TARDOR-HIVERN 2018

34

PREU EXEMPLAR 10 €

gavarres

www.gavarres.com

VI DOSSIER DE LA TERRA

50 pàgines en què farem un tast del passat i del present del vi d'aquest tros de país a través del testimoni de productors tradicionals i d'innovadors –novells o experimentats–, de tastavins, de venedors a la menuda i de grans distribuïdors

CONVERSA

Antoni Martí
DE FONTETA, HOME DE CINEMA I CRONISTA DE LA MEMÒRIA I LA CULTURA POPULARS

RETRAT DE FAMÍLIA

Can Matas, de Cruïlles
LA FAMÍLIA MATAS-SABEÑA, SATISFETA DE TREBALLAR A PAGÈS I ENTRE VAQUES

PERFILS

Marià Frigola
TRANSPORTISTA I HOSTALER DE BEGUR, AFICIONAT A LA HISTÒRIA LOCAL

Emili Tolosa
PALETA DE LLAMBILLES QUE HA FET DE CISTELLER, BOSQUETÀ I PAGÈS

Quimeta Serra
LA DAMA DEL FANG, CERAMISTA I PINTORA DE SANT FELIU

Martí Bosch
TAPER I FABRICANT DE FLOTADORS DE SURO DE CASSÀ

INDRET

La Tallada d'Empordà

UNA MIRADA

La Devesa de Girona

A PEU

Entre Monells, Cruïlles i Sant Sadurní

9 772013 365001 00034

lagrossacat lagrossa_cat

loteriadecatalunya.cat

31 DESEMBRE

MÉS GROSSA QUE MAI

200.000€

NO PAAASSIS!

LOTERIA DE CATALUNYA

Trio-la
Tots hi guanyem

1R PREMI 200.000€
PER BITLLET DE 10€

GROSSA
CAP D'ANY
00000
10€ SÈRIE 000

gavarres
www.gavarres.com

DIRECTOR >
Pitu Basart
pitu@gavarres.com

COORDINADORS >
Eloi Madrià > Patrimoni i continguts
Carles Serra > Actualitat

REDACCIÓ >
Telèfon 972 46 29 29
revista@gavarres.com

COL·LABORADORS >
Jaume Badias
Gerard Bagué
Martó Boada
Teresa Bonal
Josep Burset
Josep Clara
M. Teresa Costa
Paco Dalmau
Meritxell Daranas
Lluís Freixas Mascort
Josep M. Fusté
Àngel Jiménez
Joan Llinàs
Angelina Lloveras Aulet
Albert López-Tauler
Elvis Mallorquí
Miquel Martín i Serra
David Moré
Lluís Motjé
Anna M. Oliva
Josep Pastells
Montse Pérez
Joan Pinsach
Àngel del Pozo
Xavier C. Ribot
Nuri Sàbat
Daniel Sabater
Elisabet Serra
Salvador Vega
Josep Vilallonga
Albert Vilar
Lluís Vilar
Xavier Viñas
Sílvia Yxart

EDICIÓ DE TEXTOS >
Pitu Basart

IMPRESSIÓ > Agpograf

DISTRIBUCIÓ > GLV

DIPÒSIT LEGAL > Gi-889-2002

ISSN > 2013-3650

eg
EDITORIAL GAVARRES

Germà Agustí, 1
17244 Cassà de la Selva
Telèfon 972 46 29 29
www.editorialgavarres.cat

DIRECCIÓ EDITORIAL >
Àngel Madrià
angel@editorialgavarres.cat

COORDINACIÓ DE PROJECTES >
Dolors Roset
dolors@editorialgavarres.cat

DIRECCIÓ D'ART >
Jon Giere
disseny@editorialgavarres.cat

ADMINISTRACIÓ >
Jaume Carbó
jaume@editorialgavarres.cat

SUBSCRIPCIONS >
Montse Casas
subscripcions@editorialgavarres.cat

ALTRES PUBLICACIONS DE L'EDITORIAL >
www.cadipedraforca.cat
www.garrotxes.cat
www.alberes.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >
appec
editors de revistes i digitals

PREMIS >

> Premis APPEC
'Millor Publicació en Català 2004'

> Premis Les Gavarres
'Cirera d'Arboç 2005'

> Premis APPEC
'Millor Editorial en Català 2008'

> Premis Fundació Valvi
'Joaquim Codina i Vinyes 2011'

PEFC

BOTES I ESTRIS REPRESENTATIUS DEL VI FOTOGRAFIATS AL MAS PONSJOAN DE CALONGE. AUTOR: JOSEP M. FUSTÉ.

SUMARI

4-5
PRIMERS RELLEUS GAVARREJANT
MARTÍ BOADA (TEXT) // ÀNGEL DEL POZO (IL·LUSTRACIÓ)

7-13
ACTUALITAT

14-18
CONVERSA ANTONI MARTÍ
SALVADOR VEGA (TEXT) // JOSEP BURSET (FOTOGRAFIA)

20-25
RETRAT DE FAMÍLIA CAN MATAS DE CRUÏLLES
JOAN PINSACH (TEXT I FOTOGRAFIA)

26-33
PERFILS
MARIÀ FRIGOLA / EMILI TOLOSA / QUIMETA SERRA / MARTÍ BOSCH
MIQUEL MARTÍN I SERRA / CARLES SERRA / XAVIER C. RIBOT / PITU BASART (TEXT)
PACO DALMAU / JOSEP M. FUSTÉ / PACO DALMAU / PITU BASART (FOTOGRAFIA)

35-84
DOSSIER
VI DE LA TERRA
PITU BASART (COORDINACIÓ)

87-101
PATRIMONI
ARQUEOLOGIA // HISTÒRIA // EN MAR // BOTIGUES DE TOTA LA VIDA // FAUNA // FLORA // PLANTES I REMEIS

102-105
INDRET LA TALLADA D'EMPORDÀ
GERARD BAGUÉ (TEXT I FOTOGRAFIA)

106-109
UNA MIRADA EN EL PAISATGE LA DEVESA, APÈNDIX I LÍMIT DE GIRONA
LLUÍS FREIXAS MASCORT (TEXT) // JOSEP VILALLONGA (FOTOGRAFIA)

110-111
A PEU
ENTRE MONELLS, CRUÏLLES I SANT SADURNÍ
JOSEP PASTELLS (TEXT I FOTOGRAFIA)

MEMÒRIA FOTOGRÀFICA CASINOS DE POBLE
MONTSE PÉREZ (RECERCA FOTOGRÀFICA)

conversa amb un cineasta i documentalista. NASCUT A BARCELONA I ESTABLERT A FONTETA, AQUEST HOME DE TARANNÀ OBERT I SENZILL, HA VISCUT UNA VIDA 'DE PEL·LÍCULA'. EL SEU ESPERIT INQUIET I CURIÓS L'HA PORTAT A POSAR-SE DARRERE LA CÀMERA PER EXPLICAR-NOS EL MÓN –EL QUE HEM VISCUT I TAMBÉ EL QUE JA HEM PERDUT– I CONVIDAR-NOS A REFLEXIONAR. TOT I QUE ELL ES VEU MÉS COM UN CRONISTA, EN REALITAT ÉS UN APASSIONAT COMUNICADOR QUE ENS INTERPEL·LA A FER MEMÒRIA I A PENSAR.

SALVADOR VEGA TEXT
JOSEP BURSET FOTOGRAFIA

Antoni Martí

–«Vaig néixer a Barcelona l'any 1947. La mare, Emília Gich Conchs, era bisbalenca. Feia d'infermera a l'hospital Clínic de Barcelona. La branca paterna és d'origen valencià, són els Martí-Mascarell. L'avi, el pare i l'oncle tenien un taller de fusteria a la plaça dels Traginers. És la Barcelona romana, avui tant de moda, entre el barri Gòtic i Correus. Aquella plaça era ben bé un plató de cine: un manyà, un torner, un bar, un celler, el carro del gel, el de les escombraries, la foguera de Sant Joan... Ho recordo ben bé com a la cançó *Per Sant Joan*, d'en Serrat. Allò és la meva infantesa. I és una cosa que em va quedar molt arrapada. Per sant Joan canviava la meva rutina. Feia el foc a Barcelona, però l'endemà m'enfilaven en un tren de fum i, au, cap a la Bisbal. No tornàvem a Barcelona fins a finals de setembre. Entremig, tot l'estiu a la Bisbal, amb els oncles materns. Encara hi havia l'avi, que va viure quasi 100 anys. Coi, la meva cosina era la Carme Roig, la pubilla de can Tits, que anava pels mercats, amb el seu Citroën, a vendre verdures i flors. Va ser la primera que va començar a portar flors a mercat. Aquí, a la Bisbal, parava a plaça Major, davant de ca la Pilar Domingo. És la surt a la portada del número 11 de *Gavarres*. Fins l'any 1963 jo era bisbalenc de sant Joan fins a finals de setembre. Corria per aquí en calça curta i els diumenges anava al Mundial, a l'Olímpia o al Foment. Vint anys després amb la Dolors Fuster, amb qui ho he compartit tot a la vida, ens vam instal·lar a Fonteta i fins fa quatre dies hem tingut la productora Vídeo-Play Serveis al carrer Ample de la Bisbal.»

