

## EL VI EN LA HISTÒRIA I EN LA CIÈNCIA... I EL MILLOR, EL D'ALELLA

Resulta plaent tractar un element que significa un dels cultius principals de què disposa la humanitat, la vinya i el seu producte meravellós, el vi. Pel que fa a la nostra comarca, vi suau d'Alella. El Maresme canta les teves delícies, atraient i gentil, sang de vinyes ubèrrimes.

En gran mesura, el most destil·lat al Mediterrani ens dona el plaer de somriure, bevent en taula austera i amb un brindis festiu d'alegria. És el vi fermentat als cellers de les viles.

S'ha parlat molt, s'ha escrit més encara sobre la vinya i el vi, però això no vol dir que sempre se n'hagi parlat bé. Malgrat tot, la garantia és definitiva. Els homes han consumit el vi al llarg de mil·lennis, essent aquesta experiència quotidiana el crèdit de més gran valor.

### HISTÒRIA

Hipòcrates, el més famós dels metges de l'antiguitat, cinc segles abans de Crist, ja recomanava el vi als homes sans i als malalts. Han passat, doncs, segles i segles consumint vi, cultivant la vinya, millorant ambdós fins a arribar al prestigi del vi dels nostres dies, resultat de la selecció més pulcra dels raïms.

Les vinyes, que antigament veieren els carros romans tirats per bous, avui dia ho són pels aerodinàmics vehicles –automòbils– que brunzen per les nostres carreteres i autopistes.

Vinyes davant els cellers  
d'Alella Vinicola



L'ús del vi és tan vell com el món: la geologia, la tradició, la prehistòria, els documents més antics, ens mostren la vinya, mare del vi, molt abans de produir els fruits que també concorren al comerç.

Els xinesos diuen que el cultiu de la vinya existí, al seu país, 3.000 anys aC.

La civilització incomparable d'Egipte, que encara avui és motiu de la nostra admiració, aconseguí la seva plenitud durant l'època en què el cultiu de la vinya romania en ple desenvolupament i quan el vi s'incorporà a la seva religió.

L'antic egipci, que bevia un vi excel·lent, amb moderació, era un home industriós, pacient, honrat i treballador. Sens dubte, que el vi transmetia aquestes virtuts essencials: la prudència, l'entusiasme, la paciència i l'hàbit del treball. La decadència del poble egipci no es degué per causa de cap degeneració de la raça, ni per excessos, ja que era un poble pacífic i molt ric; sinó que va ser a causa de la força de les armes de pobles veïns usurpadors.

Els hebreus aprenien en els llibres sants a respectar la vinya com una benedicció de la humanitat i associaven el vi amb el blat per al cultiu diví.

És molt probable que els fenicis hagin percebut del vi, com els hebreus i els egipcis, l'empremta del seu caràcter emprenedor.

Els grecs atribuïren al vi una divinitat pròpia, com un déu nacional i popular: Dionís, d'origen frigi o traci (VIII aC).

Es diu que la seva educació fou confiada a les nimfes i se li accentuà el caràcter de déu de la natura, protector del cultiu de la vinya. A més, del culte d'aquest déu del vi han sorgit la majoria dels nostres principals gèneres literaris: les poesies òrfiques, tot el teatre, el drama satíric, la tragèdia, la comèdia, etc.

Els romans actuaren idènticament: les festes de Bacus o Dionís destacaren entre les més importants d'aquest poble. El mateix que avui en cantar les excel·lències de la comarca, en gran mesura en relació a la vinya i al vi, els autors de tragèdies eren guardonats amb un boc; els de comèdies amb un cistell de figues o fruita i els que cantaven les excel·lències de la verema i tot el que gira al seu entorn, amb una àmfora plena de vi.

Les festes en més mesura se celebraven per la verema, amb motiu dels variats processos de vinificació, entre ells tapar les bótes o gerres de terrissa, prèvia addició d'espècies i, al seu temps, posar aixeta i encetar el vi.

El poble grec sembla que també tenia el costum de posar pinyes en el vi per donar-li un tast especial i d'aquí prové el fet, fa poc temps extingit, de posar branques de pi a la llinda de les portes dels establiments dedicats a la venda de vi, en més incidència als pobles de cultura mediterrània.

