

50 veremes en 10 glops

text Àlex Asensio

Enguany, Alella viurà una edició molt especial de la Festa de la Verema, ja que celebrarà les noces d'or.

En totes les societats de base agrària, la recollida dels fruits és motiu de joia, oimés quan es tracta d'un conreu que vol temps, com la vinya. Omplir les portadores és la recompensa als esforços d'un cycle anual de cura i dedicació que segueix amb la premsada i la vinificació del most.

Al setembre, el poble respirava diferent. Amb el tràfec amunt i avall de carros i semals. Amb l'olor característica de la brisa i del raïm espremut. Eren dies de brogit, jornades llargues de treball col·lectiu per part de tothom: bracers, amics i familiars. Grans i xics. Homes i dones.

Aleshores, totes les cases tenien el seu tros, de propietat o arrendat, independentment de l'ofici i l'escala social dels seus estadants. Vers l'any 1700, el rector Francesc Riu va anotar al lligall de rendes de l'església: *Si vinum tollis, restat Alella nihil*, que és tant com dir que "si en treus el vi, a Alella no hi queda res".

Tres-cents anys després, els vells vinyataires s'expressaven en termes similars en el llibre *Recordant... L'Alella d'abans*. Per a ells, el vi del racó era com un compte d'estalvis: el celler era la guardiola i quan anaven mal dades se'n venien una bota.

Per tot plegat, a Alella la verema és història, tradició i identitat. Certament, els temps han canviat –i molt!–, però també és present i, sobretot, és cultura antropològica en majúscules.

Repassem, a continuació, 10 aspectes que han contribuït a definir i singularitzar la Festa —o “les Festes”, en plural— de la Verema.





©Saavedra Oliveras, 2000



©Quirico Lluch, 2009

la premsa del mil·lenari

La Festa de la Verema va veure la llum el 21 de setembre de 1975 com a part de les Festes del Mil·lenari. La data de l'efemèride va ser discrecional, prenent com a referència els primers documents conservats que esmenten el nom d'Alella, un topònim que identificava la procedència i les característiques dels vins que es produïen en un territori que depassava amb escreix el terme municipal i que l'any 1953 va ser reconegut com a Denominació d'Origen.

Tot i que va ser justament la dècada de 1970 quan el sindicat Alella Vinícola va processar el pic de 1.160.000 quilos de raïm en una sola campanya, els vents bufaven en altres direccions. El poble tenia 2.644 habitants i el procés d'urbanització avançava –encara a poc a poc, però de forma inexorable– en detriment del sòl i dels usos agrícoles.

Aferrant-se a aquella idea romàntica del passat immediat, els seus precursors –amb l'alcalde Jesús Barnadas al capdavant– volien que la festivitat “perdurés al llarg del temps”, segons va relatar Salvador Artés en la seva salutació com a batlle l'any 2001.

La vocació de continuïtat era ben explícita. D'una banda, perquè la portada del programa ja indicava que es tractava de la “primera” edició, i, de l'altra,

perquè estava il·lustrada amb una fotografia d'un monument commemoratiu expressament encarregat per a l'ocasió. Es tractava de la rèplica –a escala natural i en pedra granítica– d'una de les premses de dos cargols que hi ha al celler de Can Calderó. El mestre d'obres i maquetista naval Isidre Oliveras va ser l'autor dels plànols i de la maqueta desmuntable a escala 1:5 que el picapedrer Andreu Calatayud de la Roca del Vallès va fer servir com a model.

L'escultura, que es va inaugurar davant de l'edifici del celler cooperatiu de l'Alella Vinícola, va ser traslladada a la plaça dels Germans Lleonart l'any 2000, un cop enllestides les obres de soterrament de la Riera.

La premsa del Mil·lenari va ser el primer símbol de la festa, fins al punt que se'n van posar a la venda almenys dos models de fusta com a recordatori, un dels quals apareixia en un anunci a la premsa del vi Marfil Alella que hi deia: “Cultura i prestigi d'un gran poble”.

El 1989, la seva silueta va ser recuperada en forma de segell circular –inicialment cap per avall, per un error de disseny– per il·lustrar ininterrompudament les portades del programa fins l'any 2004.



©Foto Bacani, 1987

un esquelet amb molt de múscul

Al principi, la Festa de la Verema s'estructurava al voltant d'una escaleta formada per un seguit d'actes que es desenvolupaven de forma consecutiva sobre un escenari situat a la plaça. Es tractava de les salutacions i parlaments oficials; el premsat del raïm per part de la pubilla, les dames d'honor i els hereus; la benedicció del primer most; la lectura del pregó a càrrec d'una persona de renom, i la presentació del porró de cada edició.