SALVADOR VEGA. Verges, 1964. Historiador
JOSEP BURSET. Juià, 1963. Fotògraf

retrat de família Can Matas de Cruïlles. ENTRE LA BISBAL I CRUÏLLES, A UN CENTENAR DE METRES DE LA CARRETERA QUE VA A CASSÀ, A MÀ ESQUERRA HI HA LA MASIA ON VIUEN I TREBALLEN ELS MATAS. TRANSPLANTATS DES DE LA MOTA, AMB LES SEVES TERRES I UNA MODERNA EXPLOTACIÓ LLETERA HAN SABUT FER FRONT ALS EMBATS DE LES TRANSFORMACIONS DEL SECTOR I ALHORA CONSERVAR L'ESSÈNCIA DE LA VIDA A PAGÈS. EN PERE I LA ROSA MARIA, EN MIQUEL I LA MÒNICA, LA MARIA I EN PAU, TRES GENERACIONS, HI COMPARTEIXEN ELS SEUS DIES.

JOAN PINSACH TEXT I FOTOGRAFIA

Pagesos que s'estimen la feina

De la Mota a Cruïlles. En Pere Matas Teixidor (01-08-1948) va néixer a can Peixaques, un mas de la Mota, del municipi de Palol de Revardit. Fill de Miquel Matas Subirós i de Rosa Teixidor Casadevall, encara recorda la por que passava quan tenia 6 anys i tornava de l'escola de Palol cap al mas, mig fosc, caminant prop d'una hora, per corriols de bosc. De ben petit va veure com el pare, l'oncle i l'avi es guanyaven la vida fent carbonet als boscos de Palol. «Quan això del carbonet va començar a anar malament –explica en Pere–, el meu pare va arrendar ca l'Obert, del veïnat de Rabioses, a sota el puig Querol, d'aquí a Cruïlles, perquè coneixia l'amo del mas, que era de Banyoles. Vam venir amb carro l'any 1956, l'any de la fred. Tota la família: els avis, els pares, els meus germans –en Narcís i en Joaquim–, i jo». Tenien quatre vaques, un hort, una vinya, i la seva mare criava bestiar petit que el divendres anava a vendre al mercat de la Bisbal. Engreixaven dos porcs cada any, anaven a abastar pinyes, i quan arribava el temps dels bolets completaven uns ingressos familiars amb la seva venda. «Quan venia la temporada dels bolets es coneixia, eh! –recorda–. Sortíem cap a les Gavarres amb un tractor petit i el vespre tornàvem amb un cove i dos cistells plens de pinetells i rovellons. El que ens els comprava els portava a l'estació de Flaçà i a Barcelona ja els esperaven». El pare anava a bosc a fer feixos de bruc per a la indústria de la ceràmica; i en Pere també hi havia anat, quan va deixar d'anar a l'escola de Cruïlles, als 14 anys. Però la demanda de feixos es va acabar amb l'aparició dels nous forns més moderns. Llavors, durant uns anys la família es va anar animant a tenir més vaques de munyir i vendre la llet a la casa Danone, que tenia una sucursal a la Bisbal. En tot aquest trànsit, en Pere es va casar amb la Rosa Maria i van començar a venir els primers fills.

Però l'any 1982, com que el mas era petit i hi estaven en arrendament, van

JOAN PINSACH. Llagostera 1958. Professor d'ensenyament secundari

veure que no tenia viabilitat. En aquell moment en Pere va decidir que havia arribat el moment de plegar de fer de pagès i anar a buscar feina del que fos. Van comprar una casa adossada a la urbanització Puigventós per viure-hi. La decisió estava presa. No obstant, per aquelles circumstàncies de la vida, en aquells anys es va posar a la venda el mas on s'estan ara. Diu en Pere que amb el propietari, que es deia Frederic Blai, es coneixien molt i hi havia franquesa, i que això en va facilitar la compra. La casa l'havia construït en Floris Blai, el pare d'en Frederic, acabada la Guerra Civil, amb diners de l'estraperlo. Per això el primer nom va ser can Floris. És una construcció feta de pedres sense carejar, del Daró, i encara queden persones vives que van treballar en la seva construcció. Van haver de demanar diners als bancs, i el 1988 s'hi van instal:lar. «I ja vam masegar aquí, eh! –recorda–. Entre la mainada i la feina. Però aquí estem. El noi ha continuat, va estudiar agràries, i totes aquestes instal·lacions és ell que les ha tirat endavant».

Pel que fa a l'evolució d'aquesta explotació, en Pere confessa que ara mateix es veuria incapaç de portar-la, atesa la complexitat i el volum que ha anat adquirint. «És un món diferent de quan hi treballàvem la Rosa Maria i jo». I quant a la renda agrària explica que si no haguessin crescut tant haurien hagut de plegar. «Quan vam venir aquí – recorda– cobràvem la llet a 54 pessetes el *litro*, i ara ens la paguen a 31 cèntims d'euro, que són 52 pessetes, per tant estem cobrant *lo* mateix que fa 30 anys. És clar que també s'ha millorat molt en la genètica i l'alimentació, i els rendiments són més alts. Abans una vaca et feia 20-25 *litros*, i ara pareixen vaques de 35-40 *litros* diaris». El preu és el mateix, però la producció i la productivitat han augmentat molt. La necessitat de créixer ha compor-

D'esquerra a dreta, en Pere, la Rosa Maria, la Maria, la Mònica, en Pau i en Miquel: tres generacions de can Matas de Cruïlles.

M3

Dinar al saló de ball del Casino Llagosterenc amb motiu de la celebració del V Homenatge a la Vellesa, l' 11 de juny de 1950.
AUTOR: DESCONEGUT
PROCEDÈNCIA: ARXIU MUNICIPAL DE LLAGOSTERA

M4

Interior del Centre Fraternal de Palafrugell, als anys quaranta. El casino dels treballadors, a plaça Nova, continua avui en actiu. L'associació es va constituir formalment el 1887. Des de 1939 a 1977 va haver de canviar la seva denominació per la de Centro Español.
AUTOR: DESCONEGUT
PROCEDÈNCIA: ARXIU MUNICIPAL DE PALAFRUGELL. COL·LECCIÓ JOAN MASSONI

DOSSIER
VI DE LA TERRA

PITU BASART > COORDINACIÓ

Vi grec	36	**PITU BASART** [Cassà de la Selva, 1960. Filòleg]
De la vinya al celler	38	**ELVIS MALLORQUÍ** [Riudellots, 1971. Historiador]
La 'veima' a can Riera	40	**PITU BASART**
Calongí, natural i de pagès	44	**ALBERT VILAR** [Calonge, 1961. Historiador i periodista]
Can Sot, de Verges	46	**SALVADOR VEGA** [Verges, 1964. Historiador]
Aquella vinya a mig de bosc	48	**CARLES SERRA** [Quart, 1972. Filòleg]
El mas Rostei	50	**MIQUEL MARTÍN I SERRA** [Begur, 1969. Escriptor]
Vi d'Esclanyà sotaiguat	51	**ALBERT VILAR**
L'Agustí Ensesa, sommelier	52	**MERITXELL DARANAS** [Palamós, 1975. Professora de secundària]
Al peu del volcà	54	**JOSEP BURSET** [Juià, 1963. Fotògraf]
Mas Oller, de Torrent	56	**JOAN PINSACH** [Llagostera, 1958. Professor d'ensenyament secundari]
Sota els Àngels	58	**DANIEL SABATER** [La Bisbal d'Empordà, 1974. Ambientòleg]
Ceps del Roine a Calonge	60	**ALBERT LÓPEZ-TAULER** [Castell d'Aro, 1980. Llicenciat en Història i Geografia]
Raïm del Montgrí	62	**SÍLVIA YXART** [Barcelona, 1980. Periodista]
Can Sais, de Vall-llobrega	64	**M.TERESA COSTA** [Santa Cristina d'Aro, 1963. Llicenciada en humanitats]
A Serra, del most al Canyal	67	**SÍLVIA YXART**
Viure del suro i del vi	68	**ÀNGEL JIMÉNEZ** [Girona, 1940. Historiador]
PERFIL > **L'Albert Amat i en Joan Rotllan**	71	**ALBERT LÓPEZ-TAULER**
Can Bufí	72	**ENRIC RAMIONET** [Llagostera, 1958. Articulista d'El Punt Avui]
Can Galà: vi, alegria i salut	74	**PITU BASART**
Farre-Garriga: vins, caves i plaques	77	**ELISABET SERRA** [Caldes de Malavella, 1976. Periodista i fotògrafa]
Vinyes que miren el mar	78	**JAUME BADIAS** [Tàrrega, 1972. Historiador i arqueòleg]
PERFIL > **En Carlus Ribas**	80	**DAVID MORÉ** [Tossa de Mar, 1974. Historiador i arxiver]
El celler de Sant Narcís	81	**MERITXELL DARANAS**
Can Grau, de Palafrugell	82	**TERESA BONAL** [Palafrugell, 1959. Filòloga] **NURI SÀBAT** [Palafrugell, 1959. Filòloga]

Una bota del mas Ponsjoan de Calonge // FOTO: Josep M. Fusté.

