

PRIMAVERA-ESTIU 2010

03

PREU EXEMPLAR 8 €



alberes

www.alberes.cat

DOSSIER EL VI

CONVERSA

Firmo Ferrer
LA MEMÒRIA VIVA
DE CADAQUÉS ESCRITA
EN VUIT LLIBRES
AMBIENTATS AL POBLE

RETRAT DE FAMÍLIA

**Can Ballardó
de Terrades**
VIURE DE LES CIRERES,
DELS ALBERCOCS, DE
L'OLI I DE LA VERDURA

PERFILS

Silvestre Costejà
FILL DEL POBLE DE
BASSEGODA, ARA VIU
RETIRAT A CAMPRODON

Salvador Feliu
NÉT D'EN VADORET, EL
RECONEGUT MESTRE
D'AIXA DE L'ESCALA

Maria Costa
TOTA LA VIDA A SANT
PERE PESCADOR, SEMPRE
MIRANT EL FLUVIÀ

Tomàs Nogueró
TORNER DE VILABERTRAN
I APASSIONAT PEL
TREBALL DE LA FUSTA

INDRET

Orriols

UNA MIRADA EN
EL PAISATGE

**A banda i banda
de la Muga**

A PEU

**De Garbet al puig
d'Esquers**
**Per Sant Baldiri
i cala Tavellera**

46 planes que deixen parlar homes
i dones de les dues bandes de
l'Albera que ajuden a preservar
el paisatge de la vinya i el vi
amb una feina que va des del
conreu de diverses varietats
de raïm fins a la
seva elaboració
en cellers i
cooperatives



Sóc FAN de la creativitat

FERRAN ADRIÀ. Mercat de la Boqueria. Barcelona



SÓC FAN
DE CATALUNYA

ENTRA A
fansdecatalunya.cat
I ACONSEGUÏX
LA SAMARRETA "FAN"

suca
350



Generalitat
de Catalunya

som-hi

EDITA >

Editorial Gavarres, SL
Germà Agustí, 1
17244 Cassà de la Selva

REDACCIÓ >

Telèfon 972 46 29 29
revista@alberes.cat
www.alberes.cat

SUBSCRIPCIONS I PUBLICITAT >

Telèfon 972 46 29 29
comercial@alberes.cat

DIRECTOR EDITORIAL >

Àngel Madrià
angel@alberes.cat

DIRECTOR >

David Pujol i Fabrelles
david@alberes.cat

COORDINACIÓ >

Mercè Illa > Actualitat

COL·LABORADORS >

Fernando Aísa
Anna Albó
Ignasi Aragay
Miquel Bataller
Montserrat Batllósera
Lurdes Boix
Jaume Canyet
Martina Camiade
Josep Casas
Xavier Cortadellas
Ernest Costa
Josep M. Dacosta
Núria Esponellà
Ignasi Esteve
Xavier Febrés
Joan Ferrerós
Yvonne Heinert
Joan Juanola
Josefa Juanola
Jean Pierre Lacombe
Roger Lleixà
Toni Llobet
Alfons Martínez Puig
Cristina Masanés
Francesc Montero
Rosa M. Moret
Anna M. Oliva
Albert Ollé
Josep Playà Maset
Joan Antoni Poch
Eduard Punset
Eduard Puig Vayreda
Jordi Puig
Santi Puig
Josep Puigbert
Jaume Reñé
Aniol Resclosa i Planes
Dúnia Riera
Mairena Rivas
Marisa Roig
Pere Roura
Josep M. Salvatella
Jordi Sargatal
Erika Serna
Helena Teixidor
Enric Tubert
Joaquim Tremoleda
Núria Trobajo
Anna M. Velaz
Cristina Vilà

EDICIÓ DE TEXTOS >

Pitu Basart
Núria Ferriol
Carme Xifra

DISSENY I MAQUETACIÓ >

AMDG (Jon Gieré)

IMPRESSIÓ >

Agpograf

DISTRIBUCIÓ >

GLV

DIPÒSIT LEGAL >

Gi-460-2009

ISSN >

2013-6846

ALTRES PUBLICACIONS DEL GRUP >

www.gavarres.com
www.cadipedraforca.cat
www.garrotxes.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >



FOTO DE PORTADA: COMPOSICIÓ
D'ALGUNS ELEMENTS
RELACIONATS AMB EL MÓN
DEL VI QUE PERTANYEN A LA
COL·LECCIÓ PARTICULAR DE
SALVADOR COMAS, DE PAU.
AUTOR: JOAN JUANOLA

alberes

4-5

PRIMERS RELLEUS A RECER DEL FLUVIÀ

NÚRIA ESPONELLÀ (TEXT) // JOAN ANTONI POCH (IL·LUSTRACIÓ)

7-13

ACTUALITAT

14-19

CONVERSA FIRMO FERRER

CRISTINA MASANÉS (TEXT) // JOAN JUANOLA (FOTOGRAFIA)

20-24

RETRAT DE FAMÍLIA CAN BALLARÓ DE TERRADES

IGNASI ARAGAY (TEXT) // YVONNE HEINERT (FOTOGRAFIA)

26-33

PERFILS

SILVESTRE COSTEJÀ / SALVADOR FELIU / MARIA COSTA / TOMÀS NOGUERO

DAVID PUJOL, DÚNIA RIERA, JOSEP M. SALVATELLA, FRANCESC MONTERO (TEXT)

DAVID PUJOL, ROGER LLEIXÀ, JOAN JUANOLA (FOTOGRAFIA)

35-81

DOSSIER EL VI

EDUARD PUIG VAYREDA I DAVID PUJOL (COORDINACIÓ)

83-99

PATRIMONI

ARQUEOLOGIA // ARQUITECTURA // HISTÒRIA // NISSAGUES // GASTRONOMIA // FAUNA // FLORA

100-103

INDRET ORRIOLS

ERNEST COSTA (TEXT) // JOAN JUANOLA (FOTOGRAFIA)

104-107

UNA MIRADA EN EL PAISATGE A BANDA I BANDA DE LA MUGA

CRISTINA MASANÉS (TEXT) // JORDI PUIG (FOTOGRAFIA)

108-111

A PEU

DE GARBET AL PUIG D'ESQUERS

JOSEP M. DACOSTA (TEXT I FOTOGRAFIA)

PER SANT BALDIRI I CALA TAVELLERA

JOSEP PUIGBERT (TEXT I FOTOGRAFIA)

112-113

MEMÒRIA FOTOGRÀFICA LES FESTES MAJORS

JOAN FERRERÓS (TEXT) // JOSEFA JUANOLA (RECERCA FOTOGRÀFICA)

CONVERSA AMB LA MEMÒRIA VIVA DE CADAQUÉS. *Noranta anys són quasi un segle. En Firmo no els té, però s'hi apropa. Va néixer a Cadaqués l'estiu de 1921. La guerra el va agafar amb 15 anys escassos. L'any 1939 va pujar en una barca que el va portar fins a terres franceses. Després, va venir el camp de treball, els alemanys, el retorn, la presó i el temps de l'estraperlo. Amb els anys, en Firmo ha estat regidor de l'Ajuntament democràtic de Cadaqués i fins avui ha escrit vuit llibres sobre el passat d'un poble blanc d'identitat innegociable. Hi ha vides en què memòria pròpia i col·lectiva van a l'una. La seva és d'aquestes.*

Cristina Masanés > TEXT // **Joan Juanola** > FOTOGRAFIA

Firmo Ferrer

Viu a prop de mar. La casa, blanca. La vida, lenta. El cap, actiu. Les mans, vives. A Cadaqués, si voleu saber coses d'abans però amb la ment d'avui, heu de parlar amb en Firmo Ferrer. Tothom ho sap. No ha d'estranyar, doncs, que a la seva casa des Poal hi trobeu sovint periodistes que pregunten. Tampoc ha d'estranyar que, tot preguntant sobre el passat, en surtin amb respostes sobre el present.

—Quan és que us poseu a escriure?

—«Quan estava a punt de jubilar-me. El primer llibre, l'any 1983, va néixer per casualitat. Érem a la llibreria de l'Heribert Gispert parlant del dia que els nacionals van entrar al poble. Uns deien: 'Nosaltres vam anar

a l'olivar'. Uns altres: 'Nosaltres érem a Portlligat'. Jo vaig dir que havia anat apuntant tot el que havia anat passant a la guerra. L'Heribert em va demanar si ho podia llegir i li vaig portar els escrits. Hi havia força cosa. Dies després, em va dir que, si ho allargava una mica, en podríem fer un llibre. I així va ser. Va anar a la impremta sense corregir ni res. Va ser el primer.»

—El primer de quants?

—«Fins avui, de vuit. Els he escrit a casa, els vespres d'hivern. Després, amb la meua màquina d'escriure, una Olivetti petita, els he anat picant. Ara ho faig amb l'ordinador. Quan vaig fer el primer, la gent em demanava per què no en feia un al-

tre. És clar, la gent a Cadaqués no n'escriu, de llibres. Ha estat una forma d'utilitzar el temps. Jo no sóc d'anar al bar ni de jugar a cartes. A casa, anàvem a l'olivar i quan era al vespre, havia de llegir o escriure.»

—Llibres que parlen de coses de Cadaqués amb una objectivitat que sorprèn. Com era la vida quan vàreu néixer?

—«El pòsit de pescadors, que s'havia fundat l'any que vaig néixer, tenia llogat un magatzem que servia d'escola. A baix hi havia les arts i al primer pis hi van posar taules. No tenia cap qualitat per fer d'escola, però no teníem res més. Tenia unes finestres petites i una bombeta petita, no ens hi vàiem massa. Al



RETRAT DE FAMÍLIA CAN BALLARDÓ DE TERRADES. *En plena temporada de les cireres, la família pagesa de can Ballardó ens acull a casa i ens guia pels seus camps, un jardí de fruiters. Això no és la Toscana, però a vegades s'hi assembla. Rere aquest fruit rodonet, vermell i gustós hi ha moltes històries, molta vida.*

Ignasi Aragay > TEXT // **Yvonne Heinert** > FOTOGRAFIA

La cirera del país

La pagesia no és la cirereta del pastís d'una societat postindustrial. La pagesia és el país. L'afirmació sona potser massa mineral, massa decidida i parcial, un punt romàntica, però en ella hi ha una veritat essencial, incòmoda i certa. La pagesia és, i permeteu-me el tòpic, la gent que té les arrels clavades a la terra. Potser s'entén més vist així: hi ha pagesos a ciutat que, per exemple, conreen la llengua. I naturalment hi ha pagesos al camp que conreen el camp. Una part del que som i del que hem estat només es pot explicar en contacte amb l'herba mollta de la rosada, amb les paraules que no sabem d'on vénen ni on van. Si no existissin pagesos de lletra i de terra hauríem d'empeltar-los, hauríem de fer-los al laboratori, de reinventar-los. Ara mateix és

això el que està passant, si és que no ha passat sempre. La pagesia no és un món estàtic, les arrels creixen, es mouen, tenen vida.

