



CELLER DE CAPÇANES

La història

La Cooperativa Celler de Capçanes va néixer l'any 1933, quan diverses famílies del poble es van unir per a millorar la seva capacitat de producció de vi. Es va elaborar vi a doll fins l'any 1979, quan es comença a elaborar vi embotellat coincidint amb la incorporació d'un jove enòleg.

L'any 1995 la Comunitat Jueva de Barcelona contacta amb el celler i s'acordà vinificar el primer vi kosher d'Espanya. Aquest fet va suposar la possibilitat d'incrementar l'oferta del celler, amb més productes i amb un significatiu increment de la qualitat dels vins.

Afrontar aquesta nova etapa va comportar ampliar les instal·lacions de la cooperativa, per la qual cosa els socis van haver d'avaluar el canvi amb un préstec solidari.



Pere Pelejà, gerent de la cooperativa

Aquesta millora de les instal·lacions, l'augment de l'oferta i de la qualitat dels vins van comportar, aprofitant el boom del vi del Priorat, increments de producció del 100%, dels anys 1995 a 2000. Així, l'any 2001 s'inaugura una nova nau de botes. Un element clau en aquest procés de creixement va ser la contractació d'un cap comercial per a l'estranger, que va permetre una forta expansió de les vendes del vi de la cooperativa.

Van pertànyer a la DOTarragona - subzona Falset-, fins que l'any 2001 van entrar a formar part a una nova denominació d'origen que es va crear, la DO Montsant, que ha afavorit l'expansió dels vins de Capçanes.

El vi kosher

L'any 1995 la cooperativa comença a elaborar un vi per la Comunitat Jueva, el Flor de Primavera, sota el control del rabí de Barcelona a totes les fases del procés, la qual cosa comportà l'aplicació d'uns estrictes controls, tant de collita com d'elaboració i emmagatzemat. La producció actual és de 30.000 ampolles, un 2,5% del total de la cooperativa. El Flor de Primavera ha estat qualificat l'any 2007 com a millor kosher mundial no vinificat a Israel i es considerat un dels millors vins kosher del món, any rere any, assolint una sola ampolla la xifra de 1.000 US\$ en una subhasta benèfica a Nova York l'any passat. La producció d'aquest vi, amb tots els canvis que va comportar per la cooperativa, va ser el catalitzador de la producció de nous vins embotellats no kosher.

El celler, avui

L'activitat fonamental de la cooperativa és la producció de vi, amb unes vendes anuals aproximades de 1 milió d'ampolles. D'aquesta producció vinícola un 25% es ven a Catalunya, i el 75% a l'estranger, sobretot a països comunitaris i als EEUU. El nombre total de socis adherits és de 148, amb 75 productors, però cal destacar el nombre de



joves que han retornat o s'han instal·lat a l'entorn, fet que impulsa la continuïtat del Celler i la vida del poble.

Capçanes compta amb 2 Km2 de vinya dels 22 que té el municipi. En algun moment de la història, abans que la fil·loxera arribés, la vinya havia cobert pràcticament tota la superfície del municipi. Entre tots els socis, de Capçanes, Marçà, Els Guiamets i La Serra, compten amb 240 hectàrees de vinya. S'hi elaboren vins de varietats com les autòctones garnatxa i carinyena, però també merlot, cabernet sauvignon, ull de llebre i sirà.

En aquesta cooperativa, volen fer front a la situació de certa crisi del sector degut a l'excés general de producció, amb una potenciació dels vins propis de qualitat, penetrant i incrementant les vendes en nous mercats, i obrint noves línies de negoci. Alguns dels vins que s'elaboren són el Mas Donís, Mas Collet, Lasendal, Vall del Calàs, Costers del Gravet, Flor de Primavera - Kosher, Mas Tortó i el famós monovarietal de garnatxa de vinyes velles: Cabrida. Aquests assoleixen, any rere any, guardons i premis de prestigi internacional, i han estat elegits per a ser servits a classe business per Lufthansa, i per United Airlines a primera classe.

A la cooperativa també es produeixen altres productes com olives, ametlles i avellanes, encara que tenen un volum de facturació molt reduït.



Els projectes de futur

L'objectiu de la cooperativa és mantenir l'actual alt nivell de vendes, tenint en compte els forts increments de producció dels darrers anys. Així mateix, espera endegar a curt termini diversos projectes, complementaris a l'activitat de la cooperativa i que encaixen en la seva visió de preservació del territori, les energies netes, i l'entorn local:

1. Potenciació del enoturisme, per aconseguir que cada vegada el celler i l'entorn del municipi puguin tenir més visites. La cooperativa planteja un programa de visites que incorpora passar un matí a Capçanes, amb visita a les vinyes i a la cooperativa, amb degustació de vins inclosa. D'aquesta manera, es potenciarà la penetració del vi principalment en l'entorn més immediat, serà un element primordial de la seva expansió i generarà nous ingressos.
2. Producció d'energia solar, a través del lloguer de la coberta de la cooperativa per a la instal·lació de plaques fotovoltaïques.



3. Conveni de col·laboració amb el Consorci Serra de Llaberia, per col·laborar amb el foment mediambiental del territori. Prioritàriament es vol treballar en la reintroducció de fauna en perill, especialment l'àguila perdiguera, amb la custòdia de finques agrícoles, i amb la redacció d'un manual de bones pràctiques agrícoles beneficioses per espècies com el conill i la perdiu, que són la base de l'aliment de les àguiles.