

CIUDADANOS

El empeño de un vecino propicia el que puede ser el primer vino embotellado de Badalona, al menos desde la guerra

Un caldo histórico

LUIS BENVENUTY
Badalona

Un conocido enólogo de Badalona no se atreve, a pecho descubierto, a poner la mano en el fuego. Pero si no se publica su nombre, en privado, entre susurros, dice que en verdad no puede ser de otro modo, que no hay otra constancia conocida, que el vino de las viñas de la masía de Can Coll, en el barrio de Canyet, será el primero en acabar embotellado en el devenir de esta ciudad de historia milenaria. “Siempre cabe la posibilidad –prosigue el enólogo– de que algún año alguien hiciera algo humilde que fuera en verdad la primera vez... Habría que hacer un estudio histórico”.

Y todo gracias al empeño de Josep Coll, un vecino del lugar, un vecino de toda la vida de Canyet que ahora regresa al barrio de la montaña, que restauró la destaralada y centenaria masía de su familia y replantó las viejas viñas ya agotadas para que su madre pudiera revivir las estampas más queridas de su vida antes de morir. Ahora Josep está embotellando los caldos de su tierra, lo nunca visto en Badalona. Josep coincide con el enólogo: “Aquí, al menos en los últimos 100 años, nunca se ha embotellado ningún vino. Siempre se vendió a granel”.

“La masía de mi familia, Can Coll –prosigue Josep– data del siglo XV. Entonces era un simple almacén. Poco a poco fue creciendo. Mi bisabuelo nació y vivió aquí. Y mi padre me dijo que estudiaría, que no tratara de vivir de las viñas y del huerto, que el campo era muy duro. Entonces habría por aquí unas 30 masías re-



Josep Coll en la viña de su masía, Can Coll, en el barrio de Canyet de Badalona

partidas por la zona periurbana de Badalona, y todas hacían su vino para venderlo a los vecinos”. Ahora las masías son apenas una docena, muchas maltrechas o simplemente cerradas.

“Y si este no es el primer vino embotellado de la historia de Badalona –retoma el enólogo que se refugia en el anonimato–, que es algo que en verdad no se puede asegurar al cien por cien, seguro que es el primero que se embotella en la ciudad desde la Guerra. Entonces se vendía mucha uva a

Alella, pero...”. Porque en Badalona siempre se hizo mucho vino, en las masías. Por Morera, Pomar, Montigalà... Hace tres o cuatro décadas la gente aún subía a por caldos a Can Ruti. Con sus garrafas. Como siempre. Hasta que hicieron el hospital.

Pero el vino siempre se vendió a granel y a los vecinos. Un vino siempre joven y humilde nacido de las viñas que otrora rodeaban la población por toda la sierra de Marina, unas viñas siempre sembradas en los terrenos más roco-

sos y escarpados para dejar los otros, los mejores, a los huertos y los cereales, todos siempre cultivos de subsistencia. Para aguantar. Estos vinos también se servían en las numerosas tabernas que pululaban por la calle Mar y alrededores del Centre para apagar la sed de los pescadores. La pesca era la otra fuente de ingresos de las familias badalonesas.

Luego llegó la industrialización y poco a poco, a medida que los hijos comenzaron a confiar todos sus ingresos a las nuevas fá-

bricas del litoral, la tierra perdió protagonismo. Y las masías se fueron abandonando. Todos preferían vivir cerca de las industrias. Ahora de aquella tradición agrícola restan huertos ilegales un tanto insalubres. También quedan los espacios que el Ayuntamiento habilita para que los jubilados se entretengan con el azadón. Aunque últimamente algunos quieren volver a Canyet.

“En el 2004 –prosigue Josep– me decidí a hacer una fuerte inversión para recuperar las viñas, que estaban viejas, porque mi madre, que ya estaba muy mayor, quería volver a ver renacer esta tierra antes de fallecer. No lo hice por dinero. Ni siquiera pensé en que acabaría embotellando el vino. Pero esto es como tener un

“Mi bisabuelo nació y vivió aquí; y mi padre me dijo que no tratara de vivir de las viñas”, dice Josep

hijo. No puedes impedir que crezca. A mí la verdad es que me daba rabia que se perdiera una tradición que ha sido el modo de vida de mi familia durante varias generaciones. Lo que no quería es que la masía y los terrenos acabaran convirtiéndose en viviendas adosadas de fin de semana”.

Así que Josep embarcó a todos los suyos, a sus familiares y a sus amigos, y a sus fines de semana, en la aventura. Porque para poder la vid hay que saber. Hay que llamar a profesionales y pagarles. Pero para recolectar uvas y luego pisarlas basta con tener ganas. Además, Josep trabaja en marketing de productos biológicos para el campo. Ahora las nuevas viñas se encuentran en plena producción. Y el último deseo de su madre se hizo realidad. Xarel·lo y merlot. Rosado.

Ya tiene nombre (siempre y cuando Josep no descubra que ya está registrado): Origen. Si todo va bien en pocas semanas serán más de 5.500 botellas.●

La colla de Terrassa descarga el dos de nou amb folre i manilles y los Capgrossos de Mataró completan la tripleta mágica

Minyons de gama extra en Girona

AINA SERRA Girona

Girona volvió a capitalizar ayer el mundo casteller al ser el escenario del dos de nou amb folre i manilles de los Minyons de Terrassa. Las malvas confirmaron así la supremacía con este castell este año y revalidaron la plaza de Girona como clave en sus registros y donde han alzado algunas de sus construcciones más grandes. Con el de ayer, los Minyons han conseguido descargar el dos de nou amb folre i manilles en dos ocasiones, a las que suman dos más cargados y se convierten en la colla que mejor

dominio ejerce sobre esta construcción en la temporada actual.

Los de Terrassa plantaron el dos de nou en la segunda ronda y lo ejecutaron con eficacia, compactando el trabajo entre el folre y les manilles. Antes, completaron el tres de nou amb folre –el undécimo de este año– y culminaron su paseo por Girona con el quatre de nou amb folre y el pilar de sis. Se trata de un buen registro de cara a la recta final de su campaña, que culminará con la Diada de la Colla el 21 de noviembre, para la que mantienen abiertas todas sus grandes apuestas.

Los Capgrossos de Mataró fueron



El dos de nou amb folre i manilles de los Minyons

también protagonistas en Girona, completando la tercera tripleta mágica del año: tres de nou amb folre, quatre de nou amb folre y cinc de vuit en la plaça del Vi, buena previa para encarar hoy la gama extra que confían estrenar en la actuación que realizarán en Vilafranca. La colla local, los Marrecs de Salt, hicieron la mejor actuación de su temporada, al descargar la primera torre de set junto al cinc de set, el tres de set aixecat per sota y tres pilars de cinc simultáneos.

También ayer, pero en Vilafranca, los Xicots se tuvieron que conformar con el quatre de vuit cargado como mejor registro. Intentaron, asimismo, un pilar de sis que quedó lejos de ser coronado. Los Nens del Vendrell y los Castellers de Sant Cugat hicieron castells de siete pisos.

En el plato fuerte de hoy en Vilafranca la colla más fuerte, los Castellers de Vilafranca, han preparado el pilar de nou amb folre, manilles i puntals, construcción nunca conseguida hasta el momento, y la torre de vuit sense folre, que ninguna colla ha conseguido descargar, además del tres y al quatre de nou amb folre i l'agulla. Las colles de Mataró, Sants y Lleida también quieren superar sus techos.●