Tot això m'ha vingut al cap després de visitar can Ballardó, de Terrades, 270 habitants en un poble que és un oasi de vida pagesa a tocar de l'Empordà més turístic. L'alcalde i un bon grapat de famílies viuen de la terra, del bestiar i els fruiters, i en primer lloc, de les famoses cireres autòctones. Hi ha unes set famílies que s'hi dediquen. Uns quilòmetres més terra endins, Sant Llorenç de la Muga és un poble per al turisme, un turisme elegant i selecte, això sí, res a veure amb la massificació de la costa. Terrades i Sant Llorenç, dos mons a tocar, tan iguals per fora i

tan diferents per dins. A Sant Llorenç hi trobareu la mateixa pau, les mateixes façanes repicades, però a la primavera no ensumareu l'aroma dels cirerers, que és el que el mes passat ens va guiar, com un encanteri, a mi i a en David Pujol, que sempre m'acompanya, cap a la casa de la família Oliveres, els amos de can Ballardó, un nom, el de la casa, l'origen del qual es perd en la nit dels temps. Potser coneixeu la novel·la *El perfum*, de Patrick Süskind, o la pel·lícula homònima, en part filmada en terres gironines. Si és així, feu l'esforç d'imaginar-vos la reacció del protagonista en arribar a Terrades en plena eclosió dels cirerers. El xoc dels seus narius hauria estat fenomenal. I si parlem de sabors, el deli-



IGNASI ARAGAY [Barcelona, 1966. Periodista]
YVONNE HEINERT [Figueres, 1966. Fotògrafa]



ri ja no té nom. Senzillament hem tastat unes cireres rodones i vermelles, però quines unes! Acabades de collir de l'arbre, són com una festa major per al paladar. Hi canten els àngels. Quin vici: «Aquest sigui el meu purgatori», que deia un capellà tronxo.

Arribem més d'hora del previst i ens rep, tota sola, l'àvia de la casa, l'Àngela Prat, una mestressa nascuda quan la República tot just començava a intuir les orelles del llop feixista. L'Àngela, filla del Bruguer, un altre mas de Terrades, aquest juliol fa cinc dècades que es va casar, a 23 anys, amb l'Albert Oliveres Coromines, avui amb 76 anys molt ben portats. Tot i el seu primer cognom, ja fa anys que va perdre el rastre a les olives. La gelada del 1954, extraordinàriament

devastadora, va matar les oliveres: «Jo era a Madrid, fent la mili, i quan em van telefonar de casa per dir-me que havien mort els arbres no m'ho creia. 'Però si són mil·lenaris!'». Va ser llavors quan la gent de Terrades va començar a omplir els forats amb cirerers, que fins aleshores només hi feien de comparsa.

Dedicació al bestiar. L'Albert, però, s'ha dedicat sobretot al bestiar: pollastres, vedells i porcs. Ara només té una granja integrada de 800 porcs, que li porta poca feina. Fet i fet, una horeta al dia i una ullada al vespre. Com a la majoria, li forneixen els garrins i el menjar i ell només els engreixa. «Jo hi poso el local i la feina». I els purins, què? «Avui està tot molt controlat, i ja està bé que sigui

així, perquè alguns havien comès abusos». En Pep Minobis Bech, casat amb la filla petita del matrimoni, Mercè Oliveres Prat, mestra de cicles formatius en un institut de Roses, fa constar que Terrades «és zona no vulnerable», o sigui, no contaminada ni amb perill que ho sigui. Millor.

En realitat, aquí el que compta no són els porcs, sinó les cireres, motiu de la nostra visita. Per això el nostre interlocutor principal és en Pep Minobis, jardiner de formació passat a pagès. Fill d'una coneguda família de Figueres, la seva tieta és la periodista Montserrat Minobis. Als baixos de la casa familiar de la capital alternopordanesa hi tenien bestiar i hi venien llet. El seu actual sogre, l'Albert, n'havia estat client. La vida fa molts tómb i aquest món és petit. Ara

Els de can Ballardó de Terrades continuen vivint de la terra: oli, 'abricocs', cireres, verdures, bestiar....

PERFIL 9

Dúnia Riera > TEXT // Roger Lleixà > FOTOGRAFIA

En Salvador, mestre d'aixa

«Ja te'n pots anar a veure si l'avi Vadoret i l'oncle Pere te donen feina perquè no te vull pas veure per aquí casa sense fer res». La mare ho tenia clar: si en Salvador, que aleshores tenia catorze anys, volia plegar d'anar a estudi, s'havia de posar a treballar. I què millor que fer-ho a casa. Ell és la cinquena generació de mestres d'aixa de la família Sala, tot i que s'ho diu de segon cognom: «Jo sóc Sala de part de mare, el meu pare no tenia res a veure amb l'ofici. En canvi, el meu avi i el meu oncle, sí».

Diu que si no hagués estat mestre d'aixa, probablement s'hauria fet flequer, l'ofici del seu pare. «Vivíem a Cornellà del Terri. El meu pare estava fotut, li van haver de treure un ronyó perquè va agafar la tuberculosi; coses de la guerra. En faltar-li el ronyó, va plegar de l'ofici i vam venir cap aquí a l'Escala, jo tenia nou anys.»

Les circumstàncies de la vida van conduir en Salvador a continuar la nissaga de mestres d'aixa de la seva família materna. L'oncle Pere i l'avi Vadoret, germà i pare de la seva mare respectivament, el van introduir en l'ofici. De fet, però, el negoci ja tenia uns anys. Francisco Graners, procedent de Begur, va ser el primer mestre d'aixa de les Drassanes Sala. Va obtenir l'autorització per establir-se a l'Escala el 1859. Anys després, en Francisco, un home molt sever i amb les idees clares, va obligar el besavi d'en Salvador, de nom també Pere, a aprendre l'ofici si volia casar-se amb la seva filla. I així va ser com la família Sala va adquirir el negoci.

L'avi d'en Salvador, fill del besavi Pere i més conegut com a Vadoret, també va continuar la tradició familiar. La seva feina va deixar una empremta a la història i, més concretament a la literatura, de la mà de l'escriptor Josep Pla. Pla va passar moltes hores a les Drassanes Sala, quan

SALVADOR FELIU



En Salvador va néixer a Cornellà del Terri l'1 d'agost de 1944. És fill de Joaquim Feliu i de Maria Sala i té un altre germà, en Josep, dos anys més gran que ell. El seu pare era flequer, però la guerra li va passar factura —va estar tancat al camp de concentració d'Argelers— i, a causa d'una tuberculosi que li va fer perdre un ronyó, va haver de deixar l'ofici. D'aquesta feta, la família Feliu Sala va anar a viure a l'Escala, d'on era originària la mare. Allà en Salvador va anar a estudi fins als catorze anys, però de seguida va veure que la lletra no era el que el feia més feliç.

encara estaven ubicades al mig del poble de l'Escala. De fet, al seu llibre *Contraban*, l'escriptor descriu les drassanes d'aquesta manera: «...amb olor deliciosa de fusta, la serra funcionant amb una sonsònia monòtona i pausada, i els efluvis de quitrà al foc que us obren la gana». El 1944 l'avi Vadoret va construir-li un quillat, que Pla després va anomenar *Mestral*, d'onze metres i quillat mallorquí pontat, una embarcació excel·lent per navegar a vela i que protagonitzaria l'obra esmentada de l'escriptor.

Quan en Salvador es va incorporar al taller, de jove, no tot van ser flors i violes. Al principi, només escombrava, repartia llenya i estampia, és a dir, clavava taules del folre a les quadernes. De mica en mica, però, l'avi i l'oncle van atribuir-li tasques de confiança. «Quan ja érem oficials, sortíem del taller. A la flota de barques de la platja, cada dia hi havia una avaria o altra. Les quilles i les *espues* es gastaven molt sovint perquè eren de ferro i no d'acer inoxidable.»

El dia a dia era dur. Al taller, hi treballaven vuit persones —tres d'aprenents— durant moltes hores. La serra anava tot el dia. L'avi Vadoret i l'oncle Pere serraven i marcaven i els altres clavaven les fustes. «Quan s'acabava el dia, davant la serra hi havien quedat tot de restes de la fusta. Jo

em quedava a destriar els trossos que després servien per fer falques dels trossos que serien llenya per al foc. L'endemà al matí repartíem la llenya a can Fanfan, a cal Freu, a ca la Lola Mora... O bé la veníem o bé la intercanviàvem per peix. Antigament es miraven les llunes per saber quan havies de tallar la fusta. Anaven molt bé els oms, però ara ja no n'hi ha! Els arbres de la Devesa sí que es cuiden quan agafen una infecció, però i la resta?», protesta en Salvador. Ara s'utilitzen fustes de roure, alzina, pi pinyoner per al



folre –buc de la barca—... Cada fusta té la seva funció. «Les que han d'aguantar el calat han de ser fortes.»

En Salvador recorda quan anaven a fer llenya al bosc. «Marxàvem amb el carreter de Verges, en Geli, un home gran que coneixia masovers i propietaris de boscos de Pals, Flaçà, Cistella... Un cop marcades i tallades, portàvem les fustes a l'Armentera, on l'avi Armengol tenia una serra amb un carro i tallava les taules que volíem. Després, anàvem al rec del Molí de l'Escala—on ara hi ha el restaurant— i des del pont romànic tiràvem les fustes d'alzina i de roure a l'aigua i les deixàvem enterrar amb el fang un parell d'anys». Assegura que no es podrien pas perquè s'hi formava una capa de llot negre que feia que no es corquessin mai, i fins i tot hi creixien musclos de riu. De fet, explica que encara conserva algunes d'aquelles peces per a les quilles. «Ara bé, quan les treballes fan una pudor que sembla merda de gat, pel fang del riu Cinyana.»

El 1971 en Salvador va prendre tot sol les regnes del negoci, tot i que el seu oncle el continuava ajudant en tot el que podia. Encara guarda, orgullós, la llibreta on hi ha anotades totes les barques que tres generacions—el seu avi, el seu oncle i ell— van construir des del 1904 fins al 1984. En total, poc menys de quatre-centes en 80 anys. I més que n'hauria fet en Salvador si la tecnologia no hagués avançat tant i no haguessin aparegut les barques de fibra,

que requereixen menys hores de feina per fabricar-les.

