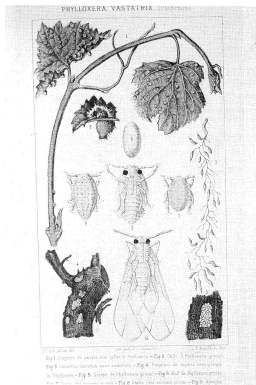


Text i fotos: Enric Vicedo Rius

La cultura del vi



Làmina francesa del segle XIX que reproduïx la biologia de la fil·loxera.

El vi sempre ha estat un producte apreciat per les societats que en tenen el consum integrat de diverses maneres en la seua vida quotidiana. I això és cert, sigui quina sigui la qualitat d'aquest producte. D'altra

banda, les campanyes actuals dels sistemes públics de sanitat en el món occidental, en què s'advertix de la gravetat que pot tenir l'addicció alcohòlica, han generat una reacció per part de les empreses productores

de vi de qualitat, amb un fort suport per part d'especialistes en el bon menjar, en el sentit de defensar la bondat del vi consumit amb moderació i diferenciant-lo clarament de les begudes alcohòliques d'alta graduació. Si a això hi afegim els recents descobriments sobre els beneficis per a la salut d'un consum limitat de vi, no ens ha d'estranyar que en les societats desenvolupades cada cop més hi hagi interès per consumir vins de gran qualitat en els diversos moments de sociabilitat, tant familiar, professional o amical, que es produeixen al llarg de l'any. I vins amb denominació d'origen, però més corrents, en algunes dels àpats normals setmanals.

Tot aquest procés ha contribuït a considerar el vi com un element més de la cultura occidental, i no cal dir de l'especificament mediterrània. Com veurem en les pàgi-

nes que segueixen, la vinya i el vi han estat dues peces clau de la història europea, a la qual ens referim principalment.

La vinya com a instrument de transformació del paisatge

Els agricultors —a diferència dels caçadors i recol·lectors— tenen uns habitatges propers als camps cultivats, amb la qual cosa deixen el nomadisme. Lògicament preparar una terra per cultivar-hi cereals exigeix un esforç que contribueix decisivament que el pagès s'arrela en un determinat indret, encara que en diverses parts del món —i no només la zona tropical sinó algunes zones europees riques amb boscos— han practicat agricultures itinerants basades en el cultiu d'una parcel·la durant un o dos anys per passar posteriorment a una altra.

Les plantes arbustives com la vi-

nya tenen una principal qualitat històrica. El treball i la inversió necessàries per posar en producció una vinya són molt grans. No només cal preparar el camp i adobar-lo, també s'han d'obtenir els ceps i, un cop plantats, s'ha d'esperar tres, quatre o cinc anys perquè comenci a produir. Aquestes circumstàncies fan que la concessió de vinyes sigui una de les formes d'ocupació i poblament del territori, perquè el pagès que es dedica a aquesta empresa quedarà fortament arrelat al territori, per la gran quantitat de treball i capitals esmerçats en la producció de raïm.

Les concessions de terra per plantar vinya foren una de les accions impulsades pel monestir de Poblet per tal de colonitzar i repoblar la Catalunya Nova. Com bé sabem, el Cister jugà un paper important a l'Europa medieval en la colonització de molts territoris. Per exemple, el 1146 atorgarà amb caràcter perpetu una vinya situada a Albessa a Bernat de Sedella i a la seua muller Ermessén: "...i tu Bernat la plantis i treballis el més bé que puguis i cada any ens donis, tu o els teus, a Déu i a Santa Maria de Poblet i als frares que hi serveixen la meitat de tots els fruits de la vinya que hem esmentat més amunt..." El mateix monestir donarà el 1168 un prat a Avinyanya, prop del Segre, per plantar-hi vinya. Tot i no ésser perpètua, aquesta donació té una llarga durada, ja que estarà vigent fins a la mort dels fills de l'arrendatari. La plantació s'ha de fer en un termini de cinc anys, i també rebrà Poblet la meitat de la collita. Som davant, per tant, de dos exemples de contracte conegut com a *complantatio*, en el qual el propietari posa la terra, el pagès fa la plantació i resta



CASTELL DEL REMEI. — Vendimias

Verema al Castell del Remei, propietat productora de raïms i vi des de la seua posada en explotació per part d'Ignasi Girona a la segona meitat del segle XX.

el producte a parts iguals. Aquestes dues donacions són de les primeres que es feren després de la conquesta de la Catalunya Nova.

