

Freixenet

“Més que un Cava”

A Freixenet está para o Cava como o FC Barcelona está para o futebol, sobretudo a nível de potência de marca. Ao longo de muitas décadas, a empresa catalã foi-se constituindo como um gigante a nível mundial, e nós fomos perceber porquê.

TEXTO MARIANA LOPES FOTOS CORTESIA FREIXENET

A história da Freixenet já vem desde bem antes da sua fundação, com o percurso de duas pessoas em diferentes empresas produtoras de Cava: Dolores Sala, da Casa Sala; e Pedro Ferrer, dos Ferrer “de La Freixeneda” (assim apelidados pela existência de muitos freixos na sua propriedade, que por isso tomou também esse nome). A Casa Sala teve início em 1861 e Dolores Sala, quando chegou à idade adulta, tornou-se enóloga, um feito para uma mulher no século XIX. Quando casou com Pedro Ferrer, em 1911, esse espírito moderno e trabalhador levou-a a começar, com o marido (cuja alcunha era “el Freixenet”), a produzir espumante de acordo com o método clássico (segunda fermentação em garrafa). Poucos anos depois, em 1914, lançaram para o mercado a primeira garrafa, um “extra-doce” com a marca Freixenet, que acabou por tornar-se o nome da empresa e do grupo, que se foi expandindo ao longo do tempo. Dolores, como enóloga e administradora, e Pedro, como director de negócio e de vendas, juntamente com alguns membros da família, desenvolveram a Freixenet ao ponto de, por alturas da Guerra Civil Espanhola, em 1936, ser já a segunda maior produtora de espumante de método clássico. Entretanto, construíram a adega e edifício principais da empresa em Sant Sadurní d’Anoia, um “pueblo” a cerca de 50 quilómetros de Barcelona, na região do Penedès. No mesmo ano do início da guerra, a Freixenet foi abalada pela morte de Pedro Ferrer e do filho mais velho do casal, Joan, mas não derrubada. Apesar de ter ficado sem o seu presidente e sem o primeiro herdeiro e, simultaneamente, ter sido colectivizada, a empresa voltou para a família em 1939 (final da guerra civil) e foi mais uma mulher com apenas 20 anos, Pilar Ferrer, quem assumiu a continuidade. Mais tarde, ficou de novo nas mãos de Dolores Sala e de um outro sócio extra-familiar. Em 1959, José Ferrer Sala juntou-se à gestão, depois de concluir os estudos em enologia e em trade. Nessa altura, marcada por modernizações e grandes mudanças em Espanha, também a Freixenet sofreu algumas revoluções positivas, expandindo a adega e implementando novos sistemas mecanizados; e alargando a visão comercial, com os primeiros passos na internacionalização da marca. No seguimento desta expansão entrou, em 1965, o sobrinho de José Ferrer Sala, José Luís Bonet, para a direcção comercial. Juntos formaram um duo invencível, consolidando fortes estratégias de negócio e marketing, nomeadamente a criação de dois dos produtos mais famosos da Freixenet: os Cava Carta Nevada (em 1967) e Cordón Negro (em 1974). Com o lançamento do primeiro na televisão, estava dado o passo que acabou por decidir a derradeira descolagem da Freixenet. É verdade que os atractivos spots publicitários e as campanhas muito bem construídas tiveram um papel preponderante no sucesso destas marcas, mas isso comunicava, com sucesso, produtos que começavam a criar fidelização pela excelente relação qualidade/preço, e estas duas componentes juntas foram, e são, o derradeiro segredo da explosão do negócio Freixenet.



O Reserva Real é uma importante aposta da marca, e igualmente da Vinicom em Portugal.

O Carta Nevada, por exemplo, é um meio-seco com uma qualidade acima do normal nesta categoria, com notas florais e tostadas, bom volume e uma percepção de secura que muitos diriam, em prova cega, estar a beber um bruto. Também os Freixenet doces, com uma fatia importante do mercado local, revelam um incomum equilíbrio entre açúcar e acidez. Os espanhóis, segundo Cristina Blasi, relações públicas da empresa, “dão ao meio-seco o seu devido lugar à refeição”. O Cordon Negro, por sua vez, é um Cava bruto, de perfil frutado e trato fácil, bem feito, de agrado geral. De tal forma que em França, pátria do Champagne, vende mais de 8 milhões de garrafas! Estes Cava de entrada são vendidos em Portugal a 6 e 7 euros, respectivamente, e, tal como o resto da gama, importados e distribuídos pela Vinicom.



