

REBOST*

001. *On trobarem les claus per entendre el passat d'un territori estretament lligat a la vinya i al vi.**

A pagès, el rebost és un espai indispensable de la llar. Allí es guarden queviures i aliments en conserva de cara les èpoques en què hi ha escassetat. Però també s'hi emmagatzemen els pots i els materials amb què es fan les conserves, utensilis de cuina, estris de neteja, algunes eines i instruments que cal tenir a mà per si s'han de menester.

Per al Museu, el rebost és el conjunt d'objectes, imatges, sons i paraules que conserva amb l'objectiu d'alimentar el coneixement. Que guarda per tal de preservar la memòria dels homes i del lloc quan l'ombra del temps amenaça en escombrar -cap a l'oblit- la cultura i el saber del passat.

El rebost de VINSEUM està ple a vessar d'artefactes: fòssils, ocells dissecats, partitures musicals, pintures, eines, ceràmiques, incunables, instruments, fotografies, cartells, gravats, pel·lícules, pedres, vidres, argents, bronzes, reliquiariis, bóts, bótes, sulfatadores, etiquetes de vi, premses de vi... Tota aquesta disparitat de signes serveix per interpretar la història d'un territori amb una llarga tradició vitivinícola i poder reconstruir, des del present, el seu passat humà i natural. A través del patrimoni material i immaterial que VINSEUM custodia podem descobrir també com és, com ha estat i com serà el món de la vinya i el vi.

* Amb asterisc es marquen els textos de la versió ràpida.

002. Art.

Pot semblar estrany que un Museu dedicat a les cultures del vi comenci la seva exposició amb una parell de pintures a l'oli. Aparentment, ni una marina ni el retrat d'una noia, de caire impressionista hi tenen res a veure. Abans que res, hem de confessar que l'interès d'alguns vilafranquins per l'art -i també l'arqueologia- va fer néixer aquest Museu. Hores d'ara, VINSEUM posseeix un fons d'art riquíssim: Pintures, escultures, gravats, dibuixos, objectes d'art litúrgic... que abracen un ventall de temps molt ampli, de gran interès històric i artístic.

I hores d'ara, entre aquest fons tant heterogeni hi ha bona colla d'obres d'art relacionades amb la vinya i el vi. Algunes, hi són per la seva temàtica; d'altres per la seva procedència. El paisatge de Meifrén, per exemple, pertanyia a una família que es van fer d'or amb el comerç del vi, va comprar obres d'art i, més tard, els seus hereus les van llegar al Museu.

003. Cartografia.

Només fent una ullada a la sala podem comprovar com són de diversos els fons que VINSEUM conserva. Tot i així, de seguida hi podem trobar un punt en comú perquè totes les peces que els integren ajuden a explicar la història d'un mateix territori. El mapa que teniu davant el simbolitza.

Es tracta d'un document extraordinari. I es que és el primer mapa imprès de Catalunya que s'ha localitzat. El va traçar el cartògraf flamenc Jan Baptist Vrients per encàrrec de la Generalitat i es va publicar a Anvers el 1602. N'existeixen dues versions: una de mural -molt més gran que aquesta- destinada a presidir la Sala Nova del Palau de la Generalitat; i una segona -la que veiem- en forma de làmina perquè, juntament amb la descripció del Principat de l'historiador Francisco Diago, anava inclosa en les edicions del primer atlas modern, el *Theatrum Orbis Terrarum*.

004. Paleontologia.

Fa uns 15 milions d'anys bona part d'aquestes terres estaven cobertes per un mar d'aigües càlides i poc profundes; ple de vida. En aquell mar, hi nedaven sirenis -uns mamífers marins, semblants a l'elefant- que pasturaven entre esculls de corall i prades marines. Tenim davant el sireni que va acabar donant el nom científic a una espècie, avui extingida, el *Metaxytherium catalaunicum*. El seu esquelet fossilitzat el va trobar l'enginyer francès Jacint Moulin en una pedrera d'Olèrdola, l'any 1869.

Fa uns 15 milions d'anys, també, alguns espècimens de vitis -avantpassats de les nostres vinyes- es van replegar a l'àrea mediterrània a causa de l'inici d'una nova era glacial... i allí, s'hi van adaptar la mar de bé.

005. *Arqueologia.*

Durant el neolític, la humanitat va aprendre a domesticar animals i plantes... Va inventar eines agrícoles i recipients per guardar els aliments. I és en aquest període quan es va començar a conrear la vinya.

De tota manera, a casa nostra, els orígens del seu conreu són més tardans. Els primers indicis corresponen a l'edat de bronze, si bé no podem parlar de l'arrelament d'aquest cultiu fins a l'època ibera. La consolidació i extensió definitiva del vinyar, però, es donen amb la romanització.

Les peces que veieu aquí provenen de diferents jaciments del Penedès i són representatives de les etapes en què la vinya es va anar fent un lloc en aquest territori.

006. *Ceràmica.*

La col·lecció de ceràmica de VINSEUM és una de les més importants de Catalunya, tant per la qualitat de les peces, com pel seu abast cronològic i geogràfic. En vitrina, presentem una mostra de la producció ceràmica a Catalunya entre l'edat mitjana i l'eclosió del modernisme a finals del segle XIX. El valor artístic, estilístic o etnogràfic d'aquestes ceràmiques és indubtable, però més enllà d'això, aquestes peces ens permeten anar més lluny... fer-ne una altra lectura. En elles, hi podem llegir, per exemple, la riquesa que algunes cases catalanes van aconseguir en part gràcies a la vinya, al comerç de l'aiguardent o l'exportació de vi.

007. *Etnografia.*

Aquestes pintures tan singulars que ens ha llegat l'imaginari popular són exvots. De fet, els exvots són tot un repertori d'objectes -siguin pintures o no- que tenen com a funció agrair a sants, verges i cristos el compliment d'una promesa o d'un favor concedit.

L'hàbit d'oferir exvots en cas de perills, accidents o dificultats extremes va ser una pràctica molt arrelada a les zones rurals catalanes des de ben antic i que encara avui alguns cristians devots mantenen. A més del seu caràcter simbòlic i religiós hi ha exvots -com els exposats- que representen fets prodigiosos d'una manera narrativa, com si es tractés d'una historieta.

Igual que la resta de peces que conformen el nostre fons etnogràfic, els exvots parlen d'una manera de viure i d'entendre la vida ...i ens ajuden a conèixer la vida quotidiana dels nostres avantpassats -que vulguis o no, eren pagesos, viticultors, o tenien una professió relacionada amb el món agrícola.

008. Ornitologia.

Com que els ocells normalment s'amaguen; per reconèixe'ls hem d'estar atents al seu cant. Encara que siguin invisibles molts viuen prop de casa nostra, ...prop d'on treballem, passegem o ens esbargim.

Si estem atents als seus moviments, podem aprendre molt del nostre entorn; descobrir fins i tot la mesura en què canvia el paisatge, el clima, el territori... La prova la tenim aquí mateix... amb tres ocells ben comuns: el picot verd, la gralla i la cadenera. Només amb ells tres -i comptant la població de cadascun- podríem escriure la història de la transformació del paisatge penedesenc des de l'edat moderna als nostres dies. Primer, una comarca boscana plena d'alzines, roures i picots verds; més tard, una terra cultivadora de gra, on les gralles feien l'agost sobre camps de blat i cereals; i més endavant, un terreny abocat a la vinya que -homes a part- alimentava les cadeneres i els proporcionava el lloc ideal per a fer niu.**009.mp3 Arxiu**

El món de la vinya i el vi s'ha tractat, recreat i investigat des de moltes perspectives. El fons documental del Museu és ple d'assajos, estudis tècnics, monografies, publicacions periòdiques, literatura, imatges, veus i rareses sobre viticultura, viticultura i camps afins. Les peces de la vitrina són el primer tast d'un menú que pot anar variant segons les necessitats de l'usuari.

Ara per ara, us presentem -com aperitiu- un tractat de referència en la història de la destil·lació d'aiguardents i licors. Com a entrant, una novel·la costumista ambientada en el món de la vinya amb què l'escriptor vilafranquí, Gaietà Vidal i Valenciano va guanyar els Jocs Florals de 1886 -un gènere que fins ara no ha perdut adeptes. De segon plat, un clàssic: l'exemplar d'una de les revistes sobre agricultura que van tenir més èxit a tot l'estat al llarg del segle XX i que més van contribuir a la modernització de les pràctiques vitivinícoles; l'ànima d'aquesta publicació va ser el sadurninenc Raül Maria Mir. I per postres, una veritable joia, unes ordenances locals semblants a les que existien a molts pobles d'Europa al segle XVIII. A través d'aquestes, però, era la figura d'un funcionari del poble -l'almotacen o mostassaf- el que regulava l'activitat comercial de fires, mercats i establiments i, per tant, la venda de vi i d'aiguardents.

I si voleu repetir, ja ho sabeu... Les portes de VINSEUM estan obertes per a tots vosaltres.

