

---

---

## Col·laboracions

---

---

### L'ELABORACIÓ CASOLANA DEL VI

Fins fa uns 20 anys que, en aquest poble, passant pels diversos carrers i places, a mitjans del mes de setembre, podies sentir l'olor de la verema que estaven convertint en vi. Això vol dir que, a part de la Cooperativa Agrícola i d'altres comerciants, hi havia molts pagesos que se l'elaboraven ells mateixos.

Era vi per al consum de casa i, també, el venien als mateixos veïns o a gent de la muntanya i masos. Perquè la gent sapigués que en una casa es podia comprar vi, es posava al balcó o finestra un ram de pi.

Hi havia homes que, en comptes d'anar a la taverna, s'ajuntaven uns quants i, aleshores, anaven a cases particulars i demanaven un "petricó" (1) de vi (que de vegades bevien en gots o amb l'embut mateix, posant-hi el dit a sota i bevent al galet) i, fins i tot, es feien petar la xerrada amb la mestressa o l'amo de la casa.

Tot seguit, i relacionat amb l'anterior, vull fer conèixer una mica com anava el procediment casolà d'elaboració del vi, tot i que, de segur, hi devia haver altres maneres.

En arribar amb el raïm a casa, es posava de poc en poc en una superfície plana; llavors, la gent es descalçava i el xafava amb els peus. Ho passaven dues vegades.

En aquestes cases on s'elaborava el vi, tenien un cup i, al costat mateix, un cupell, comunicats per un forat d'uns 10 cm. de diàmetre; en aquest forat, s'hi posava una argilaga amb una pedra perquè no es mogués.

El vi, junt amb la gaspa, es tirava al cup i es tapava, llavors bullia (com més dies el deixaven al cup, més aspre resultava perquè agafava el gust de la gaspa; si li deixaven pocs dies era més dolç).

Després de 8, 10, 12 dies (depèn del gust de cada pagès) es treia el vi del cupell, que sortia espès (però la gaspa es quedava al cup), i es tirava a les bótes (eren de roure), i allí acabava de bullir.

Per treure la gaspa del trull, primer haurien de treure el baf, ja que aquest és mortal; es feia amb unes borrasses fent aire. De totes maneres, abans de baixar-hi s'asseguraven posant-hi un llum de ganxo, lligat amb un fil. Si el llum s'apagava, encara no hi podien baixar; però si no s'apagava, llavors sí. La gaspa la portaven al molí (de la Cooperativa o d'algun comer-

---

(1) Mesura de capacitat equivalent a un quart de porró.

---

ciant), ja que hi havia mitjans més moderns i així l'expremien més bé. Això ho venien i en feien (o en fan) alcohol.

Durant l'Advent es traslladava i, llavors, sí que ja era clarificat.

Per saber si la bóta estava en condicions de posar-n'hi, s'hi feia una ensofrada; si l'ensofrada cremava, senyal que ja s'hi podia posar vi tranquil·lament! en el cas contrari, no li podien posar, puix que es tornaria dolent.

En cases que el vi fos bo, les bótes també milloraven i no calia cap tractament especial; però de vegades no era així i llavors l'havies de vigilar, que no es tornés agre.

Com tots ja sabeu, com més temps el vi és a les bótes (si les bótes són bones) millor és el vi: que ja ho dir el refrany: *l'oli nou i el vi vell*.

TERESA FIGUERAS I JOVÉ