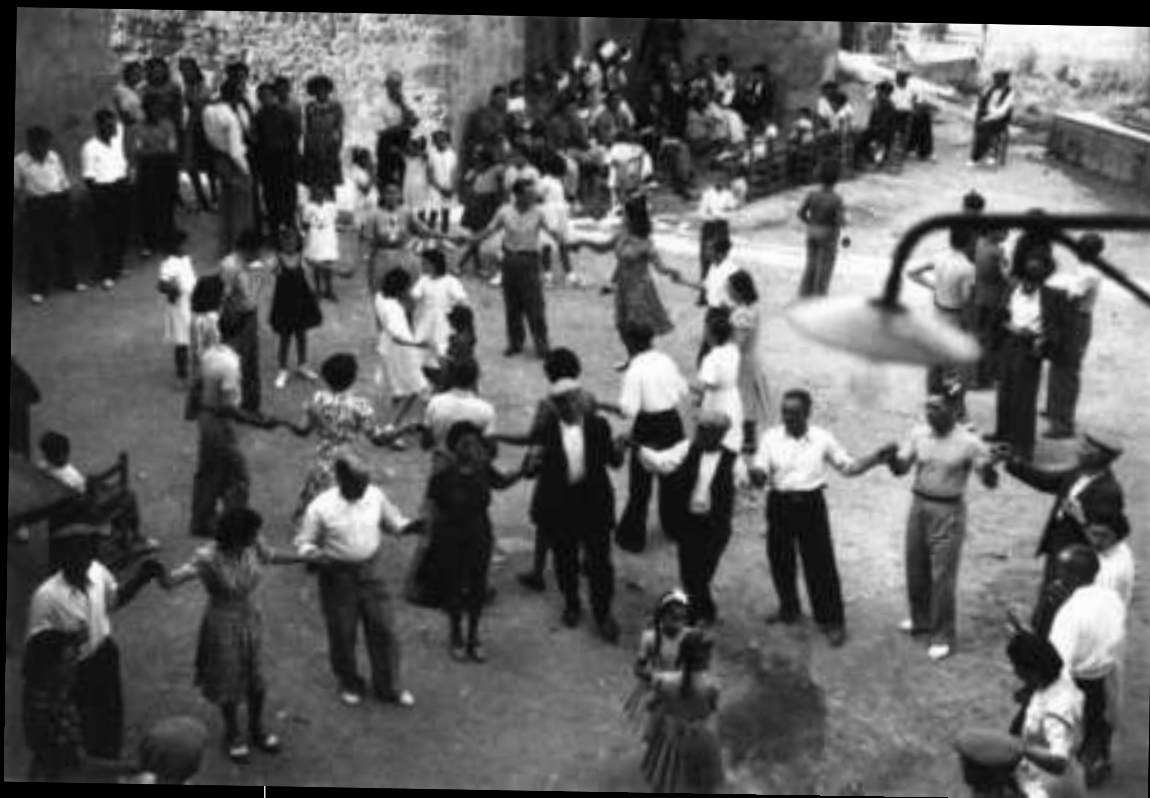
Aquesta situació va marcar un canvi de dinàmica en la seva feina. Si bé actualment ja no fabriquen barques, ell i un dels seus fills—de nom també Salvador, la sisena generació— es dediquen principalment a fer reparacions al seu taller. «Ara, com que no construïm res de nou, costa trobar fustes tortes als magatzems. Per això totes vénen de fora. El problema és que en una barca no hi ha res recte. Les quadernes—costelles— les has de buscar de motlle. El *forro* el *blinquem* amb escalfor, però les quadernes i els claus, no. Han de ser de motlle». Abans, en canvi, es buscaven branques que ja fossin corbes perquè s'adaptessin més bé a la forma de la barca.

Fent una mirada enrere, en Salvador destaca que el que ha canviat més de l'ofici és el sistema de treballar. Ara tot és molt més ràpid: serres, cintes, màquines d'obrar, trepants i llimadors han donat pas a una nova maquinària i a noves tècniques que faciliten la feina. «Tot i així, és una feina molt manual perquè no hi ha res en sèrie, res és igual en una barca». Amb tot, i malgrat que ara ja no es construeixen barques de fusta, aquest mestre d'aixa es mostra optimista i creu amb fermesa que «aquest ofici no morirà mai mentre segueixi havent-hi aigua al mar. Vivim dels pescadors, però també dels romàntics que opten per conservar les seves barques», diu 🍷

M3

Ballada de sardanes a la plaça de Vilajuïga per la festa major.

ANY: 1911
AUTOR: DESCONEGUT.
PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ DE L'AJUNTAMENT DE VILAJUÏGA (ACAE)



M4

Veïns del poble ballant sardanes a la plaça de Boadella per la festa d'estiu de Sant Martí.

ANY: 1940 APROXIMADAMENT
AUTOR: DESCONEGUT
PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ DE DAVID SERRA DE BOADELLA D'EMPORDÀ (ACAE)

DOSSIER

EL VI

EDUARD PUIG VAYREDA I DAVID PUJOL > COORDINACIÓ

Tradició i modernitat [PÀG. 36]

DAVID PUJOL [La Bisbal d'Empordà, 1965. Mestre i pedagog]

Vins de tramuntana [PÀG. 38]

EDUARD PUIG VAYREDA [Figueres, 1942. Enòleg]

Les llibretes del 'químic' [PÀG. 42]

JOSEP PLAYÀ MASET [Castellgalí, 1957. Periodista]

De Vilartolí al barri del Vic [PÀG. 45]

XAVIER CORTADELLAS [La Bisbal d'Empordà, 1956. Escriptor]

Un celler amb tradició familiar [PÀG. 48]

MARISA ROIG [Sant Pere Pescador, 1963. Historiadora i arxivera]

Tres generacions de vinyaters [PÀG. 50]

JOSEP M. SALVATELLA [Figueres, 1937. Escriptor]

Dos mil anys de vinya [PÀG. 52]

ANNA M. VELAZ [Figueres, 1948. Filòloga]

Els vins del Rosselló [PÀG. 54]

HELENA TEIXIDOR [Perpinyà, 1964. Enòloga]

L'esperit dolç de Banyuls [PÀG. 56]

XAVIER FEBRÉS [Barcelona, 1949. Periodista i escriptor]

L'última premsa a l'Escala [PÀG. 59]

LURDES BOIX [L'Escala, 1957. Historiadora i arxivera]

El xampany Gelamà [PÀG. 62]

PERE ROURA [Maçanet de Cabrenys, 1954. Historiador]

Els cellers cooperatius [PÀG. 64]

SANTI PUIG [Tordera, 1962. Filòleg]

El caràcter del vi [PÀG. 68]

FERNANDO AÍSA [Barcelona, 1961. Historiador]

Vinya i vi a Rabós [PÀG. 70]

ROSA M. MORET [Rabós d'Empordà, 1970. Mestra i pedagoga]

L'orgull d'una tradició [PÀG. 72]

ALFONS MARTÍNEZ PUIG [Figueres, 1971. Historiador]

El paisatge embotellat [PÀG. 74]

MERCÈ ILLA [Figueres, 1964. Periodista]

**Perfils: Andreu Capeille / Toni Cantenys / David Molas
Marc Bournazeau / Avel·lí Pomès [PÀGS. 58 / 78 / 79 / 80 / 81]**

DAVID PUJOL / NÚRIA TROBAJO / MAIRENA RIVAS / JAUME CANYET / CRISTINA VILÀ

Una premsa antiga i altres
eines per elaborar el vi,
al celler Fabra de Sant
Clement Sescibes.
FOTO: Família Fabra.



DOSSIER EL VI

Tradició i modernitat

David Pujol > TEXT

D'ençà que l'home va posar els peus a la terra que ha aprofitat els recursos naturals per poder sobreviure. Des d'aquells inicis, i de mica en mica, la natura on van fer els primers passos els nostres avantpassats va anar entreteixint-se amb una nova cultura que començava a néixer. La natura i la cultura, des d'aleshores, estan unides per uns llaços que no es poden desfer. I els vincles entre homes i dones i la terra on viuen també. És en aquest sentit que entenc les paraules que l'Anna Maria Oliveda, de Capmany, va dir a Josep Maria Salvatella: treballar la vinya vol dir «connectar el cor de l'home amb el cor de la terra». I les de l'Anna Espelt que, en una xerrada oberta a tots els cellers, per preparar un dels articles d'aquest dossier –escrit per la Mercè Illa–, va dir que en el seu ofici es tractava de «posar una mica de paisatge a les ampolles». Les dues Annes representen bé el lligam que hi ha d'haver, si volem fer créixer el prestigi de la denominació d'origen 'Empordà', entre la tradició i la modernitat. Els cellers han de mirar enfora, han de fer cada dia vins més bons, han d'adaptar-se als nous temps..., però ho han de fer sense oblidar quines són les varietats pròpies, quin sòl tenim... i, sobretot, com deia l'Anna Es-

pelt en aquesta sessió que comentava, fer-ho sense voler copiar els altres.

El dossier s'obre amb un article d'Eduard Puig Vayreda que centra el tema i ens explica que el repte dels Vins de tramuntana –una marca que la DO Empordà ha decidit que designarà els seus vins– és relligar passat i futur. L'any 1935 la Conselleria d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya va enviar l'enginyer agrícola Francesc Playà a l'Empordà, per tal que assessorés els cellers de la zona. De les visites que va fer 'el químic' –que era com l'anomenaven en un moment en què la paraula enòleg era desconeguda– el seu fill Josep en guarda unes interessants llibretes que ens aporten moltes dades d'aquells anys.

En Xavier Cortadellas ha anat a parlar amb els de can Fabra de Vilartolí, a Sant Climent Sescebes, i gràcies a la conversa que ha tingut amb en Joan –«en tot Sant Climent no trobaríem cap jove més que tingui tan clar que li agrada fer vi»– i amb en Martí i la Carme, els seus pares, coneixem la història i el present d'aquesta família vinyatera. La Marisa Roig, que coneix bé Capmany perquè amb l'Antoni Egea n'han escrit la història, ha parlat amb en Francesc, del celler Santamaria, un dels primers de l'Empordà



que va optar per fer vi de qualitat i embotellat. El seu besavi era el mestre Gregori Artizà, que va lluitar contra la fil·loxera. Les 'vinyes verdes vora el mar' del Port de la Selva han estat recuperades, en part, per l'acció decidida de l'Ajuntament, amb en Genís Pinard al capdavant. Malgrat que no ho tenen fàcil, sobretot perquè hi ha molt d'excedent, volen apostar cada vegada més per la qualitat. Tenen clar que «la preservació de la vinya és un deure cultural envers les noves generacions».

L'Helena Teixidor, per una banda, i en Xavier Febrés per l'altra, ens parlen dels vins del Rosselló: una àmplia gamma que va des dels dolços naturals als blancs, rosats i negres. Aquests dos articles es complementen amb una entrevista a l'Andreu Capelle, de Sureda, director de la revista Massana i autor d'un llibre sobre els cellers de l'Albera.

La Lurdes Boix, a través del testimoni aportat per Josep Sastre, el Gall, ens retrata el canvi que ha sofert l'Escala: «Abans tot el terme era ple de vinyes i no hi havia casa que no tingués una tina i un cisternó per al vi. Hi havia cinc premses de racó fixes i dues de carrer. La nostra premsa va ser l'última del poble, es va trencar el 1985». En Roger Rius, descendent de les Caves Gelamà de Vilajuïga, ha tornat a posar en funcionament aquesta empresa centenària. De moment ha començat per comercialitzar un blanc,

un negre i un rosat, però, segons ens explica en Pere Roura, que és qui l'ha anat a veure, té intenció de tornar a fer xampany, com havien fet els seus avantpassats.

