

# La Passió de Vilalba dels Arcs i la tradició vitivinícola: el vi de la Passió

## Patronat de la Passió de Vilalba dels Arcs

La representació de la Passió de Crist pels carrers de Vilalba dels Arcs s'ha convertit, amb els anys, amb una de les tradicions culturals de la nostra comarca.

Amb el temps, els integrants del Patronat de la Passió, han cercat ampliar les seves activitats més enllà de la representació teatral. Un dels trets fonamentals a l'hora de triar-les, ha estat, sens dubte, la seva relació amb el territori i amb la gent que hi viu.

En aquest sentit, la llarga tradició vitivinícola de la nostra comarca va propiciar que fos precisament el món del vi i de la seva elaboració, el punt de partida des d'on començar a treballar.

No cal dir que, a més de la llarga tradició agrària de la vinya als nostres pobles, avui per avui, el vi de la Terra Alta és el nostre principal ambaixador arreu del món. Gràcies a l'esforç de cellers i cooperatives, i a la tasca desenvolupada des del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Terra Alta, els vins de les nostres contrades es poden trobar a restaurants i botigues dels indrets més insospitats del planeta. Una realitat, aquesta, que refermava l'elecció del vi com a eix central de les noves activitats culturals a desenvolupar des del Patronat de la Passió.

### El vi i la Passió

Sens dubte, el vi és un dels productes naturals, al costat del pa, més clarament vinculats amb la vida de Crist i amb tota la litúrgia del cristianisme. La transformació del vi en la sang de Jesús durant la celebració del Sant Sopar, va conferir a aquest producte un ampli protagonisme en els ritus cristians.

Calia però, transcendir els aspectes més relacionats amb la vida de Crist, que ja són presents durant les representacions teatrals de la Setmana Santa, i trobar vinculacions més directes amb el territori.

Així, a poc a poc, es va anar madurant la idea d'apropar la nostra realitat econòmica al moment històric en que es va produir la Passió de Crist. La presència de la vinya a la Galilea del temps dels romans, va facilitar aquesta tasca. Només calia, un petit salt en

l'espai i el temps, per traslladar les vinyes de Galilea a Vilalba dels Arcs.

La col·laboració de Juan Maria Ferrer i Figueres, cedint els fruits de les vinyes velles de garnatxa blanca de la Mussola de Coll, finca de la seva propietat, va fer possible dur a terme el projecte. Val a dir, que aquesta varietat autòctona de la nostra comarca, és una de les apostes de futur de la viticultura terraltina com a producte propi i peculiar.



La recol·lecció es fa mitjançant falçons, o bé directament amb les mans

Foto: Patronat

Abans de posar-lo en pràctica, però, es va dur a terme una important tasca de documentació. A través de diverses fonts es va poder documentar com i quan es duia a terme la verema en el període original, quins eren els sistemes utilitzats per la transformació del raïm en vi i quin era el paper social de la verema en aquells temps.

De tota la informació recopilada, una de les dades més importants fou la data de la verema. Per tal d'assegurar la bona conservació del vi, calia esperar que el raïm estès força madur, amb molta graduació. Per aquesta raó, la verema es celebra durant el mes d'octubre, essent l'any 2007 el primer en que va començar aquesta nova activitat.

### La verema, una festa popular

De bon matí, no abans que les primeres humitats hagin desaparegut, els veremadors comencen la seva feina. Vestits amb les llargues bruses i les túniques dels camperols, comencen a collir els raïms que pengen dels ceps.

La recol·lecció es fa mitjançant falçons, eina utilitzada fins no fa gaires dècades, abans de ser substituïda per les tisores, o bé directament amb les mans. Els raïms es van deixant en coves i cistells de vímet, que quan són plens, es descarreguen als cistells de les sàrries del ruc.

En l'activitat hi participen una dotzena dels actors de la Passió, a més d'alguns voluntaris que, espontàniament, després de vestir-se per l'ocasió, s'afegeixen al grup. Als veremadors, cal sumar-hi, també, alguns grallers que amenitzen la feina amb els seus instruments, tal i com es feia ara fa dos mil anys, quan la verema de les vinyes emparrades de Galilea, era motiu de festa per als pagesos.

La verema, és doncs, una festa popular. Arribats a la finca de la Mussola, membres de la Passió i espectadors, s'apropen fins al mas existent, per participar en l'esmorzar popular, mentre, entre les vinyes, els veremadors fan la seva feina. Un esmorzar, que seguint els patrons de l'època que es pretén recrear, es fa a base de sardines a la brasa amb pa torrat, coc de mel, olives, oli del país i vi per regar-ho tot.

Al bell mig d'aquest escenari natural, sense les restriccions d'un teatre, actors i espectadors es barregen i interactuen, convertint la verema en tota una festa.

A mesura que els cistells de les sàrries es van omplint, el ruc va duent els raïms fins a la zona de premsat. La meitat d'una bota de roure, s'utilitza per anar dipositant els grans de garnatxa blanca, a mesura que van sent desgranats de la rapa. Un procés que es fa manualment, en el que també poden participar els espectadors que volen col·laborar.



**Els raïms es van deixant en coves i cistells de vímet, que quan són plens, es descarreguen als cistells de les sàrries del ruc.**

Foto: Patronat

Quan el dipòsit de premsat és prou ple, els més joves, seguint el sistema tradicional, comencen a trepitjar els raïms i, a poc a poc, el most va rajant dins una petita gerra de terrissa.