TIRS

101. *On sabrem què és la vinya, d'on ve i els treballs que acompanyen el seu conreu.**

El tirs és la vara llarga i empampolada que Dionís duu a la mà com a símbol del vigor i la força vital de la natura. Amb el ritme d'aquest bastó, la divinitat de la vinya i del vi entusiasma el seu seguici, en compassa el ball, escampa el temps, convoca la festa. Però en certa manera també, el sarment que Dionís porta a la mà recorda als homes que hi ha un temps de treball en què es preceptiu cuidar la terra, els ceps, la vinya, la collita.

Els viticultors saben que no es pot elaborar un bon vi sense tenir cura de la terra on creix la vinya, que cal treballar el cep d'acord amb el seu cicle vegetatiu i mantenir a ratlla els enemics que poden malmetre la planta, el raïm i tot l'esforç esmerçat en el seu cultiu.

El tirs posa de manifest que la *Vitis vinifera* és molt més que una simple espècie botànica. Tot i que les formes silvestres de la vitis van aparèixer fa uns 26 milions d'anys, la vinya, tal i com avui la coneixem, és una planta humanitzada fruit de creuaments naturals i sobretot de la selecció que els homes han exercit damunt la seva espècie durant més de vuit mil·lennis.

Els homes van domesticar la vinya per extreure'n un aliment dolç, succulent, saciant i molt saborós, del qual es podia obtenir també una beguda extraordinària. D'aleshores ençà, han procurat cultivar les vinyes amb tot l'enteniment. El saber acumulat durant generacions es fa palesa en eines, paraules, gestos, documents, imatges i objectes, alguns dels quals veurem tot seguit.

102. *La collita.* El moment més esperat.*

A la vinya, el moment més important de l'any és el moment de veremar. El temps de collir varia en funció de la situació i l'orientació de la vinya, les condicions meteorològiques, l'estat i la varietat de raïm, o del tipus de vi que es vulgui obtenir. Aquesta hora tan esperada, però, té lloc a finals d'estiu o principis de tardor, quan el raïm ha assolit el punt òptim de maduració i s'observa un bon equilibri entre els nivells d'acidesa i els dels sucres que tan decisius són en l'elaboració del vi.

La collita es pot realitzar a mà o a màquina, però sempre és una operació compromesa perquè representa la culminació d'un llarg procés. Durant la verema els viticultors recullen el fruit de l'esforç i del treball esmerçats sobre la vinya. I no tan sols això, a cada verema es concentren l'experiència i el saber acumulats per generacions de viticultors al llarg de vuit mil anys d'història.

103. *Sobre la terra i els treballs que s'hi fan.* De vital importància.

El sòl vitícola és el resultat de les característiques naturals de cada tros i de la suma d'accions agrícoles que s'hi han exercit al llarg del temps.

El sòl on es planta la vinya té una importància vital. Aporta la major part dels nutrients que el cep necessita per viure; condiciona la distribució i la profunditat de les arrels i, en conseqüència, l'alimentació hidrítica; afecta el potencial vegetatiu de la planta, influeix sobre la qualitat de la collita i el gust dels raïms. Diuen que els grans vins neixen a les capes profundes del sòl que són les que li conferiran caràcter i complexitat.

La vinya s'adapta fàcilment a gran diversitat de terrenys i no els demana massa, sempre que la fertilitat química i biològica estigui mínimament garantida, i la terra estigui ben drenada i airejada.

104. *Sobre la terra i els treballs que s'hi fan.* Del terror.

Són molts els factors que condicionen la vinya i el seu conreu: Les característiques geològiques i orogràfiques del terreny; la composició del sòl i del subsòl; la textura i el color de la terra; l'alçada i el pendent del tros; les hores d'insolació anuals; el vent i els corrents de l'aire; la humitat i la quantitat de pluja; les oscil·lacions tèrmiques; la brusquedat dels canvis estacionals; la proximitat d'un bosc, del mar o d'una serralada; la flora i la fauna de l'entorn... La suma d'aquests factors constitueix el terror, un concepte clau per entendre les característiques particulars de cada vinya i la personalitat que tindran els seus vins.

Una altra part essencial del terror és el viticultor. La manera com prepara el terreny, la forma en què planta i poda els ceps, els sistemes i tècniques de conreu que aplica, els tractaments que espargeix, el moment en què realitza cada tasca o les estratègies

productives que porta a terme, fan que la seva vinya -i el fruit que n'obté- sigui diferent a la del veí.

105. Sobre la terra i els treballs que s'hi fan. Les feines de la vinya.*

El conjunt d'eines que s'exposen en aquesta vitrina són només un petit repertori dels instruments que tradicionalment han emprat els viticultors per feinejar la terra.

Com que la terra és un ésser viu cal tenir-ne bona cura. S'ha adobar per a què recuperi nutrients; llaurar per a què el sòl respiri, s'airegi i retingui millor la humitat; cavar en els llocs on l'arada no hi pot arribar; treure les pedres que dificulten el conreu; rompre els terrossos que s'han endurit; esganyotar per treure les males herbes i, si el terreny té massa pendent, esplanar-lo, anivellar-lo i, si cal, construir-hi marges per protegir-lo dels aiguats.

El conreu de la vinya comença, doncs, amb una terra ben preparada i sanejada.

106. Els orígens de la vinya. L'origen de la planta.

La vinya ja existia molt abans que l'home aparegués sobre la terra. L'origen de la planta es remunta a l'Eocè. Però llavors -fa 30 milions d'anys- era una planta borda. Va caler molt més temps i un procés de selecció natural per a què només una entre les nombroses espècies del gènere *vitis*, donés el més apreciat dels fruits.

Totes les varietats de la *Vitis vinifera* -l'única que produeix raïm per fer vi- deriven dels creuaments entre les *vitis* hermafrodites d'origen euroasiàtic i la *Vitis silvestris*. La vinya silvestre -com la que veieu a la fotografia- és una planta liniforme, enfiladissa, dioica (cosa que vol dir que té les flors masculines i femenines en individus diferents) els seus fruits són sempre negres i incomestibles. De tota manera és en aquesta vinya borda -avantpassada de la vinya- on comença la nostra història: la història de la vinya i la del vi.

107. Els orígens de la vinya. L'objecte més petit, el testimoni més gran.*

L'objecte més petit d'aquesta vitrina constitueix el testimoni més gran respecte als orígens de la vinya a casa nostra. Es tracta d'un conjunt de llavors de raïm que es van trobar al jaciment de la Font de la Canya, al terme d'Avinyonet del Penedès. Datades al segle VIIè aC., aquestes llavors són l'indici més antic del conreu de la vinya a Catalunya i una de les grans "joies" que atesora el Museu.

Al costat d'aquestes llavors excepcionals, el podall, la tenalla i el fragment de vas iber posen de manifest l'antiguitat de la vitivinicultura en aquesta zona. El podall revela l'evolució de les pràctiques agrícoles -entre elles les de la vinya- en el moment en què les societats preiberes van entrar en contacte amb les civilitzacions de l'altre extrem de la

Mediterrània. La tenalla, per altra banda, indica que la població autòctona elaborava begudes fermentades, ja que amb aquest atuell es podia filtrar el vi o la cervesa. Finalment, l'ansa marcada amb grafia ibera dóna fe de la penetració de la cultura del vi en aquestes terres fruit dels contactes amb els pobles mediterranis.

108. *Els orígens de la vinya.* El llegat de Dionís.

Diuen que la vinya es va començar a conrear abans del sisè mil·lenni aC., a la regió muntanyosa del Caucàs que s'estén entre la Mar Negra i el Caspi. Poc a poc, s'expandí cap al sud; cap a la Mesopotàmia i d'allí en direcció a Egipte i les costes de la Mediterrània.

Diuen també que l'arrel llatina de "vinum" deriva del grec "oinos", que alhora ve de l'armeni "oini", i que els abissinis pronunciaven igual que els anglesos d'avui en dia: "wain". Sigui com sigui, el mot arranca del nom d'una divinitat anomenada Wo-no, Woinos i, més endavant, Dionís... Dionís, el déu de la vinya i del vi, el senyor de totes les edats i de totes les transformacions; de la rauxa i del seny; la providència que va convertir el vi en culte i en cultura; la deïtat que impel·lí els seus *fans* – diguem-ne seguidors- a estendre el consum del vi per tota la riba Mediterrània.

109. *Els orígens de la vinya.* Vi, moneda de canvi.*

Us preguntareu què tenen en comú una dracma encunyada a Empúries, una àmfora púnica, una gerra etrusca, una ceràmica de figures vermelles tornejada a Atenes, un fragment de ceràmica romana i un parell de monedes de la seca d'Arse... Doncs bé, tots ells estan relacionats amb l'arribada del vi a les costes ibèriques.

Des del segle VIIIè aC., fenicis, grecs i etruscos recorrien la Mediterrània empesos per l'afany de trobar metalls i establir nous mercats. Un dels productes que portaven per intercanviar amb els indígenes era el vi. Molt possiblement foren els púnics -els fenicis de Cartago- els que el van introduir a Catalunya des d'*Ebussus* (Eivissa), on havien fundat una colònia al segle VII aC. Per la seva banda, a la mateixa època, els grecs mantenien estrets llaços comercials al nord de l'Empordà, on establirien dues importants colònies: Empúries i Roses. Prova de la prosperitat comercial d'aquests enclaus és la dracma emporitana, una moneda -amb el cap de Persèfone a l'anvers i Pegasus al revers- que s'encunyà a Empúries des del segle Vè aC. Aquest peça en concret va ser localitzada en un jaciment del Penedès, la qual cosa fa pensar que els intercanvis amb la població autòctona eren intensos; igual que ho corroboren les dues monedes de bronze iberes provinents d'Arse -la futura Sagunt romana.