En un treball com aquest no podíem deixar de parlar dels cellers cooperatius, que no fa gaire havien jugat un paper molt important. Actualment, però, només en queden tres: Espolla (el més antic, inaugurat el 1931), Pau (del 1961) i Garriguella (del 1963). En Santi Puig ha anat a trobar persones vinculades amb aquests cellers.

En Fernando Aísa ha anat a parlar amb el nonagenari Enric Serra, que es va jubilar als vuitanta anys, dels vins de les Caves de l'Empordà, de Peralada, una de les empreses més fortes de la comarca. La Rosa Maria Moret, en canvi, ha parlat amb en Pepet de ca la Tana, de Rabós, que sempre ha fet vi de manera artesanal. Amb ell descobrim el significat de les 'lлимelles', la 'mussenya', la 'trempa'... paraules que volem deixar escrites perquè no es perdin.

Els que ens agrada el bon vi alguna vegada hem passat per la botiga que l'Enric Salip té al carrer Ample de Figueres. Assessora el client sobre les novetats, les ofertes o la relació qualitat-preu. L'Alfons Martínez hi ha anat a parlar. Tanquen el dossier quatre perfils: la Núria Trobajo parla amb en Toni Cantenys, de Biure; la Mairena Rivas, amb en David Molas, de Cantallops; en Jaume Canyet, amb en Marc Bournazeau, de Sant Climent; i, per últim, la Cristina Vilà, amb l'Avel·lí Pomés, boter de Figueres.

Fa més de dos mil anys que es fa vi a una i altra banda de l'Albera. El pas del temps, però, comporta canvis en la manera de viure i de treballar, sobretot amb la introducció de la tecnologia. Som fills del nostre temps, però tenim un passat i ens espera un futur. Fer bon vi a l'Albera, avui, vol dir impulsar un diàleg on pugui parlar lliurement la tradició amb la modernitat 🍷

Semals en un carrer de l'Escala, l'any 1957. FOTO: Vernon Richards. PROCEDÈNCIA: Arxiu Històric de l'Escala.



De Vilartolí al barri del Vic

ELS FABRA I ELS CARRERAS: DUES ANTIGUES FAMÍLIES VINYATERES DE SANT CLIMENT SESCEBES, UNIDES DES DE FA MOLTS ANYS PER LA SANG I EL VI

Xavier Cortadellas > TEXT // Eduard Punset > FOTOGRAFIA

És la combinació del sol, del dèficit hídric dels mesos d'estiu (vint mm màxim al mes de juliol) i de la tramuntana que arriba de la plana de la Jonquera o del puig Neulós i que eixuga les terres magres i costerudes i plenes de pissarra dels masos de can Fabra i de can Carreras el que fa que siguin excepcionals les seves vinyes, el seu raïm i el seu vi. Can Fabra és a Vilartolí, cap a la banda de Requesens. Can Carreras, al barri del Vic, i com Vilartolí, també en el terme de Sant Climent. Va haver-hi un temps que a Sant Climent hi havia quaranta-dos bars i molts més soldats dels que hi ha avui. Però els Fabra o els Carreras ja hi eren de molt abans i hi

continuen essent, ara que ja fa temps que són una mateixa família, que de bars en tot Sant Climent en queden només quatre i que els militars continuen vivint d'esquena al vi i al país, però entre catalans i vinyes.

En Joan Fabra ho té tot. Les terres, els raïms, les vinyes, el celler, el sistema de producció, en Martí Fabra, un pare que l'ajuda i que el lliga amb la tradició, la il·lusió i uns títols que li permeten dir que és enòleg i que té el primer cicle de biologia. Va estudiar enologia a Tarragona. En aquell temps, o estudiava a Tarragona o estudiava a Logronyo. Va optar per quedar-se al país. «A casa fem tot el procés: tenim les vinyes, elaborem el

vi, l'embotellem i el venem. Jo mateix analitzo el raïm: miro el grau, l'acidesa, el tast... i trec les conclusions convenients.»

Els Fabra de Vilartolí feien raïm com a mínim ja al segle XVIII. Que se sàpiga, Vilartolí ha anat sempre amb Sant Climent. Deu haver-hi unes quinze cases, hi viuen una vintena de persones, la gent explica que hi havia hagut una escola. Vilartolí és a la ribera de l'Anyet, entre Sant Climent i Requesens. Tothom en diu Vilartolí, però en una placa hi posa Vilortolí i hi ha gent que explica que és el nom autèntic del poble i que vol dir vi, hort i oli, i que caldria dir-ne d'aquesta manera.

D'esquerra a dreta, la Carme Viñas, en Joan Fabra i en Martí Fabra.



DOSSIER EL VI

Diuen que el nom va canviar perquè a l'Alt Empordà tot són viles.

Dels Carreras, el primer document relacionat amb una vinya és de l'any 1305, si bé tot fa creure que la cosa ve fins i tot de més enrere. A can Carreras hi ha encara totes les eines d'abans, podrien fer un museu si ho volguessin.

El vi ha estat sempre la feina principal dels dos masos. Abans, havien tingut una mica de bestiar: algun cavall, algun matxo, dues o tres vaques que van vendre fa potser cinquanta anys. Els Fabra, avui, encara tenen quatre olivars, en Martí recull les olives cada desembre i gener, tot i saber que és un mal negoci. Per mals negocis, però, el de la fil·loxera de finals del XIX. En aquells anys, els Fabra i els Carreras eren encara dues famílies separades. En Martí explica que el seu besavi, en Joan Carreras, va perdre les vinyes i moltes terres. En Tomàs, el seu fill, era un nen, va néixer el 1870. Però se'n van sortir. Encara avui, guarden les cartes que en Joan Carreras escrivia als seus germans on explicava els problemes amb què es trobava. Un germà que era farmacèutic a la Jonquera va arribar a enviar-li ceps de França, pensant que així esquivarien aquest mal tràngol de la fil·loxera. També tenen una llibreta on en Joan anotava totes les despeses que hi havia.

En Tomàs Carreras va tenir dues filles. La més gran, l'Eulàlia, va casar-se amb en Joan Fabra Isach, pare d'en Martí i avi d'en Joan. Va ser així com es van unir les dues famílies. «L'any 1961 —recorda el seu nét— el meu avi va proposar a tot Sant Climent fer una cooperativa vinícola. Però la proposta no va sortir bé perquè era massa avançada». Aquell home va acabar fent unes tines de formigó a can Carreras, va deixar la premsa antiga de fusta que encara conserven i va començar a fer el vi tal com el fan avui.

Carbó, oli i vi. En els anys quaranta i cinquanta, en Joan Fabra Isach treballava les vinyes amb cavall, pelava suro i feia carbó a l'Albera, en «una propietat que avui és dels militars». De tant en tant, ell i el mosso agafaven el carro i anaven a vendre carbó, oli i vi als pobles de l'Alt Empordà. No anaven gaire lluny, potser a Vilabertran, a Cabanes o a Peralada. L'últim mosso es deia Rafel, va morir a 92 anys, encara no en fa ni deu. Es deia Carreras i va anar a viure al mas Carreras, però era d'una altra família. En Martí Fabra recorda una història que explicaven d'un carboner de Sant Climent. «Diuen que aquell carboner es va casar i que, com que tenia feina, va decidir anar a passar la nit de nuvis a la barraca on dormia. Es pensava que faria dues coses

al mateix temps: passar la nit amb la dona i vigilar el carbó. Aquell dia feia carbonet, que es fa en una nit i que s'utilitza per core en fornells o fogons petits. Però no va sortir ni un sol cop de la barraca, tot el carbó dels fornells es va perdre.»

De petit, en Martí Fabra collia encara el raïm en semals, ajudava a fer el vi en aquella premsa de fusta al seu pare Joan i a en Rafel, trepitjava els raïms amb els peus. Primer, a la semal. Després, a la tina. «N'hi havia que es compraven un parell d'espardenyes de vetes expressament, però els duraven només una verema. En aquells anys, molta gent venia fins a can Carreras o fins a can Fabra a comprar el vi a granel.»

Avui les veremes ni es noten, però, en aquells anys, colles de veremadors vingudes de Sant Climent i dels pobles de més a la vora collien tot el raïm de les vinyes. Treballaven amb llimella, que és una falç molt petita i corbada. En altres llocs, en deien *vinyatella*. A vegades, la rebostera, que era generalment la mestressa del mas, els duia menjar. Molt més sovint aquells homes ja el portaven de casa seva. La majoria eren joves, nois i noies que tenien ganes de divertir-se. Cantaven cançons mentre treballaven i, cada vespre, s'ajuntaven amb altres colles i feien un ball. Començava a les set de la tarda, acabava a les nou. «A Mollet, que sempre començaven a veremar un xic abans, a Sant Climent... allà on fos que treballassin.»

L'últim dels Fabra. Quan carro i cavall van passar a millor vida, en Martí va comprar un

L'Eulàlia Carreras, la seva germana Carme i altres veremadors, recollint raïm, l'any 1941.

FOTO: Arxiu família Fabra.



DOSSIER EL VI

Tres generacions de vinyaters

L'ANNA MARIA OLIVEDA RIGAU, DE CAPMANY, DIU QUE TREBALLAR LA VINYA VOL DIR CONNECTAR EL COR DE L'HOME AMB EL COR DE LA TERRA

Josep M. Salvatella > TEXT // Roger Lleixà > FOTOGRAFIA

A la saleta vora l'oficina, a la part de dalt del poble de Capmany, amb l'Anna Maria Oliveda recordem aquells temps del batxiller, a Figueres. «Era interna a les Escolàpies i només anava a casa per les vacances. Hi vaig ser cinc anys. El dijous, dia de mercat, ens trobàvem amb el meu pare a l'Astòria, on es reunien els comerciants de vi, i ell em duia la roba neta per a la setmana. Sempre hi havia una carta de la mare, en català. Jo li contestava en castellà, llavors, ja se sap...». Llargà filera de noietes vestides de blau, pel carrer de Sant Pau, fins a l'Institut. Li recordo que jo feia el curs de la seva germana, la Joana. «Després vaig estudiar Magisteri a la Normal de Girona, interna a les Carmelites. Quan la meva germana va preferir dedicar-se a altres coses, vaig assumir la qüestió del vi, el negoci de casa. En casar-me, el 1962, amb en Josep Freixa, ens vam implicar del tot en aquesta feina.»

