

Antònia Soldevila: “Gràcies al vi, a casa mai ens va faltar un plat a taula”



OSCAR PALLARÉS

EVA VICENS

L'Antònia Soldevila té 90 anys i una memòria esplèndida. És una alellenca que ha trepitjat raïm, que es delia per la mistela de la mare i que es deixava veure per la vinya de Rials quan li donaven l'encàrrec de portar el dinar a la família mentre els pares i oncles feinejaven al tros. Recorda amb tota mena de detalls tots aquests moments, com i quan els va viure i amb qui els compartia. Com ara, que fent un repàs al seu arxiu històric de vivències, conta en veu alta la quantitat de botes que tenien a casa per donar la criança i el repòs als vins. “Sis, set, vuit...” i en suma fins a tretze. Aquests dipòsits, durant anys, van veure-hi passar anyades de mostos i fermentacions. Fins que la guerra es va emportar el pare a files i el rumb de les coses va fer un petit tomb.

Antònia, quins són els primers records que guarda del vi?

A casa vam viure durant molts anys del vi; teníem un celler amb tretze botes que omplíem amb la collita de l'any; i gràcies al vi mai ens va faltar el plat a taula. Recordo d'aquells primers anys quan trepitjàvem el raïm i vàiem com feien servir la premsa i n'omplien les botes, que sempre deixaven sense els taps per quan començava la fermentació...

Éreu una família alellenca que es dedicava al vi?

Durant molts anys, a casa vam viure de la vinya i els pèsols. Treballaven unes vinyes que havia sembrat l'oncle Magí a la zona del Rocar, a Tiana; s'havia de passar per davant del cementiri per accedir-hi i jo mai no volia anar-hi perquè em feia por! A més, el pare feia d'administrador i portava les vinyes dels propietaris de Mas Coll i Can Sans; i sempre explicaven que quan arribava el temps de collir, es repartien tantes portadores per a ell, tantes per a la propietat. La part que tocava als propietaris es portava a vinificar a Alella Vinícola.

I la vostra part de la collita, la vinificaven a casa?

Feien un vi rosat, el claret, que obtenien de barrejar el blanc i el negre, i que el pare portava a vendre a Barcelona. El noi dels ecàrrecs carregava botes i garrafes i la tieta passava per les cases a cobrar. A més a més, la mare feia mistela amb els últims raïms que collíem, els més madurs, i quan entraven a casa es feia la barreja de most i alcohol dins una bota que ens donaria aquella mistela tan bona. Jo era l'única cosa que bevia, només en dies de festa, és clar! També teníem unes soleres de vi ranci que sentia a dir que tenien més de seixanta anys.

Sembla que ho estigues vivint ara mateix, Antònia. Té una memòria amb tots els detalls! Què més en recorda, d'aquells dies?

Recordo la de vegades que m'omplien el cistell amb el dinar i l'anava a portar fins a la vinya de Rials on feinejava la família. I, com que encara era petita, ja s'organitzaven per prendre el pa, les estovalles i els coberts, perquè jo només hagués de carregar el plat calent. En vaig fer molts, de viatges, ho recordo ben bé com si fos ara.

I què va passar després?

Va venir la guerra i el pare va ser cridat a files; així que el vi de les botes s'anava buidant i es va gastar tot el que teníem. Recordo una anècdota que sempre explicaven a casa. El pare sempre prenia vi cap al quarter, al Moll de Barcelona, i un bon dia, un dels seus superiors li va dir que marxés a casa i no tornés fins passats tres dies. Quan va tornar, s'ho va trobar tot buit, perquè havien enviat els seus companys a primera línia! Ell es va salvar d'anar-hi gràcies al vi.

Quina edat tenia aleshores?

Quan el pare va marxar a la guerra jo en tenia cinc, mon germà set i la petita un. La mare, que es deia Juanita, es va trobar sola amb tres criatures i va haver de tirar endavant com va poder.

“A CASA VAM VIURE DURANT MOLTS ANYS DEL VI; TENÍEM UN CELLER AMB TRETZE BOTES QUE OMPLÍEM AMB LA COLLITA DE L'ANY”

“DE VEGADES M'OMPLIEN EL CISTELL AMB EL DINAR I L'ANAVA A PORTAR FINA A LA VINYA DE RIALS ON FEINEJAVA LA FAMÍLIA”

vant com va poder. De fet, el vi ens ajudava molt, era una bona moneda de canvi perquè, de fet, moltes coses funcionaven així, amb intercanvis. Penso per exemple en el pa. Portàvem el blat a moldre i ma mare després el pastava, però com que no tenia forn portava la massa a una veïna del carrer de Dalt que sí que en tenia. I, a canvi, li donava pa fet o una mica de vi. De nou, gràcies al vi, a casa vam poder menjar pa.

I així passàvem els dies, fins que vam tenir l'edat i ens vam posar a treballar. La meua primera feina va ser a Alella Vinícola. Tenia quinze anys.

Què hi fèieu, a la cooperativa?

Vaig entrar al lloc de la meua cosina quan

ella va plegar. I, la veritat, hi fèiem una mica de tot. Ens tocava anar a buscar les ampolles i netejar-les per posar-hi el vi, posar-les a vendre. Recordo molts viatges amunt i avall amb el carro per anar a carregar material... Hi vaig ser un parell d'anys, però com que no em volien fixa al final vaig decidir buscar-me la vida en un altre lloc i aleshores va ser quan vaig començar al sector tèxtil.

Tot i així, en conservo molts records, d'aquell temps al celler. Fins i tot, poemes o dites que parlaven del vi d'Alella.

“El vi d'Alella té el privilegi de no oblidar-lo quan s'ha tastat, qui no el coneix i en beu una mica massa, quan se n'adona ja ha carregat.”

Els apreníeu mentre feinejàveu, aquests versos?

Aquests versos els sentia dir al pare, però n'hi havia un altre, més llarg i en castellà, que sí que el vaig aprendre al celler i que alabava el Marfil, el Marfil d'Alella... Eren uns versos que volien musicar, però com que jo no cantava bé, el vaig aprendre com si fos un poema.

[i resseguint el fil de la memòria, el recita...]

Alella Vinícola

Existen muchos vinos deliciosos y muy finos, para mí solo hay un vino que prefiero entre cien mil.

De todos lo que he probado, este es solo el que me ha gustado. Y es el tan acreditado Alella Blanco Marfil

Es el Marfil un vino exquisito y que además, abre el apetito. Si de Marfil pides una botella en el 1900 solo Marfil, Marfil Alella.

Y en las vistas elegantes, y en todas las más flamantes, hoteles y restaurantes Alella una vez y mil.

Pues todos los bebedores, y los buenos catadores saben que entre los mejores, destaca siempre el Marfil.

Y es el Marfil, un vino exquisito y que además, abre el apetito. Si de Marfil pides una botella en el 2000, solo Marfil, Marfil Alella. ●