La ‘veima’ a can Riera

EN AQUEST MAS DE MONTNEGRE, VEREMEM AMB L’AJUDA D’AMICS I PARENTS I CONSERVEN EL VI EN PETITES BOTES EN UN CELLER ANCESTRAL, COM S’HAVIA FET SEMPRE A LA FAMÍLIA

Pitu Basart > TEXT I FOTOGRAFIA

Entro al celler de can Riera amb en Sendo, l’hereu del mas. L’espai és il·luminat per la llum grogosa d’una petita bombeta i la minsa claror que entra per una minúscula finestra. Aquest migdia de principis d’octubre ja fa un parell de setmanes que el most reposa a les botes arrenglerades en tres files, dues a la vora de les parets i una altra al mig de l’estança. En una paret, sobre una lleixa ampla, hi ha tres fileres de conserva de tomata d’una vermellor encesa, brillant. Al seu costat, tres pots de greix de porc. A l’altra banda de celler, tres petits prestatges aguanten quatre ampolles de licor de codony fosc com el quitrà i un pot d’anxoves salades. A sota, dos poms secs pengen a la paret: un de camamilla i un altre de cirereta. Al seu costat, un sedàs fa companyia a una mànega de color verd. Tot de cordills cauen dels cairats: alguns esperen feina, d’altres aguanten bosses de plàstic vermelles o grogues plenes de volums inconcrets. A sota la finestreta, una pila de caixes de cartró i de fusta resten mal posades una sobre l’altra. Tres grans embuts apilats fan equilibris sobre unes dogues: «Vine, escolta això...», em diu en Sendo mentre retira un drap del forat de dalt d’una bota. Hi acosto l’orella i sento el murmuri del most que va fent camí cap al vi, la fermentació que proveirà la família Riera de vi per a l’any.

Perquè en aquesta casa de pagès de Montnegre –que abans havia estat ca l’Ullastres i que ha estat habitada des de fa segles– hi viu des de fa generacions la família Riera, que avui són en

En Sendo Riera, al celler del mas de Montnegre, amb les botes de vi i de vinagre.

Rossend –en Sendo– i la seva mare, la Quimeta Codina, que va néixer a can Valls i que es va casar amb en Quimet Riera –traspassat el 2011. Hem parlat d'aquesta família diverses vegades a la revista *Gavarres*. La Quimeta –de 93 anys– i el seu fill –que s'acosta als setanta– són un punt de referència de les muntanyes de Montnegre, al cor de la serralada. Avui, ens hi tornem a trobar, en companyia de l'Eloi Madrià, perquè ens expliquin com feien, com fan i com crien el vi que surt dels raïms de les vinyes de la família.

Mentre dinem a la cuina –mengem una botifarra de carn crua feta al vi i unes delicioses patates *viues*–, en Sendo ens fa cinc cèntims de les vinyes i del dia de *veima*. «A casa, tenim *dugues* vinyes, una és la vinya de sota el Safareig i l'altra la del Camp del Perer». La Quimeta recorda que en aquest camp hi havia hagut un perer: «Es va perdre, però feina unes peres llargues, d'un costat eren *vermeioses* i de l'altre, blanques. N'havia venut molts quilos al mercat de Girona». En Sendo hi té plantats tres tipus de raïm: «La meitat són divuits i l'altra es reparteix entre *carinyana* i merlot». Segons explica, si no tingués el pastor elèctric i les xarxes que posa al damunt dels ceps, no arribaria cap raïm a cap: «Entre senglars i ocells, s'haguessin fotut tots els grans. I encara s'hi posen les vespes, que sempre troben un forat per entrar i buiden els grans.»

El dia de verema –que aquest any ha estat el dissabte 22 de setembre– comencen a treballar a punta de clar. Pregunto a en Sendo quina és la primera feina que fan. Es posa a riure: «Primer de tot fem la barreja per agafar força». M'explica que són set persones, tots homes, dos dels quals són avui a taula: l'Eloi i ell mateix. Comencen per la vinya del Camp del Perer, que és més gran, més allunyada de la casa i més enclotada. «Ens posem dues persones a cada rem i anem collint. Quan tenim les semals plenes, les pugem amb el remolc i aixafem el raïm amb una màquina que en separa la rapa i només deixa els grans amb la pela i la grana». Les semals que usen són de plàstic: «Cada una pesa sis quilos –diu en Sendo–; les de fusta ja no es fan servir, perquè pesaven el doble i a més les havies d'anar mantenint: s'havien d'estanyar cada any...»

Quan estan del primer viatge, pels volts de dos quarts de deu, esmorzen: «La Quimeta ens va preparar una tripa-i-pota esplèndida –recorda l'Eloi– tenia un punt de cirereta deliciós...» La represa, amb la força del *platillo*, és més vigorosa i el grup torna a baixar al camp del Perer per acabar la feina amb ànims renovats. Cap a migdia han acabat la vinya del Camp del Perer; i pugen per aixafar el raïm de la segona tongada. «Després fem beguda, perquè hem de tornar a agafar ànims... –diu i riu en Sendo– perquè hem de *veimar* la vinya de sota el Safareig, que és la meitat de grossa que l'altra.»

Arròs de tudó. A les dues, amb tot el raïm aixafat, arriba l'hora de dinar. Aquest any, en Jaume Lloveras, de cal Xapo de Cassà, va preparar un arròs de tudó caçat pel seu fill que va deixar contents tots els *veimadors*; l'alegria els la va portar una mica de vi de l'any passat que la gent de can Riera encara guardava a la bota. A les cinc quarts de sis, la jornada es donava per acabada, amb el cafè i la copa. Però no la feina amb el most.

Segons conta en Sendo, van deixar el raïm aixafat i el most tres dies a la tina. «Aquesta tina és un dipòsit *que* hi *queben* mil *litros*; el cobrim perquè no hi vagi brutícia. Ja és prou capaç pel que necessitem nosaltres... ja en fem prou». El raïm aixafat, amb el most, s'hi va estar fins al dimarts 25, que va ser el dia en què van treure el líquid amb un motoret i el van transvasar amb mànega a les botes. «A casa fem servir esparreguera per filtrar el most que surt aspirat cap a les botes; sembla estrany, però és un filtre excel·lent: aquesta planta reté la pellofa i la grana, atapeeix molt el pas». En total, van sortir uns quatre-cents seixanta litres de vi de primera premsada, segons els comptes d'en Sendo. Tot el que restà al dipòsit un cop tret el líquid –la pellofa i la grana– va ser premsat amb una màquina per acabar de treure'n fins a l'última gota: «El vi que en surt premsant no és tan bo com el de primer raig –el que aixafem– i també té menys grau. És el que estem bevent ara». Agafo el got i el tasto: és un vi olorós, lleuger, amb poc cos, gairebé gens, però agradable i de bon beure per un inexpert com jo. Ja el podem consumir perquè és un most que duu molt poc sucre i de seguida és fermentat.

Un cop a les botes del celler, el vi de primer raig no es tocarà fins a sant Martí. «Per sant Martí, tapa la bota del vi», diu alegre la Quimeta. Quin dia és sant Martí? pregunto. I la Quimeta respon: «De tots sants a sant Martí, onze dies a *comptir*». O sigui que és el dia onze de novembre. «*Llavons* ja pots tapar la bota ben tranquil que ja ha bullit

En Sendo i en Josep Lloveras, el 22 de setembre d'enguany, el dia en què van 'veimar', amb el raïm a punt per premsar // FOTO: Eloi Madrià.

Can Sot, de Verges

ELS GERMANS PERE I AMADEU SOT TREBALLEN LA VINYA DEL PUIG RODON I PRODUEIXEN ARTESANALMENT EL VI PER AL SEU CONSUM DOMÈSTIC

Salvador Vega > TEXT // **Josep Burset** > FOTOGRAFIA

És un dijous assolellat de finals d'aquest mes de setembre que no ha conegut tardor. El Massey Ferguson 135 –una espècie mecànica en vies d'extinció– s'enfila cap al puig Rodon, que amb els seus escassos cinquanta metres d'alçada ve a ser el sostre del terme de Verges. Al volant del tractor, sempre atent a les irregularitats del camí, hi ha en Pere Sot (Verges, 1940) i assegut a la post del remolc, amb posat ferm i serè, el seu germà Amadeu (Verges, 1934). Van a la vinya, a *veimar*.

Aquí els camps són de terra aspra, argilosa i plena de rocs, ben diferents de la terra generosa i de bon treballar que hi ha al regadiu del pla. Ja en temps medievals el puig Rodon i el coll de la Vall eren plantats de vinya, n'hi havia més de quaranta vessanes. A finals del segle XVIII es comptaven més de 250 vessanes de vinya al terme de Verges i el conreu encara s'expandí més fins que la plaga de fil·loxera a la darreria del segle XIX i el canvi de paradigma econòmic a partir de la segona meitat del segle XX van posar-hi fre. Avui potser no trobaríem ni mitja dotzena de vessanes de vinya en tot el terme. Fins fa quatre dies, però, cada casa –és un dir– es feia el vi.

A partir de mitjan setembre, tot just començat el curs escolar, el poble sencer feia olor de raïm trepitjat, la gent netejava les botes i bocois al carrer, els narius s'arronsaven amb la fortor del sofrí cremat, els remolcs carregats de semals curulles de raïm anaven i venien del trull de can Bonic o del d'en Met Bou. Tothom s'ajudava a fer vi, es veia un tràfec incessant, com de formiguer. De tot aquell món, de tot aquell enrenou, avui només en resta el coratge dels germans Sot i el de dos o tres tossuts més que encara es fan el seu propi vi a Verges.