A resultes dels contactes comercials, els indígenes van adoptar models culturals forans i van canviar la seva manera de viure. El costum de veure vi es va estendre entre les classes benestants iberes perquè era signe de prestigi. I d'aquesta manera van importar

recipients refinats per servir i beure el vi. L'oinochòè -o gerra de vi- és d'origen etrusc; el Kylix decorat, en canvi, és una peça luxosa que els grecs utilitzaven per veure vi en banquets i simposis. Aquest, trobat a la vinya de'n Pau de Vilafranca, pertanyé segurament a un capitost iber. Per altra banda, la inscripció ibera a la base d'aquest vas romà indica que amb l'arribada dels romans els pobles autòctons van assimilar nous costums i usos relacionats amb el consum del vi. ...I si els ibers bevien vi, els interessava conrear la vinya.

110. *Els orígens de la vinya.* La vinya s'estén.

Entre moltes de les conseqüències que comportà la romanització, una d'important fou l'expansió de la vinya i l'auge del comerç vinari. La conquesta romana d'Hispania s'inicià el 218 aC a ran de la II Guerra Púnica entre cartaginesos i romans. Estava en joc l'hegemonia i el control de les rutes comercials de la Mediterrània.

Avesats com estaven els romans al consum del vi, durant el primer segle de conquesta es va produir una importació massiva de vi de la metròpoli per abastir les tropes, les necessitats de la població nou-vinguda i, també, per estendre'n el consum entre les tribus iberes sotmeses. Si més no, els romans de seguida van advertir que a la Tarraconense hi havia terrenys ideals per al conreu de la vinya. Això els permetria produir vi sense necessitat d'importar-lo. D'aquesta manera van impulsar el cultiu de la vinya fins a convertir-lo en una activitat econòmica de primera magnitud i en una forma d'organització territorial. La vinya era un altra manera de "romanitzar".

111. *Els orígens de la vinya.* La *Negotiatores vinarii*.*

Els romans van fer de la vinya un gran negoci. Sota l'imperi d'August es va produir una gran expansió dels vinyars, i el comerç del vi, fomentat pels negociants de vi - *negotiatores vinarii*, va esdevenir l'activitat comercial més rellevant a tota l'àrea costanera catalana.

Des de la segona meitat del segle I aC. s'havia consolidat una indústria vinícola local capaç d'exportar grans quantitats de vi amb destinació a la metròpoli, la Gàl·lia, Britània i altres províncies de l'imperi. Mostra d'aquesta dinàmica són les monedes trobades al jaciment de Casalot d'Espuny, prop de Vilafranca, procedents de Beterra (l'actual Béziers) a la Gàl·lia Narbonesa, una zona a la qual anaven destinats molts dels vins produïts al litoral i prelitoral de la Tarraconense.

Per altra banda, testimoni de la qualitat que tenien els vins de Tarraco en aquella època, l'ofereixen les marques pintades sobre el coll d'algunes àmfors -com es pot veure en aquest fragment localitzat a Cubelles. Les grafies -o *tituli picti*- fan referència a la marca d'un vi molt apreciat, el *lauronense*, i als anys d'envelliment. Així, aquests quatre pals verticals es podrien interpretar com *annorum quattor*, "vi de quatre anys". Però a part del

segell de qualitat que representen els *tituli picti*, la fama dels vins d'aquesta àrea també va ser glossada per escriptors romans tan cèlebres com Plini el Vell, Marcial, Sili Itàlic i Florus.

112. Què és la vinya? Dels romans al doctor Patata.

L'interès per la vinya va portar als agrònoms romans a identificar les diferències morfològiques dels ceps i raïms per disposar d'un registre de les varietats vinícoles més conegudes o que es consideraven més valuoses. Columel·la, un dels agrònoms més il·lustres de l'antiguitat, va examinar-ne cinquanta-vuit, i Plini en va esmentar unes quantes més sense entrar en detalls. A l'edat mitjana, l'interès per l'estudi de les varietats va decaure, si bé el bolonyès Pietro di Crescentiis va descriure una quarantena de ceps italians que creia indispensable per a l'elaboració de vins.

Tanmateix, l'ampelografia com a ciència encarregada de l'estudi, la descripció i la identificació de la vinya, les seves varietats i els seus fruits va néixer al segle XVIII, coincidint amb el progrés de la botànica. La primera recopilació d'ampelònims referits a una comarca catalana és deu al vilafranquí Manel Barba i Roca -conegut com el doctor Patata per haver promós el conreu d'aquest tubercle. A finals del set-cents, Barba va elaborar la llista dels *Rahims que's coneixen al Panadès*. Aquest document és una veritable raresa perquè no se'n troba cap de més antic a tota l'àrea lingüística catalana.

113. Què és la vinya? Un gènere, moltes espècies i infinites varietats.

Entre les més de set-cents espècies del gènere *vitis* només n'hi ha una, la *Vitis vinifera* L. que sigui apta per a l'elaboració del vi. Aquesta planta, també anomenada vinya europea, té unes 10.000 varietats, de les quals pels volts de l'any 1900 se'n cultivaven 5.000 al món i unes 400 a Catalunya. Ara en són menys.

La varietat de raïm determina en bona mesura la personalitat del vi i, per aquest motiu, cal conèixer els trets de cada varietat, els llocs i els climes que li són més propicis, i el tipus de vins que es poden fer amb ella. A començament del segle XX, un dels ampelògrafs que més va aprofundir en l'estudi de les varietats de raïm fou el francès Pierre Vialà. Vialà va llegar una obra monumental, un original de la qual es conserva al Centre de Documentació de Vinseum.

114. Què és la vinya? Una obra de referència.

A finals del segle XIX, després que la fil·loxera obligués a compatibilitzar varietats autòctones amb ceps bords americans, els estudis ampelogràfics van proliferar. Si més no, dècades abans que això succeís, Simon de Rojas Clemente y Rubio va publicar un

assaig molt rigorós que encara avui és una obra de referència. El 1807, Rojas va establir una metodologia general que serviria de base per al futur de l'ampelografia i va posar de manifest la riquesa varietal de la península ibèrica.

Una riquesa, per altra banda, que també recullen les esplèndides pintures de Josep Mirabent sobre les principals varietats penedesenques i que veureu a la sortida d'aquesta sala.

115. Què és la vinya?

La vinya és un arbust sarmentós i enfiladís del gènere de les vitàcies que es caracteritza per la seva capacitat de mutar i per la facilitat en què s'hibrida. La majoria de vinyes que cultivem, per no dir totes, són fruit de creuaments naturals que l'home ha seleccionat i conreat per al seu benefici.

La vinya pot multiplicar-se per via sexual -amb llavor- o per via vegetativa que és la facultat que tenen les vergues per generar brots i arrels. Com que la reproducció amb llavor és molt lenta, una de les formes de propagació més freqüents ha estat la plantació d'esqueixos, fixant a terra un sarment. També era estesa la pràctica de fer *colgats* o *capficats* que consistia en enterrar una verga sense tallar-la de la planta mare per a què arrelés. Avui, la planta se sol reproduir mitjançant procediments genètics.

Si està ben adaptada, la vinya pot viure i donar fruit durant trenta anys, pel cap baix. Això sí, cal treballar-la bé, com seguidament veurem.

116. Feines sobre el cep. Una decisió crucial.

A l'hora de plantar una vinya, el viticultor ha de prendre decisions de gran relleu. A banda de tenir en compte tots els factors relacionats amb el sòl, el clima, l'orografia, l'orientació o la grandària del terreny, el peu i la varietat de raïm que més s'hi adequen,... també ha de pensar quina mena de vinya vol i per a què la vol. Això significa determinar els sistemes de conducció, és a dir, la forma de disposar els ceps en la plantació, la distància entre ells, la seva densitat i orientació, per una banda; i l'alçada del tronc i el tipus de poda que aplicarà sobre el cep novell, per altra. Aquests aspectes que condicionen la fisiologia del cep influeixen de manera decisiva en la productivitat de la vinya, la qualitat de la verema i determinen la manera de treballar cada parcel·la. A Catalunya, els marcs de plantació tradicionals han estat a quadrícula -dita també "marc reial" i la feta a portell. Actualment la mecanització ha comportat alguns canvis en l'arreglament dels ceps i la distància entre fileres.

Altres factors de pes que es consideren a l'hora de plantar una vinya tenen a veure amb els modes d'explotació. És diferent tenir una vinya en propietat que treballa el mateix pagès, de la que un propietari ofereix per a què un altre la treballi. En aquest cas, les condicions del contracte d'arrendament són fonamentals.

117. Feines sobre el cep. Feina per tot l'any.*

A la vinya hi ha feina de primavera a hivern. Avui en dia, el pagès sol passar almenys una dotzena de vegades per cada cep durant l'any per realitzar-hi diferents tasques.

A la pantalla teniu un quadre on es relacionen les feines principals de la vinya, les eines que s'utilitzen i l'època de l'any en què tenen lloc en funció el cicle vegetatiu de la planta. Dels treballs necessaris per a la bona preparació de la terra n'hem parlat a l'entrada. Ara, ens cal veure els que es fan sobre el cep.

