



## ELS VINS DE LES TAVERNES DE REUS



**A**NYS enrra a causa d'haver venut tot el vi de la nostra cullita, tinguérem d'acudir a les tavernes per a proveir-nos del que necessitàvem per al consum familiar. Les naturals conveniències de l'economia casolana ens aconsellàren comprar del més barat, blanc, negre o rosat, ja que, si és bò, ens agrada i ens va bé sigui del color que sigui; emprò, aviat, les exigències del paladar ens induïren a augmentar el presupost per a adquirir-ne de més preu, sense que el resultat ens arribés a satisfer ni quan compràvem del més car que venien a les tavernes. Alguna vegada trobàrem vi barat relativament acceptable, en relació al seu preu, però l'alegria durava poc perque al tornar a la mateixa taverna per a proveir-ne de nou, resultaba que ja s'havien acabat les existències, i llavors ni comprant altra qualitat de més preu obteniem satisfacció, perque moltes voltes el més car resultava inferior a l'altre fins a l'extrem d'ésser dolent, quasi bé impotable. Resultat: una verdadera desorientació per a decidir quin vi i a quin preu ens convenia adquirir-lo, ja que a tots preus dominaven els dolents encara que per etzar en trobessim algun porró d'acceptable.

Des de llavors teniem una gran curiositat per a esbrinar quins podien ésser els factors que influien en la fixació del preu dels vins a les tavernes. I l'ocasió s'ens va

presentar, un parell d'anys després, quan, per altres circumstàncies, tinguérem de practicar un detingut estudi dels vins de les tavernes.

Va ésser en l'anyada vinícola del 1913 al 14 quan adquirírem, sens distinció de barris ni carrers, mostres de vins negres, blancs i rosats, de consum corrent, i des del més barat al més car. Reunírem així gaire bé un centenar de mostres quin anàlisi complet efectuàrem amb tota cura i detenció. No insertarem aquí aquests anàlisi complets perque ocuparien quasi tot un nombre d'aquesta notable REVISTA del benemèrit CENTRE DE LECTURA i no és necessari per a les conseqüències que de ells n'hem de deduir, dat l'objectiu del present article. De totes maneres, ens plau fer constar que dits anàlisi complets els tenim a disposició de tots els que desitgin estudiar-los més detingudament o des d'altres punts de vista dels que avui hem escullit.

Direm, doncs, en primer lloc, que dels vins venuts a la menuda a les tavernes, aquella anyada, els blancs aconseguiren un preu més elevat ja que, si bé tant per als blancs com per als negres va predominar el preu de 0'25 pessetes el porró, en poguèrem comprar de negre a quinze céntims mentre que el blanc més barat que trobàrem ne costava vint; i mentre el negre més car, trenta cinc, els blancs, quaranta i fins cinquanta céntims el litre.

Altra anomalia que vaig observar es la de que, si bé quan se ven el vi a l'engrós s'estableix un preu determinat per grau i

carga, quan el vi es ven a la menuda no es té per a rès en compte aital mètode de fixació de preu. Entre tots els vins analitzats, n'hi trobarem de blancs de 14 i 15 graus efectius i fins de 19,4 graus en conjunt (és a dir, en força i en potencia baix la forma de sucre o sigui grau de dolç) cotitzats a 25 céntims el litre, mentre que n'hi havia altres del mateix color i de menys de 14 graus que's venien a 30 céntims, havent-ne trobat de negres de menys de 13,7 venuts a 30 céntims i n'hi havia, també negres, de 13,7 a 15 i de 13,8 a 20; altres de 14,2 i 15,1, negres, a 30 i 35 céntims respectivament i en canvi els de més de 15, de 16 i de 17 graus es venien a 25 céntims el porró. No es va tenir tampoc en compte, per la fixació de preus, l'alcohol en potencia baix la forma de sucre residuari ja que, per exemple, més barats que el de cinquanta céntims per litre, que tenia un grau alcohòlic total (efectiu i en potencia) de 17,2, vàrem comprar-ne a quaranta céntims un de 18,4 i solament a trenta un de 19,6 i un altre de 20,6 graus d'alcohol total.

No tenint influència en el preu del porró de ví, a la menuda, la seva força alcohòlica, segons acabem de veure, sembla que haurien de tenir-la altres de les circumstàncies que contribueixen a donar una valor més o menys gran a un ví determinat, com són, molt especialment, les constitutives del seu estat de sanitat i conservació. Però no va ésser tampoc així ja que va resultar que tots, menys un del centenar de mostres examinades, contenien encara restes importants de sucre per a fermentar no éssent estrany que, en aquestes condicions, i amb les contingències dels vins sotmesos a una venda a la menuda, allotjats de vegades dies i dies en botes incompletament plenes, les acideses volàtils presentessin, en general, valors superiors a la normalitat, indicatiu segur de conservació defectuosa i de malaltia més o menys avançada. Resultà que tan sols un ví blanc i un altre de negre, ambdós a 25 céntims, és a dir, dels barats, presentàren una acidesa volàtil inferior

