

# Vi domèstic.

## Vi fet a casa amb la saviesa de la gent gran del territori DO Alella



És una realitat per a molta gent desconeguda, però al territori de la DO encara hi ha qui elabora vi a casa per al consum propi i el d'amics i familiars. Empesos per la tradició familiar i per l'amor al territori i la vinya, amb un esperit entre viticultor, vinater i bricolador, aquests elaboradors anònims mantenen viu un costum molt estès a pagès fins no fa gaires anys.

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**P**er donar veu als *vignerons* domèstics ha estat necessari un treball previ de recerca, que des de la redacció de *Papers de vi* hem dut a terme fent ús de contactes i de l'imprescindible boca-orella. D'aquesta manera hem localitzat mitja dotzena de viticultors-elaboradors de vi que s'han avingut amablement a explicar-nos la seva experiència vitivinícola. Una tria amb un forçat punt d'arbitrarietat, perquè la sensació és que el col·lectiu de vinificadors anònims deu ser més nombrós del que ens imaginem: potser en uns baixos amagats al fons d'un carreró o darrere una porta que sembla un simple aparcament s'amaga un petit celler on un apassionat de la vinya

materialitza els seus esforços elaborant vi amb una infraestructura mínima.

### **LLORENÇ CALÇADA, a Sant Fost de Campsentelles.**

#### **Menys és més**

Explica Llorenç Calçada que va retrobar-se amb la vinya al moment de jubilar-se: "Amb els meus pares vivíem en una casa de pagès, i sempre havíem fet vi a casa, per al gasto. Quan em vaig jubilar fa cosa de dotze o tretze anys el meu fill em va animar a buscar una vinya i reprendre la tradició familiar." En una extensió d'aproximadament mitja hectàrea, en Llorenç cultiva pansa blanca –"Aquí també en diem pansa rossa", puntualitza aquest molletà de setanta-vuit anys– i sumoll.

A l'hora de vinificar, treu profit d'uns escassos recursos materials: una màquina per desrapar, un cup soterrat on aboca el most i una petita bomba per omplir les barriques on fermen-

**Aquests vins, elaborats amb més tradició que tècnica, són un patrimoni històric que hauríem de procurar no perdre mai**

ta el vi. En Llorenç gaudeix de tota l'activitat vitivinícola, però especialment amb la verema: "Ens reunim tota la família,

la canalla trepitja el raïm i fem una mica de festa." Per motius pràctics, generalment és una mica primerenca: "Si deixés madurar molt el raïm els senglars farien autèntiques destrosses."

Quan es tracta de vinificar, en Llorenç no s'ha apartat ni un mil·límetre de la tradició familiar: "Amb la màquina aixafo el raïm i separo la rapa. El most i la pell van a parar al cup, i amb la bomba omplo les barriques. Per filtrar una mica les impureses, faig un filtre amb esparreguera. A les botes, el vi hi fermenta de manera natural, i hi evoluciona amb el pas dels mesos, fins que arriba el vi nou de l'anyada següent."

Cap intervenció de la química, cap artifici: "Tan sols cremo un llucet abans d'omplir la

bota amb el most.” El vi blanc que elabora en Llorenç no sols té per finalitat el consum domèstic, perquè coprotagonitza un esdeveniment molt popular a Sant Fost: és el vi que se serveix durant les representacions del pessebre vivent del poble i escalfa l'ànim del públic durant la temporada de les representacions.

Quan el calendari i la collita ho fan possible, en Llorenç elabora mistela i vi bo: “En una olla de setanta litres, hi faig bullir el most. Si faig mistela, després de reduir el most a la meitat hi afegeixo un litre d'alcohol per cada set de most. Per al vi bo, afegeixo most al most bullit, i depenent de la proporció obtinc un vi de més o menys grau.”

Tot i l'escassetat de mitjans, en Llorenç ha arribat a elaborar quantitats notables de vi, tot i que es declara poc bevedor i poc entès en la matèria: “No hi entenc gaire, jo, de vins. El bec i llestos!”

