

La mirada desde Barcelona



POR **JOSEP GARRIGA**
@jgarrigaar

CIEN AÑOS DE VINO UN SIGLO DE LA COOPERATIVA DE GANDESA

Periodista

Natural de Gandesa, **Josep Garriga** empezó como periodista en el *Diari de Tarragona*. Después de casi dos décadas en 'El País' ahora trabaja en el departamento de Comunicación de AGBAR.

El compromiso de varias generaciones. El 'Sindicat' ha logrado sobrevivir gracias al esfuerzo de sus socios, que van disminuyendo, pues es sabido que el cultivo de la tierra puede dar inmejorables frutos pero pocos beneficios

La semana pasada, aprovechando la huelga política y de saborida del jueves, fui a comer junto a unos compañeros a una típica masía en medio de la Zona Franca de Barcelona, habitual para trabajadores de oficinas y factorías del entorno. Trato afaible, menú casero y resultón y unos callos y unos garbanzos con chorizo que cortan el aliento. Carta de vinos seleccionada con esmero y ambiente de pueblo -dicho sea sin retintín-; de esos locales donde todos los clientes se saludan, se conocen y, si se tuerece, se enzarzan en una cháchara interminable en la terraza junto al carajillo.

Lo primero que te ofrece el camarero es el vino con gaseosa, una costumbre casi extinguida que algunos remilgados consideran vulgar y de escaso porte pero que, además de facilitar la digestión y atenuar la sed, en ocasiones se antoja como el único antídoto al desagradable y avinagrado vino tinto a granel.

Junto a nuestra mesa estaban sentados tres jóvenes -apenas alcanzaban la treintena- que, por el trato dicharachero que dispensaron al camarero, solían frecuentar el local. Les sirvieron -cómo no- el susodicho brebaje que, por su pronta reacción, se tomaron a despecho. Y para sorpresa del atiborrado comedor, los tres empezaron a aporrear la mesa con ritmo firme y frenético al grito de: «Queremos vino de Gandesa... vino de Gandesa... vino de Gandesa». Hasta los aperos que decoran las paredes quisieron temblar.

Me giré de inmediato como el resto de los comensales. Ellos por el griterío y yo porque si bien el vino de mi pueblo empieza a ser conocido, nunca había oído a nadie

defenderlo y reclamarlo con tanta vehemencia y pasión. Ni siquiera a mis propios convecinos.

El 'vino de Gandesa' resultó ser una insulsa botella de vidrio de esas multiuso que admiten desde un clarete hasta un cosechero. Pero no me sorprendió -porque si bien la carta contenía dos vinos de la DO Terra Alta, no aparecía ninguno de Gandesa-, por lo que deduje con acierto que aquellos tres jóvenes tenían ansias del típico blanco color caña que antes podías comprar a granel en la bodega del barrio -que Olga Merino en

d'Ebre- y alabó sin rubor el vino de mi pueblo y que minutos antes acababan de catar.

Admito que después me asaltaron las dudas sobre la procedencia del vino, pero supuse que debía ser de la Cooperativa porque en el municipio son escasos los 'cellers' que todavía lo venden a granel. Para descargo del 'Sindicat' -así se le conoce en Gandesa-, también produce unos valorados vinos embotellados que han mejorado a lo largo de los años gracias a la ya apreciada gamacha.

Una cooperativa que justamente la semana pasada inició los actos de su centenario y que se extenderán durante todo este año. Diseñada por el vallense César Martinell, discípulo de Gaudí y Puig i Cadafalch, su construcción en 1919 supuso una revolución arquitectónica pues bajo una misma cúpula albergaba todos los elementos necesarios para la producción de vino, desde la prensa hasta su almacenaje. De sencillas bóvedas catalanas de ladrillo, su majestuosidad le ha valido el apelativo de *Catedral del Vi*, junto a la de Pinell de Brai que aún conserva los frisos de cerámica vidriada de Francesc Xavier Nogués y que en Gandesa quedaron arrasados durante la guerra civil.

La cooperativa ha logrado sobrevivir cien años gracias al esfuerzo de todos los socios, que por desgracia van disminuyendo a cada generación pues es sabido que el cultivo de la tierra puede dar inmejorables frutos, aunque pocos beneficios. Pero el voluntariado de antaño ha dado paso a la profesionalización, la única salida ante tan competitivo mercado. Conventría pues consumir más vino de la zona y si es de Gandesa, como los tres jóvenes del restaurante, mejor. Aunque sea a granel. Y si lo prefieren, mezclado con gaseosa.

La construcción de esta 'Catedral del Vi' en 1919 supuso una revolución arquitectónica

Convendría consumir más vino de la zona. Aunque sea a granel. Y si lo prefieren, mezclado con gaseosa

su espléndida novela *Espuelas de papel* retrata a la perfección- y ahora adquirir en el hipermercado en una garrafa de plástico. Por eso no conviene confundir fama con éxito.

Tras el almuerzo y ya en la terraza, pregunté a los tres comensales el motivo de su petición dado su carácter inusual, no sin antes advertirles de mi origen de Gandesa. Para mi sorpresa, el mayor de todos ellos recitó uno por uno los pueblos de la Terra Alta que producen mejores caldos -desde Batea hasta Corbera