Tres generacions lligades al vi. L'escut de pedra que presideix el celler més antic de la casa certifica el 1714 com a data en què ja es produïen vins a la propietat, segurament per

al consum propi. L'empenta comercial, tanmateix, arribà molt després. «Els meus avis ja venien al Portús el vi sobrant de la collita. Després, el meu pare, Josep Oliveda Casanovas, un any que a l'agost hi hagué una gran pedregada i es perdé tota la collita, començà a negociar amb el vi pels pobles dels voltants. En principi, es venia a dojo. La primera ampolla de 3/4 sortí el 1948. La meva mare, Joana Rigau Ros, filla de Bescanó, era mestra aquí, a Capmany, i, arribat el moment, es lliurà al negoci iniciat pel marit.

En principi, hi hagué dues societats: Josep Oliveda, per als vins, i Joana Rigau, per al cava. Després, jo mateixa he estat consellera delegada del sector de vins i el meu marit, del dels caves. Ara, en la tercera generació, el meu fill Josep Alfons és responsable dels vins i la seva dona, Íngrid Teixidor, dels caves. En sorgir la denominació d'origen del cava, bàsicament al Penedès, vam tenir la sort d'haver-ne produït durant trenta anys, per això hi vam ser inclosos.»

El dia és assolellat, amb una punta de tramuntaneta fina. Les diferents edificacions que formen el complex,

unes al costat de les altres, estan en ple moviment. Treball, treball constant... «El punt d'inflexió de la casa crec que es va produir el 1996, amb el Pla de Reestructuració de la Vinya, que propicià ajudes a les empreses per tal de plantar vinya nova. Vam aprofitar per canviar espècies, a les propietats de Garriguella i Vilamaniscle, amb la introducció de noves varietats, com el chardonay, el cabernet sauvignon, el merlot... Aquí sempre s'havia conegut el carinyena i el garnatxa. El primer vi amb la marca Oliveda fou el Don José, que sortí el 1975, un vi de criança amb les varietats tradicionals del país. A partir del 97, vam treure les noves, amb la gamma Rigau Ros. Ara fa quatre o cinc anys, amb sauvignon blanc de la finca de la Perdiguera, a Capmany, hem fet el Furot, un vi d'autor que lidera els meus preferits. De tota manera, el vi estrella de la casa segueix essent el Rigau Ros Gran Reserva, rodó, aconseguit, madur.»

Caves i aixetes. Visitem les diferents dependències de la casa, amplíssimes i molt modernes, totalment renovades. La secció dels caves, on es distingeix



entre la línia Família Olivada, més lleugers, i els Gran Rigau, d'evolució més lenta, que tenen entre trenta-sis i quaranta-dos mesos. «Una producció limitada, molt cuidada; exportem a més de vint països, recentment al Japó. Molts francesos ens compren el Rigau Ros Chardonnay». Anem pas-

sant entre dipòsits d'acer inoxidable i rengles de bótes de roure, amb una olor peculiar. «La nostra propietat té cinquanta hectàrees, però comprem també a altres viticultors de la zona: Capmany, Garriguella i Vilamaniscle. El nostre celler té una capacitat de dos milions de litres. En crear-se la DO

Empordà-Costa Brava, que després ha estat sols amb el nom d'Empordà, érem quatre o cinc empreses. La crisi?... Hem de seguir fent les coses ben fetes, com es fan. Cal mantenir-se. La producció de cava ja la tenim venuda. Caldrien, però, més ajudes de l'administració. A Suïssa, on els viticultors lluiten contra un clima advers, els ajuts que reben són molt importants. Treballar la vinya vol dir connectar el cor de l'home amb el cor de la terra. La vinya vol una contínua atenció, tot l'any: podar, esbrollar, veremar... Estem molt orgullosos també de la col·lecció d'aixetes de bóta que inicià el meu pare: quatre mil en total. En morir el seu amic Artur Roig, la vídua li'n regalà vint-i-cinc. Les altres, les anà recollint arreu del món. La més antiga, una de Grècia, on hi ha el capell cardenali ortodox. Algunes porten pany i clau. La més gran, una que pesa cinc quilos i mig, d'un antiquari de Ripoll. La més petita, una de vuit centímetres, de can Casademont, de Girona.»

Abans d'acomiarar-nos, preguntem a l'Anna Maria quins vins posaria en un dinar ideal: «La quantitat va sempre contra la qualitat. Jo recomanaria un Rigau Ros Chardonnay, fermentat en bóta, per al primer plat. Per a la carn, per a un plat com els d'en Jaume Subirós del Motel, un Rigau Ros Cabernet Sauvignon». Tornem a trobar la tramuntana al peu del cotxe. Ella, l'Anna Maria, alta i prima, riallera com sempre, tanca l'entrevista: «Sóc mare de quatre fills, tinc tres néts i una néta, un marit i una empresa de vins que m'han ocupat la vida. I no ho canviaria per res del món» 🍷

L'Anna M. Olivada, asseguda en unes bótes del seu celler de Capmany.

DOSSIER EL VI

El caràcter del vi

L'ENRIC SERRA VA SER L'HOME DE CONFIANÇA DELS PROPIETARIS DE LES CAVES DEL CASTELL DE PERALADA I DURANT 25 ANYS VA SER ALCALDE DE LA POBLACIÓ

Fernando Aísa > TEXT // Roger Lleixà > FOTOGRAFIA

En una tarda primaveral del mes d'abril, al mig del barri antic de Peralada, darrere d'una sòlida porta antiga de fusta, trobo l'Enric Serra en una saleta plena de retrats familiars presidida per un piano. Mobiliari clàssic de qualitat. El senyor Serra, amb tot el cabell blanc, prim i àgil, no aparenta els noranta-un anys que té. La conversa comença a fluir fins a arribar a la franca cordialitat i la primera sorpresa és el nostre comú origen barceloní. L'Enric Serra Güell va néixer al carrer Mallorca el dia 12 d'agost de 1918. El seu pare, Jaume Serra Buixó, nat a Vilassar de Dalt, s'havia casat amb la Felicitat Güell, de Vilafranca del Penedès. El matrimoni decidí abandonar el negoci tèxtil del pare d'ell i embrancar-se en un nou projecte vinculat a la terra d'ella: Vins Jaume Serra. En un moment indeterminat de mitjan anys vint, en Jaume Serra entrà en contacte amb el senyor Miquel Mateu i d'aquí prové la vinculació dels Serra barcelonins amb Peralada.

L'Enric Serra Güell, com tants altres joves de la seva edat, va haver de participar a la Guerra Civil i va acabar tancat al camp d'Argelers.

Fugí malgrat la vigilància dels temuts guàrdies senegalesos i aconseguí els avals necessaris per poder reintegrar-se a la vida civil a Peralada.

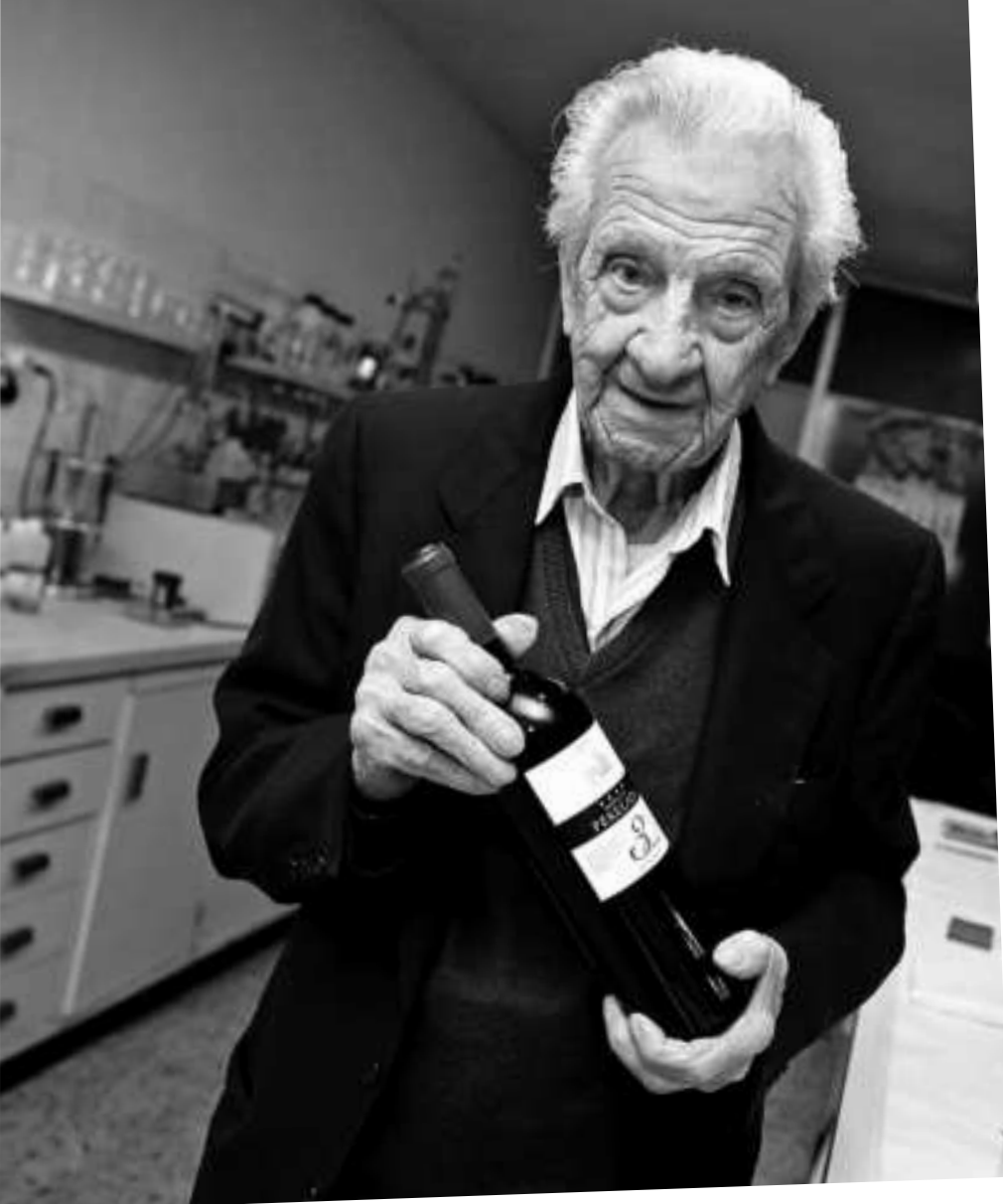
Amb el mestratge del seu pare, s'introduí en el món del que avui en diem enologia, que en aquells moments era una barreja de coneixements propis, d'aprenentatges fets a l'estranger, d'una gran dosi d'intuïció, de control de la matèria primera i d'un olfacte empresarial imprescindible per detectar les possibilitats comercials d'un producte. Complementà la seva formació professional estudiant tres mesos en una escola de Requena (València). L'any 1993 li van lliurar el títol d'enòleg en ser evident la seva experiència en el món de l'elaboració de vins «sense haver de passar cap examen». I m'ensenya feliç el títol emmarcat...