#### **JOSEP SUARI 'PITU', a Cabriels** **Vi de casa, vinya de casa**

Trobem Josep Suari (*Pitu* per als amics) feinejant al seu hort a Cabriels, a tocar de la casa familiar. Abans d'entrar en matèria vitivinícola ens posa en context: “En aquesta casa, s'hi ha treballat molt i dormit molt poc!” I és que aquest cabrilenc nascut l'any 1952 ha compaginat la feina amb el seu camió amb la tradició familiar de treballar de la terra, tant l'horta com la vinya. “Amb mon pare cultivàvem una vinya de pansa blanca i picapoll allí dalt a la pedrera –explica tot assenyalant les muntanyes-. Quan veremàvem dúiem el raïm a Cal Codonyet, perquè hi tenien una màquina d'aixafar. L'any 1998 vam haver de deixar la vinya perquè el terreny va canviar de propietaris, i per mantenir la tradició vaig plantar tres-cents ceps aquí a casa, perquè això del vi sempre m'ha agradat molt.”

A la vinya d'en Josep hi ha principalment pansa blanca, merlot i ull de llebre: “I també algun cep de macabeu, picapoll i garnatxa, tot una mica barrejat.” Una gran part dels ceps són peus bords empeltats amb esqueixos de la vinya de la pedrera, així que, en certa manera, són descendents de l'antiga vinya, “encara que com que el



**Llorenç Calçada**



**Josep Suari "Pitu"**



**Joan Miquel Bassas**

clima i la terra aquí baix no són els mateixos, el resultat és molt diferent”.

El procés d'elaboració d'aquest vi doblement domèstic segueix una tradició tocada per la practicitat: “Ajunto tot el raïm i amb la màquina d'aixafar separo la rapa. La brisa, la premsa amb una petita premsa manual, i bombejo el most cap als dipòsits, on fermenta.” L'any passat va provar de vinificar les varietats blanques i negres separadament: “Però no em va agradar gaire el resultat”, confessa. D'uns anys ençà, en Josep fa servir dipòsits d'acer inoxidable en substitució de les anteriors botes, de roure i castanyer. Per norma general no afegeix cap mena d'additiu al most vinificat: “Només una mica de bisulfit si el vi no té prou grau, perquè quan hi ha més proporció d'alcohol el vi es conserva millor.” Enguany en Josep ha elaborat uns cinc-cents litres de vi. “Amb les vinyes de la pedrera arribàvem a fer quatre mil litres de vi, perquè llavors la vinya formava part de l'economia familiar i l'avi el venia. Ara podria arribar-ne a fer vuit-cents litres com a màxim.” Avalua el resultat final de les seves pràctiques vitivinícoles amb modèstia: “De vins, no hi entenc gens. Si el meu vi és bo o no, heu de dir-ho vosaltres.”

#### **JOAN MIQUEL BASSAS,** **a Alella.**

##### **Vi d'autor**

A Alella trobem un viticultor que exhibeix una vocació tan profunda com tardana: “Mon pare em va ensenyar a treballar la vinya de jovenet, i reconec que llavors vaig aprendre'n amb certa desgana. Però han passat els anys i ara hi xalo moltíssim i hi estic ben enganxat” Mecànic jubilat, setantatres anys i al·lenc de pedra picada –“Soc un aborigen autèntic!”-, recalca-, Joan Miquel Bassas cuida una vinya que creix ufanosa en un emplaçament privilegiat al capdamunt del camí de Martorelles, a tocar de la Torre del Governador. “En mitja hectàrea escassa, hi tinc exactament 724 ceps. Són de varietats diverses, perquè m'agrada fer vi amb tota mena de raïm i poder assaborir-ne el resultat aquí, amb els meus amics.” En Joan Miquel passeja

entre els ceps perfectament arrencats i n'assenyala les varietats: "Aquí hi ha pansa blanca, allí baix tinc syrah, allí muscat, sumoll, ull de llebre, malvasia, queixal de gos, valencià, moscatell negre..." Hi ha tantes varietats diferents que algunes no sap exactament què són: "Però a poc a poc vaig identificant-les i assenyalo els ceps amb una marca per no oblidar-me'n."