Entre les races que fundaren la nostra civilització, el vi era tingut en gran consideració. Els homes més destacats entre els romans, Ciceró, Horaci, Virgili, Ovidi i el més famós dels grecs, Homer, han ponderat el vi i cantat les seves virtuts.

Després del descobriment de nous móns, amb el millorament de les vies de comunicació, la humanitat aprengué a conèixer i a consumir altres begudes excitants que, a poc a poc, s'incorporaren a l'alimentació humana. L'ús del te, del cafè, de l'alcohol de destil·lació, etc. es generalitzà.

## PROPIETATS DEL VI

La ciència d'aquells temps remots es posà a analitzar diversos aliments, la seva composició i els seus efectes sobre l'organisme. Es començaren a estudiar les begudes fermentades d'ús corrent en tots els pobles: la cervesa, el vi, els aliments sotmesos a fermentació, com el pa, la civada, la llet, etc.

També s'estudiaren els principis actius del te, del cafè, principis excitants del nostre organisme en general i del nostre sistema nerviós en particular.

Els savis quan analitzaven l'alcohol, producte de la destil·lació, s'esglaiaven dels estralls que pot produir en el cos humà, i ben prompte el vi comprès entre els alcohols, quedà inclòs i fou víctima de l'anatema pronunciat per la ciència.



Escena de verema a la vinya d'en Joaquim Buch, amb les portadores o semals en primer terme. A l'horitzó, a l'esquerra, el cementiri de Caldes i, a la dreta, la torra de senyals, dita «torre nova». Sant Vicenç de Montalt, 1942. (Foto A. Buch).

L'autor, de jove, a la vinya de casa  
(Foto Josefa Esteban de Buch).

A diversos països, la gent prengué conclusions no sempre encertades. Fundaren, àdhuc, lligues antialcohòliques i així ens apareix el vi, víctima de certes opinions, i víctima, per damunt de tot, dels països que no són i no poden ser-ne productors. A finals del segle XVIII, al Maresme es cultivaven unes 1.500 hectàrees de vinya.

Influenciat per aquesta aversió al vi, cert públic s'oblidava (àdhuc avui), que l'abús del cafè, del tabac i dels tòxics com la droga, ocasionaven encara més víctimes.

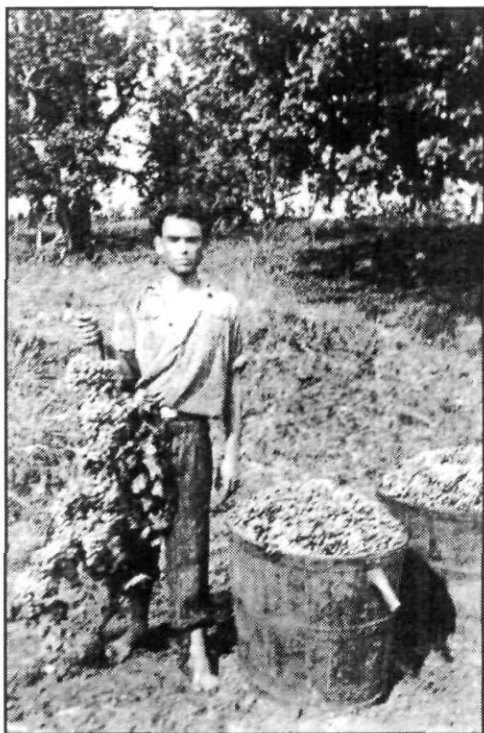
Quan al llarg del segle XIX, la major part de vinyes foren destruïdes per l'oïdium (1800) i per la fil·loxera (1879), la societat conegué els efectes nocius de mescles horroroses que aparegueren en el mercat, i que de vi només en tenien el nom. Va ser necessari prendre mesures per part de les autoritats sanitàries.

Després de les malures s'adoptà el cultiu del cep americà immunitzat contra aquestes plagues. L'any 1890, al Maresme ja es cultivaven 11.000 hectàrees de vinyes.

Afortunadament, els temps han canviat i els vins, en general, són de bona qualitat i constitueixen una beguda alimentosa, sana i higiènica.