L'any Cruyff. La vinya de can Sot fa poc menys d'una vessana i ocupa dos vessants diferents d'un pujol. «Un costat és més pedregós, i l'altre és terreny més argilós», puntualitza en Pere. En total hi deu haver uns 450 ceps, dels quals la majoria són de raïm blanc i només uns quaranta són de negre. L'Amadeu recorda molt bé quan el seu pare va plantar aquests ceps: «Va ser l'any que en Cruyff va venir al Barcelona, el 1973». I també recorda que «com que el pare ja tenia prou feina a casa, amb la fusteria, va voler plantar híbrid, perquè no li donés gaire feina. Els ceps de llei són molt més delicats i agafen més malures. Els primers set o vuit anys no hi vam haver de fer pràcticament cap tractament, a la vinya, però llavors van venir plagues noves i al final cada any s'ha d'*ensofatar* per una cosa o l'altra». Amb el temps, la vinya va minvant, ara el senglar ha arrabassat un cep, ara aquell altre s'ha mort... Però la reducció més important va venir quan la maquinària va arribar al camp: «Quan treballàvem amb animal la vinya era més espessa, perquè es podia passar bé amb l'arada entre les fileres, però després per entrar amb el tractor vam haver d'arrabassar una filera per altra». Amb tot, d'aquesta vinya, en surten entre trescents i quatre-cents litres de vi, segons les anyades. En Pere ens explica que els tècnics del Departament d'Agricultura li diuen que pel terreny que hi ha, hauria de sortir més vi: «Jo els dic que això deu ser en un terreny apte i de bon treballar. Que em vinguin a ajudar i ho veuran, com va això. El tècnics calculen a tant per hectàrea. Coi, jo tinc ceps morts!»

Brocades, tòries i gotims. No és cap secret que per obtenir una bona producció és imprescindible portar bé la vinya. Els germans Sot ho saben bé: «A l'hora de podar, si cada cep té deu o dotze brocades, només se n'hi han de deixar sis o set, les més gruixudes. I a la primavera s'ha d'esbrollar per treure tota la mengia que no donarà raïm. I a les tòries que el raïm ja és marcat, o sigui, que el gotim ja es veu que comença a sortir, se li han de treure les fulles de davant». Aplicant bé aquestes tècniques, en Pere recorda que una vegada va collir 93 gotims en un sol cep, i una altra vegada 75, però s'afanya a precisar: «Això va ser excepcional. Hi ha una part de la vinya en què la majoria de ceps no tenen més de quatre o cinc gotims. A més, passa una cosa: ara els ocells s'han

Un mallal de vi del mas Ponsjoan de Calonge. FOTO: Josep M. Fusté.

de repartir només en tres vinyes, i *abantes* quan cada casa tenia vinya, en tenien dues o tres-centes per triar». I parlant dels raïms d'abans, li venen a la memòria els *jaumetins* –que es collien per Sant Jaume–, i també retorna el record de quan tot s'aprofitava al màxim: «Es procurava no perdre ni un sol gotim, collíem el raïm en un cistell i es buidava a la semal. Ara el buiden en un remolc, a granel, i si es perden 300 litres de vi no passa res», ens diu en Pere. I tot seguit l'Amadeu apunta: «Si feia una ventada, anàvem a collir el raïm de terra. Si són vint litres, són vint litres».

El moment de la collita sol arribar pels volts de la Mercè. «Collim nosaltres dos sols. Ho enllestim en un parell o tres de tardes. El sol *manda*». I llavors arriba l'hora de xafar. A can Sot aquesta tasca es fa igual que ho mostren els mosaics romans o els capitells romànics: a peu nu. –Aquí no em puc estar d'explicar que em van convidar a xafar jo mateix una mica de raïm. La sensació de sentir els grans esclatant a la planta dels peus és indescriptible, tota una experiència només comparable a la delícia infantil de saltar pels bassals d'aigua després d'una ploguda–.

Retornem a la elaboració casolana: «Nosaltres xafem i després deixem el most un parell de dies i una nit al bocoi. Llavors el posem a la bota i ja no el toquem més. Hi ha gent que per la lluna *veia* de març canvia el vi de bota, per treure'n el pòsit». El següent pas serà, un cop el most ja hagi 'bullit', tapar la bota. I ja se sap: per sant Martí es tapa la bota del bon vi. I quan arribi l'hora d'encetar la bota cal posar-li l'aixeta, tasca que, segons ens comenta l'Amadeu, «a nosaltres sempre ens han ensenyat que, per precaució, s'ha de posar sempre en lluna *veia*. No sabem per què, però sempre ho hem fet així i no posem mai una aixeta a la bota si no és lluna *veia*.»

L'Amadeu i en Pere Sot, amb la bota i unes ampolles de vi sobre uns pans de brisa.

Un tast. I vet aquí que arriba l'hora de tastar el vi. En Pere i l'Amadeu se'n fan creus de com els vins comercials, fins i tot després de recórrer milers de quilòmetres, tenen sempre el mateix color, el mateix sabor i el mateix grau. «Això és perquè el *trebaien*. Nosaltres no. El bevem natural. El vi és diferent cada collita, uns anys té més grau i altres menys. El color també ens canvia d'una anyada a l'altra i, a més, la bota tenyeix el vi». En fi, que no me'n puc anar sense tastar un got del vi de l'any passat. Deixeu-me ser trapella i fer de sommelier d'estar per casa: és un vi valent, rústic i vivificant, que defuig la grandiloqüència; el seu aroma, sense ser rude és murri, presenta notes aspres d'argila i d'inconfusibles rocs del puig Rodon; a la boca imprimeix una reconfortant frescor de saviesa mineral i ancestral; al cor deixa l'inquietant sensació de realitat que se'ns escola. Salut, Amadeu! Salut, Pere! ❧

Al peu del volcà

A CA L'ELSA, SOTA EL MONT-RODÓ, ECCOCIVI APROFITA LA RIQUESA DEL SUBSTRAT BASÀLTIC PER CREAR VINS D'ALTA QUALITAT RESPECTANT L'ENTORN DE LES GAVARRES

Josep Burset > TEXT I FOTOGRAFIA

Per arribar a ca l'Elsa –antigament aquest mas era can Torres– hem d'agafar la carretera que va de Sant Martí Vell a Madremanya i, passat el trencant de la Vilosa, en un petit revolt, agafar un camí a la dreta que baixa travessant la riera de Madremanya. De dalt a baix, passem dels pins i alzines als pollancres de prop de la riera. Mentre pugem ja podem veure les vinyes i, al final, trobem el mas. Realment sembla tret d'un pessebre, en una vall feta a mida, sobre la riera i sota la muntanya volcànica del Mont-rodó. La casa es va construir el 1622 i té la fesomia de molts masos de les Gavarres. Una gran arcada de pedra ens mena a l'era enrajolada i als porxos. El que mes hi destaca és el campanar de cadireta, amb dues campanes, que servia en altres temps per avisar la gent que treballava als camps o al bosc a l'hora dels àpats o en cas d'algun incident.

És un dels masos típics que en altres temps eren font de riquesa i benestar per a moltes famílies. M'expliquen que inicialment va ser de la família Torres que, després de la guerra civil, se'l varen vendre a en Martirià Butinyà, de Banyoles. Els primers masovers varen ser la família Casals, que venien de Centenys. En Joan Casals, que va créixer a la casa, m'explica que el senyor Butinyà va pagar el mas amb els diners que en va treure de la fusta dels boscos de la finca. També explica que en aquell temps era una petita explotació agrícola i ramadera suficient perquè hi pogués viure una família de masovers. Camps, hort, vinya, olivet... i trull. Sembla que, abans de la gran glaçada del 1954, aquesta zona ja era reconeguda com de gran qualitat per al cultiu de la vinya, a causa de la composició de la terra amb substrats basàltics. Encara avui, en les zones lliures de vegetació, podem veure afloraments de pedra basàltica que ens parlen de l'origen volcànic d'aquest racó de les Gavarres. Passats uns anys el mas quedà deshabitat i Elsa Peretti, dissenyadora de joies i mecenes enamorada de Sant Martí Vell, el comprà per iniciar el projecte Eccocivi amb la plantació de vinyes i la construcció d'un celler.

Deu anys de producció. La plantació de les vinyes es va fer l'any 2004 i, tenint en compte que els primers 3 anys la vinya no és productiva, la construcció del celler es fa entre el 2007 i el 2008. Ara fa exactament 10 anys de la primera anyada. El celler, de considerables dimensions, es troba plenament integrat al puig on està situat el mas. Realment, de l'exterior, no podríem endevinar que dintre les seves entranyes hi ha unes instal·lacions modernes que han tingut en compte tots els detalls per facilitar les feines de producció del vi. Dipòsits d'acer inoxidable i operaris treballant precisament ara que els hem visitat, ja que es troben en temps de verema. I en un espai independent, el celler on dormen els vins en botes de roure francès. Tot el procés es fa d'una manera sostenible: es cull el raïm, es premsa i es posa en dipòsits d'acer inoxidable. En el cas del vi jove, després ja es pot embotellar. La resta del vi va al celler per fer la criança en botes. Les botes fan reposar el vi i, amb el pas del temps, n'accentua més el caràcter.