Ja fa gairebé vint-i-cinc anys que en Joan Miquel i el seu pare van plantar la vinya, que conviu amb una mica d'horta i alguns fruiters, tot perfectament cuidat perquè hi dedica moltes hores. "Soc matiner, de vegades a les quatre del matí ja soc aquí perquè, a la vinya, m'hi trobo molt bé. Aquí, com diu la cançó, miro el cel i escolto el vent."

En l'elaboració del vi, en Joan Miquel també abraça la tradició familiar: "Tallo el raïm a primera hora, i al matí ja el tinc tot trepitjat i premsat. Amb el most que obtinc trepitjant, faig un vi. Amb el most que obtinc amb la premsa, en faig un altre. El primer fa pràcticament tot el procés a la barrica de fusta, i l'altre fermenta en una petita tina inoxidable i el trafego dues vegades. Només afegeixo la quantitat mínima de sulfits perquè el vi no es faci malbé. Així ho feien mon pare i mon avi, jo només hi he introduït els dipòsits d'inoxidable." En Miquel es confessa deliberadament poc rigorós en l'aplicació de les receptes: "Tot el procés el faig molt a ull, m'agrada que el vi sigui diferent cada any, diferent perquè el clima canvia, perquè el raïm és diferent..." Apunta que el raïm més agraït per fer vi és el syrah perquè "madura aviat, fa bon vi sense necessitat de barrica ni d'invents, i a més és un cep que s'adapta molt bé al nostre clima". I, parlant de gustos, rebla: "M'agrada sentir el gust natural del vi, no m'agrada el vi amb gust de fusta."

En la minúscula construcció que serveix de celler, en Joan Miquel ha bastit una petita pèrgola amb un cep emparat que acull mensualment els Nens d'Alella, un grup d'amics allelencs que es reuneixen per evocar temps pretèrits entaulats, cantant cançons i assaborint, segons han declarat ells

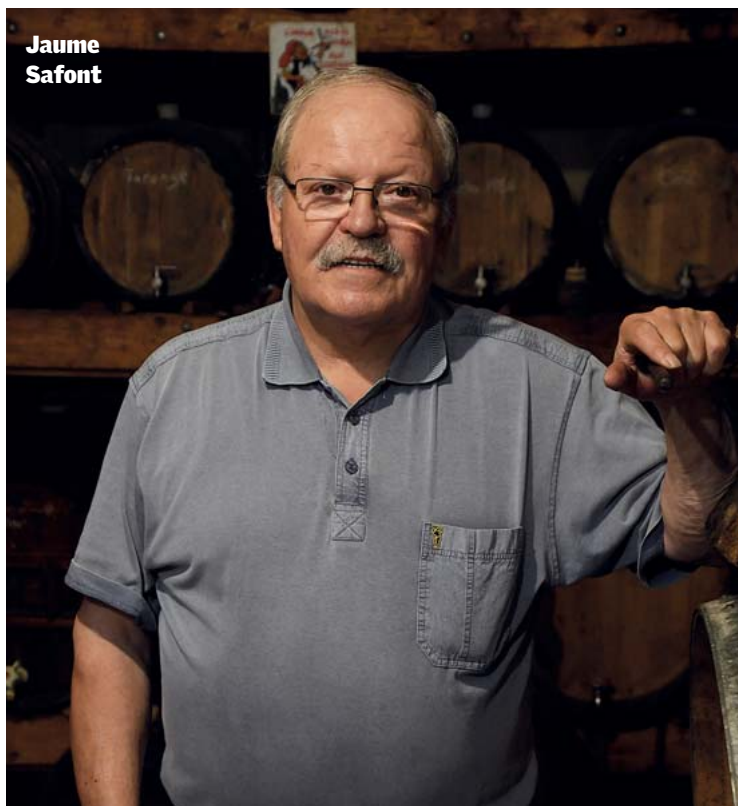
**Antolín García**



**Josep Marín**



**Jaume Safont**



mateixos, "alcohols de baixa graduació".

