



Les vinyes de la Terra Alta que la batalla de l'Ebre va malmetre produeixen ara vins reconeguts internacionalment.

SÍLVIA BERBÍS

La gana, sí, però també, i sobretot, la set. La set que no sols asseca el paladar, arriba a eixugar la gola, l'estómac, calfa el cap i la sang, fabrica un xiulit constant imaginari als timpans. Bona part de testimonis de la batalla de l'Ebre rememoren la set que els va deixar el record de les llengües esquerdades per la mateixa sequera que enduria els terrossos dels bancals. Aquell estiu feixuc del 38, l'aigua escassa tenia en el vi potent de la Terra Alta un substitut preuat. Als trulls podia ser que en quedés encara de la collita anterior, però no massa, segur. El vi hi posava temperament, a la temor de la guerra. Les vinyes dibuixaven un paisatge que es va anar també assecant, amb les fulles mortes, els sarments descarnats i, de vegades, algun soldat caigut a les soques. En els 115 dies que va durar la batalla, del juliol al novembre, els pagesos haurien hagut de fer les tasques habituals. No les van completar. A l'octubre, molts carrols es van podrir als ceps. La cam-

Les vinyes renascudes

L'any 1938, en plena batalla de l'Ebre, a la Terra Alta hi havia més vi que aigua, com a conseqüència d'una sequera extrema. Aquelles vinyes van trigar anys a refer-se, però ara produeixen vins reconeguts arreu del món.

panya del 38 va donar la pitjor collita. D'aquí a cinc anys en farà 80.

En 80 anys ni el vi ni la vinya són els mateixos. S'han hagut de reinventar, com ho va fer la comarca sencera després del desastre que la va deixar farcida de metralla, arrasada. Però encara avui es poden visitar els espais de la batalla, als camps encara en perviuen alguns ceps vells i amb caràcter, encara els trulls emanen fortes aromes de vi, d'un altre vi, aquest que amb timidesa irromp intens en el mercat internacional i s'hi guanya un lloc. Dins les ampelles d'etiquetes ara refinades, alguna olor deu assemblar-se encara a aquella que embriagava els soldats.

“Normalment ens donaven unes llauanes que contenien dos arengades cada una. Això ho havíem de repartir entre vuit. Els dies de sort aconseguies uns bots de carn freda trinxada, i alguna nit, fesols negres. Vam passar molta gana i molta set, perquè aquells menjars ens donaven molta set. Era un turment”, explica el soldat Francesc Morera en el llibre de Kim Amor *La última batalla*.

De set, n'hi havia per a tots els bàndols. “L'aigua escassejava i els legio-

naris la buscaven a les cases abandonades pels seus habitants, que fugien dels combats i els bombardejos. En canvi, hi havia vi en abundància. El bevien en aquell infern de pólvora, pols i calor. Lluitaven com dimonis, suats, excitats, valents, mig borratxos. Es movien d'un punt a l'altre del front per simular més efectius, i traslladaven les pesades metralladores a llocs inesperats, des d'on disparaven i sorprenien els republicans", explica Gabriel Cardona en el capítol referit a la defensa de Villalba dels Arcs en el seu llibre *Aunque me tires el puente*.

"Estàvem a punt de dinar i ens van dir que tots fora; vam agafar dues gallines, un matalàs, mantes i les escriptures, i cap a Batea", explica un vinater de Vilalba dels Arcs. Té 77 anys i ni recorda de les generacions que fa que la seua família elabora vi, ara embotellat en un modern i acollidor celler. A ell l'estranya això que diu la memòria difusa i la literatura, que els trulls anessin plens. Com a màxim, algunes bótes que quedaven de l'anyada, però la gent en aquells anys solia tenir el vi venut per primavera, si més no aquells que sabien moure's per guanyar-se la vida. "Nosaltres teníem dos cubetes i a la primavera, abans que arribés l'estiu i es fes malbé, venien compradors de l'Aragó, i d'Amposta, i l'ajuntament tenia dues persones arrendades que els acompanyaven per les cases a comprar el vi", exposa el vinater.

Vins brisats. La producció de vi a la Terra Alta ve de temps immemorials. A principi del segle passat, la fil·loxera hi va fer estralls. La vinya es va haver de replantar, amb peus americans, més resistents. Als anys trenta, en la guerra civil, les varietats existents eren la garnatxa negra, la carinyena i el *morenillo*, que donaven vins negres densos i intensos, i la garnatxa blanca, parellada, malvasia i altres de minoritàries per als blancs, que es distingien entre els verges i brisats. Aquests darrers s'obtenien mitjançant la fermentació del raïm blanc macerat i fermentat amb les pells i es distingien per la seva extraordinària riquesa d'aromes i cos. En aquell vi dels anys trenta, comenten els viticultors, el paràmetre principal de qualitat era el grau, per això la verema

era molt tardana, buscant la màxima maduració del fruit. L'any 38, però, va ser diferent. La gent no estava per cuidar la vinya aquell estiu, ni per collir a l'octubre, en plena batalla.

No se sap del cert fins a quin punt la maquinària bèl·lica que va arrasar la comarca va afectar els conreus. "La terra era cendra, metralla, pólvora, fosses plenes de cadàvers i túnels laberíntics subterranis protegits amb sacs terrers, troncs, pedres i filats de punxes. Ja gairebé no quedaven vinyes, oliveres ni avellaners dempeus", relata Kim Amor. O encara pitjor va ser l'abandonament forçat de l'exili. Però el cert és que la recuperació dels cultius va ser lenta: "Hem de parlar en genèric, perquè va dependre de les zones, de si havien estat front de guerra o n'havien quedat al marge, però podem dir que va haver de passar una fase de neteja de material bèl·lic, de regeneració dels camps malmesos... podem dir que fins el 41 aproximadament no hi va tornar a haver una collita normal", explica David Tormo, coordinador tècnic del Consorci Memorial dels Espais de la Batalla de l'Ebre (Comebe).

