# Vi bullit

Sant Iscle de Vallalta

## Ubicació

**Comarca:** Maresme
**Alçada:** 122

**Coordenades:**

**Latitud:** 41.62435
**Longitud:** 2.56915
**UTM Est (X):** 464109
**UTM Nord (Y):** 4608159

## Classificació

**Número de fitxa** 08193 - 84
**Àmbit:** Patrimoni immaterial
**Tipologia** Tècnica artesanal
**Estil / època:** Contemporani
**Segle** XX
**Estat de conservació** Bo
**Protecció** Inexistent
**Ús actual:** Productiu
**Titularitat** Pública
**Fitxes associades:**
Can Vila
Festa de la Maduixa
**Autoria de la fitxa** Àlex Asensio
**Data de registre de la fitxa:** dj., 04/07/2019 - 02:00

## Descripció

Fins als anys 60 del segle XX, bona part de les muntanyes de la Vallalta eren plantades de ceps i el vi constituïa la principal font d'ingressos de les famílies pageses, de manera que durant la campanya de la verema "era bonic veure les vinyes plenes de gent. Uns es dedicaven a tallar el raïm, els altres amb el carro

el traginaven cap al celler [...] Tot plegat provocava un gran moviment per les vinyes, carreteres i camins; per tot el poble se sentia el repicar de les premses, l'olor del vi bullit, de la llenya cremada i també l'olor tan característica de les despulles del raïm o la brisa" (GINESTA, 2007:14).
Efectivament, fins i tot després de la fil·loxera hi havia vinyes des de la Creu de Canet fins a Cal Paraire i Can Vives de la Cortada, i la majoria de masies tenien premsa i celler. Els més importants eren els de Ca l'Oller i Can Camps, que encara conserven la maquinària i les botes; però també n'hi havia en cases més modestes, com les premses de fusta d'un cargol de Can Xona o Ca l'Alomar, i d'altres de mecàniques, més modernes, com a Can Maresme. A Can Vila s'hi feia un vi de taula que tenia molta anomenada i es distribuïa per tota la zona, des de Calella fins a Sant Celoni.
A Sant Iscle era costum bullir una part del most de la primera premsada -que era anomenat "verge" perquè no havia fermentat al cup- i afegir-lo posteriorment a les botes en una proporció del 10% com a conservant natural i per donar-li més cos. Altres testimonis afirmen que "al vi de solell se li afegia un 20% de bullit, mentre que el vi d'obaga en necessita un 30%".
Ginesta explica (2007:16) que "l'ebullició s'efectuava a l'aire lliure, en una caldera d'aram que podia tenir una capacitat de 100 a 300 litres. La caldera es situava en una construcció d'obra [la "fogaina"] amb un espai buit a sota per fer el foc". De fogaines se'n conserven almenys dues: una a Can Vila i una altra a Can Parera. Després de bullir-lo, es traspassava el vi a un cup gran i d'allí, a un cup més petit o "sot" contigu, i, finalment, s'afegia a les botes que contenien el vi fermentat.
En canvi, a Can Jaume dels Crestats expliquen que el vi bullit l'abocaven primer a una bota buida i la deixaven un temps tancada perquè amb l'escalfor quedés ben segellada, abans de trafegar-lo.
El fet de bullir-lo comporta una disminució del 50% de la matèria primera per efecte de l'evaporació. El propietari de Can Xica i el masover de Can Roig del Castell confirmen aquests càlculs, però asseguren que la minva paga la pena perquè el vi que en resulta és de més qualitat. A Can Xica, aquest procés es fa ara amb cremadors de gas butà, durant hores. Amb dues tongades en tenen prou per enfortir les 500 ampolles que cada any produeixen amb raïms de la finca i que embotellen amb l'etiqueta que l'Ajuntament els facilita per distribuir durant la Diada Màgica de la Maduixa i el Vi.
L'any 2000 encara quedaven cinc vinaters casolans que elaboraven entre 8.000 i 9.000 litres de vi amb raïm comprat al Penedès i al Priorat. Els elaboradors expliquen que "els anys de beca forta van ser els 30, 40 i 50" i que aleshores "encara es van portar ceps nous". El vi de Sant Iscle era "dolcenc i amb un punt àcid. Es venia jove, flaquet i de molt bon paladar". Cada casa era una bogeda. L'avi Cucut explicava que les botes de roure i castanyer procedien d'Arbúcies, Canet i Hostalric, i que la premsa de casa era feta a Can Gaspar de Mataró l'any 1917.

### Observacions:

A Sant Iscle, les varietats tradicionals recuperades després de la fil·loxera eren el cep negre, el mandó i la pansa rosada d'Alella, tot i que a Ca la Xica el seu vi el fan amb macabeu i garnatxa negra. Segons Ginesta (2007:16), a més de vi de taula, també se'n feia "vi del racó" o "de postres" després de barrejar-lo "amb vi most", i arrop, "que era una mena de confitura que s'obtenia després de tornar a fer bullir el vi amb tota mena de fruites fins que quedava amb una consistència més sòlida". A Can Jaume dels Crestats recorden que era una menja típica dels mesos d'hivern i que a més de pomes, peres i préssecs també hi posaven una varietat d'albergínies molt petites.

## Bibliografia

AJUNTAMENT DE SANT ISCLE DE VALLALTA (2003). Coneix Sant Iscle de Vallalta. Canet de Mar. Edicions Els 2 Pins, p. 42.
GINESTA I SALICRÚ, Amadeu (2007). Records d'un pagès i bosquerol de l'Alt Maresme. Sant Iscle de Vallalta: Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta, pp. 9-17.

PUIGHERMANAL, Josep (2000). Entrevista als vinaters isclencs. El sabor perdut de Sant Iscle de Vallalta. Santiscle, revista d'informació local, núm. 2. Sant Iscle de Vallalta. Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta, pp. 12-13.

VINYA CAN XICA
Elaboració i fermentació artesana
Collita 2016
MACABEU I GARNATXA