

Ebre

«El vermut Terralta donava sortida a l'excedent de vi blanc»

Entrevista

Pere Rams, historiador i arqueòleg, ha investigat sobre el producte de la Cooperativa de Gandesa, la fórmula del qual va acabar venent a Cinzano

ANTON MONNER
GANDESA

Pere Rams i Folch, nascut a Batea l'any 1974, és llicenciat en Història per la URV i s'ha dedicat principalment a l'activitat arqueològica excavant i recuperant el castell Templar d'Algars. També s'ha distingit en l'estudi de «La línia fortificada del Cinca», i la investigació del paper moneda a la Terra Alta als anys trenta. Ara ha presentat a l'Arxiu Comarcal de la Terra Alta la fascinant història del vermut Terralta, elaborat pel Celler Cooperatiu de Gandesa.

Per què ha arribat a estudiar i investigar amb tanta pulcritud el vermut Terralta, elaborat pel Sindicat Agrícola de Gandesa?

Arran de les investigacions sobre el paper moneda a Gandesa, vàrem veure que el dibuix utilitzat en la segona emissió de bitllets del Consell Municipal de Gandesa, era l'etiqueta del vermut Terralta. I per tal de conèixer més coses sobre aquest producte, vaig començar a buscar informació ja que era un tema força interessant.

Per què existeix una publicació a 'La Vanguardia' on explica que l'any 1932 ja es feia vermut, però no existeixen proves documentals de la seva elaboració fins a l'any 1936?

Aquesta va ser una de les primeres sorpreses que em vaig trobar quan vaig començar a buscar informació sobre el vermut Terralta. L'any 2022 la Cooperativa de Gandesa havia celebrat el 90è aniversari de la creació d'aquest vermut, però la meua sorpresa va ser que no es va començar a produir fins el 1936 i a comercialitzar el 1937. Suposo que és el que havien sentit explicar sempre i ningú es va molestar a comprovar-ho llegint els llibres d'actes de la Cooperativa.

Pot explicar els motius que portaren el Celler a produir el vermut?

El motiu és molt senzill. Des de feia uns anys, la Cooperativa de Gandesa tenia força problemes, no només per a vendre el vi blanc, sinó també per adinerar-lo, i els anava quedant força litres als dipòsits del celler i abans de cada nova collita, l'havien de malvendre. I buscaren altres opcions per a transformar aquest excedent de vi blanc: mistela, licor o vermut, que és el producte que al final els va donar millor resultat en quan a qualitat i decidiren apostar per ell.

Quines dificultats es van viure per disposar d'un vermut de tanta qualitat?

Les principals dificultats les tingueren per trobar la manera de



L'historiador i arqueòleg Pere Rams. FOTO: JOAN REVILLAS

fer-lo, ja que cap altre productor els va explicar la recepta del producte ni com fer-lo. El llavors gerent de la Cooperativa, Josep Maria Serres Albés, va ser l'encarregat de buscar la manera de fer-lo, fent proves i receptes i finalment, un cop aconseguit el producte de

sitjat, la manera de produir-lo a gran escala, buscant maquinària, distribuïdors, els envasos, etc.

Quina importància tingueren les dones gandesanes, associades a la Cooperativa, per a l'elaboració del vermut?

Malauradament, no he pogut consultar tots els llibres d'actes de la Cooperativa de Gandesa, i en els llibres que sí he pogut treballar-hi, que són els primers anys de la producció, des del 1936 fins al 1941, mai es parla de la participació de dones en aquesta producció. La seua participació es va donar quan el producte ja es produïa a una escala més gran, i almenys així ho ha explicat la gent de Gandesa amb la que he pogut parlar i que també queda reflectida en una interessant fotografia on es veu un grup de dones joves embotellant vermut a les dependències de la Cooperativa.

Per què, sent un vermut de tanta qualitat, es va deixar de fabricar i es va vendre a Cinzano?

Aquest és un dels dubtes que tampoc no he pogut esbrinar, ja que com he dit, no he pogut consultar els llibres d'actes d'aquest període, la dècada de 1950. Les explicacions que han donat des de la Cooperativa de Gandesa és que els impostos que es pagaven pel vermut eren més grans que els beneficis que aquest producte deixava, i es va decidir vendre la fórmula a una de les principals marques de vermut com era Cinzano, que a mitjans d'aquella dècada havia obert una nova planta de producció i embotelladora a Vilafranca del Penedès.

Un estudi de tan valor històric i social per a Gandesa i la Terra Alta, no creu que s'hauria de publicar en un llibre?

No haver pogut consultar els llibres d'actes dels anys on el vermut Terralta va tindre la gran expansió comercial, fa que faltin encara moltes dades, i més si es vol anar més enllà d'una xerrada o publicació d'un article breu. Per a un llibre fa falta encara treballar-ho més. I animo des d'aquí a qui tingui més informació, dades, fotografies o altres documents, que si ho fa arribar a la Cooperativa de Gandesa o a mi mateix, servirà per continuar investigant sobre el tema.