Jubilat als 80 anys. Enric Serra ha estat un gran treballador, un home que no ha conegut un horari de treball, que, en cas de necessitat, es perllongava fins i tot els diumenges al matí i que es va jubilar als vuitanta anys, després de cinquanta-vuit anys de vida laboral. Des de l'any 1941

va ser un dels engranatges principals de l'empresa Caves del Ampurdán, l'ànima i principal responsable del negoci vitivinícola del senyor Miquel Mateu i del seu successor, el senyor Artur Suqué.

També va ser alcalde de Peralada al llarg de vint-i-cinc anys, disset dels quals sota el franquisme. Se sent molt orgullós, però, d'haver estat escollit pels seus convilatans, un cop instaurada la democràcia, dues vegades consecutives amb majories absolutes incontestables. No dubta a afirmar que els millors èxits de la seva gestió van ser l'arribada de l'aigua corrent a les cases i la construcció i posterior reforma de les escoles, així com la realització del camp de futbol, les piscines i les pistes esportives. I ho féu amb determinació: agafava el cotxe particular i anava directament a Madrid a parlar amb les autoritats corresponents quan no arribava un préstec. I, si convenia, deixava de banda el desacord d'alguns veïns, «al final, tot s'arregla i hem fet les paus. Les coses s'han de fer així. Si no, t'acaben prenent el pèl». I el té tot.

El senyor Enric Serra, doncs, va aprendre l'ofici del seu pare. Però, a



partir d'aquí, començà a desenvolupar el seu treball autodidacte basat en el seu instint i en els coneixements dels molts amics de tot arreu, particularment de la Rioja.

Per tal de formar-se, no deixava de viatjar, sempre amb el seu cotxe. Recorria les fires més importants que es feien per Europa. Parla de Milà, Stuttgart, Reims i Bordeus, on anava a buscar les darreres màquines i estris, com ara filtres, juntes, aixetes especials...

Treballava amb matèria primera de la zona, però també feia portar vi blanc de Vilafranca del Penedès i vi

negre de la Rioja. La matèria primera d'origen local, a part de la que s'obtenia de les vinyes pròpies de l'empresa, li arribava mitjançant diversos corredors. Un d'important va ser en Jaume Densalat, nascut a Garriguella i veí de Girona. Els dijous, al mercat de Figueres, parlava amb els productors, tastava, acordava i, finalment, li portava les mostres de vi a Peralada. Era l'Enric Serra qui, al final, decidia si el vi de Mollet, de Capmany o de Rabós es comprava o no.

Van obrir botigues a Figueres, Girona, Palamós i Olot. Van arribar a tenir una xarxa de distribuïdors molt

notable de vi a granel (en Falgàs de Campllong, en Roig de Garriguella, en Moratones i en Ramió de Girona, en Joan Garriga de Figueres...) i Caves de l'Empordà va arribar a tenir més de cent empleats directes. També exportaven sobretot xampany a Anglaterra, amb molt d'èxit. Malgrat que els francesos van guanyar el plet sobre la denominació, Enric Serra continua parlant de xampany i es nega, amb l'obstinació de qui té la veritat, a dir-ne cava.

Em parla del Tinto Llançà, vi de cos i de grau, fet a partir de raïms madurats al nord del cap de Creus, i també està orgullós de la Mistela Vinya Carmen. Però tinc la sensació que una de les seves fites ha estat el xampany rosat Castell de Peralada. M'ensenya una fotografia d'un Dalí encara força jove, a Portlligat, amb una copa a les mans brindant cap al fotògraf mentre l'ampolla descansa en un muret baix.

En preguntar-li quin considera el millor èxit de la seva carrera en el món del vi no dubta, però en té dos o tres: el Blanc Pescador, creat cap a l'any 1968 com a concepte nou, com a producte desconegut aquí. S'arribà, fins i tot, a dubtar del seu futur, però ell hi apostà fort i, a partir de la dècada dels vuitanta, arribà a tenir una demanda desbordant. Uns altres èxits han estat el Cresta Rosa i el Blanc de Blancs.

Naturalment, l'Enric Serra beu vi. Sempre negre. Li agrada el Tres Finques, un vi equilibrat, tranquil, res de l'altre món, per anar passant la vida a glops, per no desvincular-se mai del caràcter del vi.

L'Enric Serra, amb una ampolla de Tres Fincas de Castillo Peralada.

DOSSIER EL VI

Vinya i vi a Rabós

LA VIDA D'EN PEPET DE CA LA TANA HA ANAT LLIGADA, DES DE SEMPRES, A L'ENTORN DE LA VINYA I EL VI, DES DE L'ELABORACIÓ AL REPARTIMENT

Rosa M. Moret > TEXT I FOTOGRAFIA

En Josep Serrat i Gibert, conegut en el seu entorn més proper com en Pepet, va néixer a ca la Tana de Rabós, el 20 d'octubre de l'any 1924. Fou el segon fill de la família formada per en Baldiri i la Maria. El sobrenom de ca la Tana prové del nom de l'àvia d'en Pepet, la Gaietana. El pare d'en Pepet, fill de Rabós de tota la vida, i la seva mare, filla de Masarac, es dedicaven al conreu de la vinya com la majoria dels rabosencs. Tenien vinyes a coll de Fornells, al camp del Suro, a coll de Reixach, als Clots i a Pardells.

Durant la infantesa d'en Pepet, el vi el feien en un celler petit que tenien a la part de baix de la casa. Disposaven de dues tines i unes quantes bótes. Era un procés totalment artesanal. Llavors el vi el venien directament a en Gabriel de Palafrugell.

S'havia de collir el raïm en vinyes de vegades disposades en feixes, on el desnivell del terreny feia que realment fos complicat que l'animal amb el carruatge pogués accedir-hi. Totes les muntanyes de Rabós i els voltants estaven dedicats íntegrament al cultiu de la vinya i de l'olivera. Les Comes eren plenes de travesse-

res encimbellades de ceps. D'aquest indret provenia el vi més dolç. Un vi que podia assolir fàcilment dels 16 als 18 graus, amb una dolçor realment intensa. En Pepet m'explica que aquest vi es podia fer fermentar en sec o bé es deixava gairebé sense additius per satisfer els paladars més fins i exigents: «Pensa que era un vi tan dolç que el seu sabor era comparable al gust de la mel.»

Un vi artesanal. Els raïms es tallaven amb llimelles. Aquest estri provinent de França va ser tota una revolució en el seu moment. Es tractava d'una mena de podall petitó amb mànec de fusta que tallava igual que un ganivet. «Una mà es posava sota el raïm perquè no caigués i amb l'altra s'estirava el penjoll amb la llimella.»

Les colles que es feien per a la verema eren multitudinàries. Venia gent de tot arreu. Hi havia un cap de colla que les organitzava i distribuïa la gent. El paper d'aquest personatge era molt rellevant quan s'anava a veremar a França. Si era una dona, rebia el nom de *mussenya* i, si era un home, simplement

se l'anomenava el cap de colla. Però qui de veritat exercia com a cap de colla era la *trempla*, persona que anava sempre un parell de ceps enrere de la primera i que era qui cuidava que el conjunt de veremadors seguís el ritme marcat per la *mussenya*. També hi havia el *banaster*, que era la persona encarregada de buidar els raïms a les semals. Solia portar un davantal de saca fins a mitja cama. Els col·lidors buidaven directament els cistells i les galledes a la banasta que el *banaster* aferrava a l'alçada de la cintura. Cada banasta recollia de 5 a 6 cistells curulls de raïm i s'havia de tragar fins a la semal més propera per *rebuidar-la*. Tot seguit, amb la maça de fusta, es *quitxaven* els raïms dins la semal. Una vegada dipositades les semals dins del carro es traguaven fins a casa, on es *rebuidaven* dins les bótes del celler.

«Quan em vaig casar amb la Catalina, l'any 1949, vàrem comprar cal Fuster i vaig arrendar força vinya a Rabós». Cal Fuster disposava d'un celler a la part de baix de la casa amb una tina i diverses bótes de roure i castanyer que encara avui es conserven. Quan el raïm arribava a casa es bui-



Les llimelles o 'nimelles' es feien servir per tallar el raïm en temps de verema // FOTO: Joan Juanola. PROCEDÈNCIA: Col·lecció particular de Salvador Comas de Pau.



dava directament a les bótes. Abans, però, s'hi havia de cremar lluet i es posava esparreguera a les obertures. A la part superior de les bótes s'hi col·locava una tremuja, que era un estri semblant a un embut que facilitava l'entrada del raïm. Més endavant s'utilitzà la pastera i es *quixaven* els raïms a peu descalç. Per anar bé el raïm es deixava fermentar un parell de mesos. A continuació es colava i la brisa (la rapa i la pellofa) era transportada amb semals als trulls de can Castelló o can Benet per premsar-la. Durant la resta de l'any, el vi s'havia de trasbalsar un parell de vegades per tal de retirar el pòsit que s'havia anat acumulant al fons.

En Pepet també va ser el primer encarregat de la cooperativa del poble, inaugurada l'any 1961. Més tard, el seu germà Àngel en fou el president durant més de tres dècades. Tres pedregades seguides, però, varen fer que en Pepet hagués d'anar a treballar a França (Maurí, el Voló, Banyuls dels Aspres), sempre en feines lligades a la vinya. Era un bon podador, feina que havia après del seu pare de ben jove, i no li feia mandra fer qualsevol tipus de feina de la vinya: empeltar, podar, cavar... Varen ser anys durs en què hagué de compaginar la feina a França amb les vinyes que tenia a casa. A mitjan anys setanta en Pepet va decidir comprar una furgoneta i ven-

dre el vi a granel pels pobles: Figueres, Vilafant, Avinyonet... Ben aviat es féu una clientela fixa. «Venia fins i tot a l'hotel Empordà i havia fet dos viatges diaris a Figueres per repartir les garrafes.»

Actualment en Pepet conserva el seu petit celler amb bótes, algunes de les quals conserven vi de més de cent cinquanta anys! Aquell vi extret de les Comes que feia tant de grau és el pòsit que ell ha utilitzat per anar afegint quantitats dels millors vins de les millors anyades. No es tracta d'un vi qualsevol. La seva textura i aroma fa pensar en la mel. Només el guarda per a ocasions especials. Una servidora, que l'ha tastat, en dona fe 🍷

En Josep Serrat, en Pepet de ca la Tana de Rabós, al seu celler, on conserva algunes bótes de vi de més 150 anys.



El paisatge embotellat

VAM CONVIDAR ELS CELLERS A PARTICIPAR EN UNA TAULA RODONA PER PARLAR DEL PRESENT I DEL FUTUR DEL VI: AQUESTES SÓN LES OPINIONS DELS QUATRE QUE VAN VENIR

Mercè Illa > TEXT // Joan Juanola > FOTOGRAFIA

La revista *Alberes* ha volgut copsar l'opinió de la quarantena de cellers empordanesos que hi ha inscrits a la Denominació d'Origen Empordà en relació amb la situació actual i el futur dels vins que s'elaboren a la comarca. Per fer-ho, a mitjan mes de maig passat va convocar-los a una trobada al Centre Cívic de Pau a la qual van assistir representants de quatre cellers: Anna Espelt, del celler Espelt de Vilajuïga; Joan Fabra, del celler Martí Fabra de Sant Climent Sescebes; Jordi Juan Bus-

cà, president de la Cooperativa de Garriguella, i Josep Blanch, president d'Empordàlia i de la DO Empordà. L'acte va ser moderat per l'enòleg Eduard Puig Vayreda.

