

El treball a la vinya

Després de l'activitat frenètica de la verema s'entrava en un període de calma. El color verd lluent dels pàmpols donava lloc a una paleta amb tots els colors del roig. Els ceps exhausts s'adormien per passar la hivernada.

El pagès però, no podia gaudir d'un merescut descans. Quan arribaven els primers freds era el moment d'adobar la vinya. El mètode consistia en cavar uns valls al llarg dels rengles i omplir-los amb matèria orgànica. Per poder passar entre cep i cep es tallaven els sarments travessats, en una operació que es deia espodassar. Llavors es cavava amb la fanga un vall o rasa d'uns 70 cm de fondo i 40 cm d'ample, una passada sí, una passada no. Cada deu passes es deixava un tros sense obrir, per tal de trencar l'aigua i evitar que es fessin xaragalls. S'anava al bosc i es feien feixos amb les branques esporgades dels pins, amb romanins, mates, botges i tota mena de matolls, feixos que es transportaven a la vinya amb el carro. S'omplien els valls amb els feixos, així com amb canyes de blat de moro, sarments i pampes, i es colgaven sota uns tres dits de terra. Quan plovia, les herbes feien molt bona saó i mantenien la humitat al peu del cep. La vinya experimentava una gran millora durant els anys següents. Encara millor era omplir els valls amb les escombraries de l'abocador de Manresa. A la dècada dels 50, molts pagesos de Fals i d'altres llocs baixaven amb els seus carros a Manresa per tragar aquest material tan valuós.



La vinya i el vi (mosaic)

Entre els mesos de desembre i març s'esporgaven els ceps. A cada planta es deixaven 3 o 4 caps principals amb dos únics borrons a l'extrem de cadascun. Si semblava que el cep tenia prou força es podia deixar també una pistola, un brot extra amb 4 o 5 borrons. En tot cas, la pistola s'eliminava a l'esporgada de l'any següent.

També era l'hora de substituir algun cep que s'hagués mort. La planta del raïm pot arribar a viure molts anys, però sempre n'hi havia algunes que eren arrencades accidentalment en llaurar. Hi havia també zones de la vinya on els ceps morien joves. Es creia que eren aquells que havien estat plantats en un lloc on abans havia estat ocupat per roures.

Per aconseguir un nou cep es tallava el vell per sota el nivell de terra i s'anava a buscar una borda que tingués

el gruix d'un dit. Sobre aquesta borda o americà s'hi empeltava la mena de raïm desitjat.

La tècnica de l'empelt consistia en fer un tall longitudinal al cap de la borda amb el falçó d'empeltar, lligant l'extrem amb un tros de ràfia mitjançant un nus de pardal, per evitar que s'esqueixés. Es tallava de biaix un tros de sarment que contingués dos borrons, i aquesta agulla es clavava amb força dins de la fenedura de la borda. Per tal que l'empelt reeixís, calia que es possessin en contacte íntim les escorces de l'agulla i de la borda. Llavors s'havia de colgar amb terra fresca, ben pitjada, sinó l'empelt s'esventava i moria. Es marcava el lloc del cep novell amb un sarment plantat verticalment al terra.

El primer any el cep novell ja podia fer algun bagot de raïm, però fins el tercer o quart any no arribava a la plena producció. El segon any calia descalçar l'empelt i tallar amb el falçonet unes arrels petites que naixien al voltant de la part empeltada, la cabellera.

Les menes preferides per fer vi eren el sumoll, el sumoll de gra llarg i el bertrol, però de vegades també s'empeltaven alguns ceps amb martorella blanca, macabeu, garnatxa o carrega-rucs. També es plantaven algun cep per menjar-ne la fruita. Els més corrents eren la plantanova, el picapoll i el moscatell, mentre que per penjar es reservava el lledoner i la martorella rossa, i per les panses de guardar, la valenciana.

A finals de març el cep comença a moure's. Abans deien "per sant Josep, el bon raïmet", o també, "per sant Josep la pampa al cep", però aquest darrers anys la brotada sembla endarrerir-se algunes setmanes. Al mateix temps que els borrons creixen, del peu del cep sorgeixen rebrots de la borda. Aquest s'havien d'eliminar amb el magallet de les bordes, ja que del contrari impedirien el desenvolupament de la planta.

Quan els brots feien tres o quatre dits i ja s'apreciaven els raïmets s'havia de fer la primera ensofrada, la més important de totes. El sofre en pols s'espargia amb l'ensofradora, un recipient de llauna amb foradets al cap i ple de còdols. El dringar de les pedretes era la música que s'escoltava per arreu. La segona ensofrada es feia quan el cep floria. El sofre era el millor remei contra la negrilla i la malúria vella, malalties que afectaven els raïms i les pampes, respectivament.

Ben aviat tocava esbrollar. El sarment que creixia del borró més alt, el cap pare, s'escapçava amb els dits, dues pampes per sobre del punt on s'insereixen els raïms. D'aquesta manera la força del cep es concentrava en la direcció del segon borró. A l'any sobre, aquest brot esdevindria el cap pare.

Després tocava ensulfatar els ceps, per tal que no agafessin les diverses malures que l'afecten, en especial el mildiu, una plaga que apareix amb més freqüència amb la boira o després d'un temporal d'aigua. Per preparar el sulfat es partia de sulfat de coure, una sal de color blau que es comprava en saquets a ca l'adroguer. Una certa quantitat de sulfat es posava dins del cistelló i es dissolia en l'aigua de la pica. En una galleda es preparava una pasta amb calç viva i aigua. Llavors es barrejava un grapat de calç amb un determinat volum de la solució de sulfat. Les proporcions es solien fer a ull, però els més curosos mesuraven els ingredients amb un pot de llauna.



