

UN PAÍS A LA COPA

Alella, el vi humà

Laura Saula Tañà

Fotografies de Jordi Borràs



F O N O L L

Juneda, 2022

1a edició: setembre de 2022

© del text: Laura Saula Tañà

© de les fotografies: Jordi Borràs Abelló

© de les característiques d'aquesta edició: Editorial Fonoll

Idea original: Quelcom Global SL

Assessorament lingüístic: Núria Garcia Caldés

i GroWords Serveis Lingüístics SCCL

Disseny de la coberta: Arnau Torrente Capdevila

Maquetació: Núria Mirada (La Mirada Gràfica)

Impressió: Anfigraf Indústria Gràfica

Editat per:

Editorial Fonoll, SL

C/ Prat de la Riba, 128 · 25430 Juneda

www.editorialfonoll.cat

ISBN: 978-84-125024-8-0

Dipòsit legal: L 563-2022

Advertiment legal:

És rigorosament prohibida, sense l'autorització dels titulars del *copyright*, la reproducció total o parcial d'aquesta obra per qualsevol procediment, inclosos la reprografia i el tractament informàtic.

Amb el suport de:



AJUNTAMENT D'ALELLA

ÍNDEX

- 9 PRÒLEG
- 13 DE MAR I DE VINYA
Margarita Soldevila i Alejandro García
- 21 UN CELLER UNIVERSAL
Jordi Pujolràs
- 29 LA FAMÍLIA VINÍCOLA
Josep Bassas i Assumpció Lucas
- 39 HEREUS DE LA HISTÒRIA
Toni Cerdà
- 47 SAVIESA ENTRE VINYES
Oriol Artigas
- 57 D'ALELLA AL MÓN
Josep Maria Pujol-Busquets i Mireia Pujol-Busquets Guillén
- 65 IMATGES D'UNA TERRA
Òscar Oliveras i Marta Ribas
- 73 TASTAR UN LLEGAT
Rosa Vila i Eli Vidal
- 83 UN DOLL DE PARAULES
Òscar Pallarès
- 91 AMPOLLES AMB ÀNIMA
Jordi Ferran Aymar

99 CAL MARQUÈS
Juan Peláez i Fabra

107 EPÍLEG

PRÒLEG

«Què hi ha dins d'una copa de vi?» Aquesta és la pregunta amb què comença tot. Un interrogant que va més enllà del concepte físic, tàctil, de l'objecte i del seu líquid ancestral. Més enllà, també, de la seva presència en taules de restaurants, trobades d'amics i converses que obren mons interiors.

Si t'endinses en una copa de vi, hi pots trobar moltes històries, suor, feina, llàgrimes i alegries. Allà dins hi ha una gran part de la nostra història. Un llegat que ha passat de generació en generació, entre botes de vi i records de família. Emocions i sentiments. Humanitat. Perquè el vi, per davant de tot, són les persones que el fan, les que dediquen la vida a seguir cultivant i transmetent tota la seva herència i cultura.

I qui són aquestes persones? Què pensen? Quina és la seva visió d'una vida que transcorre entre ceps, cellers i maridatges? És amb aquestes preguntes que un dia arribo a una de les denominacions d'origen més petites del país, la DO Alella. A principis de primavera, els entorns del poble són un esclat de vida i de vegetació exuberant. Tot i les urbanitzacions que acaparen el paisatge, encara es percep el passat agrícola del territori, amb horts i vinyes que es fusionen amb les cases senyoriales i modernistes dels antics estiuejants. Un llegat que recorda bona part de la seva història.

Aquell primer dia encara no soc conscient que allò només és l'inici de tot. El principi d'un viatge al cor d'aquesta petita terra que es desplega entre la Serralada Litoral i el Mediterrani, però que sobretot s'endinsa al cor de la seva gent. Un espai sagrat on, igual que dins de la copa de vi, s'hi poden entreveure els seus paisatges i llegendes.

Durant aquest camí, he pogut parlar amb viticultors que sempre han cultivat amb amor i tendresa les vinyes que cauen pendent avall de les muntanyes, en terres d'argila i sauló. També he conversat amb enòlegs que es dediquen amb passió a la pansa blanca, la varietat de raïm autòctona de la

regió; o amb venedors que passen les hores en antigues bodegues atapeïdes d'ampolles i que venen el seu producte als veïns i als viatjants, com sempre s'ha fet.