Al llarg del matí, a mesura que s'anirà repetint aquesta operació, joves i grans es van rellevant per premsar el raïm necessari per omplir les gerres de terrissa on el most farà la seva fermentació.

Cal dir que, seguint els sistemes tradicionals de l'època, no s'utilitza cap substància per evitar l'oxidació del most, que en pocs minuts pren tons marrons, molt similars als de la terra on es conrea la vinya.

Les operacions de premsat i recollida del most, es fan sota la supervisió dels dos responsables de l'elaboració final del vi i membres del Patronat, l'enòleg Xavier Clua i el bodeguer Joan Ramon Bada.

Finalitzada la feina, la festa s'allarga fins ben entrat el migdia, convertint l'esmorzar en quasi un dinar popular. El trasllat de les gerres fins al celler on fermentarà el most, posen fi a la diada i enceten una segona fase, els resultats de la qual no seran perceptibles fins a la primavera següent.

## La vinificació

La segona part del projecte, per la seva complexitat i dilació en el temps, fa impossible la participació del públic. La fermentació del most en les gerres de terrissa s'allarga durant dies, fins que tot el sucre s'ha transformat en alcohol.

Abans que arrenqui la fermentació, però, seguint les tradicions pròpies del poble hebreu, el vi es macera amb diversos productes naturals, per atorgar-li diferents sabors i aromes. Si bé els romans utilitzaven aquest sistema de maceració per amagar possibles deficiències en el vi, els hebreus ho feien per obtenir diferents classes de vins.

Seguint aquest exemple, el primer any, amb la vinya de 2007, es va decidir provar diverses opcions en les maceracions. D'aquesta primera prova van sorgir tres vins diferents, batejats amb noms hebreus



**A mesura que els grans de raïm són separats de la rapa de forma manual, es va omplint el dipòsit de premsat.**

Foto: Patronat

per enllaçar-los amb els que elaboraven els pagesos de Galilea dos mil anys enrere.

Amb el nom d'Adama (terra), es va elaborar un vi sec, deixant macerar el most amb les pells del raïm fins al final de la seva fermentació. El Mayim (aigua), es va fer afegint mel al most i aturant la fermentació a meitat del seu procés, deixant així els sucres residuals. Finalment, el Jayim

(vida), es va fer macerant el most amb mel i herbes aromàtiques del país (romer, timó, ...), que li conferiren aromes balsàmics.

Després del tast de tots tres vins, durant les representacions de la Setmana Santa de 2008, es va acordar fer-ne un de tot sol a partir de les opinions que van anar manifestant tots aquells que el van poder degustar. L'opinió general va fer que s'optés per la maceració utilitzada per elaborar el Jayim, amb mel i herbes aromàtiques, adoptant aquesta fórmula per l'elaboració del Vi de la Passió de 2008, que es va poder degustar durant la passada Setmana Santa.



**Sense afegir cap substància que n'eviti l'oxidació, en pocs minuts el most pren tons marronosos, similars als de la terra on es conrea la vinya**

Foto: Patronat



Quan el dipòsit de premsat és prou ple, els més joves, seguint el sistema tradicional, comencen a trepitjar els raïms per extraure'n el most

Foto: Patronat

Durant el procés de fermentació, les gerres es conserven a sol i serena, controlant, de forma natural, la seva temperatura. Finalitzat el procés, i després de traspalsar-lo dues o tres vegades, segons les indicacions de l'enòleg, el vi es diposita en àmfors de terrissa que són segellades. Fins al moment de la seva degustació, les àmfors es conserven sota terra, en un vell celler, propietat d'un dels membres de la Passió.

## El tast

La tercera part del procés torna a estar oberta a la participació de tothom. Durant els dos dies que es celebra la Passió, el Dijous Sant i el Dissabte de Glòria, aquells que ho desitgen poder degustar el Vi de la Passió.

La primera ocasió per fer-ho és el tast de vins que, des de fa tres anys, es celebra el Dijous Sant amb la col·laboració de tots els cellers de la població i el Consell Regulador de la DO Terra Alta. Es tracta d'un tast comentat obert a tothom on, després de degustar els diferents vins que es produeixen a Vilalba dels Arcs, els assistents gaudeixen del contingut de les àmfors.

Val a dir, que la majoria dels assistents valoren positivament l'experiència de tastar un vi molt diferent dels que s'elaboren avui dia. Són molts els que destaquen la presència dels aromes que proporciona la mel o les herbes naturals; uns aromes que dissimulen l'elevada graduació que proporciona la garnatxa blanca de vinyes velles que es conrea a la Mussola de Coll.

Per aquells que no assisteixen al tast comentat, la Confraria esdevé l'espai on poder degustar el Vi de la Passió. A l'interior d'aquest temple del segle XIII, construït per l'Ordre del Temple i recentment restaurat, tots aquells que ho desitgen poder tastar els vins i olis que es produeixen a la població, a més del Vi de la Passió.

El proper octubre, doncs, es tornarà a endegar, per tercera vegada, tot el procés d'elaboració del Vi de la Passió, amb la verema del raïm que ho fa possible.



La primera ocasió per degustar el Vi de la Passió és el tast comentat que s'organitza durant la Setmana Santa

Foto: Patronat