Falçó de veremar i falçó d'empeltar

Per cada portadora (60 litres) tocava un quilo de sulfat i tres quarts de quilo de calç. També es podia controlar la correcta dosificació mitjançant un paper de tornassol, un indicador de l'acidesa de la mescla. Amb el sulfat preparat s'omplien les màquines d'ensulfatar, que solien tenir una capacitat de 15 litres.

La freqüència de les ensulfatades depenia del temps, però era habitual fer-ho cada dues o tres setmanes. Tot i amb això hi havia anys que la collita es perdia a causa de les malures. En un dietari del Grauet hi consta com a l'any 1915 va ploure molt durant els mesos de maig, juny i juliol, de manera que va caldre ensulfatar més de set vegades. La collita es va reduir a la meitat, però aquells que no van ensulfatar prou no van collir res.

El problema dels pobres parcers era que els tractaments eren cars i quan el preu del vi anava baix no guanyaven gairebé res. En el mateix dietari hi ha alguns preus dels productes; el 1916 una rova de sofre costava 6 pessetes, el 1921 una rova de calç 1'40 pessetes, i un saquet de 20 Kg de sulfat de coure, 19'60 pessetes. Aquell mateix any, un jornal d'empeltar ceps es pagava a 5 pessetes, mentre que el 1928 un jornal d'esporgar era d'un duro i un de cavar, 7 pessetes i mitja.

Durant el desenvolupament del cep, van apareixent brots o grioles a les aixelles dels sarments, els quals s'han d'anar eliminant, sobretot a partir del moment de la florida. D'aquesta operació se'n diu esgriolar.

A més de tenir cura de la planta el bon pagès havia de procurar tenir la terra en condicions òptimes. A la primavera es feia una llaurada amb el paló, per eliminar les males herbes. Com que a les vinyes velles hi solia haver entre els rengles una separació d'uns 2 metres, era necessari fer unes sis passades amb la mula. Es procurava arranar al peu dels ceps tant com era prudent, i llavors es cavava amb els arpiots l'espai entre els ceps. Posteriorment es passaven els tallants, una mena de rella que tenia dues ales laterals, d'una amplada d'uns 40 cm. Quan el cep ja era gran, no es podia passar més amb la mula i s'havia de fer la tasca d'herbejar les males herbes manualment, amb el xapo.

Finalment, si el mildiu i l'oïdium i la pedregada havien respectat la vinya, arribava el moment culminant, el resultat de tot un any de feina; la verema.

Per saber si el raïm ja era prou madur es feia la prova d'arrencar un gra de la rapa; si la cueta mostrava una tonalitat blavosa, es podia iniciar la verema al cap d'un parell de setmanes. Primer es collien els raïms de les vinyes del fons de les valls, a continuació, les dels altiplans, i al final, les de les costes més altes. A Fals se solia començar a primers d'octubre.

Calia gent per veremar; les cases s'ajudaven entre elles, per torns, i també es llogaven treballadors dels pobles veïns. Als veremadors se'ls feia el gasto i se'ls pagava un petit jornal. Dormien en catres a les cases, i si no hi havia prou lloc, en alguna pallissa. En llevar-se, el desdijuni consistia en pa i xocolata, raïm i mistela. La jornada de treball començava en fer-se clar, quan les pampes encara estaven amerades de rosada, i a vegades de gebre. Els veremadors es protegien amb un davantal fet amb un sac, que tanmateix no els protegia de la mullena. A la vora de la vinya s'encenia un gran foc amb sarments secs i branques. Es feia una pausa per l'esmorzar, que consistia en la vianda, els relleus del sopar, cigrons, cansalada, botifarra i una bona amanida. La bóta corria de mà en mà.

La verema solia durar a Fals un mes, i en general es dormia poc, perquè la verema era una festa i el jovent anava a jeure tard, després de llargues partides de brisca i altres jocs. A les colles més animades sempre hi havia un o altre que entonava alguna copla o corrandà.

Els raïms es tallaven amb el falçó i es posaven en coves de vímet. El carguer era l'encarregat de buidar els coves dins de les portadores. Apariar les portadores era una feina que requeria destresa; el carguer esgranava els raïms amb les mans i els estenia suament, sense pitjar massa, per evitar que s'esclafessin. Quan la portadora era plena fins dalt, s'hi afegia un darrer cove, que formava un caramull. Llavors es tapava amb el caperó d'espert i es lligava amb una cordeta d'espert. Una portadora amb el raïm ben apariat podia arribar a pesar 110 kg. Clar que les portadores destinades a les tines de l'amo solien ser més lleugeres. Per evitar aquesta negligència del carguer, alguns amos contractaven un pesador, el qual comprovava amb una romana el pes d'alguna de les portadores.

Mitjançant una corda lligada a les dues cornaleres o banyes, el carguer i el carreter carregaven les portadores al carro. En un carro normal se n'hi encabien cinc o sis, però els carros tibats per dues mules en traginaven fins a vuit. Els carros portaven el raïms a les tines; tres viatges pel parcer, un per l'amo.

Mentre anava i tornava el carro, els veremadors utilitzaven el segon joc de portadores. Si la tina era lluny o els ceps molt carregats, es podia donar el cas que la verema s'hagués d'interrompre per manca de portadores i coves. Se'n deia fer punxó i s'aprofitava l'aturada per fer el traquet i fer gatzara.