Entre converses i cellers també he après que podar la vinya pot ser una manera de meditar i reflexionar sobre la vida. Quanta saviesa hi pot haver, dins d'una ampolla de vi... Quantes hores i decisions s'han pres, a l'hora d'elaborar-la... Un mèrit que algunes persones es dediquen a divulgar, fins i tot traslladant-se a altres indrets del món. Amb elles he après que el vi fet a casa també és un vi universal. I que el vi fet amb l'ànima és el que, al final, sap desprendre tota la seva essència, la seva empremta, davant del qui obre l'ampolla.

Aquest és un viatge, doncs, cap a l'interior d'un petit racó del Mediterrani i la seva gent. Un patrimoni cultural i humà que, en el fons, també fa de mirall de la resta de regions viticultores del nostre país. Al final, el vi som nosaltres, i la copa, el món que ens embolcalla. Ara només queda gaudir de la travessia.

Laura Saula Tañà



DE MAR I DE VINYA

Margarita Soldevila i Alejandro García

Les passes s'enfilen amunt entre camins que voregen horts i vinyes. Una passa darrere l'altra, amb els peus en contacte amb la terra d'argila i sauló. I a la mà, ben agafada, una cistella de vímet. Com cada mig matí, la Margarita Soldevila (1935) surt de l'escola per dur el menjar a la vinya, on treballa el seu pare. No és l'única noia d'Alella que ho fa. Quan el campanar toca les dotze, desenes de nens i nenes reben de les seves mares una cistella amb el dinar preparat: escudella, pa, fruita... I vinga cap amunt. Tots desfilen pels camins com en una processó ancestral, igual que un dia havien fet les seves mares i àvies.

En aquell moment, les muntanyes que envolten la població alellenca són plenes de vinyes. A la vall de Rials, on feineja el pare, s'estenen a l'horitzó, muntanya amunt, en terrasses. I a l'altra banda, el mar i el cel formen una lluminosa cúpula mediterrània. D'aquesta fusió de blau intens en surt una brisa marina que bressola les vinyes, mentre que les seves arrels s'endinsen en un sòl que drena l'aigua de les riuades i les protegeix de la radiació solar.

Aquesta és una terra que ha estat cultivada des de temps immemorials. Tota la regió que va des de Tordera fins a Barcelona es converteix durant la Laietània romana en un gran centre de producció vitivinícola, una activitat documentada entre els segles I aC i IV dC. En són testimoni les restes del celler romà de Vallmora, a Teià. D'aquí en surt un vi molt apreciat a Roma, on arriba després de llargues travessies marítimes carregat en àmfores. De fet, a la *Crònica universal del Principat de Catalunya* l'historiador Jeroni Pujades afirma que els senadors romans havien classificat els vins d'Alella entre els millors i més famosos del seu temps. Tot un regal de Dionís arribat des d'una de les províncies de l'imperi.

Més endavant, durant l'edat mitjana, les vinyes d'Alella esdevenen les principals subministradores de vi de la ciutat de Barcelona, on és molt apreciat





Un país a la copa

per la clerecia catalanoaragonesa i la noblesa, molta de la qual és propietària justament d'aquestes mateixes vinyes. I així passen els anys i les estacions fins que, durant el segle XIX, es produeix la gran eclosió del vi a Catalunya. Uns moments en què aquest petit territori situat entre la Serralada Litoral i el Mediterrani continua amb la seva tradició vinícola i ostenta l'orgull de ser un dels indrets del país on, tot i que és dels més reduïts en extensió, s'ha cultivat vinya des de temps més llunyans.

La Margarita segueix pujant cap a les vinyes amb el cistell a la mà. Al seu pas, els ceps es barregen entre garrofers, ametllers i tarongers. Sobretot s'hi planten fileres de pèsols i faves, perquè les lleguminoses, en comptes d'agafar nitrogen de la terra, n'aporten i serveixen com a adob natural. Tota la seva vida, i saviesa, transcorre al voltant de la vinya, encara que no sigui propietat de la família. La seva és una terra llogada a través del vi: de la collita, tres parts són per a Can Soldevila i una part per a l'amo.