El debat va començar amb el dibuix panoràmic que va fer Puig Vayreda, que va destacar que l'estructura de la vinya i de la producció de vi a l'Alt Empordà, a finals del segle XX, va superar la situació sorgida de la fil·loxera tant en relació amb el sistema de propietat com el d'explo-tació i estructura d'empresa. A par-

tir d'aquí el sector s'encamina cap a una estructura moderna amb una renovació varietal significativa, així com de cellers antics per implantar-ne de nous amb noves tecnologies i una capitalització del sector amb noves iniciatives empresarials sortides d'altres sectors econòmics i, fins i tot, d'altres procedències geogràfiques, de Barcelona o de França, que van venir a posar un celler aquí. Simultàniament a aquesta embranzida renovadora va sorgir un nou marc legal que no existia: la creació i con-

D'esquerra a dreta: Jordi Juan, Josep Blanch, Eduard Puig Vayreda, Joan Fabra i Anna Espelt, a la terrassa del Centre Cívic de Pau.

solidació de la DO, que compromet a un sistema de producció, la regula, i ajuda, en certa manera, a la projecció dels vins empordanesos. Com a conseqüència d'això, i al seu parer, hi ha un augment significatiu de la qualitat dels vins i una posició en el mercat com a vins de qualitat o de prestigi. Però tot i aquesta situació positiva, també hi ha un tema negatiu, com és el consum, que a l'Estat espanyol està situat entre els 18 i els 20 litres per persona i any quan a França està situat en els 54 litres per persona i any.

Al seu torn, Josep Blanch es mostra d'acord que la crisi que afecta el sector és la del consum i no la conjuntura actual, i ho justifica dient que «estem en una davallada de consum molt important a Catalunya i tot l'Estat i, després de tot l'esforç que hem fet, ens trobem que el motor principal, que hauria de ser Barcelona, no tira en el tema dels vins catalans. En aquests moments, el consum de vins catalans a Barcelona deu voltar el 20%, quan hi ha una sola DO de l'Estat que representa el 52%. Hi ha aquest desequilibri». Tot i això, es mostra confiat que a la Ciutat Comtal i rodalia acabaran entenent que, a Catalunya, s'hi fan bons vins.

Per a ell, la DO Empordà té un avantatge molt important, que és que la denominació està aïllada respecte a les altres DO catalanes, i té la sort de comptar amb el turisme com un consumidor propi dels vins empordanesos. Aposta per continuar en aquesta línia d'anar millorant i activant totes les eines que hi ha en relació a la comercialització. I considera molt interessant entrar de ple

en l'enoturisme perquè «a part de la millora que significarà quant a consum, també cal comptar la publicitat que dóna.»

Jordi Juan veu la situació amb optimisme i creu que s'ha de continuar en la línia de la millora qualitativa i de l'aposta pel turisme del vi. Manté que el canvi que hi ha hagut de millora de la qualitat dels vins es deu a les «condicions que hi ha a l'Empordà. Tenim tot un potencial per millorar: s'estan aconseguint premis importants, premis internacionals, però encara hi ha molt de camí per fer». Així mateix, destaca el consum de vi per part dels turistes: «Encara que el consum nacional hagi baixat, estem en una zona que, per la producció que tenim i pels visitants que rebem, als quals cada vegada els agrada més conèixer els productes de la zona, els nostres vins poden estar ben presents en restaurants i en zones de consum on, fins ara, no hi eren gaire.»

Anna Espelt és conscient de les dificultats viscudes durant el segle XX per tirar endavant la vinya i veu clau per al futur dels cellers i de la pròpia DO «treballar en la viticultura; tornar a les arrels: al segle XX la davallada de les vinyes de la muntanya cap a la plana va comportar, entre altres coses, un cert rebuig de les varietats autòctones, bàsicament perquè quan les vinyes es posaven fora de lloc no donaven tan bons resultats i, en tornar a plantar les vinyes a la muntanya —els terrenys que li són propis— podem treure'n uns vins excel·lents amb

unes arrels absolutament empordaneses; i mirar cap enfora: el nostre mercat gironí és molt potent i ens dóna suport, però això no ha de fer que no mirem més enllà. Nosaltres —al nostre celler— hi hem apostat fort perquè creiem que hi ha gent de ben lluny que és perfectament capaç d'entendre els nostres vins». Igualment, troba imprescindible conservar els sòls empordanesos perquè «són un llegat que no podem matar: els sòls són vius i s'han de cuidar perquè han de durar moltes generacions.»

Per la seva part, Joan Fabra se sent optimista i pensa que haver passat una època en què a l'Alt Empordà s'elaboraven vins a granel i algun d'embotellat va fer que la gent quan anava al restaurant trobés vi de fora de Catalunya, i el de l'Empordà, «com a molt, era el vi de la casa». Creu que s'ha fet el gran canvi a la viticultura: «Ha entrat molta gent jove als cellers per canviar les coses, s'estan fent vins de qualitat i s'està intentant comunicar, però al públic encara no li ha arribat això: ens falta acabar d'arribar a la gent, falta donar-li una mica més de cultura del vi per convèncer-la del que tenim aquí, i no és fàcil.

El vi popular i el vi sibarita. A la trobada es van destacar dues visions que es tenen actualment del món del vi a l'Empordà. Per una banda, els que pensen que el vi forma part de la cultura i aposten per aprofundir en els aspectes que l'envolten: conèixer les va-

La quarterola servia per portar el vi quan es treballava a la vinya i al camp.

FOTO: Joan Juanola. PROCEDÈNCIA: Col·lecció particular de Salvador Comas de Pau.



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA > LES FESTES MAJORS



M5

Gent ballant sardanes a la plaça Major de Cantallops.

ANY: ENTRE 1950-1960

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ DE L'ASSOCIACIÓ ACCIÓ CULTURAL DE CANTALLOPS (ACAE)



M6

Jovent ballant amenitzats per una cobla a la plaça de Vilaür.

ANY: ENTRE 1965-1970

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ D'IMATGES DE L'ARXIU COMARCAL DE L'ALT EMPORDÀ



PATRIMONI

PATRIMONI ARQUEOLOGIA

La vil·la romana de Tolegassos [pàg. 84-85]

JOSEP CASAS [Camallera, 1957. Arqueòleg]
JOAQUIM TREMOLEDA [Lladó, 1962. Historiador]

PATRIMONI ARQUITECTURA

Sant Andreu de Sureda [pàg. 86-87]

ANNA ALBÓ [Figueres, 1967. Arquitecta especialitzada en patrimoni]

PATRIMONI ARQUITECTURA

L'Asil Gomis d'Agullana [pàg. 88-89]

ENRIC TUBERT [Agullana, 1954. Llicenciat en Història de l'Art i professor]

PATRIMONI HISTÒRIA

Ripron, antic nucli de l'Albera [pàg. 90-91]

MARTINA CAMIADE [Millars, 1951. Historiadora]
JEAN PIERRE LACOMBE [Agen, 1949. Historiador]

PATRIMONI NISSAGUES

Els Rahola [pàg. 92-93]

ERIKA SERNA [Wasserlos, 1963. Historiadora i arxivera]

PATRIMONI GASTRONOMIA

Dels cargols al platillo [pàg. 94-95]

MONTSERRAT BATLLOSERÀ [Palafrugell, 1966. Filòloga]

PATRIMONI FAUNA

El bitó i el Bruel de Castelló [pàg. 96-97]

JORDI SARGATAL [Figueres, 1957. Naturalista]

PATRIMONI FLORA

La posidònia [pàg. 98-99]

ANNA M. OLIVA [Torroella de Montgrí, 1966. Biòloga]



L'Asil Gomis, en una imatge de l'any 1930, en plena fase constructiva.
FOTO: Arxiu Enric Tubert.



PATRIMONI ARQUITECTURA // Anna Albó > TEXT // Yvonne Heinert > FOTOGRAFIA

Sant Andreu de Sureda

L'antic monestir rossellonès conserva elements de la primera meitat del segle XI, que s'inclouen entre els conjunts de la primera escultura romànica catalana

Una carretera amb plàtans a banda i banda duu al poble de Sant Andreu de Sureda. Després d'enfilars diversos carrers s'arriba a l'església parroquial, l'església de l'antic monestir de Sant Andreu de Sureda. És pràcticament l'únic element que en queda. Crida l'atenció un edifici situat a l'angle sud-oest de la nau en el qual s'obre un passatge que porta a la placeta d'accés a l'església. Una arcada de pedra amb la data 1682 i un escut gravats emmarquen l'entrada del passatge. Aquest edifici deu ser un dels més antics que es

conserven al poble. Pot ser que tingui alguna relació amb el monestir? Si es travessa la placeta i es continua fent la volta a l'església s'arriba al costat nord de la nau. Els patis de les cases veïnes que hi donen recorden l'espai que ocupava el claustre, del qual no es coneixen les dimensions ni l'emplaçament exacte. No se sap si tenia només dues galeries adossades a la nau i al transsepte o si en tenia quatre. Potser una intervenció arqueològica permetria descobrir el perímetre que ocupava. De moment,

d'aquest claustre construït cap a la segona meitat del segle XII i que no se sap quan va ser desmuntat, només en queden uns quants capitells, fusts de columna, bases i àbacs, repartits per Sant Andreu i les esglésies veïnes de Sant Joan la Cella i Santa Coloma de Cabanes.

Va ser fundat per Miró, que en fou el primer abat, al final del segle VIII, quan els monestirs benedictins eren un instrument de recolonització, impulsat per l'estat, de les zones incorporades de feia poc als dominis carolingis. Se

Conjunt exterior del monestir de Sant Andreu de Sureda, en el qual destaquen els absis i el campanar de cadireta.

situà a Sant Martí de la Vall, amagat al fons d'una vall de l'Albera. Pels volts del 820, el monestir fou traslladat a l'emplaçament actual, vora el riu de Tatzó, en un indret més pla i més ben comunicat. A prop d'antigues vies romanes que comunicaven, al peu de l'Albera, els dos ramals en què es dividia la via Domitia al sud d'Elna: el que passava per Argelers i el coll de Banyuls i el que seguia el Tec cap al Voló i els colls del Pertús i Panissars. També era a prop del monestir de Sant Genís de Fontanes.

