



Campsentelles, 5
2000

CENTRE D'ESTUDIS SANTFOSTENCIS
AMICS DE CABANYES

Sobre la vinya i el vi

FRANCESC XAVIER
ROVIRA I CUNÍ

Introducció

Des de fa dos anys, els Trabucaires de Martorelles anem a galejar a Banyuls, un poble de la costa francesa de la Catalunya Nord proper a la frontera. Allà quedo meravellat de les grans extensions de vinya que hi ha; em ve al pensament que no gaires anys enrere els paisatges de les nostres viles deurién ser molt semblants.

Quan amb el meu estimat pare sortíem de cacera pels boscos de Sant Fost i Martorelles de Dalt, per segons quins verals sovint trobàvem feixes de murs de pedra i basses d'obra amb el blauet del sulfat de coure que indicaven que antigament aquell indret havia estat una vinya. Moltes d'aquestes parets de contenció de terres perduren encara a les muntanyes, restant a la vista quan la companyia elèctrica arrasa la natura que hi ha sota els cables d'alta tensió per evitar incendis –tot i que bastants vegades hi deixen molta llenya seca, que no sé què és pitjor–.



*L'avi Joan i el pare aixafant raïm amb una màquina trifàsica contínua,
a Sant Fost, al carrer de Sant Antoni, l'any 1971.*

És clar que el conreu de la vinya va ser de gran importància en l'economia familiar de les generacions que ens ha precedit: particularment sé de cert que els meus quatre besavis en tenien i elaboraven vi. També enyoro les darreres veremes de l'avi Joan a la vinya de Can Matons de Martorelles de Dalt a principis dels anys 80, on alguna vegada amb la iaia Manela havíem dinat sota un cep de tant gros que era i tant cavat que estava; després, a Sant Fost, aixafàvem el raïm amb els peus en un cup deixat pels parents de Can Xesques i amb una màquina elèctrica trifàsica contínua.

Enguany el Centre d'Estudis Santfostencs "Amics de Cabanyes" celebrem al setembre la segona Festa de la Verema; vull participar en l'esdeveniment amb aquest modest article, mitjançant una aportació de dades i anècdotes, amb l'objecte d'ajudar a fer-nos conscients que els nostres vins, els d'Alella en particular i els catalans en general –en bona part gràcies al control de



la temperatura de fermentació– són tan bons i fins i tot millors que els Burdeus o qualsevol vi francès, seguint l'exemple que darrerament ens estan donant els vinaters del Priorat.

Parxet i Marquès d'Alella: Sr. Ismael Manaut Cuní

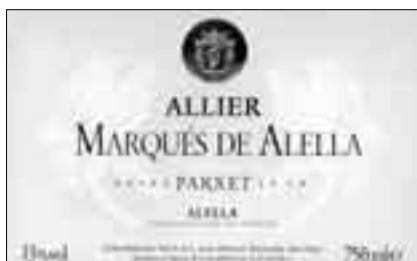
Cal ser positiu i començar per qui hi ha sabut crear unes marques de vins elaborats amb raïms de Sant Fost i Martorelles de prestigi internacional (com ho demostren les minutes que hi ha a Can Matons del Sant Pare, dels Reis d'Espanya, de la Reina d'Anglaterra i d'altres): cal felicitar el Sr. Ismael Manaut per això; i també pel fet que encara existeixin vinyes a les nostres poblacions –és mereixedor per aquest motiu de la Medalla al Mèrit Agrícola de la Generalitat de Catalunya–perquè sense els noms comercials Marquès d'Alella i Parxet pràcticament no en quedarien.

El començament fou al 1979-1980 quan el Sr. Manaut conegué el Sr. Josep Maria Pujol-Busquets, enòleg, i posteriorment al Sr. Marquès d'Alella per poder comercialitzar vins amb aquest nom; un any després la societat entrà a formar part del Consell d'Administració de Parxet, i des d'aleshores en porten la direcció.

Tot i que el vi de la D.O. Alella en aquells moments estava pràcticament enfonsat –fins al punt de que molts pagesos n'arrencaven els ceps– i l'entrada al mercat comú europeu (malgrat els acords marc existents) no semblava gens clara ni propera, es féu una aposta decidida per un vi de qualitat. *“Vam arribar a punt; sent d'Alella s'havia de tirar endavant independentment del mercat perquè és un bon producte”* explica el Sr. Manaut. Tal dit i tal fet: aquell mateix any 1980 ja començaren a comprar el raïm als agricultors. A mida que augmentava la producció –doncs els pagesos ja no abandonaven les vinyes perquè se'ls comprava la collita a bon preu– paral·lelament es va construir l'actual celler de Can Matons de Santa Maria de Martorelles.



El Sr. Ismael Manaut a les seves vinyes.



Dues etiquetes de les marques de vi Marquès d'Alella i cava Parxet.