A casa tenen la seva pròpia premsa i elaboren vi, mistela i vi ranci, que els diumenges se serveix amb les postres. Una delícia. El seu paladar degusta el vi amb el mateix plaer que ho van fer els avantpassats, com quan, a les llars de l'edat mitjana, s'esmorzava vi barrejat amb mel o es cuinava sopa de pa amb vi. Aquesta era la beguda de tothom, fins i tot dels nens, per bé que aleshores tenia una graduació molt més baixa, perquè es barrejava amb l'aigua. El vi és el gran desinfectant en una època on la salubritat és escassa.

El vi també és compartir a taula, amb els teus. I entre àpat i àpat, el pare de la Margarita, el Miquel, li ensenya dites antigues, com aquella que diu: «El vi d'Alella té el privilegi de no oblidar-lo quan s'ha tastat, qui en beu una mica massa, quan se n'adona, ja ha carregat.» La noia entén que viu en una terra regada pel vi, i que la unió entre les vinyes i la seva família forma part inevitable del seu destí, igual que el de la resta d'habitants del poble. És un temps en què surt a jugar a la riera, tota enfangada, i entre l'aigua que llisca muntanya avall de vegades veu baixar, com una troballa màgica, alguna bota de vi descarrilada. El transport encara es fa amb carros i moltes llegendes suren pel poble entre l'olor de most i marinada. Com aquella sobre la noia de la taronja.

Es diu que una vegada hi havia una jove que es deia Agnès. Era la filla d'un matrimoni honrat i treballador que vivia en una caseta blanca a sota

de Can Gurri. Neta i endreçada, era l'encarregada de cuidar l'altar de la Mare de Déu del Roser i tothom la coneixia com «la santeta». Com totes les altres noies del poble, cada migdia, quan sortia de l'escola, agafava el cistell de vímet per dur-li el dinar al pare, que treballava en una vinya de la part de dalt de Rials.

Un dia, quan tornava de dur el menjar, va passar pel davant d'un hort ple de tarongers i va voler collir una taronja. En veure-la, el masover de la finca, enfurismat, li va disparar amb un tret d'escopeta i l'Agnès va caure morta a terra. Alertats, els veïns que hi havia a la vora la van dur a casa seva, i qui-na va ser la sorpresa en veure que la noia, tot i que ja no era viva, tenia la taronja ben agafada a la mà.

Aquest fet tan curiós va circular per tot el poble i algunes persones van creure que allò era una revelació vinguda del cel, una prova de la seva bondat. Tant va ser així, que el rector decidí enterrar la noia sota l'altar de la Mare de Déu del Roser, aquell que tant havia cuidat. I aquí ve el més misteriós de tot: circula el rumor que, anys després d'aquella fatídica mort, quan van voler desenterrar la jove Agnès, es trobaren el seu cos incorrupte, amb la mà que encara agafava la taronja com el primer dia. També es diu que aquest altar va ser l'únic que es va salvar de la destrucció durant els fets de juliol del 1936.

Sigui com sigui, la Margarita, que creix entre vinyes i llegendes, un dia coneix el seu futur marit, l'Alejandro García (1933). És de Granada i, després d'haver treballat un temps a les vinyes de Gandesa, arriba a Alella per retrobar-se amb els seus germans i fer-hi de paleta. Aviat es casa amb la Margarita i durant els caps de setmana ajuda a la vinya del seu sogre. Són els anys seixanta i la riera encara està sense asfaltar. Al poble predominen els pagesos que es dediquen a la vinya i el cultiu de pèsols.

A ell, cultivar la vinya és el que més li agrada. Sobretot tenir-la neta, que no hi hagi cap mala herba. Tota una feinada, tenint en compte que el terreny està inclinat i s'ha de passar el dia pujant i baixant. A més, ho fa tot de forma manual, excepte per un petit tractor que passa enmig dels ceps. Això no li treu que encara tingui energia per cantar unes jotes a ple pulmó. Uns cants que ha après durant la seva estada a Gandesa. Els pagesos veïns ja ho saben: «Mira, l'aragonès ja està cantant», diuen.



