

La cultura del vi. Influències a la nostra comarca

Pedro Casado García

Sommelier del Tast de Mollet

ELS CANVIS A LA NOSTRA COMARCA



Per a un nouvingut a la nostra comarca, podria semblar una sorpresa el fet de parlar amb la seva gent o veure imatges dels nostres camps, ciutats i polígons industrials i comercials, de fa només 50 anys.

La transformació profunda que s'ha dut a terme per motius diversos potser també pot ser causa d'una manca d'arrelament en la cultura de la producció i la del consum. Les comarques del Vallés mai han estat potencialment vinícoles, entenent aquest concepte com a conseqüència d'una dependència econòmica de la vinya, però sí que és cert que el conreu de la vinya incloïa fins fa pocs anys una bona part de la superfície agrícola de la nostra comarca.

D'aquí es pot desprendre el fet que un dels diversos motius que han influït en la recessió, si no de l'abandonament del conreu de la vinya d'aquesta forma tan vertiginosa, ha estat la singularitat dels sistemes de conreu i de minifundisme que han imperat durant tota la nostra història. Al Vallès, el cultiu del cep ha representat més una tradició que no pas una forma de vida, una tradició que, malgrat el seu arrelament, ha desaparegut de forma molt ràpida.

Avui encara podem recordar la imatge de la nostra comarca. La transformació econòmica no ha estat més important que la que han sofert els nostres paisatges i, malgrat les dificultats per trobar vinyes, aquest record és encara molt present a les rodalies dels municipis de Mollet, Montcada i Reixac, Santa Perpètua de Mogoda o en general, a qualsevol altra part de les nostres rodalies. Són diversos els elements que han anat influït en aquesta transformació.

ELEMENTS DE TRANSFORMACIÓ

La pressió urbanística, tant per a usos industrials com residencials, ha estat una de les causes més explicades per la gran majoria de testimonis que s'han consultat en la recerca d'aquest treball. Sí que és cert que l'àmbit metropolità de la capital catalana ha esdevingut una realitat canviant que ha anat transformant l'anella de la gran ciutat i cap dels pobles dels voltants ha quedat immune d'aquesta transformació, però també és cert que aquest ha estat tan sols un dels motius de la recessió de la vinya a la nostra comarca. Podem també demostrar com altres zones amb pes en el panorama vinícola, com pot ser la Denominació d'Origen Alella o fins i tot algunes zones del Penedès o del Garraf, han hagut de suportar iguals o superiors pressions que la que es pateix al Vallès, i han sabut romandre dins el seu estil amb un alt grau de continuïtat.

Els canvis dels costums en el consum, però, han tingut també molta influència en la desaparició del vi al Vallès. El vi ha anat esdevenint des de la forma d'entendre'l d'abans cap a un aliment, fins avui que s'entén també com una cultura, en la qual es prima tant la qualitat del producte com la varietat dels tipus de vins. És a dir, la forma d'obtenció i de consum del vi a la nostra història comarcal ens afegeix un altre element que hem de sumar a la pressió urbanística. Però tampoc són aquests els únics factors decisius.

A la nostra comarca, salvant algunes dignes excepcions, els sistemes d'elaboració han sucumbit a les exigències de les demandes del mercat actual. Es pot observar que a la nostra comarca el vi s'obtenia de forma artesanal i el seu consum es produïa principalment als entorns familiars dels elaboradors.

El vi va permetre també un nexa d'unió entre les persones i les famílies. Aquestes, gaudien plegats de dies de germanor per tal de realitzar les feines de la verema o el conreu, ja que eren dates importants dintre dels costums de cada família.

La venda de vi no ha tingut gaire importància, amb l'excepció d'alguns cellers localitzats a la gran majoria de poblacions amb produccions que s'adreçaven principalment a mercats de la seva àrea d'influència.

