

VINYES DEL BRUGENT

I

LLORENÇ BALANYÀ I FORT

En aquesta primera part del treball parlarem de les vinyes velles de Capafonts, de la seva localització, evolució i vicissituds en el transcurs dels anys, així com del vi elaborat i les seves característiques.

La *Vitis vinifera*, que és com s'anomena la planta que nosaltres coneixem amb el nom de cep, ja existia quan l'home va fer la seva aparició. Té una gran capacitat d'adaptació a qualsevol tipus de terreny, només limitada per les condicions climàtiques fredes; tot i així trobem ceps al sud de les illes Britàniques i a bona part d'Alemanya. En relació a l'altitud, el seu límit són els 800 o 900 m sobre el nivell del mar, encara que excepcionalment n'hem trobat a 1300 m a la zona dels Pirineus orientals.

A l'època dels grecs i dels romans el raïm i el vi ja formaven part de la seva cultura, gastronomia, i les seves creences religioses. Es rendia culte a Dionís o Bacus, el déu de l'exuberància, de la natura i molt especialment de la vinya i el vi.

Els primers pobladors de Capafonts, dedicats a l'agricultura probablement també devien plantar ceps, ja que el terreny i la climatologia del lloc ho permeten.

Les facultats del cep per arrelar en llocs inhòspits i en condicions força rigoroses, com ara la manca de nutrients, d'aigua, o bé exposat al vent, fa que el trobem pràcticament en qualsevol indret del nostre terme municipal. Aquesta virtut que el caracteritza, ja la coneixien els nostres avantpassats. Per regla general les vinyes del nostre poble estaven situades en els terrenys més pobres, les parcel·les més primes de terra, carregades de fiters, properes a les zones boscanes, amb força pendent, etc. Per plantar vinya, llevat d'algunes excepcions, pràcticament tot valia.

Una característica que trobem en moltes vinyes del poble és la seva orientació preferent cap al sud, per tal de buscar els racons més solejats, especialment durant els mesos de setembre i octubre, període durant el qual el raïm madura a Capafonts.

Les vinyes que hi havia a Capafonts abans de la fil·loxera, segurament eren molt velles, ja que quan un cep es moria, era replantat mitjançant la tècnica del capficat, que consistia en enterrar un sarment o redolta del cep viu sense tallar-lo de la soca i fent-li sortir la punta en el lloc just on hi havia la falla que calia



Un cep capficat.
Foto: Jordi Fort.

Aquesta pràctica va generar grans conflictes en molts indrets de Catalunya entre els rabassaires i els propietaris del terreny, ja que segons els contractes establerts, el rabassaire podia conrear la vinya fins que no fossin morts els dos terços dels ceps, i lògicament la tècnica del capficat eternitzava les vinyes. No tenim constància que a Capafonts el capficat generés massa conflicte social però encara avui podem veure ceps capficats a la vinya de l'Antònia pastissera al Pla d'en Cot.

Les vinyes, en general, no eren monovarietals, sinó tot al contrari, ja que predominava la barreja aleatòria de varietats. Trobem des del macabeu i la garnatxa junts fins a la barreja d'aquets últims tant amb raïm blanc com amb negre. De tota manera aquesta mescla de varietats no representava cap inconvenient perquè tampoc s'acostumava a fer l'elaboració de vins blancs i negres per separat i menys vins monovarietals.

El més habitual era fer el vi brisat, segons el següent mètode: un cop el raïm és trepitjat es posa dins del cup per tal de fer la maceració unes tres setmanes, durant les quals es transforma el sucre que porta el raïm en l'alcohol.



La vinya del Pep Blaió, en temps de verema.
Foto: Llorenç Balanyà.

procés segurament es feia durar massa, es trascolava un cop estrenat l'any i això probablement oxigenava massa la brisa, propiciant un excés d'acidesa al vi.

El vi que s'acostumava a elaborar tenia un color rosat pujat sense arribar a ser un negre intens.

Sembla que l'únic indret on no hi ha constància de la presència de la *Vitis vinifera* és als Montllats, Serra Plana i als Rancs. Als llocs on tenim la certesa que en algun moment o altre s'hi van conrear la vinya serien els següents: parades que envolten el poble, les Planes, les Costes d'en Guàrdia, els Plans, el Barral, les Argeles, els Solans, el Tros de l'Era, el Damunt de la Vila, el Picorandan, el Toll, les Sortasses, el Pla d'en Cots, la Riera, els Rebollans, les Barrulles, les Comagrasses, les Clotes, el Blanquer, el Camí de Reus, les Plantades, la Mistera, els Socarrats, el Mas de Fortet, les Marfanyes i el Coll de Mont-ral.