"Hi va haver zones que van quedar completament arrasades, com les vallades i costers entre Gandesa i Corbera i de cara a Camposines", explica Francesc Fuster, de Gandesa. Justament en una d'aquestes zones el seu

fill regenta un celler, la Coma d'en Bonet. "Allà al costat hi ha un bosquet on encara es veuen trinxeres i es pot entendre sobre el terreny com va anar l'arribada dels republicans fins a Gandesa; hi va haver molts dies de batalla d'artilleria i aviació", explica Fuster, ex-president de la DO Terra Alta. Ell recorda que el seu pare, el 1944, va voler obrir un celler, fet que evidencia la necessitat de tornar a fer vi. "Hem de tenir en compte que a Europa hi havia la guerra mundial des de feia uns anys, i segurament la necessitat d'exportar cap al sud de França i Alemanya va incentivar la recuperació", sosté Fuster.

Superar aquells temps va implicar endurar uns quants mals de ronyons i suors, però va arribar la mecanització i la revolució en els processos d'elaboració del vi. Les premses contínues i els bisenfins de ferro, van ser tot un avenç en la dècada dels seixanta i setanta. Els trulls de ciment, i la maquinària de ferro, van ser substituïts per dipòsits i enginyers d'acer inoxidable en la dècada dels vuitanta i noranta. També en els darrers temps hi ha hagut canvis importants en la fisonomia del paisatge. S'han fet bancals més plans als camps i l'aigua queda millor retinguda, de manera que hi guanya la producció i la qualitat. S'ha estès l'emparat, i els tractaments són menys agressius amb el medi, tot i que a la Terra Alta mai ho



EL TEMPS

La qualitat dels vins de la Terra Alta ja és reconeguda arreu. El reputat crític Robert Parker ha inclòs 37 vins de la Terra Alta en la seva llista del 2012.



Franco i el cap de l'exèrcit del nord de les tropes colpistes, Fidel Dávila, en el seu lloc de comandament, situat al coll del Moro (Gandesa), durant la batalla de l'Ebre, el novembre de 1938.

han estat massa. Jaume Martí, director de màrqueting de l'Agrícola Sant Josep de Bot, destaca, però, tres fets clau en l'evolució del sector fins avui: "D'entrada, la professionalització en l'elaboració a partir de la incorporació de la figura de l'enòleg, als anys noranta, que aporta una qualificació específica i una modernització de les tècniques", afirma. El reconeixement de la DO, a més, va posar la Terra Alta en el gran mapa vitivinícola català. I un tercer factor està succeint ara: "La reivindicació de les varietats més tradicionals després de la tímida irrupció d'unes altres, que mai van superar un 20% de la producció; però ara s'ha assumit que les varietats de sempre i el prestigi poden anar molt ben agafats de la mà", apunta.

D'entre els vins actuals segueixen destacant els vins blancs secs i en especial els elaborats majoritàriament amb garnatxa blanca, varietat de la qual la DO Terra Alta en preserva un 90% de la superfície catalana i una part important de l'extensió mundial. La passada campanya, els productors emparats en

la DO Terra Alta, amb gairebé 6.000 hectàrees plantades i uns 1.500 viticultors, van collir vora 28.5 milions de quilos de raïm, un 17% menys que l'any anterior per culpa d'un clima sec que no ha acompanyat massa. D'aquests, 15,5 milions de quilos produiran vi negre, sobretot de les varietats garnatxa negra, syrah, carinyena i ull de llebre, i 13 milions més, blanc, de les varietats garnatxa, macabeu i parellada. Els cellers de la comarca ja fa anys que van guanyant-se un lloc en els rànquings mundials de preferència dels amants del vi. El reputat crític vinícola Robert Parker, actualment una referència al món de la puntuació de vins, n'ha inclòs 37 de la Terra Alta a la llista del 2012. Recentment, el vi La Fou Els Amelers 2011, del celler La Fou de Batea, en la seua primera anyada al mercat, s'ha endut una de les nou medalles Gran Or de la primera edició del concurs Garnatxes del Món.

Enguany, per segon cop, els vins de la Terra Alta seran una de les propostes turístiques vinculades a la batalla de l'Ebre, a través del projecte "Sabors

amb història", que intenta mostrar als visitants els vincles entre el vi i la batalla que va colpir i deixar exhausta la terra forta i seca que ha renascut amb les seves vinyes.



SÍLVIA BERBÍS

Natural de Bot (Terra Alta), la periodista Silvia Berbís ha desenvolupat el gruix de la seua trajectòria laboral a les Terres de

l'Ebre. Un cop llicenciada, i després de tastar la professió, va dedicar-se a voltar el món durant un any. En tornar, el seu Born va ser Tortosa, on ha crescut professionalment. Actualment és corresponsal d'*El Periódico de Catalunya*, col·labora en diversos mitjans escrits i audiovisuals, estudia el Màster de Dret Ambiental a la URV, i és cofundadora i codirectora del diari digital www.aguaita.cat, un mitjà valent recentment nascut a l'Ebre.