S'entén fàcilment que els pagesos a prop de la vinya o bé en la pròpia finca sembrassin cereals per a la seua subsistència. A partir d'un element central -el vinyet- es configurava una explotació agrària, amb l'habitatge pagès, les diverses conques i mitjans de producció necessaris per al bon funcionament de l'explotació: celler, premses, bótes...

En altres moments històrics, els plantats de vinya contribuïren també a la configuració del paisatge. Si en els casos anteriors la vinya era un element de poblament del territori, en uns moments en què l'economia vitivinícola catalana no estava integrada en els intercanvis comercials exteriors, al llarg de l'edat moderna, i especialment a partir del segle XVII, la producció de vi i aiguardent és una de les especialitzacions de l'economia agrària catalana fins al punt que el paisatge agrari experimentarà canvis importants fins a la crisi de la fil·loxera, el darrer terç del segle XIX.

Tant si ens referim als informes dels viatgers del segle XVII al seu pas per Catalunya com si observem els bancals esglaonats de les vessants de les muntanyes baixes catalanes, comprendrem l'importància que la vinya havia tingut a Catalunya. En un informe de l'ajuntament de Lleida del 1792 s'evidencien els canvis experimentats durant el segle XVIII i s'hi explicita l'extensió de les vinyes:

... y sobre todo la agricultura se ha vivificado de tal modo, que ha mudado enteramente el aspecto de esta comarca. Ésta, entonces (des-

prés de la Guerra de Successió) no presentaba sino los tristes efectos de la desolación, y de la miseria; en unos vastísimos llanos desnudos de todas plantas frutíferas, dilatadísimos términos despoblados, e incultos; en que sólo se veían algunas horriboras ruinas de edificios y lugares compuestos de unas miserables casas de sola tierra, habitadas de unos vecinos constituidos en el estado más deplorable. Cuando al presente se ven en todas partes campos bien cultivados, grandes plantíos de viñas, olivos, casas cómodas, y magníficas iglesias levantadas desde los cimientos, lugares y alquerías cuyos habitantes viven con comodidad y lucimiento*.

En el cas dels bancals esglaonats hom detecta l'enorme esforç fet per la pagesia per tal de garantir que la deforestació efectuada per tal de plantar ceps no tingués efectes ecològics negatius en els sòls. La utilització de pedra per tal de garantir l'estabilitat de les feixes ha significat que, un cop abandonats els cultius, la muntanya no hagi patit una erosió irreversible.

Sovint el nom d'algunes partides de diversos pobles catalans de clima mediterrani recorden la importància del cultiu de la vinya -partida de les Rabasses, de les Vinyes, etc.-. I, de vegades, com seria el cas de Vernet, encara es conserven els trulls ubicats en un punt del terme exterior al poble. De tal manera la separació entre cellers i trulls, i habitatge pagès no és gaire habitual a la Catalunya occidental, on generalment els cellers s'ubicaven al soterrani de les cases pageses. Com a exemple, esmentem el cas de la ciutat de Lleida, que el 1848 disposava segons un registre municipal d'un centenar de cellers de diversa mida.

Segurament un dels moments en què la vinya tingué més presència a la Catalunya occidental fou des de la dècada del 1870 fins a l'arribada de la fil·loxera, cap al 1895. Era tal el preu de venda del vi que la vinya es plantà arreu fins i tot en una part significativa de les zones regades. La demanda de vi per part de França primer i més tard per les comarques septentrionals catalanes afectades també pel flagell ho expliquen.