Un dels que requereix més cura i dedicació és la poda, per això li hem dedicat l'espai de vitrines que teniu just darrere vostre, on expliquem per què és tan important aquesta operació i quines són les tècniques de poda més habituals. Un altre prou significatiu, el conformen les tasques de prevenció i tractament de malalties que afecten la vinya, com de seguida veurem. Tanmateix, els treballs a la vinya no s'acaben aquí.

Quan és just plantada -i això es fa molt de temps en temps- el mallols -que són els ceps joves- s'han de conduir amb un tutor perquè creixin enlaire i no s'escampin; també s'han d'acotar i armar per deixar-hi només dos o tres braços amb la finalitat que agafin vigor. I llavors decidir si s'emparren i s'estaquen, o bé es condueixen sense enfilar.

Finalment -encara més de tant en tant- quan un cep mor s'ha d'arrencar per replantar-ne un de nou.

118. Feines sobre el cep. Val més prevenir

El viticultor sempre ha de tenir posat un ull al cel i l'altre a la terra perquè, com totes les plantes cultivades, la vinya està constantment exposada a perills. Són molts els enemics que amenacen la vinya i la collita: cucs, insectes, paràsits, virus, bacteris, fongs, ... que sovint s'alien amb condicions climàtiques o meteorològiques adverses.

Entre les feines del viticultor hi ha, doncs, també, la d'exercir una estreta vigilància sobre la propagació dels microorganismes perjudicials, la d'aplicar tractaments preventius per evitar el seu desenvolupament i, si molt convé, procurar eliminar-los amb remeis més dràstics. Ensofrar i ensulfatar són algunes de les més comuns.

Endemés del pagès, el control i la vetlla sobre les malalties de la vinya el duu a terme personal tècnic associat a empreses o a l'administració. Amb l'estudi diari dels fenòmens mediambientals que fan més propensa l'aparició determinades malalties, poden prevenir riscos i alertar els agricultors.

119. *Feines sobre el cep: la poda.* Que el cep creixi fort.*

Són molts els treballs encaminats a obtenir una collita òptima. Un d'ells és la poda. La poda és una de les feines més delicades de la vinya perquè d'ella en depenen en gran part la fructificació i la vida productiva de la planta.

La força del cep està en part condicionada pel nombre de fulles noves que desenvolupa. Però com que la tendència natural de la planta en la seva època més activa és a generar sarments, pàmpols i raïms sense parar, si aquests són excessius li manllevan potència. Amb la poda, doncs, es regularitza la producció. També es poda per a què el cep estigui ben ventilat i pugui rebre la insolació correcta, de forma que l'activitat fotosintètica sigui l'adequada i quan surtin els fruits puguin madurar i concentrar una gran quantitat de sucres.

D'altra banda, amb la poda es dóna una forma determinada a la planta quan és novella, s'assegura la duració del cep i es retarda en el seu envelliment.

120. *Feines sobre el cep: la poda.* Podes en verd.

A la primavera i a l'estiu s'efectuen podes en verd –o l'esporga en verd. Això vol dir suprimir alguns brots, vergues i fulles amb l'objectiu que el fruit creixi més sa i maduri millor. Normalment aquestes podes s'efectuen amb les mans, tot i que a vegades s'empren tisores o podalls.

La primera de les podes en verd és l'esporgada amb què es treuen els rebrots que neixen a la fusta vella del cep a fi d'airejar-lo i de concentrar el seu vigor en unes poques redoltes -les branquetes llargues o sarments que tan caracteritzen el cep. Poc després, amb la mateixa finalitat, s'escavalla; çò és, es treuen els cavalls que són brots laterals anticipats (sortits sobre vegetació del mateix any). A començament d'estiu se sol despampolar, és a dir, es lleven pàmpols perquè els raïms estiguin ben ventilats i no els toqui ni massa sol ni massa ombra.

121. *Feines sobre el cep: la poda.* Podes en sec.

A l'hivern es poda en sec per treure els sarments vells i vigoritzar la planta. La poda en sec és pot fer manualment, amb podalls i tisores d'una o dues mans. Una part, també es pot realitzar de forma mecànica, amb tisores elèctriques o pneumàtiques. Cada tipus de poda respon a una intenció i dóna al cep una fesomia diferent. Al Penedès, la poda tradicional era la poda curta en vas, però des dels anys 80 s'han difós altres sistemes, com el *royat doble* o la poda *guyot*.

122. *Els enemics de la vinya.* Ai las! Cau pedregada!

La vinya és una planta molt sofrerta, però no ho aguanta tot. L'excés de calor, d'humitat o de fred, les pluges i els vents intensos, les glaçades, calamarsades, tempestes i les sequeres perjudiquen els ceps. I sovint, la suma de condicions meteorològiques adverses accentua el risc de plagues.

Els viticultors temen el mal temps i, molt especialment, la pedregada perquè fa caure els raïms i els colpeja la pell, de manera que els grans s'acaben podrint.

Antigament, davant del risc de pedra gairebé només existia una solució: encomanar-se a santa Bàrbara quan trona i esperar a rebre'n favor. Els avenços tecnològics del segle XIX i la perícia d'un vinyater austríac, Albert Stiger, van auxiliar els pagesos en aquesta lluita posant al mercat un canó granífug -molt semblant al que teniu davant. El canó llançava una càrrega de pólvora contra els núvols amenaçadors que, per la calor generada en explotar-hi, impedia la formació del calabruix. Avui en dia, s'utilitzen altres sistemes, com ara ones de xoc sonores resultants d'una explosió repetida d'acetilè o gas metà, o la llançadora de coets que difonen iodur de plata que dificulta la formació del glaç.

Ara be, quan no hi ha res a fer, val més tenir al calaix una bona assegurança.

123. *Els enemics de la vinya.* La primera gran plaga.

El 1845, el jardiner londinenc Edward Tucker va notar que una parra del seu hivernacle feia una olor estranya i les fulles havien agafat un color blanquinós. Ben aviat es va saber que la causa es devia a uns fongs, els *Uncinula necator*, que delmaven els ceps atacant els seus òrgans verds: branques, fulles, flors i fruits. A més, els fongs proliferaven -i proliferen- molt més en augmentar la calor i el grau d'humitat. Fins que no es va descobrir que amb el sofre en pols es podia aturar i prevenir, no hi va haver manera humana d'aturar-lo.

La malaltia es va batejar amb el nom d'*Oidium tuckeri*, l'oïdi, conegut a casa nostra també com cendrosa, malura blanca o malura vella. L'oïdi provenia dels Estats Units i va ser la primera les tres grans plagues que van assotar la vinya europea durant la segona meitat del segle XX.

124. *Els enemics de la vinya.* Ensofrar.*

A Catalunya, l'oïdi arribà el 1852 i agafà desprevinguts els viticultors que no sabien com posar-hi remei. Fins el 1865, no es va generalitzar la pràctica d'espargir sofre damunt del cep per combatre aquesta malura o prevenir-la. De llavors ençà, ensofrar la vinya ha esdevingut una feina més del pagès.

Per ensofrar es cremava el sofre per a què es convertís en anhídrid sulfurós i

seguidament s'espargia sobre els ceps amb ensofradores de manxa o de motxilla. Aquesta operació es realitzava manualment, cep per cep, fins que no van aparèixer les ensofradores mecàniques que agilitzaven un procés que calia repetir diverses vegades. A la primavera, quan els brots encara són tendres, el sofre s'aplica en pols amb un empolsador manual.

125. Els enemics de la vinya. La fil·loxera.

La fil·loxera (*Daktyloshpera vitifolii* o *Phylloxera vastatrix*) és un petit insecte que viu sobre les fulles i les arrels d'alguns ceps bords americans. Es pot identificar fàcilment perquè les plantes que n'estan infectades presenten unes gal·les sobre els pàmpols causades per les seves mossegades, provocant que el cep reaccioni i produeixi una gran quantitat de cèl·lules. A l'interior d'aquestes gal·les hi ha les larves que s'alimenten de la saba. El cep americà pateix, però pot resistir l'embat del pugó.

Ara bé, quan la fil·loxera ataca un cep europeu -és a dir una *Vitis vinifera*- no hi ha res a fer: la planta s'asseca i mor irremissiblement. I és que al llarg de tot el seu complexíssim cicle biològic -que contempla múltiples mutacions- la bestiola s'instal·la a les arrels de la vinya; les picadures de les larves ocasionen lesions molt greus en els teixits de la zona radicular, facilitant l'entrada de fongs i bacteris que necrosen les arrels i les maten en pocs dies.

La capil·laritat del sòl, la humitat, la temperatura i el relleu contribueixen a que la *vastatrix* s'encomani d'un cep a l'altre amb més o menys celeritat. Però tot i així, és pràcticament impossible d'aturar. Només alguns sòls sorrencs que, per la seva compacitat no presenten fissures, o aquells que s'inunden anualment, poden impedir la proliferació de l'insecte. Aquest tipus de sòls, o bé la fortuna de tenir una vinya aïllada i protegida per alguna barrera natural -un bosc, un curs d'aigua o conreus- on en l'estadi papallona, la fil·loxera no hi pugui arribar volant.

