

Pregó de 11a Edició de la Festa del Vi Novell, també online!

Benvinguts i benvingudes a la inauguració de l'any vitivinícola.

Encara recordo quan l'any passat el meu pare em va dir “Meri, vaig al Masroig que hi fan el desè aniversari del vi novell.” Jo, que per aquella època dormia poquíssim a les nits, gràcies o per culpa dels meus fills, i amb un lleuger refredat, li vaig dir amb l'ai-al-cor que no el podria acompanyar. Ell hi va insistir: “Hi serà en Marc Ribas i els altres padrins com en Xavier Grasset, en Joan Reig...”. Potser vaig dir alguna barbaritat. No dormir no et fa una millor persona.

Preparant aquest pregó i veient el vídeo d'aquella edició on tothom es tocava i s'abraçava celebrant el llançament del primer vi de l'any, amb la plaça plena de gent i de música, penso que ja no em vull perdre cap més festa. El vi, com la vida, ha de ser una celebració i aquesta és una lliçó que m'enduc, que penso que ens podem endur tots, d'aquests mesos durs del 2020 en què ens han truncat la vida que ens feia feliços sense ser-ne conscients.

Ser padrina del vi novell ha estat una de les il·lusions de la meva vida. Des de petita veia als Mestres Cellerers que continuaven amb la tradició en record a l'estimat Grimi (en Josep Maria Grimau) que va fer renéixer el concepte l'any 1978.

A casa, al Celler de Gelida, Sant Martí sempre ha estat una data imprescindible. Per nosaltres, era sinònim, del dia del vi novell i l'oli del raig, els primers productes de les collites mediterrànies per excel·lència. Els nostres clients i amics els esperaven més que el *beaujolais*, que surt el tercer dijous de novembre. I d'entre tots, us prometo que el meu pare, en Toni Falgueras, sempre em deia que quan tastava el vi del Masroig trobava que tenia quelcom diferent dels altres.

Suposo que en una ocasió com aquesta puc descobrir un secret. Com us deia, em feia tanta il·lusió apadrinar el vi novell que ho havia demanat a la carta als Reis (sí, encara en faig!). Fa un parell de dissabtes, quan encara podíem sortir de Barcelona vaig anar al Masroig amb la càmera. Volia conèixer de prop el projecte, el celler i la seva gent. En el món del vi, ja sabeu com n'és d'important la gent. Quan hom entra al Masroig, és com si s'aturés el temps i el que vaig sentir és el batec d'uns elaboradores que hi posen el cor.

La llegenda explica que durant la construcció del poble després d'una sequera molt dura, els vilatans van prendre una decisió extraordinària. En no tenir aigua, van fer servir el vi per pastar el fang. Diuen que, per això, la cúpula de Sant Bartomeu, la parròquia neoclàssica de l'any 1833, té aquest color característicament roig. Es pot dir que el vi corre per les venes del poble!

El vi novell

El vi és l'única obra d'art que es pot beure. Robert Louis Stevenson

Tornem al vi novell. El vi novell resumeix les angoixes i alegries del vinyater. Aquesta primícia estacional ens ajuda a passar millor els mesos freds de la tardor i l'hivern, això sí, acompanyats del bon menjar de la temporada de festes.

En tenir una elaboració tan ràpida, el vi novell és el que millor representa les característiques del raïm i la collita de l'any. És fresc al paladar i ric en aromes. Té una personalitat pròpia que pateix una metamorfosi quan apareixen els primers vins joves. Al vi novell no hi ha hagut quasi transformació, ni envelliment, ni barrica. Per això, ens agrada dir que és el vi que millor representa les varietats de raïm emprades. El vi novell és pura fruita. Conserva les aromes primàries de les varietats de raïm amb què s'ha fet. Al Celler Masroig els agrada dir que és un botó de reiniciar. Un veritable *reset* per a la vinya, pel vi i per a la vida!

En temps passats, però no massa llunyans, el viticultor elaborava el seu propi vi a casa, en molts casos per consum domèstic. Pels volts de novembre, el pagès agafava el punxó i anava al celler a espinjolar la bóta (apunteu-vos aquesta paraula perquè és fonamental pels amants del vi novell). Feia un petit trauc a les bótes i tastava el vi. La bóta o les bótes que tenien la millor olor i mantenien el picant del gas carbònic de la fermentació eren les que s'encetaven per les festes de Nadal. En aquell temps, el vi era tèrbol i sabien que molt aviat canviaria. D'això se'n deia, i se'n diu, el vi novell.

El primer vi de l'any és un maridatge excepcional per a la cuina casolana, des d'una escudella o uns macarrons, fins a tripa amb capipota. Novembre és temps de matança i, per això, se solia acompanyar de porc a la brasa. També es podia acompanyar amb els productes de tardor, allò que se'n deia l'esmorzar del veremador: sardines salades, castanyes, escalivada, espinacs, pèsols, mandonguilles amb sèpia, cargols de vinya, botifarra a la brasa, moniatos, arengades a la brasa amb sarments...