Avui dia a l'entrar la verema en les caixes de 20 quilograms amb les que es cull –per tal que no s'aixafi la fruita i es perdi el primer most flor, el més preuat per la seva dolçor– va directe a les premses pneumàtiques de pressió màxima 2 kg que només trepitgen el raïm, però la raspa i les llavors no. A les 24 hores es desfanga i seguidament el most va cap a les



tines a fermentar a 15 graus: són d'acer inoxidable i refrigerades amb aigua per mantenir aquesta temperatura, i n'hi ha 10 de 30.000 litres cadascuna i 21 de 15.000.

Tanmateix en aquest celler hi ha una bona colla de bótes d'una carga fetes de roure francès de la comarca d'Allier i d'aros galvanitzats que valen 80.000 pessetes cada una!!! i a més només serveixen per un any, per fermentar –també refrigeradament, però amb serpentins– part de la varietat “*chardonnay*” (sort que després les fan servir per al vi negre que elaboren a la D.O. Ribera de Duero, el “*Tionio*”).

Un cop acabada la fermentació es trafega el líquid a les tines isotèrmiques per precipitar els tartrats, a temperatures sota zero durant una setmana; posteriorment, es passa pels filtres de terres i plaques per deixar el vi ben net i que pugui sortir al mercat al cap d'uns mesos. A la fi s'obtenen els vins blancs dels diferents tipus Marquès d'Alella, així com la base de vi de pansa blanca, varietat autòctona del xarel·lo, per als caves Parxet.

Respecte a l'assumpte de la possible ampliació de la D.O., evidentment no és acceptada per qui ha realitzat un notable esforç inversor en la compra de raïms a bons preus, en cellers i instal·lacions modernes, en noves i renovades vinyes (com les de Can Torres a Sant Fost i a La Roca), en millores clòniques de les varietats autòctones i en implantacions de noves. “*Acceptem la D.O. Catalunya sempre que no s'ampliï la D.O. Alella*” diu el Sr. Manaut, ja que podria perdre molt valor tot l'esforç dedicat fins ara.

Certament, amb una tasca i dedicació tan acurada per obtenir aquests excel·lents vins, cada dia s'obren més les portes d'un futur ple d'èxits. Parxet i Marquès d'Alella són una joia, uns vins que agraden. A tothom.

Can Tomeu: Sr. Bertomeu Cuní Xicola

A Can Tomeu (Martorelles) guarden una data inesborrable en el record: el 17 de novembre de 1969, quan van inaugurar la botiga de comestibles que encara avui hi és. Fins aleshores feien de pagès al pla de



El Sr. Bertomeu Cuní (vestit de trabucaire) amb la seva esposa Isabel Subirà i la seva néta Alba, gener de 1998.

Besòs –actual polígon industrial de Martorelles– i a les següents vinyes que sumaven vint quarteres (una quartera=96.000 pams):

- a Canyelles, vora el cementiri vell de Sant Fost;
- sobre Cal Boc i la Urbanització de Can Lledó de Sant Fost, al bosc d'en Barba, damunt de la propietat de Can Mateu;
- a Can Barbeta, a Martorelles;
- damunt de Ca la Xica de Martorelles, a la vinya del Músic i de la Sala.

Havien fet analitzar la terra de les vinyes a Vilafranca del Penedès per saber quin peu s'avenia més adient segons si el terreny tenia més o menys argila o sauló; canviaren el cep d'aquí, el lot, pel de la ripària perquè a aquest ja no se'ls hi feia tant bord; i els eixerrens o empelts de pansa blanca els varen portar d'Els Monjos.

Elaboraven uns 80.000 litres de vi a l'any en els seus cellers de Can Tomeu Vell i on ara hi ha el restaurant “*El Joglar*”; en total tenien:



- dues tines d'obra de 60 cargues cadascuna;
- dues tines de fusta de 15 cargues cadascuna també;
- 60 bótes de vi: tres de 11 cargues, cinc de 9 i 52 de 8 (1 carga= 120 litres).

Tot això és moltíssim per ser una producció familiar: certament a Can Tomeu eren dels que més treballaven i collien més raïm de Martorelles i Sant Fost.

Plantaven ceps de pansa rosada per donar color al vi; estubaven les bótes amb aigua bullent i fulles de noguera, canya i presseguer; premsaven el raïm en una màquina contínua una vegada i prou, però amb el contrapès de la tapa de sortida al màxim –fins i tot sortien espurnes– quedant la brisa tan i tan espremuda que ni els hi volien a Badalona per fer alcohol; ralentitzaven la fermentació utilitzant bisulfit; es passaven dos o tres dies cada vegada que trafegaven amb bombes i mànegues, i això que ho havien de fer una vegada més que els altres pagesos perquè de la màquina contínua la pell quedava molt més aixafada; també posaven paladars o “*bouquets*” a base de xarops per millorar el vi.

Unes tres o quatre bótes de vuit cargues les venien a la gent del poble, però la major part, la resta, se l'enduïen els negociants del vi: aquests, a principis dels anys 60, els havien arribat a pagar fins a 10 pessetes el litre, però en menys de deu anys aquest preu va caure fins a menys de la meitat “*El mercat es va ensorrar perquè tot s'havia de vendre aquí, res a fora*” comenta en Bertomeu Cuní amb certa recança.

A Can Tomeu la data del 17 de novembre de 1969 la recorden com la del canvi de la vida de pagès a la de comerciant botiguers de l'alimentació.