El celler dona feina a cinc persones de forma permanent i durant temporades de molt treball –com ara la verema– poden arribar a ser-ne vint. Actualment es cultiven 13 hectàrees de vinya concentrades en els voltants de ca l'Elsa i can Noves. De les diferents varietats de raïm plantades n'hi d'origen francès, encara que molt esteses aquí i que, com que fa molt temps que es cultiven, ja semblen autòctones. Les principals son la cabernet sauvignon i la merlot. També trobem la petit verdot i la cabernet franc, per a vins negres. Per als blancs, es cultiven la viognier i la chardonnay. Fa uns anys, s'ha començat a apostar també per varietats realment autòctones: s'han fet alguns reempelts i també cultiven garnatxa negra, garnatxa blanca i xarel·lo. La producció és d'entre 60.000 i 70.000 ampolles per any, destinades quasi totes al mercat nacional. També estan treballant el projecte per a les exportacions.

El vins de Eccocivi no estan en el marc de cap denominació d'origen. La DO més propera és Empordà, però geogràficament no hi pertanyen. Fa uns

A dalt, les vinyes que són a tocar del mas de ca l'Elsa. Al mig, en plena verema, carregant el raïm a la premsa. A baix, al cor del celler, el vi reposa en botes de roure francès.

anys que el celler es reivindica com a productor de vins del Gironès. De fet, són el celler més gran de la comarca i els seus vins comencen a ser reconeguts i lloats. També és una manera de diferenciar aquests vins que han nascut del substrat d'aquestes terres volcàniques. El fet de no estar dintre cap denominació d'origen els dona independència a l'hora de prendre decisions, encara que, de vegades, es troba a faltar el paraigües que representa pertànyer a una DO.

Respecte per l'entorn. La feina a les vinyes és fa manualment. L'única part mecanitzada és el llaurat amb el tractor. Com a resultat de la millora continua en la sostenibilitat, aquests últims anys s'està implementant l'adobat en verd. Se sembren una barreja de llavors i, quan creixen les herbes, es tallen i aquest substrat s'incorporarà al sol. També s'hi posen fems en un estat de descomposició molt alt, per millorar-ne la dissolució en el terreny.

Ara mateix estan enfeinats amb la verema. El raïm arriba al celler en unes caixes que pesen entre 15 i 17 kg. El pes no pot sobrepassar aquestes quantitats perquè es xafaria el raïm. La filosofia del celler passa per la consciència i respecte envers l'entorn de les Gavarres: totes les tasques que es desenvolupen en la producció dels vins s'intenta que siguin sostenibles. Va ser el primer celler d'Espanya a tenir el certificat de zero emissions de CO^2. Aquest certificat és renova cada any, després de passar una auditoria. També s'ofereixen visites guiades per a grups molt reduïts, per intentar transmetre aquesta cultura del vi i del respecte vers l'entorn. Una visita molt recomanable per gaudir d'aquest maridatge entre modernitat i tradició, globalització i localisme que ens parla de les possibilitats que tenen les nostres terres. Els tasts dels vins es fan a l'era del mas mentre, al modern celler de sota terra, bullen com la lava els vins de la nova anyada ❧

Raïm del Montgrí

L'ACTOR CARLES XURIGUERA HA RETORNAT A CASA PER RECUPERAR LA VINYA I FER-LA PARLAR A TRAVÉS DEL VI QUE PREPARA AMB EN SERGI TORRENT AL CELLER MAS PATIRÀS

Sílvia Yxart > TEXT // **Josep Burset** > FOTOGRAFIA

Hi ha projectes que creixen dins l'ànima i, de sobte, es desperten un dia. I un cop fan el clic, no hi ha volta enrere. És una de les veritats que extrec de l'agradable conversa amb en Carles Xuriguera (Torroella de Montgrí, 1972), un dels dos socis del celler Mas Patiràs, ubicat a Fonteta, al peu de les Gavarres. L'altre soci és en Sergi Torrent (Girona, 1983). El 2016, després d'uns anys en solitari, ambdós van unir forces per crear uns vins que recuperessin l'essència del que feien els avis. I ara viuen amb emoció el resultat d'aquest engrescador projecte. El celler compta amb 8 hectàrees i produeix entre 10.000 i 15.000 ampolles, amb previsió de poder arribar a les 12 hectàrees i a un sostre de 25.000 ampolles.

Ens trobem al celler, situat en una nau dels jardins botànics del mas Patiràs, Jardins de l'Empordà. En Carles ens parla amb devoció de com viu en la pròpia pell totes les parts del procés de vinificació. No li agrada saltar-se'n cap. «Aquest matí estàvem premsant i, ara, a les vinyes treballant». S'intueix la presència del vi tant en el seu vestuari com en l'ambient. L'agradable olor de restes de vinassa i petits rastres en forma de bassal no passen desapercebuts. En arribar a la zona que destinen a l'etiquetatge en Carles ens explica que fa un temps que hi ha tota una generació –la seva o potser més la del seu soci– que s'interessa per recuperar les terres que els seus pares menystenien. «I no és només per romanticisme, sinó també per identitat». En Carles no vivia en un mas, però com quasi totes les cases de Torroella, tenia terres. «Les cases llavors eren autosuficients. A totes hi havia vi. I algunes fins i tot tenien premsa i tina!» A casa seva no, perquè el seu avi Fonsu treballava al trull de Torroella. «El problema és que mai sabies si el most que et donaven era dels teus raïms o no... i no és el mateix portar-hi una garnatxa, que híbrids!» En arribar a casa el ficaven en botes i el deixaven fermentar fins passat Sant Martí. Però el procés es feia tot a la mateixa bota. La fermentació, la criança... que fins i tot servia de recipient. I, és clar, «a mitja bota el vi s'havia oxigenat de tal manera que es feia malbé. Quan obrien bota nova, era una festa, aquell vi era molt més bo, vaja, fins que passava un mes...» Riu i, recordant com feien la xaptalització es posa les mans al cap. La xaptalització, explica, és donar menjar als llevats del vi, en aquest cas al sucre, perquè es converteixi en alcohol i així pujar el grau d'un vi més aviat dèbil. «Però la meva àvia ho feia *a lo* bèstia, sense densímetre ni grau del vi ni res». La imatge de la seva àvia, Lluïsa Roura, la Paisana, baixant d'Andorra ben carregada de sucre, la té gravada a la memòria. «Vinga sucre dins d'aquelles botes i jo pensava: què collons carden amb tant de sucre?»

Després va venir la generació dels seus pares, que va perdre tota aquesta cultura, perquè es van desvincular de la terra. Hi va contribuir el boom turístic que, a partir dels anys 50-60, els va permetre guanyar qualitat de vida amb d'altres feines. «El meu pare era carrosser i la meva mare peixatera i, malgrat que tots anàvem a treballar al camp, perquè els dilluns l'àvia pogués vendre a mercat i fer uns diners extres, els calés sortien d'aquestes feines». Era una generació que volia que els fills anessin a la universitat i es guanyessin la vida d'una altra manera. I així va ser com en Carles va començar Filosofia. Si més no per adonar-se que, en realitat, volia fer teatre. Com ara, que ha vist que volia fer vi. És un retorn als orígens. A vegades cal projectar-se, sortir, per veure-hi endins. Tot i que ell considera que teatre, filosofia i vi no són disciplines tan diferents. I suposo que només cal pensar en la seva manera de fer teatre. «Hi ha un denominador comú, una praxis humana que és aquesta manera de comunicar, d'estar al món, d'explicar alguna cosa, de protegir... És a dir: jo en aquest món vull estar i viure d'aquesta manera, una manera humana, planera... i volguda.»

Recuperar vinyes al Montgrí. El 2010 enceta aquest camí. Amb el seu germà

En Carles Xuriguera, amb una ampolla de 'La goja', un dels negres que elaboren conjuntament amb el celler Mas Patiràs de Fonteta.

recuperen uns terrenys de casa que tenen al Montgrí, per sobre d'Ullà, i hi planten la vinya. Els antics ceps feia anys que havien desaparegut i les oliveres i els pins s'havien cremat en l'incendi del 2004. «Comencem a nivell amateur, però amb ganes de fer-ho bé, buscant varietats autòctones i amb consciència ecològica». Encara sent els pagesos de soca-rel fotent-se'n: «No té sentit plantar allà dalt quan es pot plantar aquí baix, allà només hi ha cabres i no s'hi pot arribar amb el tractor». Però per ell té tot el sentit del món. Busca l'excepcionalitat que li donarà aquell terreny agrest i poc humanitzat. Vol que la personalitat del vi sigui única.

En aquesta primera etapa l'acompanyen tres socis: en Rafel, en Lluís i en Narcís. És un moment en què ho pot compaginar tot: teatre, ràdio, tele, vi... perquè encara que la seva vinya no produeixi, no se'n pot estar, i mentre espera que creixi, va fent vinificacions. I com que no té celler, es posa en contacte amb la família Torrent, que són els propietaris mas Patiràs per demanar-los si li poden deixar fer vi al seu celler. Aquests accepten, i el 2013 els compra raïms d'una de les seves vinyes de Fonteta, instal·la uns dipòsits al seu celler i comença a fer un vi de garnatxa negra. El *Vi Gees*, nom escollit pels seus companys de ràdio Fel Faixedas i Roger de Gràcia.