126. Els enemics de la vinya. Res va tornar a ser igual.*

La plaga més terrible i devastadora que ha patit mai la vinya va ser causada per la fil·loxera, un petit corc que ataca les arrels dels ceps fins que els mata.

Es desconeix com la fil·loxera va traspasar l'Atlàntic des d'Amèrica i va arribar a Europa. Segurament viatjà en un dels vaixells que, entre 1856 i 1862, transportaven ceps bords resistents a l'oïdi, una plaga que llavors portava de corcoll als vinyaters del vell continent.

El primer brot de fil·loxera es va detectar a la Provença el 1863, i en pocs anys va assolir pràcticament totes les regions vinícoles europees. Només a Catalunya, la fil·loxera va destruir prop de 400.000 hectàrees de vinya entre 1879 i 1900, equivalents a més del 90%

de la superfície del seu vinyar.

Després de la fil·loxera res va tornar a ser igual. Les pèrdues van ser irreparables, la crisi afectà la pagesia, les indústries vitivinícoles, el comerç del vi i, de retruc, tota l'economia del país. Les relacions entre propietaris i treballadors de la terra van canviar, igual que les formes de producció i organització del treball entorn de la vinya.

127. *Els enemics de la vinya.* Veure-les venir.

Si mai veieu rosers als extrems de les filades d'un vinyar, no us penseu que hi són per fer bonic. En alguns indrets se'n planten perquè els rosers són més sensible que la vinya a les malalties que tenen en comú, com ara l'oïdi. Si el roser és atacat per la malura, el pagès sap que ha d'iniciar un tractament preventiu per a què la vinya no en quedi afectada.

Però també hi ha altres maneres d'obtenir indicis sobre les malalties que es pot desenvolupar el cep segons les condicions ambientals i, per tant, de prevenir riscos i poder actuar ràpidament. Una de les més fiables consisteix en fer un seguiment diari de la temperatura, la humitat relativa i les pluges a la vinya.

128. *Els enemics de la vinya.* Trobar la solució a l'arrel del problema.

Ningú hauria dit que en el transmissor de la més fatal de les plagues es trobaria el remei. Sembla paradoxal però va ser així. La fil·loxera va arribar a Europa probablement sobre la *Isabel·la*, un vinya americana resistent a l'oïdi però capaç d'alimentar les larves fil·loxèriques. Malgrat que les vinyes bordes americanes són sensibles a l'insecte, aquest no pot matar les seves arrels i, per tant, la planta -a diferència de la vitis europea- pot sobreviure. Així doncs, davant dels estralls ocasionats per la maleïda *vastatrix* -que cap insecticida del món podia combatre, hom va posar mans i mànigues per adaptar peus americans a les varietats de vinya europea. Va ser a través d'una vella tècnica de reproducció: l'empelt.

129. *Els enemics de la vinya.* L'empelt.*

Després de la fil·loxera, tota la vinya es va haver de replantar sobre peus americans, immunes a l'atac de l'insecte. Però el peu americà té l'inconvenient que és un cep bord i per a què fructifiqui s'ha d'empeltar.

Empeltar consisteix en inserir el brot de la varietat de la qual es vol obtenir el fruit sobre un portaempelt -o peu- per tal que ambdues plantes s'uneixin, creixin com una de sola, i la saba pugui circular des de l'arrel fins a les sarments que alimenten pàmpols i raïms.

A la vinya, l'empelt més corrent ha estat el d'agulla. Amb el ganivet d'empeltar s'obria la fusta del peu i percutint amb un martell sobre el falçó o sobre una navalla, s'afinava el tall. Gràcies a la màquina de fer agulletes, la branca de la varietat que es volia empeltar prenia una forma afuada -d'agulla- per facilitar la seva unió dins el séc obert al peu. El cistell d'empeltador contenia les agulletes; els tascons -utilitzats per mantenir el tall del portaempelt obert; ràfia o esparadrap per lligar les dues plantes; màstic per enganxar, i etiquetes per identificar la varietat empeltada.

130. *Els enemics de la vinya.* El brou bordelès.*

El 1878, la Facultat de Ciències de Burdeus posava fil a l'agulla per acabar amb el míldiu, una nova plaga que va aparèixer amb l'arribada massiva de peus americans importats per aturar els embats de la fil·loxera. Quatre anys més tard, els científics bordelesos van descobrir el tractament amb què es inhibir l'activitat del fong. Era una solució de sulfat de coure i calç apagada, coneguda popularment com a brou bordelès. Des de llavors, ensulfatar és l'única forma per combatre el míldiu.

El sulfat de coure té un color blau molt característic. S'aplica sobretot en època de floració i a l'estiu, si les condicions ambientals són proclius al desenvolupament d'aquesta malura.

131. *Els enemics de la vinya.* No vols caldo, tres tasses.

Quan encara cuejava el flagell de la fil·loxera, un fong desconegut va irrompre a França causant una autèntica catàstrofe. Es tractava de la *Plasmopara viticola*, el míldiu, que també provenia de l'altra banda de l'Atlàntic i que s'estengué com una taca d'oli. El 1879, un any després d'haver-se detectat a França, va entrar a Catalunya i acabà d'arruïnar els ceps que havien resistit les dues plagues anterior.

El míldiu o malura nova és un fong que fa malbé les fulles, debilita fruits i sarments, i asseca la flor de forma que el fruit no pot créixer i el pagès es queda sense collir.

132. *Els enemics de la vinya.* Tornar a començar.

A Catalunya, moltes vinyes es van abandonar després de la fil·loxera i algunes comarques es van quedar sense aquest conreu secular, cosa que va comportar un descens notable de la població, especialment a les àrees de muntanya. Allí on es va replantar, la nova vinya va créixer sobre ceps forans, amb criteris tècnics més moderns i amb una selecció varietal diferent. En aquest context, van aparèixer un gran nombre d'estudis orientats a la millora de les pràctiques vitivinícoles o a assajar el creuament entre les varietats autòctones i els diferents peus americans. Les investigacions anaven

de primera per saber com els nous ceps s'adaptaven al terreny i quin rendiment tenien.

Tanmateix, les conseqüències de més de cinquanta anys de plagues es van fer sentir més enllà de les vinyes; van afectar de ple moltes persones i les van abocar a la fam, la ruïna, l'emigració o a la confronta.

133. *El conflicte rabassaire. La rabassa morta.*

La *rabassa morta* era un contracte específic per a la vinya. El propietari cedia una parcel·la de terra al rabasser per a què l'eixarmés, la plantés de vinya i la cultivés. A canvi, el rabasser es comprometia a lliurar-li una part de la collita i podia treballar la vinya mentre visquessin dos terços dels ceps que havia plantat. Això feia que el contracte tingués una durada llarga, però del tot imprecisa.

A primer cop d'ull, la *rabassa* beneficiava a ambdues parts. El propietari obtenia un interès molt substanciós – i com aquell qui diu, sense moure un dit. Per la seva banda, el pagès disposava del domini útil de la terra i, d'aquesta manera, no havia de treballar per a altri a jornal.

Ara bé, des de finals del segle XVIII, aquest contracte va ser una font de conflictes. En l'origen de la disputa hi havia la qüestió de la durada del contracte i la part proporcional que el rabasser havia de pagar a l'amo de la terra (anant bé, era més d'una quarta part de la collita!)

134. *El conflicte rabassaire. Plou sobre mullat.**

Des de 1890, els preus del vi van caure en picat, la fil·loxera avançava irremediablement i, per si fos poc, el míldiu també atacava la vinya. Això no era tot... A ran de la mort dels ceps, els propietaris van donar per extingits els contractes de *rabassa morta* i els van substituir per uns altres a termini fix i de més curta durada. A sobre d'aquest perjudici, els viticultors havien de suportar uns costos de conreu més alts. La nova vinya replantada exigia tractaments cars per prevenir les malures. Total, que entre el vi malvenut i la perspectiva de no poder amortitzar les despeses a causa de l'escurçament dels contractes, als pagesos no els sortien els números. Per aquest motiu reivindicaven una rebaixa de la part que pertocava al propietari i la possibilitat d'aconseguir la terra que treballaven a canvi d'una indemnització (I d'això, els amos no en volien ni sentir a parlar!) Per fer més força van crear, el 1922, la Unió de Rabassaires i altres Conreadors del Camp de Catalunya... La proclamació de la República, el 1931, els va generar grans expectatives...

En espera de redactar una nova llei agrària que satisfés els rabassaires, el govern de la II República va obrir un període de revisió dels contractes... Hi va haver un allau de demandes. A l'estiu de 1932, se n'havien presentat gairebé 30.000 -un terç de les quals corresponien al partit judicial de Vilafranca. Al cap de poc, la majoria van ser

desestimades. El conflicte, doncs, enlloc d'apagar-se es va fer encara més viu.

135. *El conflicte rabassaire. Rabassaires al costat de la República.*

A primer terme d'aquesta fotografia podem veure representants de la Unió de Rabassaires dels Monjos durant la gran manifestació antifeixista del 29 d'abril de 1934, a Barcelona. Formaven part d'una convocatòria multitudinària en protesta pel gir que havia pres la República sota la pressió de la CEDA: El partit catòlic ultraconservador i imonàrquic! que aleshores tenia majoria a les Corts.

