

L'elaboració del vi

La tècnica de preparació del vi no va variar gaire al llarg dels segles, ja que era un coneixement que s'anava transmetent de pares a fills. Per descriure aquest procés ens podríem haver basat en el testimoni oral de qualsevol dels pagesos del poble, ja que no hi havia casa, gran o petita, que no fes vi amb els raïms de les seves vinyes. En aquest cas, les persones a qui hem entrevistat han estat Valentí Vila, de ca l'Agustí, i Pepito Serra, de cal Cabot, a qui agraïm la seva bona disposició. Val a dir que ca l'Agustí és l'única casa del poble que actualment encara mena una petita vinya i elabora el seu propi vi segons els mètodes tradicionals.

Abans de començar la verema calia netejar la tina de pols i brosses. L'operació de ficar-se a la tina per netejar-la no estava exempta de risc, ja que hi havia la possibilitat que estigués parcialment plena de diòxid de carboni, un gas que es genera en la fermentació del most i que té tendència a acumular-se al fons dels recipients, perquè és més dens que l'aire. El 16 d'octubre de 1877 va passar una desgràcia a Torreblanca per aquest motiu. Un mosso que es deia Josep Soler i era d'Alinyà, va baixar a escurar una tina i va perdre els sentits. Ramon Oller, de 42 anys, solter, fill de la casa, va baixar a buscar-lo amb una escala, i els dos van morir asfixiats, per manca d'aire.

Un cop neta la tina, es tapava l'orifici de sortida amb un **garbó**, o feixet, de garric o argelaga, mantingut a lloc amb dues pedres. El garbó actuava de filtre, per tal que el vi ragés clar per la **boixa**. Quan el trepitjador havia acabat la seva feina, es cobria la tina amb el **brescat**, una plataforma formada per pots o taulons de fusta. Aleshores s'arreglaven argila i es preparava fang en una portadora, fang que servia per rejuntar les posts. A continuació, es cobria el brescat amb uns dos o tres dits de terra eixuta, excepte un forat que es deixava obert per permetre la sortida dels gasos de la fermentació, ja que si la tina es tanqués hermèticament, la pressió faria saltar els taulons.

El most bullia o fermentava durant unes tres setmanes, aleshores, es destapava la tina i es procedia a premsar la brisa. Per **esbrisar** la tina, un home, dret sobre la massa de brisa, la treia amb unes forques, i aquesta es transportava amb portadores fins al lloc on hi havia la premsa. Quan ja en quedava poca, es muntava una bastida amb dues escales i un tauló, i es recollien les darreres miques amb un cistell de vímet.

La brisa es posava ben pitjada dins de la **gàbia** de la premsa i, amb l'ajut dels **pilons**, s'estrenyia fort el cargol, fins que sortia la darrera gota de vi. Amb un **cassot** es passava el vi premsat a una portadora i es tornava a la tina.

Els pans de brisa es deixaven eixugar i llavors s'esgrunava amb les mans i se separava la **barrusca**, o pellofa, de la brisa, els peduncles del raïm. La barrusca, barrejada amb sal, es donava als porcs d'engreix, mentre que la brisa es baixava en carro a Manresa, per vendre-la a les fàbriques d'alcohol. Segons un rebut de 1916, la destil·leria de Valentí Cura va pagar 16 pessetes per 218 Kg de brisa.



Botes

Es tornava a precintat la tina amb fang, deixant un forat al brescat, tapat amb un tap de suro, que servia per cremar-hi llucuet, per evitar que el vi es tornés agre. Si no **agafava el llucuet**, s'havia de bufar el baf amb una manxa grossa. El procés es repetia cada dues setmanes. De vegades s'emmagatzemava el vi al celler de la casa en bótes de fusta, normalment de dues càrregues de capacitat. Hi havia bótes més petites, denominades **carretells**, d'una cabuda de 4 setzens. Les bótes solien ser de fusta de castanyer i es compraven a cal boter. Segons una anotació de 1878, una bóta de mitja càrrega va costar 22 pessetes, i una de petita de 16 porrons, 12 pessetes.