I aquell projecte amateur, de mica en mica, es va transformant en una nova vocació professional que se sintetitza del tot el 2016, quan s'associa amb en Sergi Torrent i es posa al capdavant del celler mas Patiràs. De sobte el negoci creix d'una forma tan natural que aquest món passa a ocupar la major part del seu temps, cosa que no li sap greu. Les vinyes del mas Patiràs casen amb la idea de vi que vol fer. Són vinyes ecològiques, de més de 18 anys, en uns terrenys que tenen propietats úniques. Argila, pissarra, terra granítica..., que sumades a la vinya calcària del Montgrí, ofereixen un conjunt de discursos molt particulars. Amb aquella unió també guanya en varietats de raïm: garnatxa, syrah, carinyena... cosa que els permet treure quatre vins que avui ens proposa degustar. «Serien sis però el dolç i el ranci encara reposen a la bota», explica en Carles.

Vins d'impacte. Les etiquetes dels vins ens criden l'atenció. Són reproduccions de quadres de l'artista de la Cellera Xevi Vilaró. L'*Avui sí* resulta tan desconcertant com la noia que ens apunta directament des de l'etiqueta amb l'escopeta. Syrah 100%, en Carles el descriu com un vi fàcil, per fer copes, per riure... «Avui sí que ens ho passarem bé, avui sí que passarà, avui sí que toca... Aquesta dona és una *pilla* que es defensa dels senglars que hi ha a les Gavarres». *La Goja* és el resultat de l'evolució del *Vi Gees*. Realitzat amb una garnatxa negra de les Gavarres que per ell és «la nimfa, la fada de les Gavarres, una vinya amb caràcter que seduex d'una manera femenina». *Caralluna* és el primer vi del Montgrí. Després de sis anys de treball proposa una garnatxa blanca i roja única. «És la joia màxima, perquè no existeix una garnatxa blanca calcària del Montgrí. I és poderós, senzillament, perquè és el gust del Montgrí, de les plantes d'allà, és Montgrí, Montgrí, Montgrí». Finalment, hi ha el *Mas Patiràs*, que recull aquest nom tan comú a la Catalunya vella. Les etiquetes no tenen text. «No hi ha poesia a fora, perquè és a dintre». En Carles és un gran comunicador. «El vi és la beguda més potent del món, parla del lloc d'on ha sortit. És cultura, generacions de treball en una vinya, una forma d'establir-se en una terra com el Mediterrani... I no només això, com diu en Pitu Roca, 'embotellem temps i paisatge' perquè el 2018 no té res a veure amb el 2017, ni res a veure amb el 2016... cada anyada és diferent. I el bon vi ha de ser així». El seu discurs és seductor, transmet el convenciment i la passió per allò que fa, quelcom que no només augura bones sensacions sinó que també provoca una enveja sana ❧

En Carles, envoltat de tòries, a la vinya que ha recuperat de l'avi, al Montgrí.

Viure del suro i del vi

ELS SUREDA, UNA NISSAGA GUIXOLENCA DEL BARRI DEL PUIG QUE VA COMBINAR EL TREBALL DEL SURO, EL CULTIU DE LA VINYA I LA VENDA DE VI

Àngel Jiménez > TEXT // **Josep M. Fusté** > FOTOGRAFIA

Que actualment a Sant Feliu no n'hi hagi, de cellers, podria fer pensar que no hi hagut tradició vinatera. I ens equivocaríem. Ganxònia ha estat sempre un poble de vi, amb molts propietaris de petites parcelles –la vinya, el saió i l'hort–. Les pintures de l'època i les fotografies antigues mostren un paisatge natural completament desforestat, dominat per les feixes de pedra seca enfilant-se pels vessants de les serres que envolten la ciutat: el Castellar (Sant Elm), el puig Molí de les Forques, Pedralta... Ho constatà directament el viatger Francisco de Zamora, el 1790.

Havia parlat a la revista del vi que es feia a la taverna La Pansa, però no recordava qui més n'havia fet després de la guerra. Els amics, tots coincideixen: «Compràvem el vi a can Sureda». De sobte, una olor forta i agre, des del més remot de l'inconscient, em porta a la memòria una imatge visual, un espai de la ciutat.

Un celler al Puig. La informació olfactiva m'ha empès a rastrejar un barri guixolenc, abans perifèric, on vaig viure uns anys: el Puig. Era un nucli urbà de molta vida a la part alta, habitat pels tapers que tenien les fàbriques a prop. D'aquí l'èxit que hi tenia el mercat del migdia, amb uns safaretjos públics que avui –restaurats– fan goig, a tocar d'un refugi de la guerra. Oloro racons de la vora de la plaça del Nord, i encara sento aquella fortor que m'emplaça a la casa que hi tenien els Sureda. Pregunto per ells a una descendent, Maria José, que em guiarà per la llarga nissaga. Ella, el seu cosí Francesc i la seva tia Antònia em proporcionen les notícies familiars que no poden donar-me els sentits.

La tia recorda amb un punt de nostàlgia uns racons amb història, uns moments feliçment viscuts que no tornaran més. No ens ha d'estranyar que en aquells temps al Puig abundessin les botigues, les barberies i les tavernes: cal Trefí, can Toni... Ni que hi hagués un carrer conegut com el de les Parres, Santa Llúcia.

Doncs bé, al carrer de l'Alba d'aquest mateix barri, el 1905 hi havia un celler

Celler del carrer Nou de Sant Antoni; al voltant d'una semal, d'esquerra a dreta, en Francesc Aulet Sureda, l'Anna Sureda, l'Antònia Sureda i la Maria José Sureda.

regentat per Salvi Sureda i Dalmau, l'iniciador de tot aquest relat. En efecte, a finals del segle XIX, en Salvi –taper de Cassà– i la seva dona Dolors Homs, de Llagostera, s'establiren a Sant Feliu. Era l'època bona del negoci del suro i, al cap de poc, la parella comptava –a més del celler– amb una fàbrica de taps al carrer Castell d'Aro. Quan la llavor plantada arrelà, va arribar el fill Rosendo, que esdevindrà el tronc de la nissaga.

En Rosendo Sureda i Homs. El dia 3 d'abril de 1897 va néixer l'hereu d'en Salvi i la Lola, en Rosendo, que continuarà les empreses familiars. Serà un home d'empenta, un nervi. Un emprenedor, ara en dirien. Els pares necessitaven un cop de mà perquè la població patia la pitjor crisi de la indústria surera els anys de la Primera Guerra europea, en enfonsar-se l'exportació del tap. La crisi, comercial i financera, va ser llarga i dura. I fins al 1926 els negocis del suro no començaren a remuntar.

La sort –és un dir– dels Sureda va ser que els treballadors de l'empresa eren tots membres de la família. Si flaquejava la feina dels taps de vi, s'intensificava el conreu de la terra, s'ampliava el corral al pati de la fàbrica, la matança de porcs i la venda a la botiga. La urgència per sobreviure ja va ser ineludible quan en Rosendo conegué la Clara Terradas i Soler i formaren una família nombrosa. Era l'any 1922. Tindran nou fills: cinc nois –en Josep, en Jaume, en Salvador, en Salvi i en Narcís– i quatre noies –l'Anna, la Dolors, la Isabel i l'Antònia.

En Rosendo Sureda, ganxó de '*pura cepa*' –en dirà el setmanari *Àncora*– va treballar dur i va ser líder en les bregues del món del suro. Sabia comprar-ne les pannes directament a les zones rurals, d'aquí o d'Andalusia, i pactar-ne el preu per quintar només amb la paraula i una encaixada, això sí, després de regatejar. Els nets, la Maria José Sureda i en Francesc Aulet, quan eren molt petits, van ser testimonis d'aquesta manera de comprar suro a Sant Celoni, o a Hostalric. Ah, però als petits, com la Maria José, també els tocava ajudar a triar taps als catres de tela.

Tota aquesta feinada, ingent, l'avi la combinarà amb la de la vinya que va comprar l'any 1948. Una obligació més que, compartida amb la família, esdevingué una oportunitat de lleure. La indústria del suro estava relacionada estretament amb el sector del vi. Ho deia en Gaziel: «*El taper, abans de ser-ho, era un terrassà que cultivava l'horta i el magre camp de Sant Feliu*.»

Salvador Sureda Terradas. Era el tercer de cinc germans, en qui va recaure la responsabilitat d'administrar la feina. El seu pare, d'altra banda, seguirà treballant de valent fins a la seva mort (1983). En Salvador es va casar amb la Dolors Cantero el 1958, i tingué dues filles. En canvi, els germans romangueren solters, aptes per treballar i per anar al front.

Una vida tan feixuga es podia portar bé sense estovar-la amb un xic de vi? «De fet, l'avi a la butxaca de l'americana, portava una petita ampolla –com una petaca– de vi per fer de tant en tant un toc», explica la neta. Treballava per viure, és clar. No al revés. Al capdavall, viure també és una festa. I d'aquests gestos, no en faltaven, en la vida familiar. Ho comenten l'Antònia i els dos nets. Parlen indistintament de la fàbrica i la vinya. Els records vius flueixen barrejats entre el real i l'imaginari, el passat i el present, els dolors i les alegries. I tot plegat amorosit per un tendre vincle familiar.

En Francesc Aulet, net d'en Rosendo Sureda, a la vinya de la finca 'Els Avellaners'.

