

ara és a punt de fer 75 anys de vida.

La collita de 1920 va inaugurar l'etapa productiva de Raïmat. Fou petita, però suficient per a aventurar-se definitivament a convertir Raïmat en uns cellers d'alta graduació. A partir d'aquí, l'esforç, la continuïtat i una climatologia favorable han contribuït a exportar arreu una marca de vins lligada familiarment a Codorniu, Bach, Delapierre i Rondel.

Avui, la finca Raïmat disposa de 1.000 hectàrees de terreny plantat amb diverses varietats de vinya autòctona o internacional com ara el Parellada o el

842.712 botelles de vi a nivell estatal i 503.724 a diferents països europeus com ara Suècia, Noruega, Dinamarca, Alemanya, Gran Bretanya i França. Els cellers han triplicat en els darrers cinc anys el nombre de vendes, mentre que les exportacions han crescut en un 300 per cent. Una de les aspiracions immediates és la de passar d'una producció actual de 1,2-1,3 milions de botelles anuals a 4 milions l'any 1992.

Però, d'expectatives futures, n'hi ha més. El bon rendiment de les terres ha permès que l'empresa es plantegi temptatives a curt i llarg terme com ara la

talls, però amb un clar toc modernista que li va donar el deixeble de Gaudí, Rubió i Bellver, s'ha passat a una arquitectura fantasiosa i rabiosament avantguardista, obra de l'arquitecte barceloní, Domènec Triay.

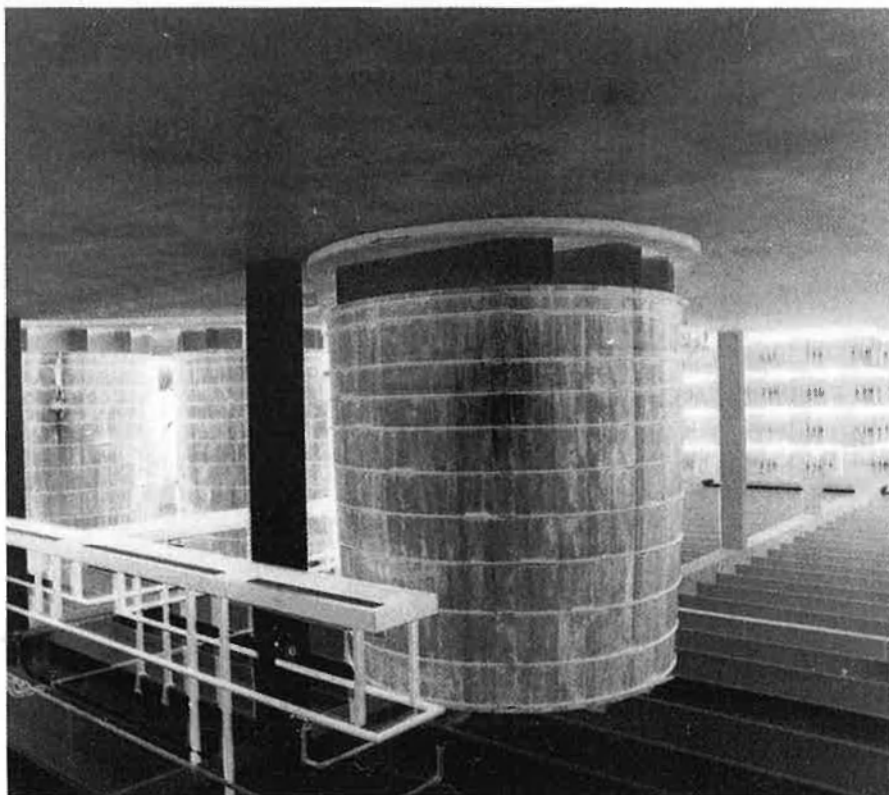
Hi ha dos racons que són testimoni directe d'allò que ha estat i és Raïmat. Un és l'anomenada Sala Cementiri, on prop de 60.000 botelles, distribuïdes en espais en forma de nínxol i cobertes per la pols del temps, actuen de protagonistes envellides en representació de totes les collites de la finca Raïmat.

L'altre és l'enoteca, un espai on els professionals de les cates porten a terme l'*examen sensorial* dels vins analitzant-ne olor, color i gust.

Les primeres aspiracions de l'*avi* Raventós, els esforços d'un seguit d'anys, un clima que s'ha portat bé i una avançada tecnologia espanyola i alemanya han situat Raïmat en un pòdium destacat. Tant és així que el nom de Raïmat serà presentat d'aquí a 1990 a la Vall Nada de Califòrnia, on l'empresa amb seu lleidatana construirà uns cellers per produir cava de forma exclusiva per al mercat americà.

L'aventura té un justificant considerable. El mercat EUA va representar l'any 1986 el 33 per cent del total de vendes estrangeres de la Casa Codorniu en la qual Raïmat té molt a dir. A Califòrnia cal afegir-hi la distribuïdora pròpia que Raïmat va posar en marxa l'any passat a Nova York perquè la ciutat dels gratacels incrementés en un 15 per cent les vendes als Estats Units. A més, encara que les primeres vinyes van ser seleccionades de les millors soques de Macabeo, Parellada i Monastrell del Penedès, hi ha des de fa molts anys una intensa col·laboració amb les universitats de Davis i Fresno de Califòrnia i s'ha aconseguit ampliar la superfície existent en més de mil hectàrees. Ara hi ha 93 Ha. de Parellada, 90 de Macabeo, 59 de Xarel·lo, 50 de Monastrell, 75 d'Ull de Llebre o Tempranillo, 400 de Cabernet Sauvignon, 55 de Merlot i 225 de Chardonnay.

La voluntat d'aquesta empresa lleidatana, ubicada prop de la capital de la comarca del Segrià, és continuar oferint uns vins d'altíssima qualitat amb especial atenció als vins varietals i a les reserves, que superen l'onze per cent del total de vendes. Per això s'ha hagut d'augmentar considerablement la capacitat d'emmagatzematge dels cellers on es fan vells els vins, a més de cuidar la producció aplicant les més actuals tècniques enològiques. La capacitat de Raïmat en aquest aspecte és de 15 milions de litres de vi. □



Raïmat: uns cellers amb 15 milions de litres de vi.

Cavernet Sauvignon. Les tasques de plantació, cultiu i reg de les vinyes donen feina a les aproximadament 150 famílies que viuen a Raïmat, un poble que en certa manera va nàixer de la mà de l'*avi* Raventós, ja que va ser ell qui va lliurar a cada treballador de la finca una casa a canvi de llaurar la terra. En èpoques de verema, Raïmat contracta de 500 a 700 persones extra dels pobles de la rodalia per enllestir la collita com més aviat millor.

Aquest equip, juntament amb un grup professional d'enòlegs que tenen una cura extrema de la qualitat, graduació i característiques de cada collita, és qui ha fet possible que Raïmat arribi a ser una de les empreses de vins capdavantera dins del mercat.

Les xifres parlen per elles mateixes. Només l'any 1987, Raïmat va vendre

de produir el cava Chardonnay als cellers de Raïmat, ja que fins ara s'elabora només a Sant Sadurn d'Anoia. Això serà possible d'ací a un any i mig, però mentrestant, els actuals cellers es preparen per afrontar el nou repte.

El passat 7 de juny, Raïmat va viure una inauguració de luxe amb la presència de líders polítics catalans i destacats representants del món empresarial, financer i cultural. S'estrenava el Celler Nou amb una superfície de 20.000 metres quadrats i capacitat per a 12.000 bótes.

Celler Nou i Celler Vell es donaven la mà. Distingir un de l'altre és qüestió de segons. El Vell és una construcció antiga i desprèn un alè d'experiència, solera i humitat reposada. El Nou no hi té res a veure. D'una arquitectura de formigó ferm i sense massa de-