

Alella: “Celler del bon vi”.

Conreu de la vinya, tècniques vinícoles i organització social

Joan Ribas Serra

Alella és una població situada a la comarca del Maresme, a la falda de la Serra de Marina, que és com es denomina aquesta part de la serralada Litoral situada a no més de 16 quilòmetres de la ciutat de Barcelona, on no fa més de seixanta anys la majoria de la gent del poble feia de pagès. Durant el segle xx ha hagut de patir les transformacions socioeconòmiques imposades per la lògica capitalista. Tot el poble es va veure abocat a generar estratègies per a adaptar-se, i així van néixer les primeres experiències industrials. La Cooperativa Alella Vinícola en va ser una que va permetre al pagès la possibilitat d'accedir a la modernització del camp. L'economia alellenca es basava en gran mesura en l'elaboració i comercialització de vi.

Quan al 1906 es va fundar la Cooperativa Alella Vinícola, la junta rectora que organitzava el celler cooperatiu comunicava als seus socis la necessitat de fer la verema de la manera que ho havien fet sempre, a l'espera que les instal·lacions del celler comunal estiguessin a punt per funcionar. El que significava era que els pagesos, fins que les noves tecnologies del moment no esti-

guessin a punt, haurien de veremar i elaborar el vi de forma tradicional, és a dir, fer la major part del procés manualment i amb tècniques transmises de generacions en generacions. El 1910, en ple rendiment del celler cooperatiu, aquesta forma tradicional ja havia desaparegut del tot, però encara es mantenia l'esperit dels pagesos, que encara costaria més de cinquanta anys en fer-lo desaparèixer. Ja el 2002, amb la venda del celler cooperatiu a una empresa privada, es va culminar un procés que tendia a racionalitzar el sector del camp d'acord amb la lògica del sistema capitalista.

Tot i que la Cooperativa representa el símbol de la prosperitat dels vins d'Alella, aquesta va néixer gràcies a una activitat vinícola que ja existia molt abans de la seva creació. Fins i tot durant el seu funcionament moltes famílies de pagesos van mantenir la seva producció i comercialització particular de vi. Aquesta recerca, doncs, s'ha centrat a copsar com era la vitivinicultura tradicional i l'organització social a Alella a principis del segle xx d'aquells vitivinicultors amb una producció pròpia de vi.

Per al cas d'Alella s'ha d'entendre que, per a les famílies camperoles de principis de segle xx, una parcel·la d'entre 0,25 i 0,50 hectàrees era el centre que donava sentit a l'economia de subsistència i a la seva reproducció en unitats familiars. Però l'economia pagesa havia de diversificar-se a través d'una combinació de pràctiques i de cultius. La vinya sota l'aparença d'un sistema de monocultiu ha compartit sovint el seu espai amb el cultiu del pèsol. Aquesta combinació aportava més beneficis econòmics. L'atenció dedicada a la vinya era la garantia d'una bona producció. Els sarments de la planta eren emprats com a adobs i les varietats de raïm que s'utilitzaven responien de diferent manera davant de les plagues i les malures i així es disminuïa el risc a perdre tota la collita. Lluny de complir totes les necessitats amb el medi transformat, l'ús de les pràctiques de la recol·lecció i la caça permetien a la unitat domèstica aprofitar el medi natural.

A través de la informació obtinguda de l'arxiu municipal i de les converses mantingudes amb les persones que encara recorden aquella realitat s'ha pogut reconstruir el model particular de la vitivinicultura a Alella. Tot i que els informants han tingut tots vinyes i han participat en el conreu de la vinya i en l'elaboració del vi, mostren la diversitat interna del propi model de vitivinicultura, expressat en les pràctiques i els usos que empraven, i en el rol que ocupaven en l'estructura social de la comunitat. Són un testimoni de les diverses estratègies



*Verema de les vinyes del Mas Pareras. El paisatge d'Alella a principis de segle XX era ben pelat i plantat de vinyes. Al fons s'observa com el bosc de pins i la zona urbana han anat guanyant espai en detriment de la vinya que s'ha anat abandonant.
Foto: Joan Ribas (25 de setembre de 2006).*

d'accés als modes de producció que duien a terme les famílies que es dedicaven a l'elaboració de vi, però també de les seves similituds.

Les entrevistes han ajudat a copsar el model de producció, distribució i consum de moltes cases d'Alella. S'ha preguntat sobre les formes de conreu, en tot el que fa referència a la sembra, poda, malalties i plagues, tractaments i collita; els processos d'elaboració, com són el premsat, l'emmagatzematge i la criança; la distribució, com ara els canals de distribució, les formes de distribuir i els tipus de clients; i finalment, qüestions relacionades amb el consum (quantitats, preferències, moments de consum). El relat dels informants en relació a les qüestions preguntades aporta una diversitat d'anècdotes, punts de

vista i records que afloren a través de la seva memòria i que enriqueixen la informació obtinguda. A més a més s'ha fet una tasca de recollida i identificació d'elements arquitectònics com ara barraques de vinya, cellers, premses i les eines i la maquinària utilitzades per al conreu de la vinya i per a l'elaboració del vi que permeten reconstruir el paisatge agrícola de principis de segle XX, amenaçat en l'actualitat per l'expansió del model urbanístic del litoral català.