La vinya dels Sureda. No es troba dins del clos geogràfic de Sant Feliu, sinó que és a l'altra banda dels turons de suredes que marquen el termenal del municipi a la banda nord-est, mirant el Ridaura, a la vall d'Aro. Per anar-hi havien de seguir pel mateix carrer de la fàbrica, que manté el nom de Castell d'Aro perquè, antigament, hi començava el camí ral de la Vall d'Aro. Vorejant la riera de Tueda de Dalt, la drecera s'enfila amunt pel paratge de Vilartagues, quan tot eren vinyes, canyissars, barraques i algun mas, fins arribar a can Ribes –fita termenal: la creu de can Basart– pujant al puig de les Eroles o del Remei. Just al vessant de la vall d'Aro, de pendís suau, el camí baixa fins a molt a prop de l'ermita de Remei, on hi ha la vinya dels Sureda. 'Els Avellaners' és el nom de la finca, que explica el tipus de fruiters que hi havia hagut plantats.

En un clap de la sureda, la peça de terra s'encara al pla d'Eroles, partit al fons per una elevació de terreny molt recta feta per enlairar la via del tren, avui carril bici. És un terreny de forma triangular –dos costats més o menys iguals, amb la punta del vèrtex orientada al nord, el Ridaura– amb vinya, una mica d'hort i una barraca. «Quan jo vaig néixer –diu l'Antonia– van fer-hi el pou», arran d'un rierol sec. «L'avi, a més, llogava una peça del costat perquè no en tenia prou per fer vi», afegeix la Maria José. Si en el registre de la propietat hi diu dues vessanes de terra –o sigui, quaranta-tres àrees, setanta-quatre ca.– a l'amillarament, l'extensió total de la peça és d'1 ha. 121 a. 72 ca., i la construcció de la barraca ocupa més superfície.

«Teníem el costum d'anar-hi sovint, a peu, havent dinat, els diumenges, pel camí antic. Ens arribàvem fins

M5

El Centro Lírico, també anomenat can Baquer, situat al carrer dels Valls. Asseguts, s'identifiquen en Magne Bosch, en Salvador Frigola Massanet (nét del constructor de les Voltes), en Genís Canet, Serradell i músics de la Principal de la Bisbal. A la dreta del local, s'observa la porta d'entrada del teatre Bisbalenc. Destaquen els fanals de gas.

ANY: 1897
AUTOR: DESCONEGUT
PROCEDÈNCIA: ACBE. COL·LECCIÓ JORDI FRIGOLA

M6

Vista parcial de la plaça de la Coma de Cassà. A l'esquerra, es veu la façana del Centre Unió Republicana, seu de l'actual Centre Recreatiu.

ANY: 1890
AUTOR I EDITOR: THOMAS
PROCEDÈNCIA: AMCS/ COL·LECCIÓ HERMENEGILD ROURE

PATRIMONI

ARQUEOLOGIA
Llafranc, port romà 88 **JOAN LLINÀS** [Sils, 1966. Historiador i arqueòleg]

HISTÒRIA
Detinguts a la platja de Pals 90 **JOSEP CLARA** [Girona, 1949. Historiador]

EN MAR
Més de 500 hams 92 **JAUME BADIAS** [Tàrrega, 1972. Historiador i arqueòleg]

BOTIGUES DE TOTA LA VIDA
Galetes Graupera, de la Bisbal 94 **DANIEL SABATER** [La Bisbal d'Empordà, 1974. Ambientòleg]

FAUNA
Espècies d'ahir i d'avui 96 **LLUÍS MOTJÉ** [Riudellots de la Selva, 1957. Ornitòleg]

Una flor d'abellera (*Ophrys apifera*). FOTO: Xavier Viñas i Lluís Vilar.

FLORA
L'orquídia d'hivern 98 **XAVIER VIÑAS** [Cassà de la Selva, 1959. Botànic] **LLUÍS VILAR** [Madremanya, 1957. Biòleg]

PLANTES I REMEIS
En Maurici Mallol, de Sant Feliu 100 **ANNA M. OLIVA** [Torroella de Montgrí, 1966. Biòloga]

Més de 500 hams

En Pitu Llàtzer, palangrer de Palamós, coneix els secrets d'aquesta pesquera, que ha evolucionat dels arts de cotó als de niló i de penjar cent hams a cinc-cents

En Josep Llàtzer Fontanet, en Pitu, ara fa tot just un any que es va jubilar. Nascut el 1958 a Palamós, és de fet un jubilat jove que gaudeix anant a caminar i a estones a pescar el calamar. La seva barca, la *Llàtzer*, amb la qual havia llevat tants i tants palangres se la va vendre a un armallader també palamosí. Aquesta barca, que continua amarrada al moll és una embarcació valenta i forta, nascuda a Galícia, concebuda per anar en aigües més obertes i acostumada a viure les pujades i les baixades de la marees.

A en Pitu, la pesca li ve de família, de la part de la seva mare, que eren pescadors originaris de Vinaròs, treballadors de la mar que a l'hivern anaven a l'arrossegament i, a l'estiu, a la teranyina. Com tants pescadors, es desplaçaven resseguint la costa en els anys en què no hi havia tants ports. La família de la mare d'en Pitu, els Fontanet, havien anat a pescar a Barcelona, a les Cases d'Alcanar, al Garraf, «fins que el meu avi va arribar a Palamós i aquí es va quedar; això abans de la guerra, que van patir aquí.»

Com tanta gent de mar que hem anar recordant en aquestes pàgines dedicades al patrimoni mariner, mentre l'home anava en mar, la dona en venia les captures. És el cas també de l'avi d'en Pitu, ja que si l'avi es passava la jornada en mar, l'àvia tenia parada a la plaça de Palamós. El pare d'en Pitu va anar poc en mar, anava a les barques del sogre fins que un dia la Galvany va naufragar a cala Estreta, de fet la barca va anar per baix. Va ser quan el pare d'en Pitu ja no es va embarcar mai més; de fet, a en Pitu, potser per la mala experiència del seu pare, de jovenet mai li havia passat pel cap anar en mar fins que, un cop ja casat, es va embarcar a la barca del seu sogre, una teranyina batejada *Elvira*, amb què anaven a la sardina i a l'anxova a l'estiu.

Amb els anys, però, va comprar un botet i els dies que no sortia a la teranyina calava quatre palangres davant la badia, quan feia bon temps. Després de tornar de la teranyina i havent dormit un xic, es va acostumar a anar a calar palangres, que a la tarda anava a llevar, i així anava fent. Com tants cops passa, en Pitu, el va acabar interessant la pesca pacient dels arts menors, les armallades, com se'n diuen a Palamós.

De la teranyina al palangre. Amb els anys la feina de la teranyina va anar a menys, «perquè aquella anxova grossa que pescàvem per salar va desaparèixer, i havíem d'anar a calar més al nord, més amunt de l'Escala, però les pescades continuaven essent minses». Va ser llavors quan en Pitu va prendre la determinació de comprar una barca més gran i es va plantar pel seu compte, deixant enrere els treballs i els anys a la teranyina. Va decidir dedicar-se al palangre alternant amb anar a la peça de la sèpia o de la llagosta. De fet, tothom feia el mateix, a la primavera i l'estiu anava a la xarxa, al tresmall, i a l'hivern, al palangre.

En Pitu ens explica com al bon temps, la xarxa per anar a les soltes era més cega, més estreta de llum, pensada per capturar rogers; mentre que els tresmalls llevaven sèpies, llenguados i llagostes. Més a l'hivern predominava, i encara ara, la pesquera del palangre. «Abans, en l'època de l'avi, el palangre era fet de cotó i s'havia de tenyir cada dos per tres; després es va passar al cordó tenyit amb tint artificial, que només s'havia de tenyir un cop, i amb el temps van anar sortint palangres de niló, que van evolucionar en palangres de niló, però amb giratoris, que, entre d'altres millores, eviten que l'art no s'emboliqui tant.»

La pesca del palangre aplega el més gran nombre d'hams de les treballades en aquestes costes i es basa en un fil molt llarg, anomenat 'la mare del palangre', del qual pengen fils més petits, els 'braçols', cada un amb un ham on es posa l'esquer adequat per a la classe de peix que es vol pescar. El peix es clava a l'ham, gairebé voluntàriament, sense l'estrès d'una xarxa d'arrossegament que el persegueixi. El peix capturat pel palangre és el més apreciat perquè no rep cops ni queda masegat per la xarxa. Però

Josep Llàtzer –en Pitu– davant de la seva antiga barca, la 'Llàtzer', al moll pesquer de Palamós.

aquesta és una pesquera que demana molta preparació perquè la feina d'en Pitu i d'altres palangrers no se cenyeix només a les hores que es passa en mar: un cop a terra s'han d'enllestir palangres i buscar esquer per escar. Perquè hi ha una veritat que predomina, i és que al palangre l'esquer és el que mana.

De palangres, ara hi ha el petit i el mitjà. El petit s'esca, és a dir, es posa a l'ham calamar o un cuc, dit 'tita'; mentre que al palangre mitjà s'esca amb sardina, anxova o verat trossejat. El palangre petit es cala a l'alba, i quan es comença a fer de dia, quan el sol surt, al cap de deu minuts ja el pots començar a llevar: passen només un parell d'hores. Sards, mabres, llobarros, pagells i orades són les espècies que es poden llevar amb el petit. En canvi, al palangre mitjà, com que l'esquer és la sardina o el verat, que deixen anar sang, ja es cala amb sol «i després de tres o quatre hores ja pots anar a llevar.»

