

EL VI DE LES GALAUPES, UNA JOIA ÚNICA

Text: © Lena Paüls, 2011



La darrera vinya activa de Duesaigües és a la partida de les Galaupes. És de cal Soberino.

Cada dilluns, el Ceferí i la Isabel, que viuen a Barcelona, tenen cita amb les terres familiars on hi ha aquesta vinya de cinc-cents ceps de garnatxa. La Montse sap per tradició oral familiar que en aquests terrenys de terra aspra i pedregosa hi havia hagut vinya fins que la plaga de la fil·loxera la va malmetre. El 1940 van fer-hi la caseta i van plantar-hi els avellaners que han estat productius fins al 2003. De la vinya d'ara, plantada el 2005, conreada artesanalment, sense herbicides, en fan un vi negre potent, prioratí per a consum privat, que enguany farà 13,5°.

El Ceferí m'explica amb entusiasme que la temporada que ve els cinquanta ceps de carinyena que va plantar l'any passat començaran a fer raïm i, l'altre, si res no ho espatlla, començaran a fer-ne els cent restants que ha plantat enguany. Uns ceps que, com els altres cinc-cents de garnatxa, estan envoltats d'ametllers, d'olivers i d'avellaners. Uns i altres enfonsen les arrels entre pissarra trencallosa de llicorella (llacorell, segons els duesaigüencs), que reté la humitat de la rosada i de les pluges escasses.

Després de la verema, els de cal Soberino ajudats per Miquel Sentís de Torroja del Priorat, amic i enòleg experimentat, van separar els grans de raïm de la rapa i el van col·locar a les bótes perquè fermentés. Per tant, el most es va anar fermentant amb pel·lofes i llavors, una característica que diferencia els vins negres dels blancs.

Quan el raïm va deixar de fermentar, van netejar les bótes, les van ensofrar i hi van abocar per la criança el most i el sangrat (premsat de la brisa), que aquesta anyada ha sortit més fosc i amb més sucre que mai, diu el Ceferí. S'hi estarà reposant sis mesos, fins que l'embotellaran al magatzem familiar amb un estri manual.

Els de cal Soberino n'estan tan orgullosos de conrear aquesta vinya i de tot el procés per extreure'n vi i, sobretot, ho expliquen amb tanta generositat de detalls, en fan un relat tan apassionat i poètic que entenc, sense haver-lo tastat,

per què el vi de les Galaupes és una joia única. Cada gota és el premi a la tenacitat i a l'amor d'aquesta família per la terra que l'ha vist néixer.

Pels ceps tremola
un escampall de plomes
en aquesta alba.

L'esperver torna.
Ales enlaire dansen
els sarments joves.

La llum es filtra
entre els pàmpols tendres,
i hi llisca lenta.

Les merles juguen
a la cluca entre raspes
i esventen sofre.

Sobre les feixes,
la rabassa enfebrada
tot el sol cova.

LENA PAÜLS
Haikús del recull *Plens de ditades*

Lena Paüls
***Duesaigües. La Revista*, núm. 10, des. 2011**