Totes les begudes tenen el mèrit que les justifica, però sense ànim de desacreditar-ne cap; l'experiència demostra que el vi es presta menys a l'abús, per la senzilla raó que és una beguda, normalment, per acompanyar els àpats diaris i no és apropiada per apagar la set, com altres decididament nocives, que es destinen a aquest fi.

Les estadístiques demostren que el nombre d'alcohòlics, per vi sol, és inferior, sensiblement, a toxicòmans d'altra naturalesa. Cada dia és menor el nombre de persones que quan entren a un bar demanen vi, i sí, en canvi, altres begudes compostes o no, altament tòxiques.



És definitiu que el vi es destina per a l'ús domèstic i per a la restauració.

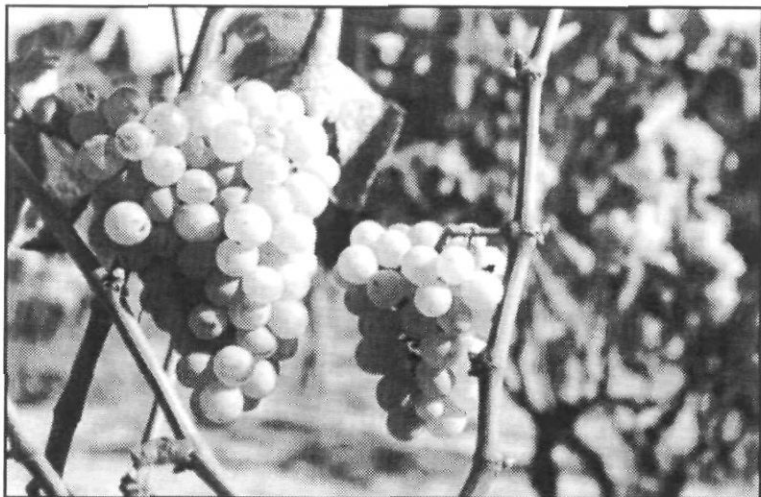
Entremig dels resultats de les controvèrsies científiques, no resulta estrany que el públic dirigeixi les seves preguntes sobre l'ús del vi al metge.

Per damunt de tots els criteris, és generalitzada la convicció que el vi, a més de ser una beguda de bona companyia, posseeix un important valor alimentari, tònic i reconstituent. Consumit en dosis moderades, en els àpats, en relació a les funcions de l'organisme, de bona qualitat, no pot ser pernicios, tot al contrari, estimula l'esperit, augmenta l'activitat muscular i facilita el rendiment del treball; per això correspon al productor d'oferir bon producte i al consumidor exigir-lo a la vegada.

Hem vist, doncs, que es pot beure vi sense temença, amb la mateixa moderació que cal en consumir els variats productes alimentaris del mercat. Hem de reconèixer també que el seu ús és avantatjós en nombroses circumstàncies, que encomana l'alegria, és mare de moltes virtuts –com deia Goethe– de la força i el bon humor, per damunt de tot, quan es pren a la taula amb tota la família o bé amb un grups d'amics o coneguts.

Els metges que vetllen per la nostra salut, sempre combaten l'alcoholisme per tots els llocs i situacions. No es pot dir que no existeixen éssers que no tenen mesura en el beure i concretament en el vi, però l'acció nociva és més freqüent per raó d'ingerir begudes destil·lades més aviat d'importació.

Tant pel que fa al nostre país com a d'altres, distingits per la seva laboriositat, són bons productors de vi i no menys ponderats en la seva conducta. Aquest



Raïms a primer pla (Foto A. Buch).



Ceps a la vinya (Foto A. Buch).

cultiu solament té lloc a països de clima moderat, no massa càlid ni massa fred, com si la naturalesa hagués posat la vinya allà on ella creà l'ambient més just i equilibrat.

Igualment, quants grans savis no han nascut en zones de vinya i de vi?

Beure vi no és indispensable, però és tan útil com altres aliments que ningú pensa prohibir. Els metges tenen arguments per recomanar el vi, assenyalant les intoleràncies i combatent els abusos.

L'Eclesiastès, el llibre sapiencial de sentències breus, escrit fa uns 2.300 anys, s'expressava així: «Escultatio animae et cordias, sanitas animae et corporissea...» El bon vi, begut amb moderació, és un plaer per a l'ànima, la felicitat per al cor i la salut per a tot l'organisme.

