

Associació Vinatera Artesana Covarxina (A.V.A.C)



En som molts els covarxins que ens resistim a beure vi del que es ven per les botigues. Com també ens resistim a deixar una tradició que hem anat mantenint generació rere generació. Per la qual cosa, encara continuem fent el vi a casa de la mateixa manera que ens van ensenyar els nostres avantpassats. Tal vegada s'han anat canviant

preparaven els carratells i les bótes i li donaven un cop a les teranyines del trull. Després, un bon dia pel matí, amb el carro en entaulats i l'encerat, tota casa a la vinya. Amb una mà el falçó i a l'altra la cistella de vímet i de cep en cep a tallar els raïms. Quant el carro estava ple de raïm, viatge cap a casa i a descarregar-lo damunt de les

alguns dels mètodes i s'han modernitzat a les hores de ferlo, però així i tot, el vi continua sortint del raïm i continuem fent-lo sense ficar-li cap tipus de química. A tot açò em ve a la memòria anys passats de la meua infantesa, quan arribat a la segona quinzena de setembre el meu avi i mon pare,

taules del trull. Una vegada el trull ple, amb "abarques" als peus i la mà agafada a una corda lligada al cabiró del sostre a trepitjar el raïm fins que se rebentaven els grans i sortia tot el suc. Ara ja ha canviat tot un poc, ja no anem en carro, ja no ens fa falta el trull ni trepitgem amb "abarques", esclafem els grans de raïm amb un molí i li treiem el suc amb una premsa. Però així i tot no deixa de ser tot un esdeveniment i una tradició que tots els anys és du a terme al finalitzar el mes de setembre.

A tot això la meua pretensió no es explicar-vos com es fa el vi, ja que suposo que de tots es sabut, el motiu es que ja que el nombre de covarxins que fem vi casolà es important, penso que podríem ajuntar-mos un dia i organitzar una alifara. Aprofitaríem per anar de casa en casa a punxar els carratells i comprovar qui ha fet el millor vi. Podríem donar-li vida a la Associació Vinatera Artesana Covarxina A.V.A.C.

Albella