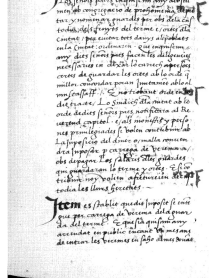
En la configuració dels paisatges agraris catalans la fil·loxera significà un moment clau. La superfície dedicada a la vinya va davallar radicalment un cop recuperats els centres productors mediterranis, a final del segle XIX. La província de Lleida aprofità la demanda durant més temps que les comarques vitivinícoles septentrionals. La fil·loxera no es generalitzà fins al 1895 a les zones planes occidentals i encara més tard a les comarques de muntanya pirinenca mediterrània, com ara la conca de Tremp.

La recuperació de la vinya amb ceps americans només es donà en aquells espais que tenien una especial capacitat de produir raïm de qualitat. La vinya a la Catalunya occidental, però, mantingué un cert pes fins a la dècada dels anys cinquanta del segle XX, moment en què l'agricultura començà a incorporar la producció de fruita dolça.

La viticultura com a instrument de control social

Quan la propietat agrària està concentrada o té un elevat grau de concentració és molt fàcil que els sectors benestants de la societat emprin la seua riquesa com a instrument per controlar els altres sectors socials o la població més benestant. Les zones de producció vitícola no escapen a aquesta realitat. Els mecanismes de control social són molts i diversos, però voldríem destacar-ne dos: la contractació agrària i la comercialització de la producció.

Una de les formes contractuals especialment dedicades a la vinya és la rabassa morta. Som davant d'un contracte que sovint era de llarga durada. Mentre no desapareguessin les dues terceres parts dels



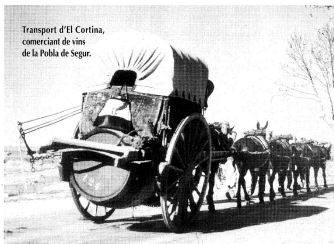
Llibre d'ordinacions de la ciutat de Lleida del 1559, en que es fa referència a un impost per pagar els guardes de les vinyes de l'horta de Lleida. (Arxiu de la Paeria de Lleida)

ceps, el contracte era vigent. La pagesia, amb una sèrie de tècniques agrònòmiques empíriques, allargava la durada del contracte, que podia significar d'aquesta manera uns cinquanta anys. En altres paraules, el pare podia deixar el trull al fill, el qual viuria el moment de finalització del contracte i de la concreció d'un de nou amb el propietari, amb el conflicte que això podia significar si aquest augmentava l'exigència de renda. La rabassa morta exigia per al propietari entre un terç i un quart de la producció, mentre que la despesa era a càrrec del rabassaire.

No cal dir el fort vincle que aquest contracte genera entre propietari i cultivador. Quan es renova el contracte, morts ja dos terços dels ceps plantats inicialment, som davant d'un moment crucial, ja que la

família pagesa ha posat molt esforç en una explotació que no és seua però que la considera molt seua. Per tant, el vinyet és quelcom més que un mitjà de producció per al pages, hi ha una relació afectiva igual que la que existeix entre qualsevol petit pagès propietari i el patrimoni heretat dels seus avantpassats. El propietari -o el seu representant- jurarà aquesta carta per tal de portar el rabassaire cap al seu camp d'intensos.

Uns dels moments històricament més conflictius amb relació a la viticultura fou quan la crisi fil·loxèrica destruï les vinyes catalanes i els rabassaires varen veure com els contractes finalitzaven, ja que es complia la clàusula que establia la fi del contracte quan morissin les dues terceres parts dels ceps. Aquest fou un dels moments de gran conflicte



Transport d'El Cortina, comerciant de vins de la Poble de Segor.



La propaganda a favor del consum del vi no està exempta d'humor.

al camp català, pel qual es va generar un fort moviment sindical que tingué en la Unió de Rabassaires el màxim exponent.