La simpatia dels rabassaires per la causa republicana venia de de lluny -des que Pi i Margall va incloure les reivindicacions dels rabassers en el programa del Partit Republicà Democràtic Federal, el 1868.

Durant la manifestació del 29 d'abril, les associacions rabassaires refermaven el seu suport a la República, exigien una reforma agrària i clamaven contra la impugnació de la Llei de Contractes de Conreu que uns dies abans havia aprovat el Parlament de Catalunya... Però la tan desitjada reforma agrària no arribaria mai.

136. *El conflicte rabassaire. Un paisatge fet d'esforç.*

Tot i les vicissituds, els canvis i l'esper etern de millores en el sector, avui els viticultors continuen podant els ceps, treballant la terra i cuidant vinyars. Gràcies al seu esforç podem seguir gaudint del vi i dels paisatges que la vinya ens brinda.

137. *Les pintures de Josep Mirabent. Varietats.**

És difícil trobar un pintor que hagi plasmat amb tanta delicadesa, detall i escalf el fruit de la *Vitis vinifera*; que amb els seus pinzells hagi aconseguit retratar els confins subtils que diferencien les varietats de raïm; que amb encert artístic aconsegueixi reflectir el patrimoni varietal d'una mateixa zona vitivinícola. És rar trobar un pintor com Josep Mirabent i Gatell i reconèixer-li la traça, el realisme, la sinceritat, la sensibilitat, quan la seva obra ha estat adormida durant dècades en magatzems de museus i calaixos de la crítica d'art.

A mitjan segle XIX, aquest pintor sitgetà - deixeble de Pau Milà i Fontanals i Claudio Lorenzale, i professor de l'Escola de Belles Arts de la Llotja- fou reconegut com el millor pintor de flors i fruites del país. El repertori temàtic de Josep Mirabent combinava paisatge, figura i bodegó -sempre dintre dels cànons acadèmics- tot i que el seu gènere predilecte era la natura morta. Tal vegada encomanat per l'eufòria d'un fenomen en boga -l'expansió imparable de la vinya catalana- Mirabent va realitzar -cap a 1870- una sèrie

de pintures exquisides.

Hores d'ara, aquesta col·lecció d'olis sobre taula és única al món. Pel seu valor artístic, per la seva singularitat temàtica, per esdevenir testimoni de la riquesa varietal catalana en el passat i en el present. Algunes de les varietats de raïm retratades per Mirabent ja no existeixen, d'altres avui s'estan recuperant, però la majoria d'elles segueixen donant els vins que s'elaboren en aquesta terra.

CLOS

201. *On veurem que fer un bon vi és cosa de ciència i de paciència.**

El garranyic d'una roda alerta que un carro ple a vessar de raïm s'acosta al clos. Rere seu queda l'aire grat de la vinya, la llum vibrant, l'horitzó ample, el cant de l'abellerol, l'olor de verema. La càrrega és a punt d'entrar al celler on qui mana és el silenci, la contenció, la quietud, l'obscuritat.

Al vi, li va bé néixer i reposar en un lloc clos, fosc, fresc, humit, ventilat, lluny de ferums i de sorolls. A l'interior del celler el vi es tracta amb el respecte que mereix tota matèria viva i se'l manté a recer dels agents que alteren el seu bon desenvolupament. Tanmateix, el vi no es fa sol.

El procés d'elaboració del vi és complex. Demana tot un seguit de feines que cal fer amb diligència. Algunes han començat a la vinya; d'altres, prou importants, es realitzen al laboratori; i moltes s'han d'efectuar dintre del celler, com ara el trepig del raïm, la fermentació del most, el premsat o el traspals. Després, dins de bótes, barriques o ampolles, preservat de la llum i de l'aire, el vi s'alia amb el temps i evoluciona per oferir el millor de sí mateix.

202. *De la verema al celler* . El trasllat del raïm fins al celler.

Una vegada veremat, el raïm ha de fer cap al celler el més aviat possible. L'esforç de tot un any no es pot perdre en poques hores. Convé que el raïm arribi al celler sa i estalvi, amb els grans ben sencers perquè no comenci a fermentar abans d'hora. Avui per evitar que s'aixafi, se'l trasllada en caixes d'uns 25 quilos -o dins de petits remolcs d'acer inoxidable si el celler queda prop de la vinya. De tota manera, no fa gaire temps que la verema es transportava amb carros i no amb tractors; i es dipositava en portadores de fusta i no pas en caixes de plàstic.

Una portadora podia contenir uns 60 quilos de raïm. A vegades, perquè n'hi cabés més, es premien els gotims amb una maça -el pisot. Imagineu-vos els grans que es trencaven!

Sigui com sigui, la traginaven dos homes amb uns semalers, els pals de fusta que es posaven sota les anses -dites cornaleres o banyots. Així es feia menys feixuc transportar el raïm fins al carro -que no sempre podia arribar a peu de vinya- i un cop al celler, abocar-lo damunt del brescat. El brescat era l'enreixat de fustes de sobre el cup damunt del qual s'aixafava el raïm amb els peus.

203. *De la verema al celler* . Trepitjar el raïm.*

Per obtenir el most, el raïm s'ha d'esprémer. Un dels procediments més antics consisteix en trepitjar el raïm amb els peus. D'aquesta manera es trenca la pell dels grans i s'allibera la polpa que conté el suc. Piar o trepitjar raïm és una feina lenta, feixuga i molt laboriosa i, potser per aquesta raó, va ser una de les primeres operacions que els vinaters van procurar mecanitzar.

A la màquina de xafar raïms se la coneix amb el nom de trepitjadora i, deixant de banda la premsa, va ser un dels primers ginys mecànics que va entrar als cellers. A Catalunya, hi ha notícies del seu ús des del 1820, tot i que no es va difondre fins a la segona meitat del vuit-cents. El 1859, per exemple, el sadurninenc Joan Poch i Palet, va obtenir el privilegi reial de construir i comercialitzar un model que a més d'esprémer el raïm gràcies als corròns de fusta, separava els grans de la rapa. Les trepitjadores formaven part del maquinari essencial d'un celler fins que la tecnologia moderna ha permès ajustar amb precisió la pressió del trepig d'acord amb les necessitats de la verema i els interessos de l'elaborador. Amb una pressió suau s'obté la flor del most, de molta més qualitat que el raïm espremut sota una pressió més gran.

204. *La premsada.* Una operació delicada.*

La premsa és un instrument antiquíssim. Tot i les seves variants, el seu principi i la seva funció han estat els mateixos des de fa 5000 anys. La premsa es va difondre perquè la pressió que exercia sobre el raïm era molt més gran que la que es podia fer només trepitjant-lo. D'aquesta manera, s'extreia molt més most.

De tota manera, convé que amb la premsada no es trenquin les parts sòlides del raïm, perquè els pinyols o la rapa donarien al vi un gust amarg, aspre o herbaci. Actualment, la premsada es considera un operació delicada sobre la qual s'exerceix un control molt atent i el seu procés és diferent segons si es tracta d'elaborar vi blanc o negre.

La premsa de cargol -com la que tenim davant- fou un dels tipus més utilitzats a Catalunya des de l'edat mitjana fins a començament del segle XX.

205. *La premsada.* Les primeres premses.

A Catalunya, les primeres premses que s'han localitzat de vi són d'època ibera. El seu funcionament era molt rudimentari. La verema s'amuntegava entorn una biga vertical de fusta encaçada en el clot central de la base de pedra. Una corda enrotllada en espiral, el llibant, retenia el raïm i la pressió es produïa gràcies al pes dels rocs que es posaven al damunt. El most s'escolava pel canal excavat en el perímetre del plat de pedra, com es pot observar en aquesta peça, testimoni excepcional de l'elaboració del vi al Penedès i a Catalunya en els temps antics.

206. *La premsada.* Cada vegada més pressió.

Les premses més antigues -com ara les egípcies- funcionaven segons un sistema molt simple: Els raïms es posaven dins d'un sac de lli subjectat a dos posts de fusta, i -com qui escorre una tovallola- per torsió, s'espremia el raïm. Als romans, se'ls atribueix l'invent de la premsa de biga que gràcies al sistema de palanca ofería més pressió i, en conseqüència, la producció era major. Des de finals de l'edat mitjana, les premses de biga van conviure amb les premses de gàbia, el primer tipus de premsa mecanitzada que es va desenvolupar.

Al segle XVIII van aparèixer les de torn de pressió, caracteritzades pel volant acoblat que multiplicava la pressió. A meitat del vuit-cents va sorgir la premsa d'engranatges i poc després la hidràulica; ambdues estalviaven esforç humà i la premsada es podia regular millor.

207. *El clos: Contenedors i recipients del vi. Tranquil·litat, silenci i foscor.**

Com que el vi és una matèria viva que està en contínua evolució, necessita néixer, madurar i millorar en condicions idònies. Cal preservar-lo de la llum, l'aire, els sorolls, vibracions, pudors i canvis bruscos de temperatura o d'humitat. Per això tot celler disposa d'un espai clos, arreerat, tranquil, ple de temps i de silenci, ple de bótes i d'ampolles, on el vi es desenvolupa i reposa fins a guanyar la seva màxima esplendor.