**ANTOLÍN GARCÍA, a Teià.**

**Una experiència ludicosocial**

Autèntic *self-made man* de la viticultura, aquest extremeny nascut a Llerena el 1960 va arribar al Maresme per treballar de xofer i els avatars de la vida el van portar a formar-se com a lampista... per finalment treballar de jardiner. El contacte amb el món vegetal el va dur a interessar-se per la vinya, i amb el concurs de dos amics va posar en marxa, ja fa dotze anys, un petit projecte ludicovitivinícola als terrenys que circumden la Casa Pol, al nord de la riera de Teià. L'Antolín és l'*alma mater* de l'empresa i té cura de la vinya: "Hi vinc a primera hora, abans de començar a treballar, i hi torno a la tarda, quan plego. Vaig aprendre a cuidar els ceps llegint llibres, i reconec que faig les coses com puc i quan puc, molt a la meua manera... però la veritat és que tots els anys cullo raïm!" Els tres socis miren de recuperar les despeses que comporta tirar endavant la iniciativa venent-ne alguna ampolla, tot i que no és el principal objectiu: "Per nosaltres això és un *hobby*."

"Cada diumenge ens reunim una colla d'amics aquí per esmorzar. Així que gaudim del vi cuidant la vinya, veremant, elaborant-lo... i bevent-lo en comunitat. I, mentre això ens diverteixi, continuarem."

Aquest ha estat un any difícil a causa dels senglars i els ocells, que arriben a menjar-se, segons l'Antolín, la meitat de la collita. Tot i aquest problema, que s'agreuja any a any, han vinificat 1.500 litres de vi blanc de pansa blanca i 700 de negre, amb merlot.

Per a la vinificació, el raïm de la vinya de la Casa Pol segueix el procés canònic del vi casolà: "Primer de tot triem bé el raïm quan veremem, perquè això influirà molt en el resultat final. Aixafem el raïm, el deixem reposar una nit, premssem, posem el most al dipòsit, després el decantem i cap a la barrica."

Enguany han afegit un vi elaborat segons una recepta alemanya: "Vam trobar-la en un llibre antic i consisteix a afegir most congelat al vi. El resultat

és un vi dolç amb un puntet d'agulla, ideal per acompanyar les postres.”

I conclou aquest extremeny vinyataire: “Estem contents del resultat de la nostra afició. Sovint els qui tasten el vi ens diuen que els recorda el que es feia abans, i això és precisament el que mirem de fer.”

### **JOSEP MARÍN, a Santa Maria de Martorelles.**

#### **Vins domèstics i *vintage***

Viticultor, oleicultor, apicultor, cuiner, caçador, bricolador... Des de l'amateurisme, Josep Marín toca totes les tecles imaginables. Aquest polifacètic personatge nascut a Santa Maria de Martorelles fa vuitanta-sis anys és un tenaç defensor del “si vols estar ben servit, fes-te tu mateix el lit”, i obre les portes del seu celler a *Papers de vi* per segona vegada (vegeu el número 46). Un espai de generoses proporcions equipat amb una infraestructura antiquíssima i decorat amb un extens mostrari d'aixetes que ha anat col·leccionant al llarg de la seva dilatada trajectòria professional en què ha fet de picapedrer, ferrer i paleta. Fidel a les botes de fusta, ennegrides pel pas dels anys, podríem definir en Josep fent un terrible poti-poti lingüístic, com a vigneron *old school*. “La vinya que cuido era del meu sogre –ens explica–. El terreny és de licorella i els ceps, de pansa blanca, va sembrar-los ell fa uns cent anys. Per protegir-los dels senglars, vaig plantar una mica de garnatxa i sumoll negre, un raïm que atrau més els animals. En total dec cuidar unes quatre hectàrees. Venc el raïm al celler Raventós d'Alella i sempre me'n guardo una mica per fer el meu vi.”

En Josep elabora un vi blanc “que deu fer uns dotze o tretze graus i mig”, seguint el mètode domèstic tradicional: “Veremo i aixafem el raïm en una màquina que separa la rapa. El most cau al cup, i del cup el passo a la barrica directament, on fermenta. No hi afegeixo llevats perquè desconec les tècniques modernes, encara que confesso que si fos jove aprendria enologia. Però a aquestes altures de la vida, em quedo amb l'experiència que tinc.”

