

En aquestes dates és quan els pagesos recullen el fruit d'un any sencer de feina, d'inversions en maquinària i remodelatge del vinyar. És un moment crític, en què els interessos dels cellers i dels pagesos són poc coincidents, si no totalment oposats. Els enòlegs dels cellers volen raïm al punt òptim de maduració i pretenen retardar tant com es pugui la data de verema, per tal d'obtenir el màxim grau i qualitat en el fruit dels ceps. El pagès, en canvi, vol veremar com més aviat millor, perquè sap que s'arrisca que una pluja, una calamarsada o una gelada malmetin la collita, i el celler aleshores difícilment se'n farà responsable.

També pel que fa al preu del raïm, els interessos són oposats. És lògic que el pagès vol estalviar en el cost de la matèria primera. De moment, malgrat que a Catalunya hi ha una taula sectorial en què es reuneixen representants del pagesos, de la patronal del vi i l'administració, els preus els continua fixant l'oferta i la demanda. Però la llei de mercat falla quan els compradors representatius són pocs. Al Penedès i a la *regió del cava*, que ocupa gran part de la Catalunya vitícola, els grans compradors són només dos, Freixenet per al cava i Torres per al raïm negre. Per això pot passar un fet paradoxal: que, malgrat que enguany la collita és de gran qualitat i més curta que no l'any passat, els preus del raïm han davallat, tant del blanc per al cava, com del raïm negre, que ha baixat d'un 20% de mitjana i, en alguns casos, com el que compra Freixenet (uns 5 milions de quilos) fins a un 30%. Segons Ramon Parera, viticultor de Torrelavit que ven raïm als grans elaboradors i alhora és responsable del celler Pardas, aquest abaratiment del raïm negre ha posat fi a un dels tòpics sobre la viticultura penedesenca i catalana en general, que deia que la solució del problema del preu del raïm era l'excés de blanc i que el negre era la sortida dels viticultors.

Aquí no s'acaben els problemes.

Un altre fet que enterboleix la verema són les inspeccions del Departament de Treball, inflexibles quant a la col·laboració dels familiars dels viticul-

La verema, més que una festa

La verema és una activitat de gran bellesa plàstica, especialment per a la població urbana, de ressonàncies gairebé poètiques. Però la realitat va molt més enllà i és un moment cabdal per a gran part dels pagesos dels Països Catalans, on la viticultura és una de les principals activitats agrícoles.

tors en les tasques de la recollida del raïm. Joan Santó, responsable del sector de la vinya d'Unió de Pagesos, ens explica que s'han obert expedients a viticultors que, tot i tenir una colla de veremadors petita, entre sis persones i deu, amb els treballadors forans legals —contractats al lloc d'origen (la majoria a Romania o Bulgària) a través del servei de temporers d'aquest sindicat agrícola—, han estat sancionats pel fet de tenir-hi un familiar treballant, malgrat que la verema tradicionalment sigui una tasca en què tota la família del viticultor s'aboca a treballar, pel caràcter urgent i estrictament temporal que té.

A peu de vinya. A desgrat de tots aquests entrebancs, la verema va endavant. El tret de sortida es dona ben en-



trat l'agost, quan les varietats blanques primerenques destinades al cava —que requereix raïm no tan madur— són a punt. I s'acaba, depenent de l'indret, a mitjan octubre, amb la verema del raïm negre més tardà. Al Priorat, per exemple, el raïm negre no es comença a collir fins a la segona quinzena de setembre. Al celler Vall Llach, de Porrera, hem estat testimonis del primer dia d'entrada de raïm el 17 de setembre. Mentre Salustià Àlvarez, gerent i responsable tècnic del celler, passeja pels vinyars tastant els grans de raïm per valorar-ne el grau de maduresa, arriben els primers remolcs carregats de raïm a la gran portalada de pedra i fusta del celler a la plaça de Porrera. El merlot de Can Giol és descarregat en cabassos i caixes de plàstic petites, per a evitar que el raïm s'aixafi. Mentrestant, la