Una altra de les formes de control relacionades amb la contractació agrària és la que es desenvolupa a les zones vitivinícoles de la Catalunya Vella—per exemple, a la regió de Girona o bé al Bages—. Els propietaris tendeixen a donar sota contracte de rabassa morta, o mitjançant altres fórmules, parcel·les molt petites. Sabem que el *xviii* és un segle de gran creixement demogràfic a Europa i a Catalunya. Per tant, hi ha una gran disponibilitat de mà d'obra que cal retindre i evitar que emigrí. Contractant contractes de llarga durada a part d'aquesta població però en molt petites quantitats s'aconsegueix fixar la població al territori—al territori sota control

del propietari—i que aquesta pagesia necessiti treballar fora de la seua explotació per tal de poder viure—la qual cosa dóna al propietari una abundància de mà d'obra barata—. Lògicament, si ets un pagès discolor veuràs reduïdes les teues possibilitats de treball a les huses de la gent rica del poble i de la zona.

Finalment, ens hem referit a la comercialització com a forma de control social. Aquests petits viticultors—rabassaires o no—sovint no disposen del celler per fer vi, les seues cases són molt humils i amb poques estances. No en necessiten més perquè tenen poca producció de raïm o de cereals. Un cop feta la verema han de vendre de seguida el raïm a algun propietari amb celler—segurament a qui els ha fet el contracte—perquè en faci vi i el vengui. Lògicament el petit viticultor vendrà

barat—ja que la verema acaba de ser collida—, i serà el propietari benestant qui vengui el vi en el moment de preus més favorables. Aquesta venda del raïm és un altre moment crucial per al petit pagès. I novament tindrà un pes important la seua relació amb el propietari, qui podrà pagar preus que tot i ser baixos no ho siguin tant.

Fins i tot, quan a començament del segle *xx* proliferen els sindicats cooperatius, hi haurà moltes dificultats per comercialitzar independentment el vi al mercat, atesa l'existència de xarxes comercials molt ben establertes i la necessitat, moltes vegades urgent, de diners per part d'aquestes cooperatives.

El vi com a aliment i proveïdor d'energia

El gran contingut calòric del raïm i del vi han fet d'aquest producte un component essencial de la dieta en diverses zones de la Mediterrània, com seria el cas català. L'època de la sega dels cereals exigeix una gran despesa d'energia per part dels treballadors agraris, la qual cosa suposa una important ingesta d'aliment. Pensem que la sega es fa al juny i que convé treure ràpidament el cereal del camp en previsió d'alguna tempesta inesperada. Per això la jornada laboral és de sol a sol. Pràcticament cada hora s'aturava la sega i es menjava o bevia. Cada casa oferia els aliments que tenia a l'abast, que sempre incloïen *tragos* de vi i d'alguns derivats alcohòlics.

Però segurament quan els derivats del raïm constitueixen un veritable aliment—i no com en el cas de la sega, quan és suplement energètic davant una despesa diària molt gran—és quan s'empra el most per

fer alguns productes que es conserven durant llargues temporades i que serveixen com a benestar dels nens o com a postres en els dies de festa del llarg hivern. El most cuit, o també anomenat *vi dolç* o *vi cuit*, s'obtenia fent bullir en una caldera una part del most abans de fermentar al trull. Un cop bullit, el vi es posava en una bóta tot esperant les festes d'hivern per gaudir-ne. A tot arreu el most cuit era la base de derivats força nutritius. Dos exemples comarcals ens serveixen de mostra.

A la conca de Tremp, amb uns pocs litres de vi cuit, farina i molts de nous, conjuntament bullits, es feia el *mostillo*. Es deïava en plats i s'enduria deixant-lo uns pocs dies en una estança airejada. La mainada, en les èpoques en què les famílies no disposaven de gaires dolços, apreciava

molt aquest producte com a postres d'hivern, i el menjava sol o amb pa.