Fins no fa gaires anys, hi havia un mercat molt habitual en el qual es produïen intercanvis, com per exemple de mostos o de raïm per vins.

Ens comentava en Francesc Baqué de Santa Perpètua, que a la seva finca de can Vinyalets, on, com a moltes altres, avui no es conrea la



La verema era un moment molt especial en el calendari de les feines del camp.

vinya (encara que hi ha un restaurant que ens atorga altres tipus de plaers) recorda com a casa seva canviaven els mostos a un senyor de Bigues que els portava els vins. És a dir, ens trobem davant d'un sistema d'autoelaboració i d'autoconsum sense gaire unió per part dels productors i en el qual predominava més una forma de viure que no pas un negoci com a tal. Els vins que s'elaboraven representaven aquest sistema. Sempre que adrecem la producció cap a l'autoconsum o consum immediat, estem davant del perill que els nivells de qualitat no siguin del tot satisfactoris, ja que els requeriments del mercat són ben diferents.

S'elaboraven vins que bullien en unes marmites que encara avui podríem trobar en alguns masos. D'aquí s'elaboraven arrops i hi havia a la nostra comarca una tradició important en l'elaboració de misteles que avui encara es manté. Aquests vins es conservaven força temps, durant tres o cinc anys. Molts d'aquests arrops s'afegien a d'altres vins en proporcions d'una per una o fins i tot de vegades suposaven el doble d'aquest vi bullit.

Els sistemes de vinificació eren també molt tradicionals, amb premsats manuals i fermentacions molt ràpides durant terminis de cinc o sis dies. Aquestes fermentacions es feien en recipients que es tancaven amb argiles o d'altres formacions.

D'altra banda, els sistemes de viticultura de l'època havien estat molt tradicionals i no van arribar als nous sistemes actuals. Podem dir que la viticultura vallesana va sucumbir abans que la tecnologia pogués aportar un ajut per als pagesos que van haver de deixar les seves vinyes en el moment que la Generalitat els va oferir la possibilitat de rebre subvencions per tal d'arrencar-les.

VARIETATS DE LA ZONA

Les varietats més populars han estat la sumoll com a negre i les diferents modalitats de pansa, tant blanca com rossa, que avui encara s'estan vinificant a les zones de Martorelles, Sant Fost i Santa Eulàlia de Ronçana, gràcies a les iniciatives que encara romanen. És a dir, continuem trobant més raons per arribar a la conclusió que no ens trobem tan sols davant d'un problema de falta de sòl per conrear la vinya; de fet, aquest sòl agrícola encara existeix.

Amb aquests sistemes d'abastament dels mercats locals del seu entorn potser no existia una cultura del món del vi com s'havia produït en

altres zones de Catalunya. Els anys cinquanta i seixanta del segle passat van ser dècades de transformació demogràfica de la nostra comarca amb canvis estructurals i socials importants, i el consum mai va arribar a tenir un pes específic al mercat hostaler comarcal i, en definitiva, al coneixement del panorama vinícola que ens envoltava. Potser això va esdevenir una important diferència respecte a d'altres comarques, com va ser el Penedès, on sí que hi havia l'arrelament necessari per tal de convertir tant el consum com la producció en elements de l'estructura social i cultural de la zona.

No deixa de ser curiós que per a l'elaboració d'aquest treball s'ha comptat més amb l'experiència i memòria de la gent gran de la nostra comarca que amb els arxius i documentacions oficials. Per això tenim aquesta sensació que el vi al Vallès ha estat més una cosa dels homes i dones de la comarca que un assumpte comarcal.

