

Els vins licorosos o de postres passat a la comarca de Sitges

En els terrenys en vessant orientats cap al migdia de la zona del Garraf, pertanyent al cretaci inferior, i dits pinyolencs per abundar-hi la grava petita, a la capa laborable, s'hi cultivaven en el segle passat vinyes per tal d'obtenir vins licorosos o de postres, que permetien mantenir un comerç florescent a Amèrica i altres llocs del món.

Fins a l'aparició de la fil·loxera, tota aquesta zona costera del Garraf estava plantada de vinya en petits bancals, situades a vegades en llocs inversemblants en mig de les muntanya rocosa, aprofitant al màxim la terra cultivable per mitjà de terrasses protegides per marges de pedra, la resta dels quals avui encara podem veure a la major part de muntanyes de la zona.

L'encariment de la mà d'obra i la impossibilitat de mecanització d'aquests terrenys els ha convertit en impracticables per a una explotació vitícola, ja que no són rendibles; i amb això hem perdut els terrenys que proporcionaven el raïm de més bona qualitat per a elaborar vins licorosos o de postres, tal com havien estat en altres temps les tan anomenades Malvasies de Sitges i en menor quantitat els vins de Garnatxa.

Ens sorprèn avui l'esforç que va costar realitzar una obra tan enorme, convertir en terrenys laborables moltes zones quasi inaccessibles. Això ens fa comprendre amb quin afany cultivaven les vinyes, si havien proporcionat un mitjà tan especial per sustentar-les i on el cultiu, moltes vegades, es devia practicar amb molta dificultat; els adobs eren quasi impossibles d'aportar i per tal motiu utilitzaven el **cremadfs**, que no era res més que la terra cremada en els anomenats **formiguers**, que juntament amb les cendres del combustible es feien com a únic adob.

No cal dir que les podes eren molt curtes, i tot el conjunt significava obtenir unes produccions reduïdes. Però a més a més, un factor de màxima influència és que la recol·lecció es feia molt tard, al novembre i fins i tot al desembre, època en la qual molts grans dels raïms estaven ja quasi pansits en collir-los. Així s'obtenien uns mostos molt rics en sucre, amb una concentració altament superior

a la que haurien tingut si els haguessin collit en dates normals, a la segona quinzena de setembre.

Avui tècnicament ens sembla impossible collir-los en aquestes dates i és veritat. Les varietats no són les mateixes i el sistema de cultiu tampoc. Aquestes podes generoses que utilitzem avui, amb adobs i cultiu intensiu, es tradueixen en produccions exorbitants, necessàries per a obtenir uns mostos que produeixin aquests vins àcids, frescos, suaus i fruitosos que exigeix el mercat i que a més han de ser productius al vinyater.

Tampoc tots els viticultors d'aleshores podien retardar la collita per arribar a assolir el grau de maduració adequat del raïm, amb la sanitat convenient, per obtenir aquells vins, i la prova la tenim en què alguns recorrien a subterfugis com l'assolellat dels raïms que tallaven amb molt de compte per a que no es xafessin i els col·locaven sobre canyissos, després d'extreure els grans dolents que contenien, tallant-los amb tisores perquè eren verds, xafats o podrits.

Aquests canyissos amb els raïms es posaven al sol durant el dia; de nit els cobrien amb una arpillera per tal d'evitar la humitat o bé els entraven en locals en cas de mal temps. Els raïms, de tant en tant, a fi que hi actués el sol en tots els grans, els tombaven. Amb aquesta operació s'aconseguia fer perdre una part d'aigua del raïm, i així el most que en resultava tenia molt més sucre que el que hauria tingut si no s'hagués assolellat el grà.

Altres viticultors menys meticulosos, després d'haver recollit els raïms obtenien el most trèpitjant i premsant i el dipositaven en tonells, a on s'el deixava fermentar molt poc, i seguidament se li afegia una dosi d'alcohol de bon gust capaç de fer-lo pujar fins a 15 graus per a obtenir la seva conservació. S'assemblarien a les típiques misteles actuals.

Era també freqüent, quan no s'obtenia el grau desitjat l'ús d'un tipus d'elaboració molt corrent en la zona, l'elaboració d'allò que anomenaven **vi bullit**, que consistia en posar en una caldera d'aram (coure) un most fresc que es



Besolí

La Parellada, 4
VILAFRANCA

TAL COM ES VESTEIX AVUI

elaborats a finals del segle ges i Sant Pere de Ribes

per Pere Mestre i Raventós

concentrava a foc directe, segons la graduació, fins que el deixaven a uns 20 o 25 graus de sucre. Després d'aquesta operació es passaven a tonells, on començava una fermentació lenta i no completa per la qual quedaven uns vins d'uns 14 a 18 graus d'alcohol per 8 o 9 graus de dolçor, amb gust de cremat, molt apreciat pels gustos de llavors.