Aquest esquelet ha perviscut pràcticament invariable. Els primers anys tenia lloc diumenge al migdia, tot d'una tirada, i es completava amb un tast de vins i una audició de sardanes; però de mica en mica es va anar enriquint i diversificant. El 1975 va ser precedit per una missa solemne i un concert, la vetlla prèvia, de la Coral Sant Jordi. D'ençà de 1976, el pregó i la proclamació de la pubilla es feien disabte a altes hores de la nit, si bé la resta de la cerimònia es mantenia l'endemà.

El 1980 es va introduir la "rua d'animació" de diumenge al matí i fins al 1992 no es van normalitzar els espectacles infantils, en diferents formats. El 1980 s'hi va fer la primera de moltes exposicions "als locals de la casa de la vila" i el 1999 es van transferir a la masia de Can Lleonart, un cop rehabilitada com a centre cultural. Moltes d'aquelles mostres van

despertar gran expectació, com ara el tríptic *Alella, recull d'imatges* del trienni 1988-1990.

El 1984, coincidint amb la desena edició, es van incorporar el correfoc dels Diables del Vi i la cercavila de la Colla de Gegants i Capgrossos d'Alella, que des del 1993 hi organitza una trobada anual que culmina amb el *Ball de la Verema* del gegant Feliu i la geganta Madrona. També l'agrupació sardanista hi celebra un aplec des del 2001.

El 1988 va marcar un punt d'inflexió que va donar entrada a molts ingredients que avui es consideren intrínsecs a la Verema, com la despertada dels trabucaires –inicialment a càrrec de la Germandat de Sant Andreu, que el 2010 va cedir el testimoni als Trabucaires del Vi– i la botifarrada popular.

A més, el programa es va ampliar de 2 a 3 dies i es van avançar les dates de l'últim cap de setmana de setembre a l'entorn de la Diada, si bé l'ofrena floral no es va instaurar fins al 1992.

L'afegitó de divendres va desplaçar-hi el pregó, la pubilla i el porró, i va donar un gran impuls a la música, amb la programació d'un concert (divendres), un ball amb orquestra (dissabte) i una cantada d'havaneres (diumenge), que des del 1994 posa el colofó a la festa.

CASAL D'ALELLA



Activitats Laborals

Grup de Treball

Grup de Treball

Activitats Laborals

el casal, ànima i motor

La Festa de la Verema no es pot entendre sense l'impuls i la implicació del Casal d'Alella, que aquells anys vivia una “nova etapa” amb molta empenta comandada per una junta rejuenida i una massa social creixent, fruit de l'efervescència cultural i social del moment.

A més d'acollir el concert inaugural del 1975, l'entitat es reivindicava el 1976 com a organitzadora de la festa “amb la col·laboració de l'Ajuntament i del celler cooperatiu Alella Vinícola”. Com ja s'ha dit, aquell any, la proclamació de la pubilla i la lectura del pregó –a càrrec d'Esteve Riambau– es van transferir al local del Casal i es van cloure amb un “gran fi de festa líric”.

Aquell va ser el tret de sortida a un seguit d'obres teatrals i números de revista musical que van acompanyar la gala fins a 1987 i que eren produïts i interpretats per actors i actrius amateurs. És el cas del Grup de Teatre d'Alella, del Grup de Teatre Juvenil-Infantil del Casal, del Quadre Escènic Caràtula i del grup Xistera Rosa i les seves memorables *Històries de cinema i altres coses* de 1983. Darrere de cada funció hi havia mesos de preparació i desenes de persones, totes entusiastes, encarregades de la direcció, el vestuari, la perruqueria, l'escenografia, el so, la il·luminació...

Les arts escèniques van donar pas a la música: el mateix 1987 s'hi van afegir les havaneres (inicialment, divendres), el 1988 hi va tocar Narciso Yepes i el 1989 va ser el torn de Santi Arisa –que va repetir dos anys més– i del grup ensenya del que després se'n va dir rock català, Sopa de Cabra. Però el cap de cartell per excel·lència ha estat La Salseta del Poble Sec, amb dotze actuacions al sarró.

El paper preponderant del Casal –“amb el patrocini de l'Ajuntament”– es va perllongar fins al 1991. A partir de llavors es distingeixen tres etapes: una en què s'inverteixen les tornes (de 1992 a 1996), una altra de paritat (de 1997 al 2000) i una tercera, fins a l'actualitat, en què l'Ajuntament va assumir-ne definitivament la iniciativa, primer a través de la Regidoria de Cultura –amb la col·laboració de la Comissió de Festes, a partir de 2005– i, més recentment, sota la batuta de la Regidoria de Turisme –amb el suport d'Enoturisme DO Alella”.