A més del vi blanc, en Josep té una barrica amb vi bo, que s'endú el premi a l'antiguitat respecte a la resta de components del celler. “Les mares deuen tenir uns cent quaranta anys”, conclou després de fer un càlcul mental amb refe-

## **Josep Marín fa vi, mel i oli, caça, cuina i transmet saviesa en cadascuna de les paraules que pronuncia**

rències a besavis i besàvies. El procés és tan clàssic com elemental: “Faig bullir el most en una olla d'aram fins que es redueix a la meitat, i després el barrejo amb vi novell. Dependent de les proporcions, sortirà un vi més dolç o més sec.” Per mantenir les mares, com fan la majoria d'elaboradors, en Josep utilitza una versió simplificada del sistema de soleres, comú a Jerez i també a Alella Vinícola, per elaborar els seus dolços i generosos: “Passo el vi d'una bota a una altra a mesura que en vaig gastant.”

De totes les activitats rela-

cionades amb el vi, la que més satisfaccions dona a aquest viticultor *vintage* és cuidar la vinya. Respecte de la qualitat dels seus vins, prefereix que jutgin els qui se'ls beuen, principalment família i amics. Modest de mena, no es veu capaç de garantir l'excel·lència en el fruit del seu treball: “De vegades el que surt no t'agrada, i el que t'agrada no surt.”

### **JAUME SAFONT, a Martorelles Creant escola**

Jaume Safont s'apunta a un corrent de l'enologia domèstica en què conviuen la tradició i l'experimentació. I es que aquest *self-wine man* elabora una notable varietat de vins amb el raïm que des del 1980 madura cada estiu a la vinya que ell mateix va plantar amb l'ajuda del seu pare. “Hi vam plantar pansa blanca –recorda aquest viticultor nascut fa setanta anys a Sant Fost de Campsentes– i anys després vaig afegir-hi syrah, un cep que s'adapta molt bé al clima d'aquí.”

En els vint metres quadrats (molt ben aprofitats) del seu celler, en Jaume processa el raïm combinant ofici, rigor i imaginació. La tradició li ve de família: “El meu avi ja feia vi i quan vam construir aquesta casa vaig portar-hi les seves botes. Com que eren molt grosses vaig canviar-les per dipòsits d'inoxidable i barriques més petites, que resulten molt més còmodes per treballar.” En un racó del celler destaca un dipòsit especial per al vi negre, equipat amb una bomba que permet remuntar el most, una petita concessió a la tècnica en un procés essencialment casolà: “Començo cuidant molt bé la vinya, perquè un raïm sa i bo

és molt important en la recepta d'un vi. El raïm, el passo per la desrapadora per separar-ne la rapa, i poso a la tina el most amb la pell. El vi negre, el remunto entre tres i quatre dies perquè agafi color, i quan la tonalitat ja m'agrada el deixo acabar de fermentar i el poso a les barriques. Normalment el trasbalo un cop, sempre en lluna vella, i a la barrica el vi s'estarà un any o més, dependent de la collita... i de quant en bevem, és clar.”

En Jaume elabora blanc amb pansa blanca i vi negre amb el syrah, però una ullada a les lleixes del petit celler posa de manifest una profunda inquietud vinícola: hi ha petites botes de moscatell, mistela i vi aromatitzat amb cafè i amb taronja. Malauradament no podem tastar-los tots, perquè l'èxit d'aquestes creacions en buida ràpidament les botes. D'entre tots els vins de la casa, el preferit d'en Jaume és el que anomena *vi de l'avi*, un vi bo que guarda en una barrica amb mares datades del 1891. L'elaboració és la típica d'aquest vi dolç de poca graduació: “Faig bullir el vi fins que redueix a la meitat, i després el barrejo amb vi cru.”

En Jaume no sols manté viva una tradició familiar: la seva dèria vinatera probablement és un dels motius pels quals el seu fill Jordi és l'actual responsable de les vinyes del celler Raventós d'Alella. I no sols això: any a any transmet l'amor al món del vi als alumnes de l'Escola Simeó Rabasa de Martorelles, que quan arriba el moment de veremar l'ajuden en aquesta tasca i trepitgen el raïm: “Ells s'ho passen molt bé i jo també, perquè m'agrada molt la canalla!” ●

# ORÍGENS ORÍGENS

és el fruit d'una llarga tradició familiar



El vi de Badalona. Carretera de Canyet, 73 - 08916 Badalona - Tel. 93 395 12 66