

**Josep M. FELIU ROCA y Raimon SOLER-BECERRO, *Celler Cooperatiu de la Granada (1920-2020). Cent anys de vitivinicultura al cor del Penedès, La Granada, Celler Cooperatiu i Secció de Crèdit, 2020, 298 p.***

Nos encontramos ante una monografía de una bodega cooperativa de cien años de vida. Tras un primer capítulo en el que se resume la historia económica de La Granada del Penedès y su estrecha relación con la viticultura, en los restantes cinco capítulos se cuenta la historia del Celler Cooperatiu de la Granada, dividida en cinco etapas sucesivas: desde su fundación en 1920 hasta el final de la Guerra Civil, desde ese momento hasta 1960, la etapa de modernización del período 1961-1979, los últimos veinte años del siglo XX y, finalmente, los primeros veinte del siglo XXI. Los autores nos cuentan la historia de una empresa a lo largo de sus primeros cien años enmarcándola en la evolución de la economía catalana y española y, muy particularmente, del sector vitivinícola. Aunque no se trata de una gran empresa, el hecho de que sea una cooperativa la hace particularmente interesante, pues su impacto económico y social va más allá de su balance y cuenta de resultados.

A raíz de la crisis agrícola finisecular, que en el caso de la viticultura estuvo ligada a la plaga de la filoxera, muchos agricultores se vieron en la necesidad de llevar a cabo una modernización que requería ciertas economías de escala. El acceso a abonos, asesoramiento técnico y, especialmente, equipos que permitieran una mejor elaboración del vino empujó a muchos agricultores a asociarse en cooperativas para poder aunar esfuerzos y conseguir la supervivencia de sus explotaciones, en un contexto de caída de precios del vino. En 1920 se creó el Sindicato Agrícola y Caja Rural de la Granada, cuyo principal objetivo era la construcción del *celler*, la bodega que permitiría convertir las uvas recogidas por los socios en vino y comercializarlo. Si en aquellos años los sindicatos agrarios se dividían entre los de tendencia republicano-socialista y conservadora, claramente el protagonista de este libro fue de los segundos, pues primero el Sindicato y, posteriormente, el Celler Cooperatiu, estuvieron dominados por un pequeño grupo de grandes propietarios que, sin embargo, consiguieron la complicidad de un gran número de pequeños propietarios y aparceros. Aunque había una clara polarización económica entre los socios, una ausencia de explotaciones medianas y los socios votaban según el capital aportado, podemos decir que esta institución fue interclasista y transversal, características que logró preservar incluso en los momentos más turbulentos, como el fuerte ciclo reivindicativo en el campo catalán durante la República, la Guerra Civil y la represión del primer franquismo.

En el segundo capítulo se cuenta el origen del Sindicato y cómo se construyó la bodega, recurriendo a un fuerte endeudamiento que fue capaz de reducir en los siguientes años gracias a los beneficios que generaba su actividad. Si la unión de más de ciento treinta socios permitió alcanzar economías de escala en la elaboración del vino, no se consiguió en la comercialización, pues se siguió vendiendo el vino a granel y a grandes almacenistas como hasta entonces habían estado haciendo los agricultores individualmente. Paralelamente se creó la Caja Rural, que se alimentaría con los depósitos de los socios y daría crédito al Sindicato y a los propios socios. Con el devenir de los años la caja se convertiría en un auténtico pulmón financiero de la bodega. Desde un principio el Sindicato estuvo relacionado con la Federación Católica Agraria, y a pesar de que durante la República el control de los grandes propietarios se diluyó un poco, en 1932 se adhirió al Institut Agrícola Català de Sant Isidre, principal representante de los grandes propietarios agrarios y muy beligerante con los rabasaires durante esos años. En La Granada existía otro sindicato agrario, de izquierdas, y hubo algún solapamiento entre sus miembros. Durante la Guerra Civil ambos se fusionaron y los miembros del de izquierdas llevaron sus uvas a la bodega.

En el tercer capítulo los autores nos cuentan cómo se adaptó el Sindicato al marco institucional del Nuevo Estado. Se integró en la Central Nacional Sindicalista y en 1947 pasó a llamarse Bodega Cooperativa. Podemos decir que esta colaboración armoniosa de grandes y pequeños agricultores, propietarios o aparceros, encajaba perfectamente con el ideal corporativista del Régimen. Fue una etapa de relativa estabilidad y continuidad, con alguna inversión como la compra de un tractor y de una máquina de trillar para el uso de los socios, y cierta diversificación de los clientes, que continuaron siendo almacenistas de vino. En cambio, en los años sesenta y setenta (capítulo cuarto) se produjo una fuerte apuesta por la modernización y la ampliación de la bodega, con fuertes inversiones en prensas hidráulicas, tanques metálicos y nuevos accesos de la uva. El objetivo era mejorar la calidad del vino producido para poder venderlo a un buen precio. Una parte aún pequeña pero creciente de ese buen vino blanco fue comprada por los dinámicos fabricantes de cava. Fue una etapa de aumento de socios —se pasó de ciento cuarenta y siete en 1960 a más de doscientos en la década de 1970—, con más presencia de propietarios medianos, y fuerte incremento del volumen de uva procesada, quedando en ocasiones la bodega pequeña. Estas transformaciones se produjeron durante el lento proceso de creación de la Denominación de Origen Penedès, la expansión del sector del cava —aún llamado champán- y el inicio de la crisis de los almacenistas de vinos, tradicionales comercializadores que empezaban a desaparecer o a transformarse en bodegas. El Celler de La Granada se movió en este sentido, pero a pesar de un intento fallido de embotellar su propio vino, a mediados de la década de 1970 aún vendía la mayoría a esos almacenistas en decadencia y menos de la mitad de su producción era vino de calidad o para elaborar cava.

Las dos últimas décadas del siglo xx, explicadas en el quinto capítulo, son testimonios de una expansión importante del cultivo de vides en la comarca del Penedès gracias al éxito del cava. El Celler sigue apostando por la innovación tecnológica y empieza a embotellar. Un paso importantísimo es la integración en la cooperativa de segundo grado CEPIVE, que le lleva a mejorar la calidad del vino producido con sus

uvas. El número de socios permanece estable, por encima de los doscientos cincuenta, pero la bodega aumenta su producción, la calidad y, por tanto, la facturación y la remuneración de sus socios. En las dos primeras décadas del siglo XXI, explicadas en el último capítulo, se produce un liderazgo vitivinícola de la comarca del Penedès en el ámbito catalán, arrastrado por el boom exportador del cava, que sin embargo está apostando, mayoritariamente, por un producto de bajo precio. La vendimia se mecaniza y el vino ecológico se pone de moda. La bodega cooperativa continúa su proceso de modernización tecnológica y aumento de capacidad productiva. Hoy en día, el 80 por ciento de su vino está integrado en una D. O. (incluido el que es para cava).

Con este libro excelentemente editado, con numerosas fotografías, cuadros, gráficos y algunos mapas que hacen su lectura especialmente agradable, Raimon Soler y Josep Maria Feliu nos cuentan muy bien una pequeña historia que engarza con cien años de trayectoria social y económica del Penedès. La historia de cómo un grupo de hombres (sobre todo) y mujeres consiguieron organizarse para hacer viables sus explotaciones vitícolas, adaptándose al entorno para sobrevivir y crecer, constituyendo un capital social que ha ayudado a articular la economía y la vida de los habitantes de La Granada y su entorno. Una excelente monografía que contribuye al conocimiento de nuestro pasado colectivo.

MARC PRAT SABARTÉS  
Universitat de Barcelona