Així mateix, el *perat* s'obtenia amb un procediment semblant al *mostillo*, però amb alguns ingredients diferents: el vi cuit es barrejava amb farina, peres i alberginies, amb un llarg període de bullició. Era un tipus de confitura que es posava a sobre el pa i es guardava en geres.

A l'Urgell, es feia *mostillo* i també una confitura, seguint el procediment de fer el *perat*. Els ingredients que es combinaven amb el most i la farina eren el codony, les figues, el meló i la síndria.

La cultura del vi com a forma de sociabilitat

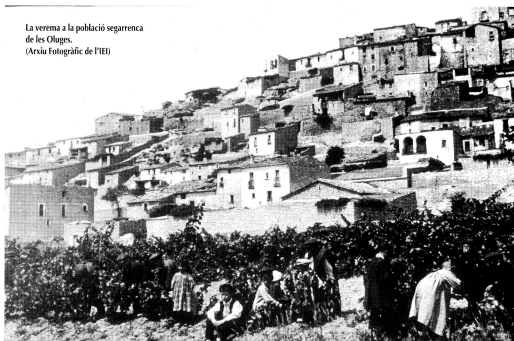
Tal vegada un dels aspectes més significatius de la cultura del vi és la possibilitat d'establir relacions so-

cials. I això era així des del nivell de la collita fins al nivell del gaudi del vi. Els pagesos, quan havien de servir vi per cortesia a un veí o persona que no els eren grats, servien el vi de pitjor qualitat, de segona premsada, o bé que ja era una mica picat. En canvi, quan la visita era grata, el tast del vi experimentava un canvi radical.

Generalment la verema era encomanada a les dones, perquè es considerava que tenien una especial capacitat de no trencar el raïm. Això sí, per un salari menor que si ho fessin els homes. En canvi, aixafar el raïm per fer el most era reservat als homes perquè «deien», si ho feien les dones, el vi que se'n derivava no tindria gust.

De fet, era freqüent la presència de veremadores de fora, sovint jo-

La verema a la població segarença de les Oluges.
(Arxiu fotogràfic de l'IEI)





Lleida encara exportava vi els anys quaranta del segle xx. Vista de la duana de Les. (Arxiu Fotogràfic de l'IEI)

ves, filles de pagesos que necessitaven ingressos complementaris per tirar endavant la família. En ocasions formen petits grups, colles, amb una responsable o cap de colla. Cada una d'aquestes unitats era contractada per una determinada casa amb producció suficient per necessitar mà d'obra de fora la família.

Per a les noies d'altres èpoques era fonamental poder participar en la verema, ja que això els permetia la coneixença amb nois de la població on treballaven i, d'aquesta manera, poder formar una nova parella i tal vegada una família. Si bé en determinades zones catalanes només es feia ball en acabar la verema, a les terres de Lleida, segons la memòria popular, els balls es feien diàriament a la nit. Costa de creure que hagi estat així, ja que després

d'una llarga jornada de treball les forces minven, però també és cert que el context de sociabilitat generat per aquesta activitat era una opció que no es podia evitar. En tot cas, cal tenir en compte que la verema en zones com la Catalunya occidental no s'allargava en el temps. Era una verema tardana, feta a l'octubre, i en l'Antic Règim els ajuntaments fixaven les dates en què s'havia de realitzar, que no solien ésser períodes massa llargs. A la plana de Lleida era habitual, quan la verema era a punt de finalitzar, fer les tipiques coques de recapte -amb sardina, tomàquet, pebrot, albergínia, all i julivert- que servien per a l'apat final. Aquest i els balls finals es feien, sovint, a les eres.

La religiositat popular o altres tipus de creença jugaven també un paper important pel que fa a la viti-

cultura. Per tal d'evitar mals que perjudicuessin els vinyets, es col·locaven, sovint, branques d'olivers o d'altres arbres beneïts a les vores dels camps. També a la Lluna s'atribuïa un paper clau per tal de determinar el moment per realitzar determinades tasques. A l'Urgell hom creia que calia fer la poda durant la lluna vella, per tal d'evitar malalties als sarments. Era també en aquest moment quan s'havia de tallar el raïm de penjar.

