

## ENTREVISTA A

## Jaume Vilà Ninou

pagès de Palou, propietari de les vinyes velles de can Perdiu

Jaume Vilà Ninou (Palou, 3-3-1933) és pagès i propietari de les vinyes velles de can Perdiu, situades a la serra de Llevant. Unes vinyes plantades amb beier, una varietat de raïm pròpia de la comarca, actualment difícil de trobar, que la família Vilà ha conservat per espai de més de 70 anys. Un autèntic patrimoni genètic que ara la trobada entre Vilà i els viticultors Oriol Artigas i Josep Pou, del celler Bardissots, ha permès posar al mercat el vi Beier dels Bardissots, un producte que se suma a la llista d'aliments locals comercialitzats sota l'etiqueta de qualitat de Productes de Palou.



© TONI TORRILLAS

**Acaben de presentar el Beier dels Bardissots, un vi negre fresc, del qual es farà una primera producció d'unes 600 ampolles que al juliol es trobarà en botigues i restaurants de la zona. Com se sent?**

Estic content i satisfet que s'hagin valorat les qualitats d'aquesta varietat que estava en vies de desaparició.

**Parlem d'un vi sorgit de les terres de can Perdiu, a la serra de Llevant. Mitja hectàrea d'una vinya plantada fa 72 anys...**

Està situada al sud-oest i li toca el sol la major part del dia. Jo tenia 12 anys quan vaig ajudar el pare a plantar-la: ell feia el sot i jo posava la planta, l'adob... Hi vam estar quatre o cinc dies. Així em vaig iniciar en el treball agrícola, que alternava amb l'escola.

**En aquell moment amics pagesos els aconsellen plantar una altra varietat de raïm...**

En aquella època, el consumidor volia vi de més grau. El beier no en té gaire: aquest any ha arribat a 12 graus perquè l'estiu passat no va ploure, el cep va patir una mica i va tenir més sucre, que és el que es converteix en alcohol. Com a vi negre, llavors s'aconsellava el *cabernet sauvignon* i el merlot, de Bordeus, i el garnatxa del Priorat. Però el pare va plantar el beier perquè igualment, aquests altres, més forts, també s'havien de rebaixar amb aigua...

**“Ara a Palou es produeix pollastre, cigrons, mongeta, calçots, enciam, llet, vi i, aviat, formatge”**

**Antigament vostè encara tenia més vinyes...**

Fa uns 6 o 7 anys tenia tres vinyes, no m'hi cabia tota la producció i venia el raïm a la cooperativa Alella-Vinícola, que el feien servir per elaborar el vi rosat. Darrerament, la cooperativa tenia problemes, tardava molt a pagar, i a última hora ens van pagar amb cava

**Com es produeix la trobada amb els viticultors Oriol Artigas i Josep Pou, del celler Bardissots?**

Els havien sentit a parlar d'aquesta varietat i en Vicenç Planas, tècnic de l'Ajuntament, ens va posar en contacte. Ells mateixos van venir a la vinya a tallar el raïm que els vaig vendre, uns 800 quilos amb els quals han produït unes 600 ampolles. Jo segueixo el sistema tradicional i ells fan l'ecològic, però no el podem implantar de cop: encara hi ha residus d'herbicida. Ells no en volen, d'herbicida: arrenquen les herbes i passen la desbrossadora, per mantenir la capa vegetal que afavoreix el mantell a la terra, l'humus de la matèria orgànica.

**Vostè aporta tota la seva experiència i ells els coneixements més moderns, una bona combinació.**

Jo haig de creure-me'ls, ells han estudiat!

**Què vol dir el mètode tradicional?**

És el de llaurar i cavar la terra, per matar les herbes i conservar la humitat. Les herbes xuclen adob i