Diverses activitats de la verema a Porrera, al Priorat. Mentre una dona verema a la vinya, el raïm és transportat i seleccionat al celler Vall Llach.



trenta. Però les vinyes velles, les que fan el raïm més cobejat, encara són pitjors. Són ceps en coster, en pendents que desafien l'equilibri humà. Ceps escampats irregularment en un terreny de pissarra trencada, la llicorella que ha fet famosos els vins de l'indret i que els dóna el gust mineral característic. Fa de mal caminar-hi, i encara més si hom va carregat amb vint quilos de raïm. Però és l'or negre de la viticultura dels Països Catalans. Enlloc més no paguen fins a cinc euros per quilo de raïm. Per tant, no és pas qüestió de malbaratar ni els 100 g. de raïm que pot fer un cep vell de carinyena o garnatxa prioratina a l'extrem d'un pendís. Són gotims escarransits, però si en tastes un gra notes que concentra tota la força d'aquesta terra dura.

Ara bé, la tasca dels viticultors prioratins no ha estat sempre tan reconeguda ni tan ben pagada. Quan, a principi dels anys 80, René Barbier va arribar al Priorat, hi havia molta vinya abandonada i la gent jove se n'anava a treballar fora. No va ser fins que van sortir al carrer els primers vins moderns del Priorat, el Clos Mogador de René i els Clos Martinet i Clos de l'Obac de Josep Lluís Pérez i en Carles Pastrana, que el món es va adonar que aquells ceps vells i recaragolats eren un patrimoni únic, que produïen un raïm excepcional que aquests alquimistes de la viticultura van saber convertir en els millors vins del món. Tot i això, encara van haver de passar uns quants anys fins que la tasca dels viticultors va ser

recompensada amb justícia. Precisament van ser el músic Lluís Llach i Salustià Álvarez, primer al celler Cims de Porrera i després a Vall Llach, que van començar a pagar bons preus pel raïm i van aconseguir de fer arrelar els joves viticultors al Priorat.

Avui dia, a Vall Llach hi treballen amb el raïm procedent de quatre vinyes pròpies i les de dinou pagesos, que reben a l'avançada el 40% del preu estimat del raïm que han de veremar, per tal d'assegurar-se bona qualitat i alhora fer més fàcil la vida dels viticultors.

Potser és per això que a la vinya de Josep Pons, ell i la seva dona veremen els darrers gotims del dia amb un somriure als llavis i reben amb alegria Salustià. Saben que la seva feina tindrà una recompensa justa.

Però no ens enganyem: el Priorat és un miratge, una excepció en el panorama vitivinícola del nostre país. Des de Catalunya Nord fins les últimes vinyes de la Vall del Carxe, a la DO Alacant i ja dins la Comunitat de Múrcia, des de les vinyes de Mallorca fins a les del Matarranya, els pagesos continuen veremant amb l'esquena doblegada i guaitant el cel de reüll, pregant que els núvols passin de llarg i esperant que un dia o altre la feina sigui recompensada com es mereixen. Per aconseguir-ho, caldrà que catalans, valencians i balears ens adonem que els nostres vins són reconeguts arreu del món com els d'un indret privilegiat per a la viticultura. Diuen que el vi fa sang, però no cal que els nostres pagesos la deixin en aquesta tasca.

Joan Nebot

resta de la família s'afanya, a les vinyes, per tenir més cabassos i caixes plenes quan torni el petit tractor amb remolc. Es comença a veremar d'hora, a dos quarts de vuit. Una aturada per a dinar a la una del migdia, i a les tres ja tornen a ser a la vinya fins que s'acaba la llum del dia. Potser el mal de ronyons tampoc no deixaria allargar gaire més la jornada. Els vinyars prioratins tradicionals, petites parcel·les -trossos, en diuen a l'indret-, són de verema complicada. Aquí no hi ha, com a les grans planes de Raïmat, als Costers del Segre, grans màquines que veremin tones de raïm. Aquí tot es fa a mà i amb gran esforç. Les vinyes més modernes ja són plantades en petites terrasses. Amb tot, sovint el tractor es queda lluny de la vinya i les caixes s'han de tragar a mà vint metres o