És possible que aquest llistat quedi curt i se'ns hagi oblidat alguna vinya, però gairebé és segur que la majoria de cases del poble en tenien, i això ho podem corroborar perquè en la majoria d'elles hi trobem el celler i el cup, o bé

Tot i que Capafonts no ha viscut mai del vi sembla que l'extensió de terra dedicada a aquest fruit va ser força considerable i això també ho podem assegurar si tenim en compte la notable capacitat que, en general, tenien els cups.

Sembla que la millor època per a les nostres vinyes fou a final del segle XIX, en concret durant la dècada del 1883 al 1893, i això va ser gràcies al preu del vi, que va pujar considerablement. A França la fil·loxera estava provocant una veritable catàstrofe nacional, i la seva propagació cap el Rosselló, Vallespir i Alt Empordà (a Sant Quirze de Colera aparegué l'any 1879) fou molt ràpida, i això s'explica que a Capafonts, les trenta-tres hectàrees de vinya conreades l'any 1876, passessin a 40 l'any 1884.

El mot fil·loxera prové del grec i significa assecar fulles. Està causada per un pugó, l'insecte homòpter afídid *Daktulosphaira vitifoliae* (abans, *Phyloxera vastatrix*), que xucla la saba dels ceps fins a provocar la seva mort. Aquest insecte, originari de la vall del Mississipí, fou introduït accidentalment a Europa al voltant del 1860, i s'hi va estendre ràpidament, però segons sembla, a Capafonts la seva aparició cal situar-la a finals del segle XIX, molt probablement sobre l'any 1893. Els primers brots de la malaltia es van combatre tal com ho feia tothom, amb el famós caldo bordelès -sulfat de coure i calç- i l'ensofrada amb pols de sofre, però aquí la inventiva tampoc va funcionar i els ceps es van anar morint pràcticament tots.

Els efectes de la fil·loxera a Capafonts, segons sembla, no foren tan negatius com en altres indrets del territori català i això ho podem afirmar si ens fixem en el padró d'habitants. L'any 1900 el poble temia 422 habitants i l'any 1910 en tenia 421, és a dir, pràcticament el mateix. Si aquesta comparació la realitzem al Priorat ens trobem que l'any 1887 en tota la comarca hi vivien 27.958 persones i tretze anys després, l'any 1900, en quedaven 23.150, és a dir, s'hauria perdut el 18% de la població. Els demògrafs atribueixen aquesta gran davallada a la plaga de la fil·loxera.

Per solucionar el problema de la fil·loxera es va optar per substituir els ceps autòctons o europeus (*Vitis vinífera*) pel ceps americans (*Vitis rupestris*), –a Capafonts es coneix com bord americà– que son immunes a la fil·loxera.

De bords americans se'n van importar diferents espècies. Les més utilitzades són tres: la *Vitis riparia* que prové del nord dels EUA i creix en terrenys humits (en llatí *ripa* vol dir ribera); l'altre espècie és la *Vitis berlandiere*, la qual té l'origen en els terrenys secs i calcaris de l'estat de Texas i, finalment, la *Vitis rupestris* que procedeix del centre-sud dels EUA i s'adapta bé als terrenys secs i arenosos

que es caracteritza per una gran resistència a la fil·loxera i sembla que tot just fou aquesta l'escollida per replantar les nostres vinyes a principis del segle passat.

A Capafonts se'n van replantar molts, però ja no es va assolir la superfície que hi havia abans de la malaltia. Molts terrenys ocupats per la vinya van ser substituïts per ametllers, avellaners, cereals o bé van quedar erms.

Aquestes són les varietats que ens consta que en un moment o altre havien estat conreades a Capafonts. El llistat està ordenat pels més usuals i freqüents a les menys utilitzades: entre les varietats de blanc trobàvem la garnatxa blanca, palot blanc, macabeu, moscatell i picapoll. De raïm negre hi havia: garnatxa tintera, palot negre, samsó (carinyena), ull de llebre i sumoll.