I mentre omple el silenci amb cançons, recull l'aigua de la pluja a través d'unes petites canals fins a arribar en una mena de safareig que hi ha al costat de la vinya. De vegades hi arriba a guardar fins a cinc-cents litres d'aigua. Altres vegades no hi ha tanta sort. Però el cert és que aleshores, quan els pagesos de la zona veuen que arriben uns núvols grans carregats de trons, saben que plourà amb força.

També saben quan és bo plantar o arrencar les plantacions. Un dia, el pare de la Margarita veu que un pagès arrenca uns garrofers perquè hi vol sembrar una vinya. «Mai hi viurà una vinya, allà», assegura a la seva dona, «perquè l'han arrencat en mala lluna». I tal dit, tal fet: cada vegada que el pagès hi planta una vinya, al cap de dos o tres anys es mor i a l'espai on hi havia hagut els garrofers sempre queden unes rodanxes a terra. Un altre dia, el seu germà li comenta que ha plantat unes mongetes que està segur que es faran ben maques, i el pare li pregunta si les ha sembrat el 25 de maig. El germà li diu que no. «Aleshores només se't faran mongetes a la part de dalt de tot, però a baix no», li assegura. I així és.

La seva no és una terra de sauló, a diferència de la gran majoria de terrenys de la zona. La seva terra és d'argila, i això vol dir que aguanta més temps l'aigua i, per tant, costa més que s'assequi. En canvi, a les terres de sauló, si hi ha un any de poca pluja la vinya pateix més sequera. Si plou poc, el gra de raïm és més petit, i si plou molt, és més gros. Són molts anys i moltes generacions que acumulen els coneixements d'aquesta terra que viu entre la sal marina i la fresca de la serralada.

Les estacions passen cada any inclements, seguint el seu curs natural, però és durant la verema quan es veuen els resultats de tot un any de feina. Llavors la família es bolca a ajudar. Són dos o tres dies de setembre intensos de treball sota el sol recollint els fruits abans que es malmetin. No hi ha temps a perdre.

Durant aquelles jornades les vinyes s'omplen de vida i se sumen els esforços de grans i petits. Tallar, recollir, carregar. Però també hi ha espai per a la festa. Sota l'ombra d'una alzina i dos ametllers que hi ha al costat de la vinya, la família i els temporers preparen un petit foc per fer carn a la brasa i descansar. Al principi s'asseuen a terra o damunt les pedres, més tard ja porten cadires plegables. Una successió de generacions compartint moments de

feina i recompensa en dies feixucs i carregats d'adrenalina. I de fons, el Mediterrani, impassible, observa aquesta tradició mil·lenària.

Quan acaba el dia, toca carregar les portadores al carro i baixar el raïm fins a Can Roura i el Sindicat d'Alella Vinícola. Allà veuran recompensada la feina. Després, una part de la collita anirà a parar en tren a Barcelona, al Mercat del Born, i una altra a ports com els del Masnou o Mataró. D'allà, el seu vi viatjarà a indrets tan llunyans com Marsella, l'Havana o Buenos Aires. El vi, cultivat a casa, es farà universal.

Per a la família Soldevila s'haurà tancat un cicle, però immediatament en començarà un de nou. Sempre hi ha feina, a la vinya. És una roda sens fi que gira incansable, des de temps ancestrals, en aquest petit indret del Mediterrani.

UN CELLER UNIVERSAL

Jordi Pujolràs

Quan Jordi Pujolràs arriba a Alella a finals dels anys seixanta, al poble hi ha tres personatges principals: el metge, el farmacèutic i el «químic jove». Tota la resta d'habitants treballen i viuen del camp i la vinya, i els més joves s'incorporen a la fàbrica de cosmètics Vera. Ell és el «químic jove». Però no ho és pas, de químic. Cert que vesteix amb una bata blanca, treballa en un laboratori i ha estudiat una carrera, però la seva feina és molt diferent. Ell és enòleg. Tanmateix, qui sap què és un enòleg, en aquests temps?