L'església és un edifici aïllat, si s'exceptua la cantonada sud-oest. Si s'hi fa la volta, es pot apreciar la rotunditat dels seus volums. La nau, d'altura important, el transsepte i els tres absis, el central amb finestres força grans d'arc de mig punt i esqueixada simple, dibuixen volums de geometria clara, organitzats jeràrquicament. Un campanar de cadireta de massa considerable accentua la verticalitat del conjunt i en permet la visió llunyana.

Tres fases constructives. Si hom es fixa en els aparells dels murs, les finestres i els elements decoratius, apreciarà tres fases constructives principals. La part baixa, inclosos els absis, té un aparell en espina de peix. Correspon a l'església que es va construir al segle X, en substitució de l'església primitiva. Les portes del transsepte i les finestres de les absidioles, el transsepte i, també, alguna de la nau, deuen ser d'aquesta època. Són finestres d'una sola esqueixada, amb llindes monolítiques en forma d'arc o bé amb dovelles sense escairar.

A principi del segle XI, a l'època del primer romànic, s'aixecà conside-

rament la nau, com es pot observar per l'aparell de filades horitzontals i petits carreus existent sobre l'aparell en espina de peix. Les grans finestres de la nau i de l'absis principal, d'un sol biaix, de tradició clàssica, són d'aquesta època. Es devia remodelar completament l'església, respectant la planta. L'església actual correspon bàsicament a la que es bastí aleshores.

La tercera fase constructiva, durant l'etapa del romànic llombard, correspon segurament a reparacions o reformes de les voltes i les cobertes, ja que els elements més destacats són les arcuacions i lesenes de la part superior de la façana occidental, de l'absis central i del mur oriental de la nau, junt amb l'ull de bou situat entre elles. Del mateix moment deu ser la base del campanar inacabat que es troba a la banda meridional, entre la nau i el transsepte. Aquestes obres deuen estar relacionades amb la consagració de l'església que tingué lloc el 1121, després que el monestir fos sotmès al de Santa Maria de la Grassa l'any 1109, seguint l'esperit de la reforma gregoriana. Aquesta unió degué ajudar un monestir en decadència i amb els edificis malmesos. Sembla que el veïnatge amb Sant Genís de Fontanes fou una de les causes d'aquesta decadència.

L'imponent campanar de cadireta, de llenguatge clàssic, és el darrer element rellevant del monestir. Es degué bastir a partir de 1592, quan el monestir

s'uní a l'abadia d'Arles. Des de la placeta d'accés es pot admirar la façana occidental. S'aprecien clarament les tres fases constructives, però s'ha tingut cura que el resultat final sigui una composició unitària, caracteritzada per la verticalitat, tot i l'accent horitzontal que li donen les arcuacions llombardes que coronen la façana. Destaca la decoració escultòrica de marbre blanc de la llinda de la porta, els lleons situats per damunt i la gran finestra superior. Aquestes peces formaven part d'un conjunt escultòric de principi del segle XI. Les peces conservades van ser recol·locades amb la reforma del segle XII, moment en què s'afegí la creu crismó esculpida al timpà de la porta.

Un cop a l'interior i habituats a la tènue llum que entra per les finestres, es veu el paral·lisme amb Sant Pere de Rodes en la solució de l'estructura de suport de la volta, a base de pilars amb semicolumnes o pilastres adossades damunt d'un alt podi, que deixa uns corredors estrets a manera de naus laterals. Alguns capitells remetent també a Sant Pere de Rodes i a la tradició arquitectònica del romànic emporitano-rossellonès, d'influències romanes, carolíngies i califals, que es desenvolupà sota el patrocini dels comtes del Rosselló i d'Empúries-Peralada. Aquests elements es corresponen probablement amb la segona fase de construcció de l'església, igual que diverses peces escultòriques molt interessants de marbre blanc, com la pica beneitera i l'ara d'altar.

Els absis recorden les absidioles de Sant Miquel de Cuixà i la forma de la planta de l'església té clares semblances amb Sant Genís de Fontanes. Són els elements que perviuen del segle X.



PATRIMONI FLORA // Anna M. Oliva > TEXT // Albert Ollé > FOTOGRAFIA // Toni Llobet > IL·LUSTRACIÓ

La posidònia

La 'Posidonia oceanica', sovint confosa amb una alga, és una planta superior que viu i floreix sota el mar

Navegant per zones poc profundes del litoral català es poden observar grans extensions de plantes de fulles cintiformes i d'un color verdós, conegudes pels pescadors com a 'cintes', 'alguers' o 'bruts' (ja que en treure les xarxes sortien plenes de fulles). Trobem fins i tot una ciutat catalana a Sardenya, l'Alguer, que va rebre el nom per la praderia de les seves costes. Més d'un se sorprendria en saber que no són algues, sinó que corresponen a les praderies d'una planta superior: la posidònia.

Les plantes que en l'actualitat dominen la terra creixen, floreixen i es reproduïxen en l'aire, però en trobem un grup que fan tot el seu cicle vital sota l'aigua. La seva és la història d'un retorn a l'inici. Tots els éssers vius tenen l'origen en el mar. I és en aquest medi marí on l'evolució de les primeres formes unicel·lulars vegetals va donar lloc a les algues, que no presenten vertaders teixits ni òrgans, ni flors. Algunes d'aquestes algues, al llarg de milions d'anys, es van adaptar al medi terrestre i van donar lloc al que anomenem plantes superiors o fanerògames, és a dir, plantes amb arrel, tija i fulles diferenciades. Més endavant, fa poc evolutivament parlant

(uns 120 milions d'anys, durant el cretaci), un grup de plantes terrestres es va readaptar al medi marí: són les que anomenem fanerògames marines. Entre aquestes plantes, una seixantena d'espècies en tot el món, la *Posidonia*

oceanica, nom que rep de la mitologia grega (Posidó era el déu del mar), és la més coneguda i viu exclusivament al mar Mediterrani.

Usos de la planta



Des de molt antic les fulles seques es feien servir com a aliment i jaç per al bestiar. Més endavant, en descobrir-se que, per les seves propietats insecticides, mantenia allunyades les xinxes, es van fer servir per farcir matalassos. S'utilitzaven per embalar materials delicats com ara el vidre, per això la planta es va conèixer amb el nom d'alga dels vidriers. En un text del segle XVIII s'explica que se'n trobava a la Plaza Mayor de Madrid perquè els traguers hi embolicaven el peix fresc. S'ha utilitzat per fer construccions, com a substitut de la palla per fer maons i per fertilitzar i esponjar terres. També té propietats medicinals: alleuja malalties respiratòries (amb coixins), de la pell (com l'acne) o de varius. Els pescadors en maceraven les fulles amb alcohol per obtenir-ne un líquid desinfectant i cicatritzant.

Fins a quaranta metres. Ocupa àmplies extensions en fons sorrencs que poden arribar des d'arran de platja fins a una profunditat de 40 metres. Les fulles, que creixen per la base, fan prop d'1 cm d'amplada, són molt llargues (80 cm) i poden viure fins a un any. Es disposen en forma de feixos de 4 a 10 fulles al voltant de la tija, que popularment s'anomenen *galls*. La tija és, en gran part, subterrània (rizoma) i creix horitzontalment. Les arrels, molt lignificades i en general petites, li permeten adherir-se al fons sorrenc i absorbir nutrients tot formant un entramat amb els rizomes que va pujant, any darrere any, en anar-se acumulant sediments. L'aspecte de la praderia va canviant amb les estacions. Després d'un hivern d'activitat baixa, a la primavera es produeix un creixement foliar molt ràpid les fulles es cobreixen d'algues i animals que li donen un color blanquinós al final de l'estiu. A la tardor es desprenen les fulles més velles, que, ajudades pels forts temporals, són portades



a platges i formen vertaderes muntanyes de fullaraca. La floració, que sol ser al setembre, és més aviat escassa a les nostres costes. Les flors es troben en grups de 4 a 10, disposades al final d'un peduncle, i no són espectaculars ja que no tenen pètals i són d'un color verdós. Aquesta austeritat floral ve donada perquè, a la posidònia, no li cal cridar l'atenció dels insectes, ja que la pol·linització es produeix pels corrents que transporten el pol·len format per uns filaments llargs i enganxosos. La llavor es desenvolupa durant l'hivern i el fruit, petit i carnós, semblant a una oliva (oliva de mar), es desprèn entre març i abril. Els depredadors d'aquesta planta són pocs, només les garotes i les salpes roseguen les seves fulles, tot i que sembla ser que no les poden digerir i del que realment s'alimenten és dels animals que hi viuen enganxats.

A més de la posidònia, a les nostres costes podem trobar altres plantes que floreixen sota l'aigua i que són d'una

mida inferior. Són la cimodocea, anomenada gram marí o algueró (*Cymodocea nodosa*), que forma les praderies de cavallets de mar, i dues espècies de zostera: *Zostera noltii* i *Zostera marina*, que constitueixen els prats d'anguila. Aquesta darrera espècie és molt rara al nostre litoral i només creix a la badia dels Alfacs (delta de l'Ebre) i a la cala Jonquet (Portlligat).

Les praderies contribueixen al bon funcionament de tot l'entorn litoral. Actuen com un bosc terrestre, és a dir, com a font d'oxigen i matèria orgànica que aprofitaran tots els éssers vius, per això són una zona d'elevada biodiversitat. Tant les fulles com les tiges permeten una gran varietat d'hàbitats que allotgen gran nombre d'espècies vegetals i animals i fan de refugi dels joves, dels quals redueixen la mortalitat. Els seus rizomes submergits fixen els sediments i alhora depuren les aigües i, en alguns casos, formen un escull que protegeix les platges de l'embranchida de

les ones. A la tardor les fulles mortes portades a les platges pels corrents formen dics que les protegeixen dels temporals i que són més efectius que la rehabilitació amb sorra.

Les fanerògames marines, declares espècies protegides des del 1991, formen un ecosistema ric però molt fràgil, que requereix aigües netes. La contaminació, tant tèrmica com per abocaments, la pesca d'arrossegament, el fondeig d'embarcacions, la construcció de ports... les afecten molt directament i la seva baixa capacitat de regeneració fa que estiguin en regressió (en desapareixen entre un 1 i un 5% cada any). A Catalunya, l'àrea ocupada per les praderies es calcula en unes 4.000 ha, de les quals només 302 es troben al litoral gironí, probablement perquè la costa presenta un elevat pendent que forma praderies menys extenses. Malgrat la seva menor extensió, la de la zona nord de la Costa Brava es considera en bon estat 🐬.

Imatge d'un banc de posidònia en unes aigües somes.



DO Empordà · Vins de tramuntana

Entre mar i muntanya,
cultura i natura,
cuina d'autor i casolana,
l'Empordà.
Aquí neixen els nostres vins.
Únics, vins de tramuntana.



EMPORDÀ

CONSELL REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

CONSELL REGULADOR
DE LA DO EMPORDÀ

Av. Marigüera, 2
17600 Figueres (Alt Empordà)
Tel: 972 507 513
info@doemporda.com
www.doemporda.com



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix a les zones rurals

Ajuda a la col·laboració de:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural