



“Hem passat de vendre aiguardent en bicicleta a exportar arreu del món”

EMILI LEHMANN MOLÉS (TORTOSA, 1976)

5a generació de la destileria tortosina Lehmann, fundada el 1870

Celebrar els 150 anys d'una empresa sembla una proesa.

La nostra té l'afegit que durant este segle i mig sempre ha sigut propietat de la mateixa família. Destileries n'hi ha poques i Lehmann és de les més antigues d'Espanya. En canvi, als anys 50-60 del segle passat es va viure un boom. A Tortosa n'hi havia mitja dotzena.

Va sortir una norma que eliminava el comerç a doll. Molts, que treballaven de manera casolana, van muntar destileria. Al final, vam quedar natros.

D'on ve el cognom Lehmann?

D'Alsàcia. El iaio de ma iaia es va instal·lar a Tortosa amb l'arribada del ferrocarril. Era maquinista.

Amb segle i mig al centre de Tortosa, han estat testimonis de la nostra història.

I no sempre coses bones. Va caure una bomba en una nau de la destileria en els bombardejos de Divendres Sant de 1938. Érem front de guerra! En acabar, ma iaia va començar gairebé de zero. Li havien confiscat els camions i l'alcohol. I els estalvis que tenia eren en moneda republicana.

Una dona, en plena postguerra, agafant el timó de l'empresa.

Maria Lehmann va posar-se al capdavant i va aixecar el negoci. Al principi anaven a vendre en bicicleta. Després de la guerra, amb un camió Ford restaurat de la 2a Guerra Mundial. Avui, els nostres destil·lats arriben arreu d'Europa i Sud-amèrica.

En la reforma de l'edifici van ser una descoberta interessant.

El cap de pont, del segle XVI. Era la fortificació que protegia l'antic pont de barques sobre l'Ebre. Avui l'hem integrat i interpretat dins l'edifici.

Com arrenca el pioner de l'empresa, Juan Curto?

Era un emprenedor de manual. Comerciant. Va començar amb la compravenda de vins fins que amb el seu fill van posar-se en l'elaboració de licors.

Aiguardents i destil·lats van ser els primers productes. Era el que es consumia a finals del XIX. Aiguardents de

“La bohèmia intel·lectual del París de primers de segle XX va posar de moda l'absenta. Picasso va tastar-la al cafè de Vives, a Horta de Sant Joan. I sí, probablement era l'absenta Lehmann”

“Tenim un alambic centenari, amb foc de llenya, que encara fem anar per a destil·lar els nostres millors brandis, absenta, aiguardents i vins de nous.”



vins, anís dolç i els primers estomacals i cordials, l'avantsala dels licors d'herbes d'avui.

Més tard arriben els brandis.

Han estat un dels pilars de la nostra empresa. En canvi, avui estan en declivi a tot arreu.

El carajillo i la copa semblen d'una altra època.

Ho són. Quedem poques empreses que elaboren brandi de solera de qualitat.

Què va matar el brandi?

El whisky. Va entrar amb força a la dècada dels 60, primer per Madrid, després per tot arreu. Els whiskys escocesos i irlandesos, més tard el burbon americà, s'associen des del primer dia, en tant que producte importat, a modernitat i estatus. En canvi, el brandi era una cosa antiga, només per a hòmens.

La història de Lehmann està molt vinculada també a l'absenta.

Prohibida a tota Europa, excepte Espanya i Portugal, fins fa poc més de vint anys. A començaments del segle XX, un granger suís va matar tota la família després d'una borra de absenta. Es va especular sobre els seus efectes al·lucinògens, perquè el donzell, l'herba amb què s'elabora, està emparentat amb la marihuana. La tragèdia es va produir més per excés d'alcohol que per altra cosa. Però es va crear mala premsa i la van acabar prohibint.

Al París de començaments de segle fela furor. A mitja tarda, els bevedors d'absenta es citaven als cabarets per a tastar-la: era l'heure verte.

Com la “happy hour” dels pubs. La bohèmia intel·lectual d'aquell temps es va fer seua l'absenta. La beguda verda surt en moltes pintures: Degas, Manet o Picasso, la retraten en els seus quadres.

Diuen que Picasso la va descobrir a Horta.

Picasso jugava al dominó i bevia anís. Fins que va tastar l'absenta. I ho va fer al Cafè de Vives, d'Horta,

que era client nostre, per cert.

Vol dir que era l'absenta Lehmann?

Probablement. En aquell temps, no hi havia cap més elaborador d'absenta per estes terres. I els proveïdors eren tots locals. Quan Picasso torna a París, l'absenta ja és la beguda oficial de pintors i escriptors. Fins que la prohibeixen el 1915.

Em sembla molt poètic anomenar “la part dels àngels” a la porció del destil·lat que s'evapora durant l'envelliment en bota.

Natros envellim brandi, rom, whisky i algun aiguardent. I n'acabes perdent un 10% al final del procés. Alguns també li'n diuen la part de les bruixes, i mantenen les teranyines als cellers per a evitar que s'hi acosteni i se la beguen.

Ha canviat molt el gust del consumidor?

Recordar haver vist algú demanar un ponxe, fa poc?

Ningú.

I això que va ser l'estrella fa 30, 40, 50 anys. Els paladars han evolucionat. Ara busquem coses més fàcils de beure. Els destil·lats ja no es prenen sols, sinó combinats, amb glop llarg.

Quina és la beguda que surt més?

Depèn del mercat. Aquí, el licor d'arròs és el número u. En canvi, per Europa no hi manera de vendre'n. Allí agraden begudes d'alta graduació. Com

l'absenta, que veniem gairebé tota a exportació.

S'han atrevit per primera vegada amb el whisky.

I li hem posat “Saboga” de nom. Per tant, un whisky cent per cent ebrenc.

Tenen un alambic centenari que encara funciona.

Amb foc de llenya. L'utilitzem per als productes premium: brandis, absenta, vi de nous, aiguardents...

El fàcil seria prescindir-ne i optar per la tecnologia.

Però perdriem una part de la nostra història. I ens ajuda a explicar millor qui som i d'on venim.