El moment de vendre el vi depenia de la seva cotització al mercat. De vegades es venia de seguida, però si el preu anava a la baixa s'esperaven uns mesos, sense arribar mai a l'estiu, ja que amb la calor el risc de **picar-se el vi** era alt.

Es treia una mostra del vi de la tina per la boixa, però si el vi es trobava en una bóta, es feia rajar el vi a través d'una **fibla**, una petita perforació, feta amb una trebinella. La fibla es tapava després amb un **burjó** o tronquet. La mostra es baixava als vinaters de Manresa, els quals mesuraven el grau, que solia oscil·lar entre els 10'5° i el 12'5°, i després d'un regateig, s'acordava el preu de venda.

El preu del vi, a l'igual que la resta de productes agrícoles, sofreix grans oscil·lacions d'un any a l'altre. Hem recollit algunes dades sobre el preu pagat pel vi produït al masos Grauet i Torreblanca de Fals. El 1876 es van vendre 41 càrregues de vi per 61 duros i 7 rals, que són unes 7 pessetes i mitja per càrrega. El 1916 la càrrega de vi negre es va pagar a 39 pessetes, el 1920 a 60 pessetes, i el 1928 a 32 pessetes i mitja. Val a dir que en aquesta època un treballador a pagès guanyava un jornal de 5 o 6 pessetes.

Els tractants de vi passaven a recollir el vi per les cases amb un carro tibet per dues mules, amb una capacitat de càrrega de 8 a 12 bots. Els **bots**, uns recipients de cuir impermeabilitzats amb pega, s'omplien amb un embut de llauna de grans dimensions amb la mesura o **setzè** de vi. En un bot hi cabia mitja càrrega, és a dir, 8 setzens. En

unitats modernes, serien uns 60 litres. Un cop plens, els bots es lligaven pel coll amb una cordeta i es ficaven dins de la seva funda de lona.

En relació al tipus de vi que se solia elaborar a Fals, la major part era vi negre, procedent de la varietat de raïm negre dita **sumoll**. També hi havia una mica de vinya blanca, plantada de macabeu, que donava vi clar. Algunes cases feien vi rosat, fent fermentar dins de les bótes el most que rajava tot just trepitjat, ja que si es deixava gaire hores en contacte amb la brisa, aquest ja quedava completament tenyit. El vi de les bótes es trascolava en ple hivern, preferiblement un dia ben serè i fred, ja que d'aquesta forma s'aconseguia un vi més clar i bo, més **estíllat**, com en deien. La bóta on es guardava el vi de l'any es desinfectava prèviament cremant-hi llucet, i es tancava curosament. Sobre el tap s'hi acaramullava cendra, per evitar que el vi es piqués. Si malgrat totes les precaucions, el vi s'avinagra, era necessari adobar la bóta. La millor manera de fer-ho era rentar-la amb vi calent diverses vegades. Es requereixen uns 5 litres de vi per una bóta d'una càrrega.



Bota amb cercols de fusta del Grauet

Si bé la major part de la verema es convertia en vi negre, sempre es reservava una petita part per fer alguns productes més elaborats. La mistela es feia barrejant most amb alcohol o sucre i deixant-ho fermentar. La proporció era de 8 mesures de most per mesura d'alcohol. Per preparar **vimblanc** s'omplia de most una caldera d'aram i es feia sobre una fogaina, fins que se n'havia evaporat exactament la meitat. El procés durava unes 4 o 5 hores. Al mas Boixeda empraven un mètode un xic diferent. Després de la primera evaporació, reomplien la caldera amb més most, i el continuaven bullint fins que quedava reduït a 4 travessos de dit per sobre del nivell inicial. El vi bullit, dit també vi de dir misses, es deixava reposar unes tres setmanes en una bóta de fusta. La boteta de mistela o vimblanc se solia encetar el dia de Tots Sants, i es bevia per acompanyar els panelllets i les castanyes.



Premsa de la Torre

També hi havia qui solia fer vi ranci, que es guardava per les grans ocasions a la boteta del racó. Hem recopilat dues fórmules tretes del diari de l'amo del mas Boixeda, que es poden datar a la dècada del 1860.