a la màxima de 0,7 grams per litre que's considera com a normal, i, excepció feta d'aquests vins i altres dos de blancs i un de negre de 25, d'altre blanc de 30 i del blanc de 50 céntims, que tenien una acidesa volàtil igual exactament a 0,70 grams per litre, tots els demés vins, fins gaire bé cent, presentàren dita acidesa per sobre de la normal, i, algun d'ells, tan excessivament enlairada que sobrepassava el límit de dos grams per litre més enllà del qual, segons el criteri arreu adoptat sobre la sanitat dels vins, han d'ésser aquests considerats com a impropis per a el seu consum directe, i sens que aquestes acideses anormals, reveladores de defecte o malaltia, tinguessin cap influència, com hem indicat abans, en el més baix preu del ví ja que's donà el cas de una acidesa volàtil, enlairada fins el límit de dos grams per litre, en un ví blanc de 0,20, en dos de 0,25 i en un de 0,30 i el de que, exceptuant aquests quatre blancs i altres dos, blancs també, de 0,25, que tenien una acidesa volàtil de 1,6 l'un i de 1,8 grams l'altre, resultà que el blanc de a 0,40 pessetes el porró, és a dir, que el blanc més car excepció feta del de dos rals, donà la acidesa volàtil més elevada entre tots els demés vins blancs. I cosa parecuda va succeir en els negres, donant-se en aquests la circumstància de que, excepció feta de un de 0,20 ptes. el porró que tenia una acidesa volàtil de 2,8 grams (essent, en conseqüència, impropis per a el consum directe), el ví més car entre tots els demés negres va ésser també el que va resultar amb més gran quantitat de àcids volàtils, que arribaven fins a 2,6 grams per litre. De manera que'l ví negre que ens costà més car, entre tots els que compràrem, resultà completament impropis per a el consum.

Diguem també que entre els vins estudiats no en faltàren de manifestament aigua, no essent aquest aigualiment exclusiu dels més barats ja que algun, entre els de més preu, s'ens va revelar també a l'anàlisi, ampliat amb aigua. En canvi no en trobà-

rem cap evidentment encabessat. Trobarem també dos vins contenint una quantitat de sulfats més gran que la màxima de dos grams per litre permessos per la Llei de vins; un altre que arribava just a dit límit, i altres, fins a set o vuit, en que si bé la seva proporció de sulfats estava dintre dels límits legals, foren segurament enguixats amb alguna intensitat.

Resumint lo dit sobre els vins corrents que compràrem a les tavernes, sense distinció de carrers, barris, classes ni preus, i fins adquirint-ne de vegades de diferents preus i classes a la mateixa taverna, podem dir que alguns eren aiguats, altres sobreenguixats, altres malalts, molts malíssimament conservats i altres en millor estat de conservació però sens que, cap d'aquestes circumstancies, es reflexés en lo més mínim, en el seu preu més barat o més car; i com que aquest preu tampoc estava en relació amb la brillantesa, transparència, paladar i conjunt de propietats organolèptiques dels vins, podem deduir, com a conclusió pràctica de l'estudi a que ens referim, que, a l'anyada del 1913 al 14 el comprador de ví, a la menuda i a les tavernes, que resultà més beneficiat, sigué, en general, el que comprà el més barat. Succeix això tots els anys? Ens inclinem a creure que sí, entre altres raons, per lo que ens va succeir dos anys abans de fer l'estudi complert a que ens hem referit, i lo indicat per a l'anyada de 1913-14, en que rès extraordinari ocoregué sino que fou una anyada com tantes altres; no hi ha, per tant, cap motiu per a creure que no passa sempre el mateix, ja que el resultat de nostre estudi ens assenyala amb tota evidència una mena de manera molt caprixosa, o al menys resulta així per al comprador, de vendre a la menuda el ví a les tavernes. Nosaltres, per si acàs, si alguna altra vegada s'ens ha acabat el nostre ví i hem hagut d'anà a cercar-ne algun porró

a la taverna, l'hem comprat, sempre més, blanc, negre o rosat, tant s'ens en dona, però del més barat, i tenim la complerta convicció de que fent-ho així hem obtingut, al menys, la ventatja de l'economia ja que, pagant-lo més car, el trobariem de millor o pitjor qualitat exactament lo mateix que comprant-lo més barat, fent remarcar que això passa sens distinció de barris, ja que, en carrers cèntrics varem adquirir per a el nostre treball algun ví barat acceptable; mentre que no ens va pas faltar ví pitjor i més car adquirit en carrer apartat.

I ara, per acabar, hem de dir que els vins estudiats que estaven fora de la Llei a causa de trafiques, eren en petitíssima minoria ja que la major part ho estaven per malaltia excessivament avençada. Això ens diu que els taverners que cometen, deliberadament, un frau en el ví son aquí una excepció, i nosaltres els hem fet aquesta justícia, però també els hem de dir que l'estat de conservació en que el solen vendre no és pas el degut ni el que la Llei permet; i com vulga que una de les circumstancies que malmet més els vins, florint-los i picant-los, és el de que les botes estiguin dies i dies incompletament plenes, acabarem permetent-nos donar-los-hi un concell, a benefici dels parroquians, que trobaran millors vins i dels mateixos taverners que podran vendre'ls, a consciència, més cars i més legals, i és el de que no escatimin els sofrins i que, quan tinguin d'encetar una bota grossa, ne omplin completament amb el seu ví unes quantes de petites, ja que així, cada una de aquestes haurà d'estar incompletament plena molt menys temps que la bota grossa, i poden tenir la seguretat de que, fent-ho així, a n'els que vagin a comprar-los ví els n'hi vendran de més bona o més dolenta qualitat però, al menys, no els vendran com solen fer ara les avençades, i ben avençades molt sovint, d'un vinagre.

CLAUDI OLIVERAS MASSÓ

Enginyer, Cap de l'Escola de Viticultura i Enologia  
i de l'Estació Enològica de Reus.