UM GRUPO EMPRESARIAL

Embora o Carta Nevada e o Cordon Negro tenham um peso grande na marca, a Freixenet vai muito além em ambição qualitativa. Logo em 1979 foi criado o primeiro Cava do que viria a ser a coleção “Cuvée de Prestige”, o D.S., em homenagem a Dolores Sala (€16). A esse cluster premium pertencem, hoje, mais oito elementos: Reserva Real (€24), Malvasia (€13), Monsatrell Xarel•lo, Elyssia Gran Cuvée (€15), Elyssia Pinot Noir (€15), Trepas (€13), Can Sala (vendido em Portugal a €70, apenas por encomenda), e Garnatxa Subirat Parent.

O Reserva Real é uma importante aposta da marca, e igualmente da Vinicom em Portugal. Nas caves em Sant Sadurní, que têm uma profundidade de 18 metros, o Reserva Real estagia no piso mais fundo. Estamos a falar de uma superfície subterrânea de 150 mil metros quadrados, com vários pisos onde, além de centenas de pupitres onde descansam os espumantes “pré-dégorgement”, se encontram também as barricas de castanho com o licor de expedição, os armazéns com as cubas de 600 mil litros para primeira fermentação, um laboratório de tecnologia de ponta, salas de prova, armazéns para remuage mecânica e uma linha de dégorçement e finalização de produto que consegue encher dois grandes camiões em seis minutos, uma das mais rápidas do mundo.

Em 1981 foi criado o Grupo Freixenet que, a partir de 1985, foi adquirindo unidades de produção e criando



Pedro Ferrer e Dolores Sala fundaram a Freixenet em 1914.

Por trás de Segura Viudas alinha-se a crista montanhosa de Montserrat.



marcas por todo o mundo. A juntar às adegas existentes em várias regiões de Espanha, a empresa tem a Henri Abelé e Yvon Mau, em Reims e Bordéus; Gloria Ferrer, em Sonoma; Sala Vivé, no México; Katnook, na Austrália; Viento Sur, na Argentina; entre outras.

Sempre a crescer, a Freixenet foi, a partir de 1985, considerada líder mundial em Cava. Na década de 90, patrocinou os Jogos Olímpicos de Barcelona e foi o primeiro espumante a ir à Lua. Este efeito bola de neve continua, assim, até aos dias de hoje.

O grupo Freixenet tem, em sua propriedade e na totalidade das várias “bodegas”, 340 hectares de vinha. No entanto, serve-se de 60 milhões de quilos de uva fornecidos por de cerca de 1000 viticultores com quem tem acordos. É muita uva, o que não surpreende quando sabemos que a empresa produz 200 milhões de garrafas, 180 de espumante e 40 de vinho tranquilo. Foram os primeiros a fazer Brut Nature em Espanha (ou seja, sem qualquer açúcar adicionado), e, apesar do muito elevado volume de produção, só elaboram espumante segundo o método clássico de fermentação em garrafa, o único aceite para a Denominação de Origem Cava. As leveduras utilizadas são desenvolvidas localmente, num laboratório com capacidade para 60 mil litros. As variedades que cultivam em maior quantidade são as autóctones da região de Penedés, o berço dos Cava, e as principais utilizadas para esta DO: Macabeu, cultivada dos 350 aos 800 metros de altitude, contribui com frescura e acidez; Parellada, também na mesma cota, dá características florais e de elegância; e Xarel·lo, plantada até aos 200 metros, atribui corpo e fruta. Nos seus vinhos, a Freixenet utiliza também Chardonnay, Monastrell, Malvasia, Pinot Noir, Garnacha, Trepapat, entre outras, sendo que estas duas últimas são aplicadas na produção dos Cava rosé, onde por vezes também entra o Pinot Noir.