208. *El clos: Contenedors i recipients del vi. Tràfecs.**

A l'interior del clos, no tot és repòs, també hi ha tràfec, moviment i feines. Per la qual cosa, una part del celler es destina a maquinària, atuells, estris i dipòsits, indispensables per dur a terme els processos de vinificació. Així no és estrany trobar-hi la desrapadora, la trepitjadora, la premsa, cups o tines de fermentació, canonades, conduccions i vàlvules, bombes per trasbalsar el vi, filtres per clarificar-lo, equips de refrigeració o d'escalfament, estris de neteja, bàscules i una multitud inacabable d'accessoris, com ara, mesures de pes, mesures vinàries, receptacles, pales, rascles, tiràs, cassons, instruments enològics, eines de boter, etcètera, etcètera.

209. *El clos: Contenedors i recipients del vi. El celler.*

El celler no és un local qualsevol. L'estructura i distribució dels seus espais vénen determinades tant per la complexitat dels processos de vinificació -o transformació suc de raïm en vi; com pels requeriments que garanteixen el bon desenvolupament i conservació dels vins.

Però no sempre el celler és un edifici exempt o independent. Molt sovint el trobem articulat en l'arquitectura de masies, palaus, monestirs, hospitals o cases de poble en estances soterrades o semisoterrànies, i a la banda més fresca de l'edifici que és les més idònia tant per a la fermentació del most dintre de cups o en tines, com per a la tranquil·litat dels vins. Per a l'utilatge i els processos previs a la vinificació se solia habilitar el pati, l'era, el magatzem o l'entrada de casa.

210. *El clos: Contenedors i recipients del vi. Les catedrals del vi.*

A començament del segle XX, cooperatives agrícoles i empreses vinícoles catalanes van donar una gran embranzida a la producció de vins i caves. Un impuls que es reflecteix en cellers i magatzems monumentals bastits com a veritables catedrals: les catedrals del vi.

Al Penedès, a la Terra Alta, el Priorat, el Camp de Tarragona o la Conca de Barberà, bona part dels cellers construïts en aquesta època foren obrats per arquitectes modernistes o noucentistes i, avui, conformen un actiu patrimonial d'enorme valor etnogràfic, històric i artístic.

Avui en dia, el disseny de l'edificació dels cellers confereix prestigi a les marques elaboradores i s'ha convertit en un dels seu símbols distintius.

211. *El clos: Contenedors i recipients del vi. Les bótes de criaça.**

La bóta és un atuell amb un disseny de més de 3.000 anys d'història, però fins que no es va descobrir la manera amb què el vi podia evolucionar favorablement i envellir dins les bótes, aquests recipients s'utilitzaven per a la fermentació, per guardar-hi el vi de l'any i per al transport.

No fou fins al segle XVIII, que es va estendre l'ús de la bóta per a la criaça de vi, coincidint amb els primers avenços de la química i amb la difusió de l'ampolla de vidre i el tap de suro.

En llocs com Catalunya on la producció no s'encaminava a l'elaboració de vins envellits, reposats i amb cert grau de desenvolupament, sinó a la indústria de l'aiguardent o a la fabricació de vins de consum prest, les bótes de criaça no es van generalitzar fins ben entrat el nou-cents. Avui però, són pocs els cellers catalans que no disposen de bótes per a què alguns vins hi reposin, puguin respirar amb lentitud i anar-se fent grans en contacte amb la fusta que els conté.

212. *El clos: Contenedors i recipients del vi. Bótes per donar i vendre.*

De bótes n'hi ha una gran varietat. La seva forma, grandària i nom canvia segons la funció que hagin de complir, la procedència del vi o el mercat a què van destinades. Amb tot, han de ser impermeables i perfectament closes perquè no vessin, cosa que requereix bon ofici en la fabricació.

Entre les de menys capacitat trobem carretells, barrals, barralons botalls i barrils. Les que contenen entre 200 i 500 litres de vi són barriques, pipes i mitjos bocois; mentre que tonells, tones, bocois, cubes i vaixells congrenyats sobrepassen els 500 litres. Antigament, però les bótes es mesuraven en càrregues. A Barcelona, una càrrega equivalia a uns 121 litres.

213. *El clos: Contenedors i recipients del vi.* Els vaixells de congreny.

Les bótes congrenyades o vaixells de congreny van ser utilitzades des de l'edat mitjana, tan per a la fermentació com per guardar de consum anual de vi. Com que eren de grans dimensions s'havien de construir dins del celler. El seu nom prové dels grans cèrcols de fusta -els congrenys- que encerclaven, subjectaven i estrenyien les dogues. Algunes tenien una obertura a la part frontal -la cadireta- prou gran per a què hi pogués entrar una persona quan calia netejar-la.

214. *El clos: Contenedors i recipients del vi.* Una revolució en la història del vi.*

Sembla mentida que l'aparició d'un objecte tan quotidià com la botella hagi estat tan decisiu. Tanmateix, l'ampolla de vidre unida al tap de suro va revolucionar la història del vi.

Dins d'una ampolla closa, segellada amb un tap de suro, el vi no té a penes contacte amb l'aire. Això evita, per una banda, l'oxidació i, per altra, que microbis i bacteris es puguin desenvolupar. Però també significa que el vi pot madurar lentament i, amb el temps, adquirir tota la seva plenitud. Tret dels joves, la majoria de vins s'envasen en botelles de color verd fosc o marró obscur per preservar-los de la llum. A meitat segle XVII, la invenció de l'ampolla de vidre va impulsar el sorgiment de grans vins, de grans marques i, al capdavall, de grans fortunes. Tanmateix, la història del tap i l'ampolla també va lligada a l'aparició d'una nova beguda, el *champagne*.

Corre la llegenda que Dom Perignon -abat de Saint Pierre d'Hautvilliers, a la Champagne- va descobrir els avantatges del tap de suro en una visita al monestir de Sant Feliu de Guíxols, on els seus germans benedictins, no només li van revelar els avantatges de tancar una botella amb suro, sinó també el secret de la doble fermentació, imprescindible per a l'elaboració de vins escumosos, com el xampany o el cava.

215. *El clos: Contenedors i recipients del vi.* El tap i l'ampolla.

Les primeres ampolles de vi van aparèixer a Anglaterra cap a 1630. Eren fosques com el fum del carbó amb què havien estat obrades i tenien el cos globular. Al capdamunt del coll, altíprim, una revora permetia lligar-hi el tap. Els primers taps foren de cera, vidre premsat, tela o fusta, però els de suro es van acabar imposant perquè oferien condicions més avantatjoses per a la vida dels vins.

Des de mitjan segle XVIII, les ampolles van cobrar una fesomia semblant a les actuals. El coll continuava sent estret per evitar el contacte del vi amb l'oxigen, si bé el disseny del cos va adoptar la típica forma cilíndrica. D'aquesta manera, es podien guardar ajagudes, s'emmagatzemaven millor, i en posició horitzontal, el tap de suro no s'assecava, cosa que garantia tant l'hermetisme del recipient com la necessària microoxigenació del vi.

216. *El celler de Poblet. La sala del cubar.**

El celler del monestir de Poblet, a la Conca de Barberà, és una joia d'època gòtica i una prova que les architectures del vi no són només cosa de la història recent. En aquesta escenografia es recrea la sala del cubar després de la reforma que l'abat Copons va efectuar a principis del segle XIV, convertint l'antic refetor dels monjos conversos en un espaiós celler que palesa la importància del vi en aquestes terres des d'època medieval. El nom d'aquest espai -sala del cubar- prové dels cups que s'hi van construir per fermentar i guardar el del vi.

A l'edat mitjana, els monestirs van concentrar bona part de la producció vinícola perquè el vi era un element simbòlic de la litúrgia cristiana. Però també per cobrir el consum propi. El fundador de l'orde benedictina, per exemple, havia establert -al segle VIè- un capítol en la Regla monacal per la qual cada monjo podia rebre una eimina de vi al dia -que vindria a ser un quart de litre. Si multipliquem aquesta mesura pel nombre de monjos i monestirs, s'entén que de, de vi, en necessitaven molt. De tota manera, la difusió de la vinya i del vi a l'edat mitjana es deu sobretot als monjos cistercencs que, des de la Borgonya, van exportar aquesta cultura a tots els seus cenobis, entre els quals hi havia Santes Creus i Poblet.

En aquest diorama del celler de Poblet es poden observar unes quantes bótes congrenyades, una barrica, un alambí per a la fabricació d'aiguardent, algunes pipes dempeus, i fins i tot un petit laboratori -que si bé no està documentat al monestir, és mèrit del Císter haver-ne creat alguns sis segles abans del sorgiment de l'enologia moderna.

217. *La ciència del vi. Vells secrets.*

Un dels grans maldecaps dels elaboradors ha estat sempre mantenir el vi en bon estat el màxim de temps possible. El vi fàcilment es pot picar, florir, acerbar, agredolcir, amargar, cansar, esventar, enterbolir, rovellar, volatilitzar... i una vegada malmès, poca cosa s'hi pot fer.