L'anar al palangre és una veritable remoguda de treball que s'ha d'anar repetint jornal rere jornal perquè les cofes de palangre acostumaven a tenir uns 100 hams quan eren de cordó; i, a dia d'avui, uns 500 o 600. En Pitu acaba traient-li ferro, no li acaba donant importància: «Sí, d 'acord que hi ha una preparació ja que s'ha de posar l'ham, però molts cops es preparava i es posava, quan era palangre petit, tot fet al congelador si es veia que havia de venir mal temps i així evitar que es malmetés l'esquer.»

També hi havia un tipus de palangre que ara no es cala tant que és per al bonítol, del qual es calaven uns 500 o 600 hams i, depenent del corrent que hi havia, cada deu metres; i, en lloc de sardina, s'hi posava un suro que quedava penjat sobre l'aigua, perquè el bonítol sempre s'ha acostumat a anar a mitges aigües. En Pitu ens diu que es podien pescar, d'una calada més de cent bonítols. Però això era abans, «ara ja no se'n surten.»

Senyes de palangrers. No es pot parlar de palangres i oblidar les senyes. Les senyes, que servien als palangrers per situar el calador, ara han anat desapareixent, perquè on hi havia un pi ara hi ha un xalet; l'ermita blanca que abans s'albirava des de mar, ara la tapa un bloc d'apartaments; i, de la pineda, ara només en queda un cartell d'un càmping. I, a més, la comoditat del GPS ha acabat substituint aquest mapa mental del pescadors. En Pitu explica una experiència que exemplifica aquest canvi: «Fa anys, anava a fer calades pel roger vora Platja d'Aro, calava de terra per fora, i davant hi havia un càmping amb una màquina de coca-cola que tenia una llumeta vermella que a mi em servia de punt i que, amb un edifici de la vora, em marcava el punt on calar. Durant anys em va ser una referència fins que un dia van canviar de lloc la màquina i em vaig quedar sense senyal i durant un temps sense calador. Em vaig veure ben perdut», conclou ❧

A l'esquerra, l'avi d'en Pitu, l'Enric Fontanet, preparant palangres.
A la dreta, llevant tresmalls a bord de la 'Llàtzer', l'any 2001.
PROCEDÈNCIA: Col·lecció particular de Josep Llàtzer.

Galetes Graupera, de la Bisbal

La Teresa Colomer repassa la història d'aquest establiment centenari, que forma part de la gran tradició bisbalenca en l'elaboració de dolços

Galetes Graupera té l'establiment situat a l'emblemàtic i monumental edifici de les Voltes, en ple centre de la Bisbal. Entrem a la botiga i ràpidament se'ns desperta el cuc de la gana per l'olor de galetes i la visió de l'extensa exposició de bosses de diferents tipus d'especialitats: *cubanos*, carquinyolis, bescuits, melindros... La botiga és senzilla i transmet el pes de la seva història, especialment evident si desviem la vista a les parets decorades per imatges, retalls de premsa i documents dels més de cent anys d'existència. Qui ens rep és la propietària, la Teresa Colomer. Amb ella, la conversa no es fa esperar i de seguida ens traslladem al segle XIX: «Fou l'any 1879, que en Jaume Graupera, confiter de professió, va iniciar l'activitat de fer galetes amb un obrador situat a la plaça Constitució». La plaça Constitució és l'actual plaça Major de la Bisbal. El negoci va anar consolidant-se i el 1895 es documenta el traslladat al carrer del Call, ja amb un forn i botiga. En aquella època el nom comercial de l'activitat era 'La Fama, fàbrica de Biscuits Fullats' que tot i disposar de botiga per vendre directament als clients, tenia el volum principal de negoci en la venda al *por mayor*. D'aquesta època és l'anunci publicat l'any 1905 en què promocionaven una nova galeta anomenada *Héroes* que segons es detallava era «*Un nuevo postre de exquisito gusto y de gran aceptación*».

Canvi de propietari. Amb els anys, la bona fama de les seves galetes i dolços, va fer que gradualment l'obrador-botiga agafés el cognom del propietari, consolidant definitivament la denominació de Galetes Graupera a la confiteria. La Cèlia Graupera, filla d'en Jaume, va ser la nova titular al llarg de les posteriors dècades i hi va dedicar també molts esforços en aquells anys convulsos. La Cèlia va quedar vídua durant la Guerra Civil i no va tenir descendència per poder donar continuïtat al negoci. Així, el 1951 va vendre'l a en Pere Casademont i Teixidor, fill de Lladó, que havia sigut aprenent de confiter i de flequer a Palamós i a Figueres. La Teresa recalca que amb el traspàs del negoci, Cèlia Graupera, «una dona molt *negocianta*», va fer constar que cedia el nom de 'Graupera', que distingia les galetes i pastes seques fabricades en aquella fàbrica, i permetia que el nou propietari pogués explotar-lo. Aquesta decisió de la Cèlia va ser encertada tant per garantir la continuïtat del cognom Graupera a l'empresa com per mantenir la fama de la marca i la fidelitat dels consumidors.

En Joan Martí treballant a l'obrador.

A finals de la dècada dels cinquanta, Pere Casademont va prendre la decisió de traslladar-se a l'actual seu, amplià l'obrador i incorporà nova maquinària; també creà una nova botiga oberta sota els arcs de les Voltes. Aquesta inversió també va anar acompanyada de la creació de nous productes artesanals. Als anys setanta l'activitat va passar a ser gestionada pel fill d'en Pere, en Joan Casademont i Marca i la seva esposa, la Teresa, que sempre s'emociona quan parla del seu marit, que morí l'any 2015. En Joan i la Teresa van ampliar la botiga i van aprofitar per canviar la retolació i fer-la en català: Galetes Graupera de Joan Casademont. Recorden que va ser el primer negoci de la Bisbal a retolar-se en català després de la mort del dictador Franco. El cartell és el mateix que avui encara dona la benvinguda a l'entrada de la botiga.

La Teresa comenta que «com tots els negocis anem innovant per adaptar-nos al paladar del client però sempre mantenint el saber fer de l'artesania». Amb caire reflexiu, acaba amb la màxima que «Galetes Graupera és tradició, creació i artesania». És evident que al llarg dels anys han hagut d'innovar en diferents aspectes però, un dels canvis més importants que van fer va ser la transformació del procés de comercialització: van deixar de vendre a granel per envasar les galetes en bosses o caixes per motius sanitaris d'obligat compliment i als propis canvis en el consum dels clients. Amb el temps, fruit de la innovació, han redefinit productes i també n'han

creat de nous, els quals van rebatejar o batejar amb els noms dels seus fills: les 'sílvies' –Sílvia–, els 'lurdins' de praliné –Lourdes–, els 'martins' d'avellana –Joan Martí– i els 'mercins' (Mercè). I és que «tota la família, tant pares, fills com nets, hem treballat i ens hem esforçat per tirar endavant Galetes Graupera».

Al llarg dels anys han rebut diferents guardons però un dels que més il·lusió va fer a en Joan i la Teresa va ser quan a l'abril de 2013, el president de la Generalitat, va fer entrega del distintiu que acreditava Galetes Graupera com a Establiment Comercial Centenari reconeixent que, durant més de cent anys, havien realitzat un servei personalitzat i de qualitat als seus clients. Actualment, en Joan Martí Casademont i Colomer, fill de la Teresa, és el responsable de l'obrador i porta el negoci amb la seva dona –la Irene– i el seu fill gran, en Marc. Sembla, i així ho esperem, que l'establiment de Galetes Graupera té el futur assegurat.

Postres i dolços per a cada tradició. A l'Empordà, i per extensió a Catalunya, els dies festius i assenyalats al calendari sempre tenen associades unes postres o dolços. A Galetes Graupera no són aliens a aquestes tradicions i fabriquen totes i cadascuna de les postres vinculades a les tradicions: tortells de Ram, coques de Sant Joan, panellets per Tots Sants, *brunyols* de l'Empordà per Pasqua, i torrons per Nadal. Però per Nadal, i a la Bisbal en concret, les postres per excel·lència són les neules amb nata: les neules s'usen per agafar la nata i així es pot menjar tot alhora a mossegades. Això ho saben molt bé a can Graupera perquè durant un mes la producció de neules és immensa: és una de les seves especialitats. En Joan Martí –en Casi– s'afegeix un moment a la conversa i ens explica el procés de fer les neules: la pasta, lleugerament densa, es reparteix amb el 'porró' –una mena de sitrell gran– sobre una planxa rodona. Es baixa la tapa superior de la planxa per coure-la d'ambdós costats. En el punt just de cocció, la fina massa en forma de cercle, es doblega amb un *palillo* de fusta d'uns vint centímetres per formar la neula llarga i arrodonida. El sistema és totalment manual i sempre ha estat el mateix, excepte que les cinc planxes de cocció ara són elèctriques i abans s'escalfaven amb foc. La Teresa també recorda quan per l'època de la sega venien molts bescuits fullats –*bescuits* perquè es posen dos cops al forn i *fullats* per les làmines fines de la massa–. Resulta que durant les llargues jornades de treball dels segadors es feia el *xuca-mulla*: *xucaven* els bescuits amb gust d'anís al vi per resistir millor els esforços que havien de fer ❧

A dalt, la Teresa Colomer, propietària del negoci, amb en Joan Martí.

ECCOCIVI
~ Sant Martí Vell ~
CA L'ELSA
VI NEGRE RESERVA
El vi del Gironès
Visites al celler
Paratge de Mont-rodó, 3
17462 Sant Martí Vell
+34 872 000 015 · info@eccociwine.com