El costumari català és ple de cançons i balls relacionats amb la verema. Així mateix, la verema generava tot un conjunt de dites, de refranys. Poques cançons i poques dites populars han arribat fins a nosaltres. Moltes dites eren conegudes a molts pobles i, per tant, resulta molt difícil conèixer-ne l'origen.

De fet, existeix una cultura rela-

cionada amb la verema i el vi que forma part del conjunt de les zones productores.

Els raïms per Sant Miquel dolcegen com la mel, és una dita que cal situar, originàriament, a les terres de Lleida. Ens indica que la verema es farà a l'octubre i no al setembre,

com es recull al *Costumari* de Joan Amades, i és una cronologia que s'aplica a zones com el Penedès. A la Segarra hom deia *Madura el raïm a l'agost i el setembre dóna el most, refrany* que potser és una adaptació d'algun d'exterior a la zona, ja que aquí el most no es tenia fins a l'octubre. Si es veremava abans del moment adequat, un *sistremca: El vi d'agost no fa bon most*.

Algunes dites fan referència al poder calòric del vi o, en to humorístic, al desafiament de la llei de la

gravetat: *El porró al pit dóna calor; Si vol xerricar, xerrica; que del porró, ben alçada, com més llarga és la rajada, més el cor s'endolifica; El porró com més s'alça, més s'abaixa*.

La dita típicament lleidatana a la dona *borratxa no se li fa el vi agre* presenta una realitat que devia ser poc freqüent en les cases pageses. Justament la dona duia un ampli conjunt de tasques relatives al manteniment de la família i poc temps li quedava per a aquestes coses.

En realitat, hi ha un component discriminatori de la dona en aquest món de la viticultura, ja que cobra salaris més baixos tot i ser reconeguda la seua bona feina pel que fa a la collita del raïm, però no pot safar-lo perquè el most sortiria sense sabor. De fet, aquests elements discriminatoris estan en sintonia amb el paper

que jugava la dona en aquestes societats. Joan Amades ens dóna la versió original de l'anterior refrany lleidatà. A la bona *borratxa no se li fa el vi agre* fa referència a l'ampolla «dita borratxa» que servia per dur el vi als camps i que quan era de bona qualitat mantenia la qualitat del vi.

Han passat anys des que el 1914, a Sant Sadurn d'Anoia, es fes la primera festa de la verema a Espanya. En els nostres dies la tendència a recuperar o crear noves festes populars s'ha traduït en l'establiment d'algunes festes relacionades amb la verema o el vi en zones de llarga tradició vitivinícola o de tradició més recent. Això sí, amb una estètica que recorda els sistemes tradicionals de vida i producció, mitificant-los i oblidant que, sovint, les persones en aquelles societats tenien unes condicions d'existència força limitades. Les ordinations que es conserven en els arxius locals intentaven protegir els interessos dels propietaris i de la fiscalitat municipal davant picaresques o robatoris, en ocasions fets per veïns amb pocs recursos.

Bibliografia mínima

AA DD Vides, bodegas y mercados. El cambio técnico en la vitivinicultura española, 1850-1936. Saragossa: Prensas Universitarias, 2001.

FERRER, L. La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi. Manresa: Centre d'Estudis del Bages, 1998.

GARDENES, D.; VICEDO, E. La vinya i el vi a les terres de Lleida. *Història i Cultura*. Lleida: Pagès Editors, 1993.

GRUAT, E. (coord.) Vinyes i vins: Mil anys d'història. Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona, 1993.

IBAR, L. El llibre dels vins de Catalunya. Barcelona: Edicions Cap Roig, 1988.



Les parres eren un element comú del paisatge català, els fruits de les quals també servien d'aliment. Casa a Vernet, comarca de la Noguera. (Arxiu Fotogràfic de l'IEI)