

# L'elaboració de vi a les cases de pagès: claret, mistela i ranci

Joan Ribas és antropòleg i centra la seva recerca en els canvis i continuïtats en la producció i el consum de vi a Catalunya.

En aquest article descriu el procés d'elaboració i els tipus de vins que es feien a les cases de pagès d'Alella a principis del segle XX



**S**i alguna activitat identifica les Festes de la Verema, aquesta no pot ser altra que l'instant de la degustació d'un vi: és el moment d'assaborir els vins i caves que es fan a la Denominació d'Origen Alella i observar la gamma de productes de cada celler. La gran diversitat de vins i productes elaborats en aquesta DO que trobem en l'actualitat (blancs, negres, rosats, dolços, generosos, caves) no s'ajusta a la de principis del segle XX, sobretot si deixem de banda la producció de la Cooperativa i ens fixem en la producció del vi elaborat a les cases de pagès.

En aquella època, quan començava la verema, es collia el raïm i s'abocava a les portadores. Un cop ple el carro era el moment de dirigir-se cap a la premsa o, millor dit, cap al celler. La premsa més utilitzada era la de gàbia, també anomenada *premsa de costelles*. Aquest tipus de premsa, d'acció manual, tenia un cargol o eix

## HI HAVIA CASOS EN QUÈ FINS A CINC FAMÍLIES ARRIBAVEN A COMPARTIR UNA PREMSA

**Aquest article s'ha elaborat a partir de converses amb** Andreu Ventejo, Àngela Puig, Carles Comulada, Cayetano Lluch, Francesc Lluch, Margarita Soldevila i Alejandro García, Montserrat Barnils, Glòria Casals, Jordi Valls, Josep Valls, Joan Gomis, Joan Oliveras, Joaquim Aymar i Rosa Arenas.

central que premsava en vertical, de dalt a baix: el raïm s'introduïa dins la caixa circular de fusta i el líquid sortia per les esclertes que hi havia entre les barres de fusta que formaven la gàbia.

Però no tots els pagesos que elaboraven vi disposaven d'una premsa. Per això molts es veien obligats a demanar-la a aquells que sí que en tenien, i hi ha casos en què fins a cinc famílies arribaven a compartir una premsa. Però també n'hi havia que portaven a premsar el raïm a una altra casa; aleshores les portadores s'amuntegaven fent una filera mentre els seus amos esperaven el torn perquè els premsessin el vi.

Era comú barrejar els raïms negres amb els raïms blancs i així sortia un vi de color rosat, anomenat *claret* —la Cooperativa, amb el temps, aniria canviant aquest costum. Per evitar que el raïm comencés a fermentar abans de ser premsat, quan arribaven les primeres portadores al

## ES BARREJAVA EL RAÏM NEGRE AMB EL BLANC I AIXÍ SORTIA UN VI DE COLOR ROSAT, EL CLARET



celler s'espavilaven a trepitjar-les i treure'n el primer most. A continuació, la pasta que en resultava s'abocava dins la premsa. Amb aquest procés l'acció de premsar, que podia durar moltes hores, de vegades s'allargava fins a la nit.

Un cop s'havia fet la primera premsada, s'obria la premsa, es desmuntaven les costelles i llavors els pagesos es dedicaven a escarpir —separar— el que havia quedat comprimit per tornar-ho a premsar per segona vegada. El most precipitava cap a un cup fet a terra. Amb una cassà —un recipient força profund amb un mànec llarg— buidaven el cup per omplir directament les bótes o, abans, les portadores.

Mentre s'omplien les bótes, el most feia la bullida, és a dir, començava a fermentar. Les bótes s'havien de preparar abans d'omplir-les, per tal que el líquid no quedés afectat per les deficiències de la bóta. Hi havia

### SEMPRE HI HAVIA UNA BÓTA APARTADA ON S'HI POSAVA EL MILLOR VI DE LA COLLITA DE CADA ANY PER FER EL RANCI



vins que un cop a la bóta havien arribat a assolir els 16 graus, tot i que era habitual que en fessin uns 13. L'opinió de la majoria de vinaters era que com més grau, millor es conservava el vi a la bóta.

Els primers mesos que el vi era dins les bótes s'anava clarificant i els elements sòlids s'acumulaven al fons. Era el moment que aprofitaven per trafegar: canviar el vi de la bóta a fi que es conservés sense els residus que havia acumulat. Aquests residus, anomenats *mares*, algunes persones havien sentit a dir que els tornaven a premsar per fer-ne esperit de vi o aiguardent, però la majoria recorden que les mares s'assecaven i es venien a gent que passava per casa a comprar-les per fer bicarbonat, deien: uns en feien boletes, d'altres les escampaven, però tots les deixaven assecar.

La producció vitivinícola es fonamentava en tres classes o tipus de vi. El vi comú —altrament dit vi *claret*—, el vi ranci i la mistela.

El vi comú era aquell que sortia de la mescla de totes les varietats de raim que hi havia a la vinya i tenia un color rosat: era el vi de consum diari i si feia falta els pagesos el venien. La mistela era el vi dolç que obtenien quan evitaven la fermentació del vi afegint alcohol al most acabat d'introduir a la bóta: se'n feia un consum més esporàdic. Finalment, el ranci es considerava el millor vi —sempre n'hi havia una bóta apartada, on s'hi posava el millor vi de la collita de cada any—, i era el que es consumia a les celebracions i a les festes.

Quan arribava el mes de novembre, per Tots Sants, es fiblava una bóta de vi, és a dir que se li feia un foradet perquè pogués sortir un rajolí de vi. Així, amb l'excusa de la celebració s'aprofitava i es tastava el nou vi per acompanyar les castanyes. Per als vinaters, però, era el moment en què es valorava la qualitat del vi i se sabia si seria bo o si, al contrari, caldria millorar-lo o reforçar-lo.