

Anna Berenguer : «A Artium et sense temple d'un projecte al qual molta gent ha dedicat la vida»

EMPREDORIA. Hem parlat amb Anna Berenguer, enòloga treballadora del celler cooperatiu **Artium**, d'Art@cs, agrupament d'emprenedors i emprenedores de tota la vida. Tot va començar el 1908, amb vuit socis.

El mossèn republicà de l'època va reunir diferents productors pagesos explotats i els va dir «agrupeu-vos, així podreu comprar les matèries conjuntament i tindreu més bones condicions». Entre els anys 1935 i 1950, van passar a ser-ne 140. A partir del 1935, van lluitar contra la desaparició del picapoll amb les ampolles de tres quarts de litre de picapoll 100%. I en la dècada dels 40, van anar aprenent i experimentant sobre com fer cava i es van convertir en la primera cooperativa espanyola productora.

La primera cooperativa espanyola a fer cava?

Lluís Guitart ens hi va portar. Als anys 40 feia viatges a França per veure què era això del xampany. Vam anar fent proves fins que el 1949 el vam treure.

Què era en aquells temps engegar i mantenir una cooperativa?

Als anys 60 vam viure una època realment difícil, perquè la majoria de cooperatives anaven desapareixent, la indústria tèxtil se les menjava perquè oferia seguretat social, sou fix i diners a canvi d'arrencar les vinyes. Això va fer molt mal, però vam continuar, malgrat tot. I els últims anys estem tenint beneficis, ens ha anat molt bé entrar dins les denominacions d'origen catalanes i, concretament, la DO Pla de Bages.

Si haguessis de definir què és formar part d'Artium...

Et sense com un temple d'una cosa a la qual molta gent ha dedicat la vida. Un projecte que no podem deixar que caigui.

Treballadors d'Artium amb l'enòloga Anna Berenguer a la dreta Foto: Anna Pujol

Com us veieu uns mesos després de la caiguda d'una part del sostre de la nau?

Sí... El pilar va cedir, i l'assegurança no ens ha cobert res, però aquí seguim, i ara estem engegant un nou projecte a la mateixa nau. Volem obrir un espai d'enocultura on poder fer tastos de vins, de caves i de productes de proximitat. I la botiga, on ara hi ha de tot, la reservarem per a fitosanitaris i pinsos.

Quan teniu previst obrir-la?

A finals d'any esperem tenir l'edifici aixecat i a finals del primer trimestre, l'espai obert.

Què li diries a qui ara comença o vol començar una cooperativa?

Que visitin altres cooperatives i aprenguin conjuntament, que busquin associacions... Quan no hi ha diners, la gent s'ajunta. També els diria que mantinguin els valors cooperatius, però que pensin com a empresa a l'hora de rendir. Així podran viure'n, sense deixar de creure-hi.

A quin públic us adreceu?

Estem oberts a tothom i no pensem que el vi sigui allò exquisit només per a qui el sàpiga entendre. Som vells, però en aquest sentit estem encarats a un públic de mentalitat jove, a persones que vulguin qualitat a un preu digne. Últimament hem creat molts vins joves: el Caprici, el Fumet...

També hem tret el vermut i el lambrusco.

Per últim, quin paper té Artés a Artium?

Som al bell mig del poble i hi tenim molts socis. Darrerament hem estat de verema a la plaça i a principis de novembre hi farem la trobada de plaques.

Nom: Artium, celler cooperatiu d'Artés.

Data de creació: 1908.

Emprenedors: 8 socis inicials i 1.400 socis actuals.

Sector: Horticultura, viticultura.

Definició: Cooperativa agrària.

Adreça: Carrer Rocafort, 44. Artés.

Horari: De dilluns a divendres, 9-13 h i 16-20 h; dissabtes, 9-13 h i 17-20 h; diumenges 11-13 h.

Web: cavesartium.com.

Xarxes socials: Facebook, Twitter i Instagram.