Tanmateix, el Casal es va encarregar durant força anys de gestionar el servei de bar dels concerts com a via de finançament de l'entitat. La seva ascendència i expertesa van motivar que dos dels seus expresidents fossin més endavant regidors de Cultura i Festes: Josep Maria Gispert (1995-1999) i Fede Salas (2011-2019).

porró, plat i copa

El Casal d'Alella va ser l'impulsor de la col·lecció de porrons de la Festa de la Verema, formada per un total de 40 peces de vidre bufat que incorporen l'escut alat del municipi. El porró és la sublimació del caràcter popular de la Verema i remet a la idea primigènia de compartir la joia del moment, passant de mà en mà i xerricant del mateix broc. És, sens dubte, l'element tangible més icònic associat a la celebració.

Són 40 atuells únics, tots diferents per mor de les imperfeccions del procés artesanal d'elaboració, que es feia al Poble Espanyol. Els primers anys es van inspirar en models tradicionals –porrones, figures, pitxeres i setrills– dels segles XVII al XIX, que eren presentats amb gran desimboltura al micròfon per Fede Salas. Quan el repertori costumista tocava a la fi, se'n van fer alguns de ben imaginatius per commemorar la Guerra Civil o els centenaris d'Antoni Gaudí i Salvador Dalí.

La col·lecció es va cancel·lar el 2014 per un compendi de raons com la manca d'espai en les presatgeries i el cost de producció, de manera que la demanda es reduïa i el tiratge cada cop anava a menys (dels 1.500 de 1991 als 400 del darrer any).

Com diu el refrany, “beure en porró no fa senyor”. Per això, el 1984 es va adoptar la copa de vidre per

servir el vi. N'hi havia dues del mateix estil, petit i estret: una de serigrafiada amb la insígnia de l'Ajuntament i una altra amb el logotip de la Masia Museu Can Magarola que es feia servir en el concurs de tastavins. El 1997 se'n va canviar el model per un altre de més estilitzat i el 2004 s'hi va introduir l'actual. Entremig, el 1999 l'Ajuntament va comercialitzar una copa de grans dimensions per commemorar-ne el 25è aniversari.

El 1992 va aparèixer el plat de la Verema, una idea –com la copa– de Francesc Lluch associada a la Mostra de restauració. També en aquest cas, la producció i venda eren cosa de l'Ajuntament. Com el porró, es tractava d'un producte de marxandatge eminentment decoratiu per penjar a la paret. Lluny d'entrar en competència, els dos articles van resultar complementaris, tot i que el 2007 es va deixar de fer.

Llevat de la versió de 1993, les altres catorze remeses es van produir en un torn de terrissaire i es van pintar a mà. Reproduïen motius sobre els treballs de la vinya i el procés d'elaboració del vi. Les escenes eren extretes –sense respectar-ne necessàriament l'ordre– d'un plafó ceràmic d'estil català que el celler Alella Vinícola va encarregar l'any 1906 i que és una rèplica d'un mural del segle XVIII.

Coincidint amb l'auge d'aquest tipus de col·leccionisme, la Verema va albergar 10 trobades d'intercanvi de plaques de cava, de 2001 a 2010. Fins a 2003 es van celebrar sota les voltes modernistes de l'Alella Vinícola i tota la resta, al pati de Can Lleonart. El seu promotor va ser, un cop més, Francesc Lluch, que va cercar la implicació dels cellers perquè cada any fessin, de forma rotatòria, una placa i una sèrie d'etiquetes de vi commemoratives anomenada *Espais d'Alella*, il·lustrades amb façanes d'edificis emblemàtics.

Les últimes incorporacions al llistat d'elements simbòlics van ser la "copa poètica" del Casal impulsada el 2017 per Toni Mayol –de la qual es van fer cinc creacions– i l'anunci gegant amb la imatge gràfica de la Festa de la Verema que des de 2014 –en ocasió de la 40a edició– es desplega a l'Empedrat del Marxant, en el mateix indret que ocupava l'antic mural publicitari del vi Alella Legítimo.

D'aquesta manera es vol emfasitzar i amplificar la posada de llarg de la proposta guanyadora del concurs de cartells que es va iniciar el 2004 i que compta, des del 2011, amb la participació de l'Associació de Disseny Gràfic i Comunicació Visual del Foment de les Arts Decoratives (ADG-FAD).



concursos i premis

Gairebé per definició, totes les festes tenen els seus concursos, ja que actuen com a al·licient. N'inciten la participació i estimulen l'expectació al seu voltant. I si són festes temàtiques, és natural que els concursos siguin un reflex d'aquesta singularitat.