No obstant, com us deia, la tradició era encetar unes ampolles de vi novell per les festes. És per això que el trobem tan bo amb plats de la cuina catalana. Amb peix, menuts, receptes de "mar i muntanya", escudella, carn d'olla que per Nadal és tan solemne i succulenta, arròs, bolets i dolços tradicionals.

Canvien els temps, però hi ha tradicions que perviuen. El vi novell és un producte exclusiu, de producció limitada i, tanmateix, a l'abast de tothom. Gràcies als mitjans tecnològics actuals podem gaudir d'aquest vi perfectament embotellat i seguir aquesta bonica tradició a un preu i amb una qualitat excel·lents.

La festa

Per Sant Martí mata el porc i enceta el vi. Dita popular

La festa del vi novell coincideix amb el dia de Sant Martí de Tours, l'11 de novembre. Sant Martí fou un soldat i bisbe sant, generós i hospitalari. Aquesta data generalment coincideix al calendari amb un parèntesi de bonança dins les

grisors i les boires tardorals. No us confongueu, perquè el 3 de novembre se celebra un altre Martí, Sant Martí de Porres que va ser el primer sant mulato, però que no té res a veure amb el vi. A moltes contrades, Sant Martí era i és també la data per a la matança del porc, per això van plegats a moltes dites populars.

Aquesta festa tradicional està presidida per una branca de pi simbòlica. La Festa del Vi Novell consisteix a encetar les botes o espinjolar la bóta! El tast del primer producte enològic de la verema va acompanyat d'àpats plens d'alegria, atès que es comencen a recollir els fruits del treball de tot un any. D'ençà es deia, *El novembre, vi per vendre!*

La branca de pi posada a la porta anunciava la bona nova, com constata la dita popular: “*On hi ha ram, hi ha mam, i si és de pi, és de bon vi*”. L'associació del pi i del vi es remunta als temps clàssics. Pels grecs el pi, sempre verd, era un arbre sagrat, que simbolitzava la immortalitat i representava al déu Atis. Tanmateix, el pi també estava consagrat a altres divinitats com Dionís, el déu del vi.

M'agrada pensar que les arrels de la cultura mediterrània han perviscut fins als nostres dies encara que pel camí hagin patit transformacions i els déus hagin canviat de nom. Tanmateix, la Festa del Vi Novell és també una festa pagana, jove com ho és el vi que honora. Porta la lleugeresa de les restes de carbònic i l'espurneig d'alegria d'aquest vi nerviós que ens retroba per celebrar la festa més bandarra del Montsant.

11a Edició de la Festa del Vi Novell

Les nacions que usen vins temprats e amorosos e no fortegats, e qui beuen sovin e poch, són pobles fort alegres. Francesc Eiximenis

Com us deia al principi, el vi novell és el que millor conta les vicissituds de l'any agrícola. I si parlem del vi que ha d'explicar aquest any, no vull que ens fixem només en allò que ha marcat l'actualitat.

Mentre enregistrava al Masroig, la meva càmera estava donant el pit i jo tenia els nens amb els avis, cosa que ens va fer tenir certes limitacions temporals. Alhora, hi veia els nens del Rafel amb bici per la plaça i em mirava a mi que no fa tant jugava entre les bótes del Celler de Gelida. Tot plegat, em va fer pensar que el cicle de la vinya és un reflex dels ritmes cíclics de la vida. A aquesta lucidesa, hi ha qui li diu estar madurant.

Aquest 2020 ens ha envaït una tristesa planetària, per totes aquelles víctimes d'un mal desconegut que no hem pogut acompanyar, plorar i vetllar com calia. Hem compartit menys i, tot d'un plegat, ens hem deixat de fer petons i abraçades. Tanmateix, la pandèmia també ens ha acostat a nosaltres mateixos, ha estat un exercici de reflexió i d'introspecció, una alineament dels valors amb allò que volem viure al present i al futur.

I deixeu-me anar d'allò general a quelcom més particular. Aquest 2020 ha estat un any en femení. Conviure amb la família durant tantes hores ens ha deixat

moments màgics amb els nens, però també ens ha ajudat a valorar el treball i la vida fora de la llar. Avui, tinc un record per les dones que hem deixat per uns anys o per sempre la vida fora per la nostra família a casa. Brindo perquè no haguem de renunciar a criar els fills, ni a sortir amb els amics, ni a triomfar a la feina.

I per concloure, m'agradaria insistir. Fins i tot quan no hem pogut abraçar, hem seguit estimant. Ara que no podem fer una festa a la plaça, ens continua acompanyant el vi novell amb els seus matisos, les seves històries i un munt de sensacions. La vinya i el vi, com la vida, no paren de rodar. Podem intervenir-hi, però és l'Univers qui fa la feina grossa. Així doncs, aixequem les copes i brindem compromentent-nos a posar el nostre granet de sorra per fer de la vida una utopia. Que aquest alè de vida que porta el vi novell ens contagii el somriure i les ganes de viure!

Visca El Masroig i llarga vida al vi novell!

Meritxell Falgueras Febrer

11.11.2020