Recepta per a fer tornar una càrrega de vi ranci

Tres presas de xocolata de la bona, sis quartos de vainilla -solen tenirne als apotecaris- nou quartos canyella olanda, una nou moscada, 3 unsas sucre clarificat. Se fa bullir tot junt ab quatre porrons de vi most, fins a reduirse a la tercera part, y quan sia fret se hi tira mitx porro de rom y se posa a la bota antes que el ví, que penso deu ser verge o sens bullir.

Recepta per compondrer ví

Per una carga de ví se necesita lo seguent. Primerament deu posarse dos setsens de esperit de ví en la bota, y despres tirari catorse setsens de most o ví sense bullir, ben colat y que siga de raïms bons, una unsa de cañella de la millor, sensera lligada ab un faxet ab un fil, y una nou moscada picada, y una taronja agre vestida de clavells, y passat un mes que se trescolia el ví, rentar la bota y tornari el ví y dexarlo allí hasta que sen dispòsia.

Procedent del mas Torreblanca, tenim una nota de 1851 que descriu un procediment per preparar un vi que sembla ser que servia com a medicina per curar l'escaldat, una malaltia desconeguda per nosaltres. L'ortografia és força deficient.

La madasina de lo ví que es bo per lo escaldat son nousmoscadas, an de ser picadas, y tronxas agras y sendra de alsina, y es posa a bullí, y am cotra setsens de bí, ys tira a la bota ben calen.

Abans hem esmentat el perill que el vi es fes malbé, convertint-se en vinagre, i les precaucions que es prenen per evitar-ho. Però de vegades ja interessava produir vinagre per les amanides i altres usos culinaris. A cada casa hi havia una bóta amb les **mares del vinagre**, uns sediments que contienien els ferments que fan possible el procés bioquímic de convertir l'etanol del vi en l'àcid acètic del vinagre. A la bóta del vinagre hi anaven a parar les escorrialles del vi i, al cap d'un temps en sortia un vinagre que **espinyava**. Si no se li deixava prou dies, el

vinagre no sortia gaire bo, es deia que era **llord**.

La gran expansió de la vinya i la producció de vi que es va donar a Fals a finals del segle XVIII, va venir motivada, en part, pel desenvolupament de la indústria de fabricació d'aiguardent, un derivat del vi d'alt contingut alcohòlic, que es pot emmagatzemar durant molt temps i transportar per via marítima a l'altra punta del món. Els aiguardents del Bages i el Penedès es va exportar massivament a les colònies espanyoles d'Amèrica. El 1792 un comerciant de Manresa anomenat Francesc Coma Soler va comprar un tros de terra del Tatger, a la part de baix del Torrent de Cantacorbs, i va construir una **fassina** o fàbrica d'aiguardent. La fassina va estar activa fins el 1843, o poc abans.

Més ençà, l'elaboració d'aiguardents a petita escala es va portar a terme en algunes cases. La tradició oral recorda l'existència a cal Mariano d'una olla de bullir vi, o alambí. I encara més ençà, a la dècada del 1940 pujava durant els hiverns un home de Manresa, que comprava l'excedent



Raïm madur

de vi als pagesos i el destil·lava en un aparell rudimentari, en una rasa a la part de les Costetes. Era una activitat clandestina, ja que l'elaboració de begudes alcohòliques estava controlada per l'estat.

EDICIÓ: Grup de divulgació de la història de Fals, Associació Cultural i Recreativa de Fals
COL·LABORACIÓ: Ajuntament de Fonollosa, Cooperativa UMAC, Ardu Comarcal de Manresa

ASSOCIACIÓ CULTURAL I RECREATIVA DE FALS
Carrer de les escoles, s/n
08259 Fals (Fonollosa)
Telèfon: 938368003

El contingut d'aquesta edició és de divulgació de la història local del poble de Fals. En cap cas es vol ferir la sensibilitat de ningú i, serà d'agrair que qualsevol errada o inexactitud en els escrits, sigui comunicada als redactors de Falcha.