Nascut a Girona el 1945 en una família de tractants de vi, Pujolràs estudia enologia en un moment que gairebé ningú coneix aquest ofici. És per això que, només acabar el servei militar, de seguida aconsegueix feina a la Cooperativa Alella Vinícola. Ha de substituir l'antic enòleg, que s'acaba de jubilar. És el 27 d'agost de 1967 quan el jove es planta al poble amb les maletes. Des del primer moment se sent atret pel paisatge i la tranquil·litat d'aquest petit racó del Mediterrani. Tan a prop de la gran ciutat, però alhora tan agrícola i aïllat. I aquella olor de vi i most que sura pels carrers. Per fi ha trobat el seu lloc.

Des d'aleshores, la cooperativa, o més ben dit el sindicat, com sempre se li ha dit a Alella, passa a formar part de la seva vida. Primer vint anys com a enòleg i més tard com a director gerent. Assegura que la història del vi alellenc és estretament lligada a la cooperativa. De fet, quan ell hi comença a treballar, aquest celler és l'únic que hi ha, i produeix el noranta-vuit per cent dels vins de la zona. Uns vins que, sobretot, es comercialitzen a Barcelona i a Llatinoamèrica.

Per entendre els vins d'Alella, doncs, cal començar per la història d'aquesta cooperativa vinícola. Un relat que s'inicia durant la crisi de la fil·loxera, que arriba a aquesta zona del Maresme el 1886 i afecta tota la vinya local. Abans d'això, el seu cultiu gairebé supera el setanta per cent de la zona, però amb





Un país a la copa

la plaga i una forta gelada —que el 1891 acaba amb molts tarongers i garrofers— moltes famílies queden en la misèria.

Tot això implica forts canvis socials. D'una banda, queden anul·lats els antics contractes de rabassa morta, ja que la relació emfitèutica es dissol automàticament en haver mort dos terços dels primers ceps plantats. Per si no n'hi hagués prou, també es donen casos de rabassaires desnonats per alguns propietaris, que aprofiten l'ocasió per recuperar les seves terres. És així com famílies al·lenques de tota la vida, com els Cabús, els Arenas, els Pujades o els Monnar, es veuen obligades a vendre les seves propietats, que passen a ser comprades per famílies barcelonines benestants, com els Borrell o els Möller.

Per fer front a tot el desastre vinícola, els pagesos que continuen a la terra comencen a plantar peus de vinya americana i hi insereixen les diferents varietats locals, especialment la pansa blanca, que demostra que té el millor rendiment en el clima i sòl granític propi del territori. Es calcula que, en poc temps, es fa una repoblació massiva d'uns vuitanta mil ceps. Però tots els anys de pèrdues que s'arrosseguen provoquen una caiguda dels preus i del prestigi del vi que hi havia hagut fins aleshores.

Davant d'això, a Catalunya es comencen a crear a principis del segle xx els primers cellers cooperatius. L'objectiu és assolir una unió de forces entre els pagesos per fer front a l'escassa remuneració que reben de la vinya. Si treballessin de manera conjunta, amb premses més eficients, aconseguirien més vi per quantitat de raïm. A més, comptarien amb la presència d'enòlegs professionals i se'ls facilitaria la capacitat d'emmagatzemar el vi per no haver de vendre'l quan els preus són més baixos.

Sota aquestes premisses, el 15 de juliol de 1906 neix la Cooperativa Alella Vinícola, ubicada a la cèntrica rambla d'Àngel Guimerà. És el segon celler cooperatiu que es constitueix a Catalunya, després del de Barberà de la Conca, que es crea el 1901. Els seus fundadors no són pagesos, són terratinents i estiuejants de Barcelona que tenen propietats a Alella, el Masnou, Teià i Tiana, que volen garantir la viabilitat de la producció, així com acabar amb el comerç fraudulent i l'apropiació indeguda del nom i la fama dels vins d'Alella. Per aconseguir-ho, es contracta l'enòleg Carlos Vogt Split i es compra l'última tecnologia en maquinària.

Amb la seva inauguració, el poble d'Alella, que ja compta amb diverses masies i cases senyoriales, té un nou edifici que fa goig. Dissenyat per l'arquitecte modernista Jeroni Martorell i Terrats, format per mestres com Josep Puig i Cadafalch, el celler destaca per l'estructura interior de les naus, que està sostinguda per arcades parabòliques de maó i columnes esveltes. A les oficines, hi presideix Josep Maria Bofarull, baró de Ribelles, i es compta amb Josep Maria Barnadas com a secretari fins al 1939. Des del principi s'ha de gestionar una cinquantena de socis que, per ser-ho, han de tenir més de mil ceps i l'obligació d'aportar-hi tot el seu raïm. Comença una nova era en aquesta petita regió vinícola.