En el decurs dels anys, la Verema ha afaïonat dos concursos –el de tastavins i el de vinyataires, intrínsecs a la seva naturalesa– i n'ha inspirat un tercer, el d'aparadors, amb dues etapes: la primera, de 1988 a 1990, impulsada per l'Associació de Comerciants i Botiguers, i la segona, promoguda per la Comissió de Festes, l'Ajuntament i l'associació Alella Negocis. Es va començar el 2005 regalant un sopar per a dues persones i va acabar el 2022 enmig d'una gran popularitat, amb quatre premis en metàl·lic –incloent-n'hi un per votació popular– i un joc consistent a esbrinar “la paraula secreta”.

Els dos primers són més antics. Es van posar en marxa alhora, el 1982, i van arribar fins al 2013 i el 2011, respectivament. Des del principi, el lliurament de premis coincidia amb la trepitjada del raïm.

El concurs de tastavins constava de dues tandes que es feien al Casal d'Alella: una eliminatòria (el diumenge previ) i la final. L'edició del 1984 es va celebrar al restaurant El Niu. L'any següent va tornar

al Casal i es va concentrar en una sola jornada.

A partir de 1987, el certamen es va desdoblar en un “curset de tastavins” de tres dies de durada –un per a cada tipus de vi: blanc, rosat i negre–, que desembocava en un tast a cegues entre les persones que hi participaven. Els responsables d'impartir-lo i de lliurar-ne els diplomes van ser dos gironins: el director de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI), Eduard Puig, que el 1981 havia estat el pregoner de la Verema, i l'enòleg Jordi Pujolràs, “el químic de la Vinícola”, com era conegut al poble.

Al llarg del temps, curs i concurs van deambular per diverses seus. Aquest periple és un reflex de la institució que n'agafava el testimoni, segons fos –per aquest ordre– el Casal, l'INCAVI, el Consell Regulador o l'Ajuntament.

Al començament, es lliuraven premis als tres primers classificats, que eren examinats pel secretari del Consell, dos enòlegs de la DO i la persona guanyadora de l'edició anterior.

En la seva condició de secretari del Consell, Pujolràs va ser també un dels avaluadors del concurs de vinyataires, juntament amb un vocal de la pagesia i un representant municipal. La seva funció consistia a inspeccionar les vinyes inscrites per recompensar el millor conreador amb un Premi Labor Prima Vir-

tus i reconèixer amb un Premi Excelsior la millor vinya de totes. El Casal també concedia un “premi especial al gotim més gros” que més endavant el Consell va decidir atorgar al raïm de pansa blanca “que pesés més”.

Tot plegat es va reformular el 2004 ampliant l'àmbit territorial de la convocatòria a tota la DO, incorporant al tribunal el guanyador de l'edició precedent, obrint les visites al públic i modificant el nom i la finalitat dels guardons per tal de valorar “la millor tasca de conreu”, de manera que es tenien en compte aspectes com l'orografia del terreny, l'antiguitat de la plantació, les limitacions i l'esforç associat a aquests factors i el vessant humà del viticultor.

Aquella filosofia entroncava, en certa manera, amb la distinció honorífica dels Premis Verema d'Alella que es van instituir el 2022 com a “reconeixement als allellencs i allellenques que mantenen o han tingut un vincle estret, tan emocional com vital, amb la terra i el món vitivinícola”. Fins a la data, les persones homenatjades han estat dues cada any: Rosa Vila, com a primera dona sommelier a Catalunya, el vinyataire Alejandro García i els treballadors d'Alella Vinícola Josep Bassas i Assumpció Lucas.





cellers i elaboradors, peces clau

Els productors de vi són el pal de paller de la Verema. A l'inici van ser els protagonistes, en solitari, de la Mostra de vins.

La dècada de 1970 a Alella hi havia dos cellers comercials i un distribuïdor o marxant de vi: l'Alella Vinícola, Jaume Serra i Bodegues Gispert. A més, era possible adquirir vins a granel en establiments com Can Jordana, la bodega Amparo, Xarel·lo o Cal Músic.

Els programes impresos de la Festa de la Verema permeten resseguir l'evolució dels productors de vins de la DO a través de la seva participació en l'esdeveniment, tant pel que fa al seu nombre com a la filosofia de cadascuna de les marques. Els opuscles també s'han fet ressò del 75è aniversari de l'Alella Vinícola (1981) i del cinquantenari del Consell Regulador (2003).