REGULACIÓ DEL MERCAT

Però per damunt d'aquests motius, potser hi ha també la necessitat d'una regulació i un mercat per part dels elaboradors que mai s'ha portat a terme. Cada vegada més, des de ja fa unes dècades, qual-sevol zona vinícola ha tingut la necessitat de tenir una personalitat pròpia, moltes vegades emparada per una regulació comuna que aporti una credibilitat dels productors davant els mercats i que ha esdevingut en la figura dels consells reguladors en les denominacions d'origen. Això avui dia esdevé una necessitat per tal d'introduir-se amb seguretat en els mercats, però no podem oblidar que el més proper, el Consell Regulador d'Alella, es va constituir el 1953, és a dir, durant un període de força implantació de la vinya a la nostra comarca.

Avui dia, set dels disset municipis que componen la Denominació d'Origen Alella pertanyen a municipis vallesans. La meitat de les vinyes d'aquesta denominació es troben al Vallès. Això és una dada que potser no és gaire coneguda, perquè des d'aquest Consell s'ha posat sempre la mirada a la defensa del Maresme com a abanderada de la seva personalitat.

Hem d'analitzar també la possibilitat o les mancances que han pogut influir en aquest desenllaç de la vinya vallesana. Potser hi ha un problema de potencialitat tècnica afegit, o exclusivament una dificultat per tal de produir raïm de qualitat com a conseqüència d'efectes no

purament vitícoles? Hi ha altres estudis per tal d'esbrinar alguna cosa més sobre aquest problema, però mentrestant sembla oportú pensar que sí que és cert que els estàndards avui dia exigits pels mercats potser posarien més d'un problema a les produccions vinícoles que en alguns casos no suportarien els nivells de qualitat exigits.

De fet, avui, i d'acord amb els nous sistemes productius, segurament les collites obtingudes no podrien ser intercanviades per altres productes vinícoles però sí que l'explotació passaria, com en altres indrets, a ser venuda a cellers més industrialitzats per a la seva comercialització o s'haurien de destinar a vins a l'engròs i serien objecte del comerç extravallesà.

CONCLUSIONS

Sense por a la polèmica, aquí rauen alguns dels principals motius de la manca de consolidació de la nostra vinya, com és el fet de romandre allunyats de cellers industrialitzats, no disposar de mecanismes de regulació de la qualitat i no comptar amb un potencial econòmic per tal de poder llençar produccions amb garantia d'èxit i optar per una personalitat pròpia; aquests són elements indispensables avui en totes les zones del panorama vinícola.

Però encara serà més fàcil el fet que les nostres administracions sàpiguen veure el què suposa per a la cultura dels nostres pobles el foment del creixement de la nostra història recent; cal familiaritzar les noves generacions amb un consum responsable de vins i caves i, millor encara, si aquests són vallesans, amb els consegüents avantatges que això comporta per a la salut i per a les relacions entre les persones i la terra.

La cultura del vi, entesa com la veiem avui, no es pot entendre si no és en relació amb una cultura de tot el món que envolta el vi. Una cultura en l'elaboració de vi és una cultura incompleta. Avui hi ha cada vegada més coneixements de vinificació, de varietats, de tipus de vins diferents, de zones geogràfiques de tot el món, que són cada vegada més d'interès per a un públic ampli, i la difusió d'aquests conceptes seria la que ens podria aportar una cultura del vi de veritat.

Si som capaços de fer arribar aquestes inquietuds al nostre jovent, potser els seus hàbits de consum canviaran, i ben segur que aconseguiríem els efectes miraculosos que a les relacions socials aporta el que entre les persones hi hagi una copa al mig.

Aquesta és una tasca complexa i ja hi ha professionals, comerços i cellers que tenen aquest interès i que ho transmeten diàriament, però potser aquest esforç ha de ser d'una consciència multidisciplinària i per això fa falta una aposta de les administracions per afavorir aquest desenvolupament cultural.

Esperem que treballs com els de les Jornades que ha propiciat el Centre d'Estudis Molletans serveixin, si més no, perquè hi hagi un canvi de tendència que suposi l'enfocament de l'elaboració del vi i també el foment del consum responsable com a elements de la nostra cultura, que han d'arribar en les millors condicions a les properes generacions.