A cavall del temps hem arribat als nostres dies, i a les vinyes del Maresme, que donen fruit des del segle III aC, més o menys en període de dominació romana. Són vinyes més aviat petites, en terrenys magres i de sauló, en planes, vessants, generalment de cara al Mediterrani. Aitals vinyes, des de temps remots, antigues, han rebut la cura entranyable de llargues generacions.

Els graons escalonats romanen mirant l'horitzó, mentre a dreta i a esquerra clapes de pinedes ufanes encanten el paisatge per delectar la mirada.

A l'altre vessant, ceps i ametllers, entremig de fonolls, contemplen les barquetes de pescadors que es balancegen lleugerament per damunt d'aigua brillant. A finals de setembre, l'estiu morint, els pàmpols i la vinya es dauren tot marcint-se.

Els vinyaters d'Alella senten el seu viure lligat al de la vinya, per l'amor. Cada cep que arrela i creix per aquests tossals i fondalades, és com un ser més de la família que treballa per a la casa i que any darrere any va oferint el most únic, el vi Marfil no té parió en el món.

## LA VEREMA AL MARESME

Vull recordar aquí com era la verema a les nostres contades fins a la meitat del segle passat.

Per la verema, les collidores, brandant tisoires i falçons, fan caure els raïms feixucs en els cistells mentre l'aire escampa la flaire rànica que surt dels sarments buits que romanen vora la rasa, i que els veremadors, poc a poc, van apilonant en coves, replets de raïms que semblen talment pirites d'or.

Les abelles, traçant cercles, brunzen adelerades evitant el nostre rostre i amb delit fan tast perllongat del most que goteja arreu.

Les hores del campanar van comptant els temps que ocupen les jornades de la verema. Dies i dies, les campanes acompanyen el traquí que distingeix aquesta comesa.

Com caravanes de transhumants, fileres de carros replets de portadores i en gansonera marxa, es retallen a l'horitzó quan ja cau la tarda i el sol de ponent ha pintat el cel de porpra.



El porró a taula (Foto A. Buch).

La vinya resta trista en notar la recent aclarida, presentint la propera tardor.

Al poble, la gent s'anima de manera extraordinària, i als carrers i als portals es comenta l'èxit de la verema, que es podrà celebrar gràcies als afanys de tot l'any.

El celler i els homes esperen el raïm madur que, de les portadores, una darrere l'altra, serà tirat damunt del cup. Quan aquell bé de Déu cobreix l'empostissat, i un grup de vailets amb els peus descalços, en incansable ballada, el vagin trepitjant, immediatament començarà a xipollejar el primer most. Amb intens brogit, celebraran el miracle que s'ha produït en convertir-se la fruita en elixir daurat, tònic amical, amb la joia del sol vivificant que ha rebut efluvís.

Amb destresa i deler, els homes van «trafegant» als respectius cellers; «fent el vi» i emplenant les panxudes bótes arrenglerades o quadriculats recipients de ciment armat.

Les premses amb els marlets saltant, sense parar, van esprement les restes de raïm fins quedar rapa i pellofes; brisa, concretament. I aquest vi obtingut és curiosament aconduït per al seu tast aspre i especial.

Malgrat que el vi ja és aposentat als respectius atuells, és cert que li resta completar una llarga tasca amb més fermentacions, trasbals, clarificacions, etc. fins aconseguir el tast característic d'aquest Maresme.



Vinyes nevades al peu de la carretera de can Montalt.  
Sant Vicenç de Montalt, 1964. (Foto A. Buch).



Llarg és l'itinerari, ple de sobresalts, però magnífica la seva fi, amb tot l'encant dels seus ritus que, en el sublim sacrifici, fomenten un credo. Així neix el vi, com els homes, entre plors i llàgrimes de goig, però en el seu pas pel món, encara que s'assembla molt a la vida humana, solament sembla alegries.

Blanc, rosat o negre; dolç o sec; novell o ranci; estimulant, inspirador del cervell i tònic per als múscles; animador del jovent i també dels vells, el vi aconsegueix una missió divina.

Perquè el vi de les teves vinyes, immaculat i pur, nascut del treball, de l'entusiasme i de la fe, com el *Marfil* d'Alella, és un veritable missatge d'amor dirigit a tot el món.

Antoni Buch i Esteban