



Josep Valls Saez

Vinyataire jubilat i pagès en actiu

DAVID ROMAN / FOTO: JORDI FARRÚS

Potser perquè ha passat tota la vida al camp treballant a l'aire lliure, en Josep em convida a xerrar asseguts a l'eixida de casa seva. Allí, la fresca de la tardor incipient ens brinda una tarda ideal per a que aquest alellenc literalment arrelat a Alella desgrani un fresc de la pagesia d'antany, protagonista d'un poble en què "era tot vinya, miressis on miressis".

En Josep va néixer fa 87 anys a la casa del costerut barri del Rost on continua vivint. L'escenari vital no ha canviat gaire, però el pas del temps ha transformat hàbits i costums. "La vida en el poble ha canviat molt", sentència en Josep.

Fortament vinculat a la terra, va treballar fent de pagès i vinyater cinquanta-sis anys, des que va cobrar el seu primer jornal acabats els estudis a l'Escola Fabra, fins que es va jubilar. Molts anys de dedicació a un ofici dur i físicament exigent, especialment quan la majoria de feines es feien sense ajuda de maquinària. Els records d'en Josep permeten seguir la transformació d'un sector que ha anat perdent pes específic, amarats d'un cert aire reivindicatiu envers una època en què l'agricultura i, especialment, el vi eren el motor econòmic del poble. Aquest alellenc tan lligat al terrer apunta una dada significativa: "A les cases d' Alella hi havia més vi que aigua. Tothom tenia una o varies bótes de vi de 700 o 800 litres per a consum propi, mentre l'aigua, que arribava al poble procedent de mines o pous, era més aviat escassa".

Tot i que també va cultivar horta i fruiters, en Josep va treballar principalment la vinya en unes terres arrendades a Rials i a la vora de Tiana. La majoria dels ceps els tenia associats a la cooperativa Alella Vinícola, llavors epicentre indiscutible del món vitivinícola local i que donava feina a molts homes i dones d'Alella. Tot són elogis envers aquesta empresa, a la que en Josep s'hi refereix com el Sindicat, i que descriu com "molt ben organitzada i responsable de l'elaboració de grans quantitats d'uns vins boníssims". Treballar per a la Vinícola suposava un esforç econòmic notable, perquè calia invertir-hi tres anyades abans de començar a cobrar el gènere lliurat "mitjançant un sistema de càlcul que tenia en compte el grau, el raig i el pes d'una mostra de deu quilos que servia per avaluar la qualitat de la collita". I mentre lloa l'empresa que va escampar la fama dels vins d'Alella arreu del món, comença a mostrar la seva preada col·lecció d'ampolles antiquíssimes d'aquest celler: Supermarfil, Violeta, Generoso Seco... algunes tenen més de 50 anys. "Les va col·leccionar la meva dona, que va treballar a La Vinícola. Era nascuda a Vallromanes, i quan ens vam casar vam venir a viure aquí". El profund coneixement del món de la vinya du en Josep a glossar-ne aspectes diversos: cultiu de varietats locals, "hi havia pansa blanca i rosada, garnatxa, picapoll, sumoll..."; la verema, "que llavors es feia sempre després de la Mercè"; o sistemes emprats per seleccionar els ceps més productius per millorar la collita. Tot i ser consumidor ocasional dels vins dels cellers locals, trenca una llança a favor del vi que es bevia anys enrere, fet amb raïm de varietats autòctones i elaborat sota una filosofia que tendia a relacionar qualitat amb grau. I és crític amb alguns tics de la producció actual: "Abans, depenent de la bóta que fessis servir sortia un vi més o menys bo. Ara hi ha aquest costum de posar-lo en barriques de 200 litres, i això li dona massa gust de roure, de vegades no li trobes gust a res més. El gust de roure té una fama immerescuda".

El pèsol també forma part del nodrit currículum d'aquest experimentat pagès, perquè durant la tardor i l'hivern, aprofitant el període d'inactivitat del cep, les vinyes d'Alella s'omplien de pesoleres. El cultiu d'aquest llegum entre els ceps deixava la terra en bones condicions per quan els ceps rebrotessin, i permetia incrementar el rendiment del camp: "Amb el pèsol s'havien fet molts cèntims – afirma en Josep-. En baixaven camions i camions cada dia, els duïen a vendre al Born". En l'èxit de la campanya del pèsol el temps era clau: "Calia tenir les vinyes en el caient adequat, encarades al sol. Així podies collir els pèsols abans de Setmana Santa, quan el preu era més alt. Si la vinya era freda s'endarrerien, s'acumulava el gènere i el preu queia. Llavors havies remenat molta terra i poques pessetes!".

Pagès de conviccions fixes, orgullós de la seva feina, sintetitza el resultat de dècades de treball a la vinya amb dues frases: "En més de quaranta anys tan sols vaig perdre mitja anyada. Collia un raïm... ole!" Aquesta efectivitat contrastada amb xifres ha convertit en Josep en un defensor de l'agricultura tradicional, poc amic de les noves tendències: "No hi crec en això del cultiu ecològic. No cavar una planta, que hi creixi l'herba... així no pot haver-hi producció forta. Sense potassa, sense 15-15... és impossible. La planta ha d'estar cavada, neta i arreglada. Fent agricultura ecològica es cullen només quatre tomàquets. No hi crec!".

Tot i aquesta poca fe en les tendències naturals, ha seguit sempre estrictament el calendari lunar. "La lluna vella en general és més bona per podar el cep. I la millor és la lluna vella de gener. Les feixines de llenya per a la llar de foc, si es tallaven en lluna vella es conservaven. Si es tallaven en lluna nova, de seguida quedaven corcades. Si sembres mongetes en lluna nova de maig, pujaran dalt a la casa i tornaran a baixar, però en colliràs ben poques. Les has de sembrar en lluna vella, i a poder ser en divendres. Si sembres així, tindràs mongetes... les que vulguis! La lluna intervé en tot, en quan sembrar, en quan remenar els fems... Hi ha una dita que diu *home lluner, no omple el graner!* Ho diuen els partidaris de sembrar i avall, però jo sempre he seguit la lluna i crec que m'ha anat prou bé!".

Tot i haver-se jubilat, en Josep mai ha deixat de fer de pagès, ara pel simple plaer de fer a diari una tasca que li agrada. Un parell d'hores de bon matí i un parell més per la tarda baixa a l'hort que té arrendat a la vora de casa, a Cal Mallorquí, on continua gaudint de l'aire lliure i de les cols, albergínies, bròquils, pebrots i enciams que veu créixer, que cull i que mengen a casa i que regala a amics i veïns. Tot i que s'havia fet el vi a casa, l'activitat vinyataire actual d'en Josep es limita a cuidar les dues parres que té al jardí de casa.

Apassionat de la que ha estat la seva professió, és pessimista respecte a la situació d'un ofici que va practicar en moments de forta puixança i que ara sembla instal·lat en una crisi de llarga durada. "Al poble tothom era pagès, de lampistes i manobres n'hi havia quatre. La situació ha canviat molt, i és una llàstima, però en aquest país l'agricultura mai ha estat recolzada pel govern. Ni els de dretes, ni els d'esquerres, mai han ajudat el pagès. El preu del raïm ha baixat i amb prou feines es paga el que costa collir-lo. S'ha arrencat molta vinya per construir cases, s'organitza la gran festa del vi, però l'Ajuntament ni ajuda el pagès ni ha mirat de conservar la vinya. Només cases, cases i més cases!" ●