D.O. Alella-D.O. Colliure (França)

El 2 de juliol d'enguany, arribant l'autocar dels Trabucaires a Banyuls, de sobte ens va sobrevolar un helicòpter en vol rasant que ruixava totes les vinyes d'aquella localitat; amb això l'Alcalde de Mar-



Extensió geogràfica de la D.O. Colliure.

torelles i amic trabucaire Jaume Mompel em comentà que *“així tot queda ruixat, perquè si un ho fa i el del costat no, als pocs dies li encomana la malura”*.

La D.O. Colliure està justet a la punta sud-est de França; en extensió és fins i tot menor que la nostra D.O. Alella i inclou només quatre municipis: Colliure, Port-Vendres, Banyuls i Cerbère. És molt interessant realitzar comparacions entre aquestes dues D.O. perquè estan en països diferents, cosa que fa que les característiques també ho siguin.

Realment amb el tema de la viticultura aquella gent és admirable: des que la fil·loxa arrasà les seves plantacions a la segona meitat del segle XIX i van replantar amb ceps americans, no han deixat perdre un pam de vinya, al contrari, no com aquí. I més encara: al ser el terreny de molta pedra, en segons quins llocs ens expliquen que foraden les ro-



ques amb una càrrega de dinamita per poder plantar-hi un cep, i aquest, quan creix cercant humitat i terra bona, diuen que pot aprofundir uns 12 metres amb les arrels.

Per a moltes famílies la vinya encara és una bona part de la seva economia i la mantenen amb molta cura i amb un ric sentiment de cultura pròpia. Allà fer vi sempre ha estat rendible, perquè han sabut obrir-se a bona part del mercat europeu i mundial des de fa molts anys, factor que les cases vinícoles d'aquí han tingut bastant limitat fins fa poc; és lògic pensar que lluitaran per guardar aquestes quotes de negoci pels rendiments que n'obtenen.

Així mateix cal dir que posseeixen uns cellers magnífics, com *el "Cellier des Templiers"* on conserven delicadament bótes molt antigues, algunes d'un milió de litres, que són de fusta de roure dels boscos de París de l'època del Cardenal Richelieu; també és molt curiós veure com elaboren la seva varietat de vi sec amb les bótes a l'exterior a sol i serena i regant-les amb mànegues d'aigua cada dia matí i vespre, fent el vi ranci, perquè segons expliquen, mullant els costats de la bóta es refreda el most en fermentació, però la part central no tant, i al seguir bullint aquesta zona interior s'escalfa, pesa més, va caient al fons, i així es mou tot el líquid, obtenint el "*rancio*" que ells anomenen.

Però pateixen la rellevant i greu pega del clima: no fa tant de sol i plou molt més, sobretot al juliol, agost i setembre, massa aigua en un període que no és gaire bo per al gra perquè dilueix la concentració de sucres, cosa que han de solucionar deixant assecar els raïms fent que els hi toqui la tramuntana. També la pluja els obliga sovint a avançar les collites, incidint en l'acidesa, i que solucionen amb la química vinícola de la qual els francesos en són grans coneixedors –com anècdota, explica algun autor que fan el moscatell a base d'aigua, sucre, tàrtar i flor de saüquer, sense utilitzar cap gra de raïm–.



Cal dir que el vi que s'elabora a Martorelles i Sant Fost avui en dia és molt pur i d'alta qualitat, fet de raïms amb nivells òptims de sucres i acideses, i amb una fermentació a temperatura controlada; queda molt enrere el que explicaven alguns avis que segons qui posava un tros de pernil a la bóta, o que per la verema desapareixen els gats dels pobles.

I a la fi arriba l'hora de tastar els vins de la D.O. Colliure: tot i que la tasca d'aquella gent és digne d'elogi, realment no els vam trobar gaire bons; vaja, que els de la D.O. Alella i els catalans en general ens agraden més. A més, és sabut que històricament els francesos han “*baixat*” a buscar blancs de Perellada i negres de Batea per reforçar i millorar els seus “*caldos*”.

Agraïments:

Agraeixo afectuosament l'atenció i l'ajut que m'han donat:

- el Sr. Ismael Manaut Cuní (Caves Parxet i vins Marquès d'Alella)
- el Sr. Bertomeu Cuní Xicola (Can Tomeu)
- el Sr. Josep Maria Pujol-Busquets (enòleg de Parxet i Marquès d'Alella)
- el Sr. Lluís Font (encarregat del celler de Can Matons de Parxet i M. d'Alella)
- el Sr. Philippe Barbe (regidor de cultura del municipi de Banyuls)
- els encarregats del “*Cellier des Tèmpliers*” de Banyuls

Bibliografia consultada:

Nicolás de Bustamante “*El arte de hacer vinos*”. Saurí, editor, Barcelona, 1890.
Enrique Bondiac “*Elaboración de vinos*”. Editorial Sintés, Barcelona 1959.
Diversos autors “*Ahir i avui del vi d'Alella*”. Alella, 1993.
Leandro Ibar “*Como se hace un buen vino*”. De Vecchi, Barcelona, 1995.