A més de l'elaboració i la comercialització dels vins, la cooperativa també subministra adobs, sofre i sulfat de coure als associats, per al conreu de la vinya a preus de cost i amb garantia de qualitat. També proporciona crèdit en forma de bestretes durant el repartiment de les liquidacions. Però el que ningú s'espera és que el sindicat d'Alella aviat destaca per fer una estratègica única i revolucionària per l'època.

En aquests temps, la majoria de cellers cooperatius produeixen vi de taula que venen a l'engròs a comerciants majoristes. És a dir, acostumen a produir vins barats i de poca qualitat. En canvi, el celler alellenc aposta des del principi per l'elaboració de vins de qualitat, amb criança, embotellats i amb una bona política de marca. Tota una innovació.

Els pagesos més grans asseguren que això serà un fracàs, que ningú els comprarà les botelles perquè són més cares i que el millor és continuar venent a doll. Però els enòlegs com Pujolràs sempre ho han tingut clar: el vi a doll pot ser bo, però no de qualitat. Un vi de qualitat sempre és el que ha estat criat en una ampolla.

No és fins al 1910 que la marca comercial de la cooperativa es converteix en una realitat. Es diu Marfil i es ven en botelles de dos litres, cilíndriques, etiquetades i lacrades. Hi ha la versió de vi blanc i vi negre. Tota una altra novetat, tenint en compte que aleshores els vins d'Alella són més aviat rosats i no tenen cap regularitat ni en el tipus ni en el color.

De fet, els vins blancs del Maresme, que amb el temps s'han fet tan reconeguts, no existeixen a principis del segle XIX. Els pagesos tenen les vinyes



barrejades amb raïms blancs i raïms negres, i el resultat tradicional és un vi clar i rosat. Tot canvia quan es decideix apostar per la pansa blanca, la varietat més important de tota la regió.

La seva vinya és de pàmpols alçats i brotada lenta, i això la fa més resistent a les gelades tardanes de la primavera. Els seus raïms són de grandària mitjana, densos i compactes, i les seves baies tenen una pell gruixuda de color groc ambre, esfèrica i dolça. D'aquesta manera s'obté un vi equilibrat, consistent, aromàtic i d'elevada acidesa amb un contingut més aviat alt de sucre i una aroma fresca i afruitada. Sobretot destaca per la seva mineralitat aportada pel terrer.

En els inicis, els del sindicat s'emmirallen en els vins de l'Alsàcia. Fins i tot en la seva propaganda hi surten dibuixos de noies vestides d'alsacianes amb les sabates punxegudes. Els vins de pansa blanca són dolços i clarets, i ben aviat l'ampolla de Marfil blanc es converteix en el producte estrella del celler. Tant és així, que el 1927 el president de l'associació de vitivinicultors alemanys, el Dr. Müller, considera que els vins allelencs «estan al nivell dels millors i més reputats del món».

L'èxit és tan gran que, amb els anys, i a través de diferents representants del sindicat, es comencen a exportar els vins a indrets tan llunyans com el Regne Unit, Mèxic, Colòmbia, els Estats Units o a l'antiga Àfrica espanyola. Alella es fa un lloc al món en una època en què el món encara és molt gran i inabastable.

Per a Pujolràs, gran part de l'èxit és que, tot i que socialment és una cooperativa, el sindicat sempre ha estat una empresa que ha buscat beneficis. Hi ha maquinària i sous per pagar a finals de mes i un creixement per finançar. La paraula «empresa» crea molts disgustos entre alguns pagesos, però ell sap que, si la cooperativa aguanta tants anys, és perquè al darrere hi ha una visió empresarial sòlida.

I també aguanta gràcies a l'ànima i l'empenta de la gent que hi treballa i que, durant dècades, fa que sigui molt més que un celler. La Vinícola és tot un símbol del poble on es crea una autèntica família, amb persones com el Josep i l'Assumpció.