La primera Festa de la Verema va comptar amb la col·laboració del celler cooperatiu i va oferir una "degustació de vins de la comarca". El 1977 s'hi van sumar les altres dues firmes locals i el 1983, Altalella (ara, Alta Alella). Aquell any, les quatre empreses van protagonitzar un torneig de futbol sala amb els seus respectius equips –el "campionat Festes de la Verema"– que es va disputar fins al 1986.

El 1987 van retornar Caves Parxet i Marqués de Alella –que ja hi havien comparegut el 1982– i va

debutar Roura. Des de l'entrada de Caves Signat, el 1988, l'elenc de participants va romandre estable durant una dècada. El 1998 s'hi va sumar el celler Juan Mestre i l'antiga cooperativa va passar a dir-se Alella Vinícola Can Jonc, fruit de la seva venda i liquidació. L'edició de 2007 va donar la benvinguda a Quim Batlle; la del 2010, a Altrabanda (que el 2013 va esdevenir Serralada de Marina); la del 2012, a Bouquet d'Alella i Can Roda, i la del 2022, a Can Matons, que succeïa les seves predecessores: Marqués de Alella i Raventós d'Alella.

En els darrers anys, la DO ha estat testimoni de l'extensió generalitzada del conreu ecològic, de la irrupció de l'agricultura biodinàmica i de l'aposta pels vins naturals i pels caves de paratge qualificat.

En aquest context, han sorgit diversos elaboradors independents, si bé no tots estan –per decisió pròpia– sota l'empara del Consell. Es tracta d'un fenomen alternatiu, i alhora complementari, als cellers. Són viticultors i enòlegs alhora, en la majoria de casos, que creen i distribueixen els seus propis vins amb raïms d'una sola finca o peça de terra.

Des del 2017, la Verema reserva un espai a aquests "vinyaters". És el cas de Testuan, Oriol Artigas, Albert Federico –des de 2019, Les Costes–, Mario Rovira i L'artesa del temps.



la mostra gastronòmica

Quan la Festa de la Verema va iniciar la seva singladura, l'Hort de la Rectoria encara era propietat del Bisbat i feia honor al seu nom. Per tant, tots els actes a l'aire lliure es feien a la plaça de l'Ajuntament.

El 1984, coincidint amb la desena edició, la Mostra de vins es va traslladar a la Porxada del Mercat. Finalment, l'any 1987 es va estrenar el parc públic de l'Hort de la Rectoria: un espai nou de trinca amb una gran esplanada de sauló, una plantació de pollancre, un estany i un jardí adjacent. D'aquesta manera s'aconseguia incrementar l'aforament i millorar la logística de l'esdeveniment.

El 1992 s'hi va afegir la Mostra de restauració. Juntes configuren la Mostra gastronòmica. El funcionament era molt senzill: comprant-ne el tiquet corresponent, el visitant podia realitzar tres consumicions de vi i triar dos plats i unes postres.

A l'inici s'editava un díptic amb el detall dels restauradors i plats oferts. El 2001 aquest fulletó i el programa d'activitats es van unificar en un sol document que incloïa la descripció de totes les receptes.

El maridatge de vi i menjar va marcar un abans i un després. La Verema, que al principi tenia un caire de retrobament després de les vacances d'estiu, va experimentar un creixement exponencial i va esdevenir una cita multitudinària, fins al punt d'es-

tar a punt de morir d'èxit a causa de la notorietat adquirida, l'afluència de gent d'altres poblacions, les cues i la manca de taulells –i de prou racions, en ocasions– per a tothom.

Per tractar de posar-hi remei, el 2011 es va ampliar l'espai de degustació amb la instal·lació de taules i bancs a la plaça i la Porxada. En els darrers temps també s'ha implantat la compra anticipada i en línia de tiquets per reduir les aglomeracions.

Al principi, la Mostra obria divendres, dissabte i diumenge de 19 a 23 h, en tandes d'una pastisseria i cinc restaurants diferents cada dia. El 1993 es va ampliar l'oferta als bars i establiments de plats preparats de la població perquè hi oferissin “una degustació d'aperitius” dissabte i diumenge d'11 a 14 h. Per facilitar-los la intendència i cobrir el cap de setmana sencer, el 2010 es va posar en marxa la iniciativa *Tapes + Vi*, en què cada negoci ofereix al seu local una combinació de tastets i vins a copes.

L'experiència ha estat un èxit. El 2021 va ser l'única oferta gastronòmica de la Verema, amb 18 participants i un concurs per escollir la millor tapa, que es vota a través d'un codi QR.

Darrerament, les opcions s'han diversificat encara més amb la incorporació del Mercat Municipal i l'organització de *Wine Bars entre vinyes*.

un triangle màgic

En l'actualitat, la Verema no seria el mateix sense l'entrada en escena, amb pocs anys de diferència, de tres nous espais. Parlem de Can Magarola, Can Manyé i Can Vera.

