El Priorat: un exemple de vins i cultura vitivinícola.

Opinió | 26-03-2014 | 23:18

Em ve de gust d'abordar els meus ancestres i la meva adolescència, quan en viure en una població com Falset, i en una comarca com el Priorat, a 17 anys ja estava tocat per aquest cuquet del periodisme, cosa la qual em va fer despertar molta curiositat pel món en general i, especialment, pel meu entorn cultural i social.

Una de les riqueses més importants que vaig descobrir en aquelles aleshores inhospites i fredes terres van ser els vins que aquestes podien arribar a produir, fruit dels conreus de cinc segles ençà i d'una cultura dogmàtica i ritualística al voltant de la producció vitivinícola que semblava que res no pogués canviar mai. Un clar exemple el tenim en la producció quasi mil?lenària que fins avui es porta a terme a la pertita població de Scala Dei, al peu del Montsant. Una cartoixa monestir on hi moraven els monjos que, a més de portar a terme les seves pregàries habituals, conreaven la terra del voltant que tan bon vi donava. La comarca està plena d'exemples com aquest i, avui, gràcies a les noves tecnologies enològiques, el producte fruit del sol del Priorat, la sequera quasi constant i l'apreciada terra de llicorella, ha esdevingut apreciat a tot el Planeta. El Priorat és un lloc molt especial, barreja de ruralisme i de gent molt inventiva, que ha hagut de fer front als elements adversos com les condicions meteorològiques o la poca renda per càpita, ja que, encara avui i malgrat aquests fantàstics vins, és una de les comarques més deprimides de Catalunya.

Un altre bon exemple el tenim a la casa dels Vallvé, a Porrera, població que, juntament amb Gratallops, Torroja, el Molar, el Lloar, la Vilella Alta i la Vilella Baixa, té una llarga tradició vitivinícola. El nom com es coneixia la casa dels Vallvé era ?Can Joan del Mas? i els propietaris eren la família Doménech. Tenien vinyes en propietat i ben segur que completaven les rendes familiars treballant a braços per a altres famílies.

A la primera meitat del S.XIX la pubilla de la casa, Francesca Doménech, es va casar amb en Josep Vallvé i Sabaté, fill del Lloar; aquest va morir el 1887 i el seu fill Joan Vallvè i Doménech va heretar les propietats. Aquestes estaven situades al Mas d?en Gregori, al Mas d?en Caçador, a la Plana d?en Seva, als Arbres i a la Sentiu, totes elles amb excepció de la darrera al terme municipal de Porrera. La Sentiu es troba al terme de Falset.

Cap al 1884 la plaga de la fil?loxera va entrar al Priorat i va destruir la pràctica totalitat de les

vinyes. La família Vallvé, com moltes altres del Priorat, es va veure obligada a emigrar a Barcelona. En Joan Vallvé Domènech va marxar amb la seva dona, Josepa Asens i Grau i els seus fills, la Josepa, en Joan, la Maria i en Josep. La marxa de Porrera mai no la van considerar definitiva, i la prova va ser que van conservar la casa al carrer de la Font de Dalt i també les terres patrimonials. Una part de les vinyes perdudes per la fil?loxera van estar replantades amb ?peu americà? que resistia la plaga. Altres solars es van replantar amb avellaners.

Les terres van seguir administrades per Josepa Vallvé i Asens, i el seu germà Josep, que passaven temporades a Porrera. Precisament Josepa Vallvé, ?la tieta Pepeta?, va recomanar al seu nebot Joan Vallvé i Creus l?adquisició d?una propietat de més de dues hectàrees que era molt prop del poble, el nom de la qual era l?Horta. Això va engrandir les propietats dels Vallvé a Porrera. La compra es va fer cap l?any 1952.

Les vinyes van estar replantades i explotades en aparceria amb la família Bargalló, a partir del 1994. Primerament a l?Horta s'hi van plantar les varietats de cabernet sauvignon, syrah i garnatxa. La finca dels Arbres, amb cabernet i syrah. La Sentiu amb carinyena i, finalment, La Plana que encara avui no ha entrat en producció, amb garnatxa blanca, eximenis i picapoll, varietats adequades per elaborar vi blanc.

Aquesta és una de les moltes històries del Priorat, avui reconvertit en celler de qualitat del món gràcies a tots aquests canvies de botes de roure per contenidors d'acer inoxidable; gràcies a l'emprenedoria dels propietaris i als estudis enològics impulsats pel Govern de Catalunya a través de l'Institut Català de la Vinya i el Ví, etre altres iniciatives. Avui les vinyes emparrades ocupen els solars d'aquelles vinyes velles que van patir la fil?loxera, i aconsegueixen uns vins d'alta qualitat cotitzats a tots els mercats i a tots els estrats de la gastronomia de primera línia mundial. I aviat, segurament, podrem gaudir d'uns nous vins d'aquestes mateixes característiques, fruit de l'esforç i el sacrifici de famílies com els Vallvé. La qual cosa exemplifica l'esforç innat i la obstinació en tots els aspectes de la gent d'aquest poble anomenat Catalunya.

Autor: Santi Capellera i Rabassó