Aquests, junt amb els rancis, no mancaven a cap casa pairal del Penedès i crec que d'aquí en surt allò de la **bota del racó**, perquè solament es bevia en les solemnitats o com a reconstituent en cas de malaltia. Els grans vins, però, no eren elaborats utilitzant aquestes manipulacions que es devien considerar fraudulentos o bé de manca de mitjans per realitzar-les. El més corrent era retardar la collita, com hem dit abans, fins a primers de novembre. Altres, encara més exigents, l'efectuaven en diferents etapes, tallant amb unes tisores solament aquells grans que consideraven madurs, amb la qual cosa la collita es perllongava fins i tot al desembre. Aquesta collita molt tardana exigia cultivar classes molt resistents a la podridura i a més en produccions molt baixes; per això també s'elegien uns terrenys més aviat pobres, però frescos. A la finca dels meus avantpassats els terrenys eren rogencs, argilencs-calcaris amb certa abundància de palets o grava petita. Sí que puc garantir que no tots els terrenys de la finca es consideraven adequats per aquest tipus de cultiu. Les varietats més utilitzades eren la Malvasia de Sitges i la Garnatxa. El sistema d'elaboració era el següent: el trepitxat dels raïms, nets de grans defectuosos, es feia en portadores, plenes fins la meitat, al principi de l'operació per mitjà dels peus i al final amb les mans. Aquesta massa la passaven a la premsa, deixant que s'escorregués per sí sola entre les reixes de la fusta de la gàbia i solament al final s'efectuava una lleugera premsada.

El most obtingut i separat de la pellofa es posava a fermentar en recipients de fusta de castanyer anomenats botes, la capacitat de les quals oscil·lava entre 8 i 10 cargues, i acabada la fermentació es trasbalsava. Hi havia molt d'interès en fer aquesta operació en lluna vella a fi d'evitar l'enterboliment del vi, deien. Em penso que no hi havia cap particularitat en això o, en tot cas, el fet de

que en aquesta fase de la lluna acostuma a fer bon temps. Sí que seria aconsellable que ho fessin en un dia clar i de pressió baromètrica normal, per tal de poder separar millor les mares del vi clar. Aquests trasbals es repetien les vegades necessàries per deixar el vi ben transparent, a fi d'obtenir una bona criança. Les bodegues solien ésser semi-subterrànies, contruïdes amb parets molt gruixudes, de pedra amb una mescla de terra i calç, les quals eren un aïllament tèrmic suficient per poder mantenir-los a una temperatura constant durant tot l'any. Eren molt poc ventilades, però n'hi havia prou per a que l'aire fos pur i pràcticament sense llum i allunyades de zones de vibració i soroll.

L'elaboració es solia fer pel procediment de solera, és a dir, l'any primer els vins estaven en uns envasos, els segons passaven a d'altres, els quals ja eren de millor qualitat, fins arribar al darrer envàs a on el vi acabava d'adquirir les característiques pròpies de cada elaborador per desenvolupar l'aroma i el gust que l'identificava.

En alguns casos, durant el període d'elaboració i sempre abans d'embotellar-lo, es clarificava el vi amb una ciara d'ou ben batuda.

Hem d'advertir que a finals del segle passat la comercialització del vi a la zona costera era molt diferent de l'actual. El propi viticultor es dedicava a la venda directa; exportava els vins generalment a Amèrica a on normalment hi tenia els seus representants, la qual cosa permetia revoloritzar-li la mercaderia.

La Malvasia era un vi clar d'un color groc daurat, transparent, quan estava ben elaborat, tenia un sabor i una aroma excel·lents i en general eren bastant dolços.

Els vins de garnatxa normalment eren secs i rancis, però en alguns casos, com els de la Malvasia, se'ls hi afegia una part de most concentrat pel mètode del foc directe, agafant el vi aleshores el típic gust de cremat, gust que representava una qualitat de vi molt buscada en aquella època.

— 210 —

Joseph Raventós y Giralt

Sant Pere de Ribes

Colliter y elaborador de vins negres de primera qualitat destinats a la exportació. — Especialitat ab vi de garnacha. — Propietat «Can Pere de la Plana.»

Premiat ab menció honorífica á la Exposició Regional de Vilanova y Geltrú 1882 y ab Medalla d' or á la Universal de Barcelona de 1888.