

“Estic content que s’hagin valorat les qualitats de la varietat de raïm beier, que estava en vies de desaparició”

humitat. Si no plou i hi ha herba, els ceps pateixen molt. És un cultiu de secà. A França està prohibit regar les vinyes, perquè si no el vi surt més fluix. Aquí, en alguna comarca s’ha fet el gota a gota, com a Israel.

Vostè ja fa temps que produeix el seu vi, quina diferència hi ha amb el produït per Bardissots?

De moment encara poca diferència, perquè la vinya estava tractada com sempre. Ara, ells, que són enòlegs, coneixen més el procés de fermentació.

El Beier dels Bardissots s’afegeix a la llarga llista de productes agrupats sota l’etiqueta de qualitat Productes de Palou. Què en pensa d’aquesta iniciativa?

S’ha de donar les gràcies a l’alcalde, al regidor, l’Albert Camps, i al Vicenç Planas. Ara a Palou es produeix pollastre, cigrons, mongeta, calçots, enciam, ous, llet, vi i aviat, formatges.

Explica que és fill d’una de les cases més antigues de Palou...

Sí, del segle XVI, una casa del quarter de l’Orient, al barri Torres; la vam restaurar..., té el pou a dins. Abans a Palou es parlava dels quarters, grups de cases que, diuen, fins i tot estaven emmurallats, on vivien els masovers que treballaven la terra. Hi havia la Torre de les Aigües, amb sis focs; el Junyent, amb almenys 6 més; el de l’Orient, amb 6 més; i el de Can Muntanyola, amb 4 focs.

Ha canviat molt Palou des que vostè era petit?

Una cosa que sí que ha canviat és que abans tothom anava a peu, a l’escola, per exemple. Primer vaig anar a la de Palou, hi entràvem amb 4 o 5 anys fins als 13 o 14. El mestre tenia molt mèrit, ens ensenyava a tots alhora, grans i petits. Després vaig anar als Escolapis, sempre a peu fins que vaig tenir una bicicleta. I les noies a peu a treballar a ca l’Umbert... Cada dia es caminaven 7 o 8 km.

Com veu l’evolució del barri? Veu certa reactivació econòmica, els joves s’hi queden?

Els que tenen maquinària són els que continuen treballant la terra, sobretot cereal. Altres cultius, com la vinya, comporten més feina. La terra es va deixant... i de gent jove, no en ve, perquè tampoc hi ha cases que es lloquin. Hi ha pocs pagesos de



D’esquerra a dreta: l’alcalde, Josep Mayoral; Jaume Vilà; el viticultor Oriol Artigas; el regidor de Medi Ambient, Albert Camps; l’enginyer agrònom Vicenç Planas; i el també viticultor Josep Pou, a principis de maig participant a la presentació del vi Beier, a les vinyes de can Perdiu.

menys de 40 anys... A vegades a la joventut els engresca la maquinària, però al camp no poden fer vacances el dia que volen. Per exemple, si tens l’alfals segat per embalar i donar-lo a les vaques i te’n vols anar, no pots fer-ho: si plou es fa malbé. Encara que sigui diumenge, has de treballar. El pagès no pot plegar divendres, com es fa a ciutat.

Però la maquinària fa la feina menys feixuga...

Sí, però has de tenir almenys deu hectàrees de terra perquè et surti a compte tenir-ne.

Expliqueu que darrerament patiu l’atac dels senglars...

No n’havíem tingut mai, aquest és el segon any. El veí em va fer veure que la petjada era de senglar; venen de nit, des de la riera. Si van de dia és que ja no tenen por de res... Van bojós pel blat de moro i per les pomes que cauen al terra.



El Beier explicat pels enòlegs

Beier dels Bardissots és un vi negre de la gamma de vi fresc, suau i aromàtic, amb sensació de fruites fresques: llavor de síndria, flor de cirerer... En boca, té un toc d’amargantor que li dona el punt de complexitat. És aeri, voluminós, interessant.