Tot i que va irrompre amb força molt abans, Can Magarola no va agafar volada fins més endavant. I no ho va fer, paradoxalment, per la prestància d'aquest mas fortificat, sinó per l'encís d'una vinya.

A més del Casal, l'edició de 1986 va comptar amb un altre organitzador: el Patronat de la Masia Museu Can Magarola, que el 5 d'octubre va celebrar la "Diada de Can Magarola" per donar a conèixer aquest nou equipament municipal després de les primeres obres de rehabilitació que s'hi van fer. La jornada va comptar amb una missa a la cambra de la capella i amb una exhibició castellera al pati, a l'entrada del qual es va plantar un xiprer com a "símbol d'acolliment". Per facilitar-hi l'accés, l'Ajuntament va habilitar un servei d'autobús.

Entre 1989 i 1996, les seves estances van acollir el curset i el concurs de tastavins, i d'altres actes, com un "sopar de cloenda de les festes" (1990) i un dinar d'agermanament amb Brogliano (1993).

El 1998 es va firmar en públic un conveni entre l'Ajuntament, el Consell Regulador i el Patronat per crear "una vinya testimonial" en una antiga feixa

d'horta de la casa pairal. Un cop extingit el Patronat i clausurat el Museu, la relació de la Verema amb Can Magarola ha pivotat a l'entorn de la dinamització d'aquesta peça de terra amb 630 ceps de pansa blanca i 150 peus més empeltats amb 29 varietats.

Des que va donar fruits, l'any 2000, els raïms s'utilitzen per obtenir-ne el primer most. La recol·lecció és feta pels hereus i dames d'honor, acompanyats de tots els infants que s'hi volen afegir. Per això, el 2008 es va instaurar un "berenar popular". L'experiència va donar peu a noves idees, totes de pagament: el 2013 i 2014 s'hi va organitzar una "tallada de raïm per a adults"; el 2015 i 2016 s'hi va fer una "tallada i trepitjada de raïm en família"; de 2016 a 2022 s'hi va celebrar, a trenc d'alba, una "verema nocturna"-rebatjada el 2021 com a "matinada de verema"- amb esmorzar i copa de vi inclosos, i des de 2022 s'hi duu a terme l'activitat "ioga entre vinyes".

Des de 2009, la Verema és abordada, disseccionada i reinterpretada a Can Manyé en forma d'exposicions, instal·lacions, tallers i accions participatives. Cada setembre, aquest espai d'art i pensament contemporanis s'erigeix en una plataforma de reflexió per incorporar al procés creatiu les olors, els colors, els sabors, les sensacions, els sentiments, les vivències personals, la ciència, la terra, l'agricul-

tura, el territori, el paisatge, l'imaginari, la tradició i la identitat mitjançant diverses propostes d'autor o de treball col·laboratiu, depèn de l'any.

Són projectes transgressors i estimulants que han donat llum a muntatges audiovisuals, llibres d'artista, narracions transmèdia, treballs en curs, blogs virtuals, collages fotogràfics i obres col·lectives més o menys efímeres que fomenten l'aprenentatge mutu entre els artistes i els veïns i veïnes que hi prenen part, molt especialment l'alumnat dels centres educatius.

Durant un decenni, l'obertura al públic de Can Manyé s'esqueia el mateix dia de la "tallada de la vinya testimonial" i, per tant, totes dues activitats formaven un duet que s'avançava a la inauguració oficial de la Festa; fins que el 2019 la data es va traslladar a dissabte.

Des del 2006, el correfoc dels Diables acaba amb un castell de focs a la Riera. El 2008, l'Ajuntament va acostar les activitats infantils de dissabte a la plaça d'Antoni Pujadas i Nirell com una forma de donar-li vida i de "fer poble", tot escurçant la distància física entre el centre de la vila i el nou veïnat de Can Vera. El 2011 hi va portar també els concerts, les sardanes i la ballada de gegants, des de l'any passat s'ha erigit en l'escenari de l'acte d'inauguració de la Festa.



L'aposta per l'enoturisme i la cultura del vi

De les quatre potes de la Verema –mam, teca, gresca i cultura–, aquesta darrera és la que més ha crescut en els darrers anys. El punt d'inflexió es va produir a l'entorn de 2004, quan els nous responsables municipals i alguns dels cellers van decidir apostar per l'enoturisme.

