

LA VINYA I EL VI A SANT PERE DE RIUDEBITLLES (SEGONA PART)

A principis dels anys 90 del segle XIX, les vinyes del Penedès van quedar arrasades per la fil·loxera. Això va portar la pagesia a una profunda crisi. La sortida va comportar canvis importants en dos sentits: un de tècnic, modificant la forma de treball del camp, i un altre econòmic que va afectar a la propietat de la terra i als contractes del conreu.

En el primer cas, aviat es va trobar la solució: plantar ceps bords procedents d'Amèrica, que eren immunes a la plaga, i després empeltar-los amb varietats que fessin raïms bons per fer vi. Perquè anés bé la nova plantació s'havia "d'arrabassar" la vinya, que consistia en estovar la terra uns 2 pams i treure'n totes les arrels que hi havien quedat: aquest treball es podia fer a mà, amb solcs oberts amb els *estriacus* (arpiots reforçats i pesants) o amb el *magall* (espècie de *piotxa*, que degut a la seva forma també rebia el nom de *bacallà*). També es podia fer amb animals: tres o quatre mules llaurant amb una pala giratòria per fer solc amunt i avall. Per últim es va iniciar el treball a màquina, amb un aparell a vapor anomenat *locomòbil* o *bògit*, que estirava un cable enganxat a una arada que es deia *brufant* i que llaurava en una sola direcció, havent de ser retornada després de cada solc al començament amb una mula per continuar.

Un cop preparada la terra es deixava reposar uns tres o quatre anys, sembrant cereals o trepadella per tal que s'agermanés i s'aïregés i els ceps nous poguessin arrelar bé.

Pel què fa a l'efecte en l'economia, l'alt cost que aquests treballs representaven va fer que molts propietaris haguessin de vendre les vinyes o bé les donessin a "parts", normalment a ¼ part per l'amo i les tres restants pel pagès que la treballava. Així, les vinyes van quedar molt repartides, tal com les coneixem ara.

La nova plantació es va fer amb varietats silvestres procedents d'Amèrica, principalment *Rupestris de Lot* i *Riparia*. Les que es feien servir a la nostra vila eren d'una empresa francesa que tenia les plantacions i vivers a *Les Esplanes*. Els mateixos pagesos es podien fer el planter amb els rebrots que sortien de les arrels del cep (les *estagues*), però quan en necessitaven molts els compraven al Miquel Munné o a en Josep Salas, que es dedicaven a fer-ne. Quan el cep tenia un any, s'empeltava de les varietats conegudes: *Xarel·lo*, *Macabeu* i *Montòneg* (*Parellada*) per vi blanc, i *Sumoll* i *Monastell* pel vi negre.

El vi s'elaborava a casa del pagès, amb la màquina de trinxar raïms, el cup i la *cubella* pel vi del primer raig (*primeres*) per a la venda,



Trinxant raïms, als anys 60

i la premsa per al *premsat* i *repremsat* (segones i terceres) per al consum de la casa.

Premsant: finals del segle XIX



A les bótes es feia la fermentació, a començaments de l'hivern es trasbalsava (canvi de bóta), i un cop reposat ja estava llest per vendre als comerciants. A la nostra vila hi havia: L'Antonio Vallès, de *Cal Tonet Fèlix*, el Pere Jover de *Cal Music*,



Actual façana de Cal Music, al Carrer del Trull

el Miquel Vidal de *Ca l'Isidro* i el Pere Romeu de *Cal Carbona* amb celler i bodega a la Carretera, els descendents del qual continuen l'activitat i la perfeccionen amb una *vinateria*.

La Carretera als anys 20, davant de Cal Carbona on es poden observar els bocois que es feien servir pel transport del vi.



També hi havia comissionistes que compraven vi per als empresaris de St. Sadurní o Vilafranca, que en deien *corredors*, com ara el *Peret Music de Cal Maletreu* i el Joan Oliver de *Cal Teron*.

El transports cap a les bodegues de Barcelona i als magatzems de St. Sadurní i Vilafranca es feia primerament amb carros plens de *bots* (sacs fets de pell de cabra tombada, d'uns 60 litres de cabuda) o carros *de torn* per portar *bocois* (bótes petites i reforçades fetes de castany i d'una cabuda de 600 l.).



Carro de torn al Carrer Major

Després ja es va fer amb tren des de St. Sadurní. Cap a 1930 es feien servir camions preparats per portar *bocois*. Més endavant els camions ja portaven una cuba metàl·lica.

A la dècada de 1940 es va començar a vendre la verema (ràim de la collita) als *xampanyistes* de St. Sadurní i a Can Sala de St. Quintí. Als anys 50 va disminuir el consum de vi com a beguda i va augmentar la demanda de vi per fer cava, però tal com s'elaborava per les cases oferia molts problemes per destinar-lo a tal finalitat. Calien grans cellers amb maquinària moderna per fer el vi de manera ràpida i controlar la fermentació amb grans cubes hermètiques. Així va néixer, l'any 1963, la COVIDES (Cooperativa Vinícola del Penedès) i molts pagesos de la nostra vila van fer-se socis des del començament.

A St. Pere, amb un terme petit i molt de regadiu, no hi ha grans hisendes productores de vi. Per aquesta raó hi ha hagut poques caves. Solament el Sr. Saldaña va acondicionar el Mas Isard per fer el cava "Montjoy" l'any 1989, molt important actualment.



Caves Montjoy , al Mas Isard

I ja a dins del poble, a la Carretera, van funcionar les caves "Magust" entre 1990 i 2008.

Actualment, a 2010 es donen dos fets contradictoris en el món del vi: per una part els pagesos estan preocupats pel poc preu del vi, s'estan veient vinyes abandonades i el

desànim és cada dia més gran. Per altra part, cada vegada hi ha més cultura del vi, molta gent del poble treballa en cellers i caves, diferents estudiants han cursat enologia i veïns del poble tenen caves pel Penedès: als Casots caves “Olivé Batllori”, a Can Cartró caves “Carol-Vallès, i a Torrelavit “Cellers Pardas” i caves “Perbat”. Destaca l’endèleg Marcel Sabaté que ha obtingut amb els vins i caves “Castellroig” de Subirats reconeixement i premis internacionals.

Potser no és llunyà el dia que s’aconsegueixi denominació d’origen pel raïm del Penedès i s’equilibri més el preu del producte base, que creiem que és el més important

BIBLIOGRAFIA:

SADURNÍ I VALLÈS, Pere: *Vocabulari del vinyater Penedesenc*. Institut d’Estudis Penedesencs , 1996.

MAYANS I PLANELLS, Joan; MUNDET I GENÍS, Guillem: *La modernització al sector vinícola del Penedès*. a Miscel·lània Penedesenca 1997, pp 555-572

AGRAÏMENTS:

Joan Romeu Busquets
Miquel Munné Cases
Pere Joan Romeu Cardús

FOTOGRAFIES:

J.Romeu Buaquets
Boixeda-Sabaté
Arx. Cristofol Cardús

Joan B. Morgades Llobet
Agustí Castillo Orús
Grup de Recerques Històriques