

# PERSONATGES:

---

## MIQUEL ARMENGOL

### LA IL·LUSIÓ DE LA VINYA

Pere Homs i Joan Miquel Gomis

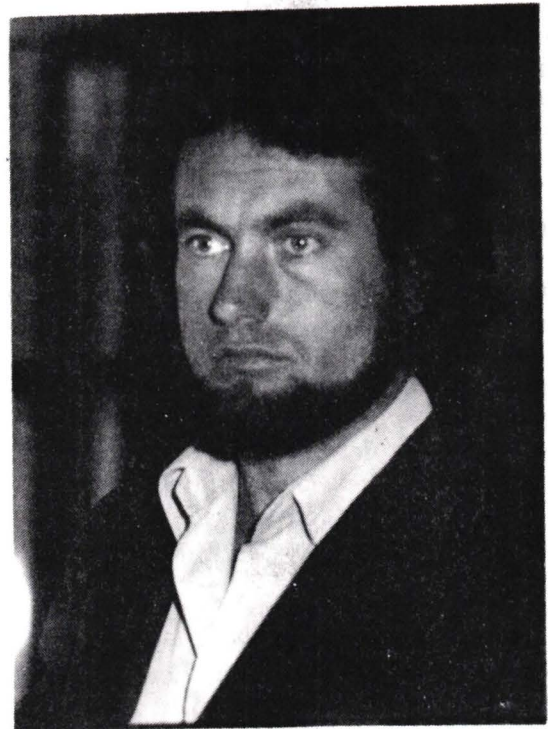
En aquest número de la REVISTA ALELLA dedicat a la verema, hem cregut oportú incloure en aquest espai d'entrevistes a una de les persones més entenedores i a la vegada innovadores del conreu de la vinya. Aquest any, en el marc de la Festa de la Verema, ha guanyat el premi "Excelsior" a la millor tasca de recuperació de la vinya a Alella. Miquel Armengol va néixer a "Can Estela", el 29 de setembre de 1946.

*—Quan vas començar a treballar la vinya?*

*—Podríem dir que no recordo haver començat mai. Primerament els meus avis i després els meus pares, s'han dedicat sempre al conreu de la vinya. Vaig començar a aprendre a podar de molt petit, de la mà del meu oncle "Nicolàs", a qui actualment estic ensenyant les últimes tècniques. Sempre m'ha atret molt la vinya, i aquests darrers anys, junt amb el meu germà Vicens, li dediquem especial atenció.*

*—En quines condicions es treballava?*

*—Crec que la majoria dels allelencs les coneixen igual que jo, ja que aquí, més o menys, tothom ha tingut alguna vinya. Puc dir-te que he vist Alella ple de vinyes; moltes d'elles s'aprofitaven per a sembrar-hi pèsols, i avui han desaparegut i s'han convertit en brolles i bosc. Estic convençut que eren temps més difícils i amb menys mitjans que actualment, però segurament es treballava amb més il·lusió.*



*—Què ha canviat des d'aleshores?*

*—Els últims anys ha evolucionat molt el conreu de les vinyes. Avui es disposa de personal tècnic, que orienta i assessora. Es disposa de maquinària agrícola molt sofisticada, com tractors, màquines cava-ceps i de tractaments, tissors automàtics. S'apliquen sistemes d'emparrat i es planten ceps lliures de virus, que es desenvolupen millor i més ràpidament, i per tant donen una producció més elevada. També hi ha varietats fòrànies que donen més bona qualitat de vi.*

*—Quantes hectàries de vinya conrees?*

*—Al voltant de 30 hectàries (120 quarteres), però no totes en producció, ja que tan bon punt acabi la verema, començarem a empaltar les últimes sis hectàries que vàrem plantar durant els mesos de març i abril últims. Seguidament començarem a preparar terres per a plantar noves vinyes.*

*—Consideres la vinya un negoci rendible?*

*—Jo et diré que no és un negoci, més aviat és un treball. Treball que com més bé el realitzes, menys et costa, i més hi guanyes.*

*—Portes tota la collita a la Cooperativa?*

*—Exceptuant una vinya de la que ens fem el vi pel nostre ús, haig de dir que sempre hem portat tots els raïms a la Cooperativa, però a partir de 1981 es va formar dins la Denominació d'Origen*

*Alella, una nova bodega, Alta Alella, i va ser quan vaig conèixer un gran enòleg, en Josep Maria Pujol Busquets, avui bon amic meu, el qual em va estimular de nou a plantar més vinyes per a ells.*

**—Si de tu depengués, quines mesures prendries per a millorar la rendibilitat de la vinya a Alella?**

—Són moltes les mesures que s'haurien de prendre. Moltes d'elles no són al meu abast, però d'altres ja les he posades a la pràctica gràcies a l'assessorament del meu bon amic Lluís Uriz, enginyer agrònom. La primera cosa que hauríem de fer els agricultors és preparar-nos, sortint a fora i posant-nos al corrent dels últims avenços, i en molts casos sol·licitar la presència i l'ajut dels tècnics. S'haurien d'arrancar totes les vinyes velles, i deixar reposar la terra. Plantar en un marc adequat per a poder mecanitzar, i també poder fer els tractaments necessaris. També introduir un sistema de poda adequat a cada varietat de cep. Millorar les varietats autòctones i plantar noves varietats que donin vi de més qualitat. A nivell d'Alella ja tenim experiències, algunes d'elles molt positives.

Alhora buscar subvencions per a la plantació. Crec que amb aquestes mesures podríem fer més rendible la vinya. L'Ajuntament hauria de potenciar la vinya, i també la Denominació d'Origen Alella, i així poder canviar el rètol de l'entrada del poble que diu "Alella celler del bon vi", pel d'"Alella poble el-laborador de bon vi".

**—Quin futur veus a les vinyes d'Alella?**

—Estem en una zona de tradició vitivinícola privilegiada, la qual cosa hauríem d'aprofitar al màxim. Però per aconseguir-ho hem d'estar preparats. Crec que fent tots un esforç, el futur és esperançador. Cada dia es valora més la qualitat i nosaltres

podem aconseguir-la perquè tenim bones terres i un clima ideal pel cultiu de la vinya. Hem, doncs d'aprofitar-ho, i més ara amb l'entrada a la CEE, on es valora més la qualitat del vi i les denominacions d'origen.

**—Quins altres conreus tens, i quin és el més important?**

—A més de la vinya ens dediquem a l'horticultura també des de sempre, ja que la vinya a més de ser molt agraïda ens deixa molt de temps lliure. Hem plantat tota classe de verdures, però en aquests últims anys ens hem dedicat gairebé exclusivament al cultiu de l'enciam en les seves diferents varietats. També he de dir-vos que aquest any a "Can Estela" hi ha un viver de més de mig milió de ceps entre estaqueta i empaltats, amb un resultat molt satisfactori.

**—Consideres que el treball de pagès està ben reconegut en general? I el de la vinya en particular?**

—Crec que no, i això és greu si tenim en compte que la majoria de la gent ve del camp. El treball de la terra és dur però bonic. Jo hi disfruto molt. S'hauria de conscienciar a la gent a valorar el treball del pagès, i així sabrien el valor dels seus fruits. Respecte a la vinya, us diré que potser està una mica més ben vist, però no més ben pagat.

**—Vols afegir alguna cosa més?**

—Doncs sí. Estic disposat a donar un cop de mà a qui vulgui plantar alguna vinya, i l'ajudaré i assessoraré en tot allò que estigui al meu abast. Dono les gràcies a la Revista ALELLA per l'oportunitat que m'ha donat per parlar de les vinyes d'Alella que és també una manera de fer poble.