L'Ajuntament va encarregar el 2005 un Pla Director de Turisme que tenia el vi i el paisatge vitivinícola com a principals forteses. Els reptes eren nombrosos i de gran abast, ja que requerien un pla d'accions mancomunat. Aquesta va ser la llavor del Consorci de Promoció Enoturística del Territori de la DO Alella, que del 2010 ençà ha anat teixint aliances públiques i privades i ampliant el seu radi d'actuació: primer amb la creació d'un "club de producte" –*La ruta del vi d'Alella*–, després amb la conversió de *La Setmana del Vi* en el *Vi+* i actualment posicionant-se com *La Terra de la Pansa Blanca*.

La Festa de la Verema ha estat alhora reflex i banc de proves d'aquesta evolució. El primer cop de timó es va fer el 2004 amb la inclusió de visites guiades als cellers i al jaciment romà de Vallmora, propostes que segueixen ben vives, amb gran requesta de públic. La segona novetat van ser les rutes patrimonials, estrenades el 2008, com *Les masies d'Alella*, a càrrec de l'arquitecte Salvador Ribas, i la passejada

per la vall de Rials amb el pagès Rafael Barnadas.

El 2005, el *Master of Wine* britànic Richard Bampfield va pronunciar al Palau Robert de Barcelona la xerrada *El món del vi i Alella*. Va ser un fitxatge d'upa per "prestigiar" i relançar el renom d'Alella. Aquella experiència va obrir la porta a nous "convidats" i noves conferències: els cuiners Carme Ruscalleda (2006) i Josep Roca (2007); el sommelier Ferran Centelles (2008); el propietari de Vila Viniteca, Quim Vila (2009); el xef Fermí Puig (2010); el sommelier Manel Pla (2011); el *Master of Wine* Pedro Ballesteros (2014), i el restaurador Paco Solé (2015).

El 2014 va arribar amb dues criatures sota el braç. D'una banda, *La nit de la pansa blanca* a Can Manyé, una idea de la periodista cultural Montse Serra que va acabar englobada dins la programació del *Vi+*, i, de l'altre, un cicle de tres *Classes magistrals* a Can Lleonart a càrrec de diversos sommeliers: Ferran Centelles, Meritxell Falgueras i Rosa Vila (2014), Rosa Vila, Carlos Puñet i Montse Velasco (2015), Rosa Vila, Joan Lluís Gómez i Joan Gómez Pallarès (2016), i Anna Vicens, Ferran Centelles i Arnau Marco (2017).

Seguint el mateix patró de tres sessions, el 2018 en va prendre el relleu el *Tast amb personalitat*, que posava l'accent en l'enogastronomia amb ponents

com Isma Prados, Laura Masramon i Alícia Estrada (2018); David Seijas, Montse Velasco i Anna Casabona (2019); Xavi Nolla, Sílvia Culell i Joan Lluís Gómez (2021); i Audrey Doré, Iolanda Bustos i César Cánovas (2022), i Mariona Rendé, David Janer i Bruno Tannino (2023). A més, entre els pregoners d'aquell període trobem Carme Rusalleda (2014), Isma Prados (2017) i Ada Parellada (2018).

El 2011, el col·lectiu de joves CEP'S va programar una activitat a Can Gaza per iniciar-se en el món del vi. Des de llavors, el *Tast Jove* no ha mancat mai a la cita sota la conducció de dos sommeliers locals: Eli Vidal a Can Lleonart, primer, i Marc Guallar a la Vinícola, des de 2021.

Des de 2008, la sala de les Golfes de Can Lleonart acollia, dissabte a la tarda, la *Presentació dels vins de la DO Alella*: un acte coral que comptava amb la participació de vuit cellers i la col·laboració de l'alumnat del grau superior de màrqueting i publicitat en el sector vitivinícola que es feia a l'Institut d'Alella. El 2022, després de la pandèmia, es va traslladar al migdia amb un altre nom: *Un celler, un vi*. Inicialment conduït pel Consell Regulador, el 2012 va assumir-ne la responsabilitat la revista *Papers de vi*, que des del 2008 publica un número *Especial Verema* que es distribueix durant la Festa.





©Ajuntament d'Alella, 2014



©Ajuntament d'Alella, 2023

un pòsit de moltes anyades

La Verema és el pòsit de totes les iniciatives que hi han deixat petjada, cadascuna a la seva manera. De mica en mica, la Festa va anar creixent amb les idees i les aportacions de moltes persones i entitats. El 1992 va assolir la majoria d'edat i es va convertir, per mèrits propis, en la festa principal i més característica d'Alella.