Uma componente muito importante da filosofia da empresa é a ecologia e o respeito pelo ambiente, com elevados critérios de exigência ao nível da gestão da água e energia e controlo dos resíduos poluentes e desperdícios industriais. Um exemplo de que se pode ser grande e fazer o seu papel na preservação do mundo que nos rodeia.

SEGURA VIUDAS E CASA SALA

Relativamente perto das instalações principais, localizam-se duas outras empresas do grupo, Segura Viudas e Casa Sala, ambas de perfil mais exclusivo. Segura Viudas é “a jóia da coroa” da Freixenet. Com um edifício do século XIII e uma torre de vigilância do século XI, esta adega foi comprada pela família com o mesmo nome em 1954, que começou a produzir para outras casas e também para si própria. Mais tarde, nos anos 80, os herdeiros desinteressaram-se e venderam tudo à Freixenet, que lá produz espumantes e tranquilos diferentes do resto do seu portfólio, que pouco são associados à marca.

As vinhas têm somente 3 hectares, de uvas Macabeu em solo argilo-calcário. São parcelas com idades diferentes, umas com 19 anos e outras com cerca de 40, onde impera a produção ecológica e a técnica de confusão sexual: no lugar de pesticidas, utilizam arames embebidos



A Casa Sala é a adega mais artesanal da Freixenet.

em feromonas, afastando assim a espécie de borboleta macho que, de outra forma, contaminaria as uvas com doenças.

A adega, dos anos 50, tem um tecto em cortiça e alberga cubas de betão e epoxy revestidas por fora a azulejos, tronco-cónicas e barricas de madeira, de onde saem vinhos tranquilos como o Segura Viudas Xarel•lo, um branco mineral, algo terpénico e com toque de alperce, pera e vegetal, de textura untuosa e boa acidez; Creu de Lavit Xarel•lo, outro branco já com fruta mais madura, querosene, tostados, a lembrar terra, de amplitude considerável e um amargo que lhe fica bem; o Cava Torre Galimany Gran Reserva Brut Nature, das três principais variedades, muito floral, seco e fumado, com algum cacau em pó; e o Gran Reserva Heredad, a estrela de Segura Viudas, de Macabeu e Parellada, um Cava bruto muito elegante, com alguma baunilha, bastante floral, elaborado numa garrafa especial e patenteada, com pormenores de estanho. Já a Casa Sala é a boutique. Restaurada em 1999, a icónica e histórica pequena adega da família Ferrer Sala, e respectiva casa, é a origem do Can Sala, o espumante topo da Freixenet, que obteve em 2017 a designação Cava de Paraje Calificado, uma categoria superior de Cava atribuída, até ao momento, a apenas 12 produtos. Esta indicação qualitativa exige, por exemplo, que o vinho base tenha origem numa única vinha com condições edafoclimáticas específicas, assim como um estágio mínimo de 36 meses.

Feito de Xarel•lo e Parellada vinificadas em separado, o Can Sala estagia sete anos, mas, em vez da “carica” metálica utilizada no método tradicional, fá-lo já com rolha, o que lhe atribui uma oxidação controlada e o torna extremamente singular. É o único cuja remuage e dégorgement são feitas manualmente, sendo o mais artesanal de todos os vinhos do grupo. Ali querem continuar a fazer como a história lhes conta, história essa que vive também pela prensa Coquard, de Champagne, que data de 1900 e está ainda na adega da Casa Sala, em exposição.

A Freixenet, que em 2017 tinha já uma facturação mundial de 535 milhões de euros (em Espanha, 343 milhões), com uma percentagem de exportação de 79,6%, emprega cerca de 1000 pessoas só em Sant Sadurní e 675 no estrangeiro. Apesar de continuar liderada pela família Ferrer Sala, abriu recentemente parte das quotas ao grupo alemão Henkell & Co, ficando metade com José Ferrer Sala e José Luis Bonet Ferrer, e os outros 50% com a Henkell, dois grandes do espumante que formam agora um gigante imparável. ■