Encara que moltes d'aquestes pensades no hagin tingut continuïtat, són el reflex del batec i la pulsació d'un moment i d'un context social determinats. N'hi ha hagut de tota mena: d'institucionals –com el lliurament dels premis literaris Alella a Maria Oleart (1997-2000), la fira d'entitats (1999-2000), l'exhibició de curtmetratges del Vídeo Jove (2001-2003) o el concurs de fotografia (2006-2007)– i de ciutadanes, com *La Guerra de la Independència* [en al·lusió als fets de la Guerra del Francès] del Col·lectiu de Joves (1988-1989), la trobada de puntaires (1997), la concentració de vehicles clàssics (1996-1998) impulsada per l'Associació de Dones Montserrat Roig, la Trobada Nacional de Trabucaires (2000), la presentació de la gegantona Facunda (2006) o el correfoc infantil dels Diablons del Vi i els Timbalers del Most (2016-2019 i del 2021 fins avui).

Des del 1992, la Verema acull una nodrida i variada fira d'artesans. Entre 1997 i 1999, l'Associació de

Comerciants i Botiguers va aprofitar la capacitat d'atracció de la Verema per fer-hi unes “jornades de comerç al carrer” que incloïen un sorteig de vals de compra. A rebuf del regidor de Medi Ambient Jaume Loscos, alguns negocis i professionals van organitzar una mostra de jardineria i arboricultura al pati de l'Escola Fabra (1998-2000) i Can Lleonart (2001).

L'adhesió i el suport a la Verema per part del comerç local és innegable, com es pot comprovar a través de les nombroses pàgines d'insercions publicitàries captades per Núria Cornudella per als programes de mà des de 2001.

De 2000 a 2002, el grup Art Directe va muntar una *Mostra d'art* a la rambla d'Àngel Guimerà, i des del 2013 l'Associació de Trabucaires del Vi destina una aula de les antigues escoles a exposicions relacionades amb el oficis tradicionals i el costumari popular. Entre Can Lleonart i Can Manyé s'hi han pogut veure les obres d'artistes locals com Serafí Puig, Consol Escarrà, Sara Milian i Ricard Aymar.

En el terreny esportiu, la Societat de Caçadors va organitzar una “tirada al plat extraordinària” els anys 1982 i 1999-2000, el 1992 Club de Bàsquet Alella va celebrar un “trofeu de la Verema” al pavelló del Masnou, el 1999 s'hi va celebrar un “open de

dòmino”, el 2001 s’hi va fer un torneig d’escacs i el 2010 i 2011 s’hi va disputar una cursa de muntanya promoguda pel Centre Excursionista. La competició més longeva en honor seu ha estat, de llarg, el torneig del Club de Rugby Alella a la platja d’Ocata.

Com a vitrina per donar visibilitat a actes solemnes, l’Ajuntament ha aprofitat el trampolí de la Verema per inaugurar el poliesportiu i signar el protocol d’agermanament amb Brogliano (1993), celebrar la reobertura de Can Magarola (1996), col·locar la primera pedra del complex de la piscina (2006) i posar en funcionament l’escola bressol municipal (2007).

El juliol de 2010 va obrir l’Oficina de Turisme de Can Lleonart, que comercialitza els productes enoturístics de la Verema. És el cas, per exemple, de les entrades per assistir als passis del Most Festival que es van fer el 2021 en col·laboració amb el Vinseum o a les dues edicions del cicle *Vinema, cinema i vi* dels anys 2022 i 2023 a l’Espai d’Arts Escèniques. L’Oficina també és el lloc on cal inscriure’s per participar en els *escape rooms* familiars i per a adults.

El 2020, el coronavirus va impedir la celebració de la Festa. Per omplir el buit, l’Ajuntament va produir un documental titulat *La Terra de la Pansa Blanca*, amb entrevistes a tots els elaboradors, que es va poder visionar per Internet i que el 2021 es va projectar en la cerimònia d’inauguració. Els ritus s’han adaptat als signes dels temps, amb la creació d’es-

pectacles artístics i visuals que integren i renoven la trepitjada de raïm.

Més tard o més d’hora, tot muta. Mercès a motors de canvi com la igualtat de gènere i la laïcitat, el 2008 les noies van poder aixafar els fruits amb els peus per primer cop i el 2019 va ser l’última vegada que el rector va beneir el most. A l’inici, la pubilla era proclamada davant del poble i fins i tot se’n publicava el nom al programa. Des de fa uns anys, l’elecció es fa per sorteig entre les nenes inscrites.



Vet aquí com, una pila d’anys després, s’ha complert amb escreix el vaticini que *L’home del carrer*, Esteve Riambau, va formular el 1980. L’aleshores director de la revista *Alella* va llançar “un avís als organitzadors d’aquesta bonica festa: endavant, i penseu que cada any pot tenir més ressonància”.