Abans del sorgiment de l'enologia moderna, circulaven tota mena de consells per posar remei als vins defectuosos. Fra Miquel Agustí, per exemple, en recull una colla en el seu *Llibre dels secrets de agricultura* de 1617: Submergir raves, fulles de blada, blat o pasta de cigrons dins les tines; introduir-hi cera d'abella, cansalada grassa o llet de vaca lleugerament salada. Així mateix, el prior banyolí dóna indicacions sobre formes de conservació del vi, algunes tan extravagants com ara la de posar una planxa de ferro, sal i pedres fogueres damunt la bóta per evitar que llamps i trons n'alterin el contingut.

218. *La ciència del vi.* Ni un bri d'aire.

L'oxigen és un dels principals enemics del vi. Entre molts dels seus efectes, fa que el vi es converteixi ràpidament en vinagre. Per aquesta raó, com menys aire conté el recipient, major serà la durabilitat del vi. Una solució passa per mantenir les bótes ben plenes, o bé per substituir l'aire indesitjat amb diòxid de sofre.

Durant molts anys, els vinicultors es van servir de la mitxola per restituir la part de vi que s'evaporava o que es perdia amb els tastos. El llarg mànec de la mitxola anava de primera perquè, sovint, el braç humà no arribava al boló -el forat a través del qual s'emplenava la bóta. I com que l'espai entre barriques era fosc i negre, aquest instrument duia incorporada una espelma.

A les acaballes del segle XIX, la preocupació perquè el vi no es fes malbé va incentivar la invenció de ginyes i aparells per extreure l'excés d'oxigen de les bótes, com és el cas d'aquest filtre d'aire patentat a la Barcelona de tombant el nou-cents.

219. *La ciència del vi.* El naixement de l'enologia.*

Francesc Carbonell -un dels científics més rellevants a la Catalunya a començament del vuit-cents- va definir l'enologia com l'estudi de l'elaboració del vi, des de la verema fins a la consumició.

El sorgiment de l'enologia s'atribueix a Lavoisier -pare de la química moderna- que el 1789 llançà la primera hipòtesi sobre la fermentació vinosa. Tanmateix, l'enologia tal i com l'entenem avui es va desenvolupar sobretot a ran de les investigacions de Pasteur i els germans Buchner. El 1857, Louis Pasteur demostrà la participació d'agents vius en la fermentació. El descobriment dels llevats, la seva recerca sobre el paper de l'oxigen en els processos de vinificació i els seus vastos coneixements de química van impel·lir-lo a aprofundir en la fórmula per aconseguir millorar la qualitat dels vins. Per la seva banda, el 1896, els Buchner van reblar el clau en provar la naturalesa enzimàtica de la fermentació que seria determinant per l'avenç de la ciència del vi.

220. *La ciència del vi.* Sense llevats no hi ha vi.

Gràcies als llevats, els sucres del raïm es transformen en alcohol i gas carbònic; o el que és el mateix: el most es converteix en vi. Aquest procés espontani rep el nom de fermentació i és el més important en el procés de vinificació. El terme prové del verb llatí “fervere” que vol dir bullir. I és que durant la fermentació, el most puja de temperatura, desprèn gas carbònic i consumeix oxigen -necessari per a la reproducció dels llevats. Quan gairebé no queda oxigen ni sucre, els llevats moren, la fermentació s'atura i el most ha esdevingut vi.

Els llevats són fongs microscòpics que es troben a la pell i altres parts del raïm. A més de ser decisius per a la fermentació, confereixen sabors particulars i característiques úniques al vi.

221. *La ciència del vi.* Un eina indispensable.

Durant segles, ningú va saber explicar perquè el suc del raïm es convertia en una beguda agradable i amb propietats euforitzants. Els antics ho atribuïen a la màgia o a la intervenció divina; els moderns, a l'alquímia. Van ser els avenços científics els reveladors del secret d'aquest fenomen. Químics com Latour, Kützig, Turpin, Schwann, van donar un pas en aquest sentit al llarg del primer terç del segle XIX; Wöhler, Liebig i Berzlius, entre d'altres, en van donar un altre, abans que Pasteur i els Buchner demostressin les seves teories.

Però en el món del vi no tot s'acaba amb la fermentació. Ans al contrari, els enòlegs del segle XX van considerar que el control sobre la vinificació s'havia de produir, també, abans i després del procés fermentatiu, perquè eren molts els paràmetres que calia tenir presents a l'hora fer un bon vi. Aquests paràmetres s'avaluaven al laboratori d'enologia que, des de llavors, s'ha convertit en una eina indispensable per al viticultors i vinicultors.

222. *La ciència del vi.* Les primeres Estacions de Viticultura i Enologia.

El daltabaix causat per les plagues que van assotar les vinyes catalanes al segle XIX va posar de manifest la necessitat de modernitzar un sector cabdal per a l'economia del país. D'aquesta escomesa se n'ocuparien les Estacions de Viticultura i Enologia que, impulsades per l'administració central i reclamades per l'empresariat, veurien la llum al tombant de 1900. La més antiga d'Espanya fou la d'Haro, a la Rioja, creada el 1892; a la qual seguirien les de Vilafranca del Penedès, el 1902, i la de Reus, el 1906.

Les funcions més destacades de les estacions enològiques eren la investigació i l'experimentació, la formació, l'assessorament tècnic, l'anàlisi de mostres, l'estímul en el perfeccionament de la producció i la promoció dels productes vitivinícoles de cada zona.

223. *La ciència del vi.* Una estació enològica de referència.

Molt aviat, i sota la direcció de Cristòfor Mestre, l'Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca es va convertir en el model de les que es fundarien arreu de l'estat a partir de 1910. El 1933, l'Estació de Vilafranca va ser declarada "estació enològica matriu" i incorporada al *Instituto Nacional d'Investigaciones Agronómicas*. Aquest distintiu significava un reconeixement de la tasca exemplar que duïen a terme els seus investigadors i va suposar que tots els enginyers agrònoms d'Espanya especialitzats en enologia que volguessin entrar al servei de l'Estat havien de passar forçosament per Vilafranca i rebre el mestratge d'un professorat de prestigi, liderat per Cristòfor Mestre.

224. *La ciència del vi.* Superar més de cent proves.

Sabent que el vi és una matèria orgànica, i per tant inestable i delicada, els enòlegs volen controlar-lo de prop i de principi a fi: Quan encara és raïm a la vinya o most acabat d'aixafar, quan fermenta, quan comença a madurar, quan evoluciona dins la bóta o dins l'ampolla, quan dona signes de decadència.

Actualment, el vi està sotmès a controls molt rigorosos; tants, que sobre el mateix producte els enòlegs poden arribar a efectuar més d'un centenar d'analítiques; això sense comptar la vigilància que exerceixen, d'altra banda, pagesos, administracions i Consells Reguladors.

A la vostra tauleta podeu veure una mostra de les anàlisis que s'efectuen sobre els vins en vistes a corregir-los i a millorar-los, bona part de les quals estan tipificades per la legislació de la Unió Europea.

225. *La ciència del vi.* Un conjunt fora de sèrie.*

Aquest laboratori pertanyé a l'empresa de Magí Pladellorens Playà, un comerciant de vins que acumulà una gran fortuna durant la segona meitat del segle XIX. Es tracta d'un conjunt extraordinari per la seva antiguitat, per la seva completesa, per la seva procedència i perquè posa de manifest l'interès d'alguns grans vinaters catalans per aplicar els avenços de l'enologia sobre els seus vins.

Tanmateix, el laboratori de Pladellorens obliga a llançar una pregunta ¿Com s'ho feien els colliters i vinificadors de l'època que, per manca de recursos o d'experiència, no disposaven d'un laboratori semblant? ...La resposta cal cercar-la en el paper exercit per les Estacions de Viticultura i Enologia. La de Vilafranca, n'és exemple.

La primera de les dependències que l'"enològica" de Vilafranca va obrir al públic va ser precisament el laboratori d'anàlisis. D'ençà 1903, posà en marxa un servei diligent i unes tarifes mòdiques amb la intenció d'acostumar empreses i particulars a realitzar un seguiment analític sobre llur producció vínica. Ho va aconseguir ben de pressa. En poc

temps, el seu laboratori recollia mostres d'elaboradors de tot el Penedès, de cellers catalans, espanyols i de fora de l'estat.

Tot i que el laboratori n'era el cor, no es faria justícia a l'estació enològica de Vilafranca sense esmentar el pes que va tenir en la modernització de la viticultura del país. Amb Cristòfor Mestre al capdavant, va emprendre una activitat pedagògica sense precedents a través de conferències, cursos breus intensius i al mètode d'ensenyament ambulant; va col·laborar amb universitats i centres d'investigació internacionals; va fomentar el cooperativisme; va posar en marxa vinyes experimentals, programes de regeneració vitivinícola i va difondre estratègies per al perfeccionament de l'elaboració i dels rendiments de la vinificació industrial. Endemés de lluitar contra el frau i l'adulteració dels vins; va promocionar els vins autòctons, donà suport al sector comercial i impuls al de l'exportació dels vins.

Ben segur que -tot i disposar de laboratori propi- els hereus de Magí Pladellorens van recórrer als serveis d'aquesta entitat, com tants d'altres del país.

226. *Altres feines del celler.* Després de la fermentació...

Acabada la fermentació, el vi conté moltes partícules que l'enterboleixen. Per eliminar les impureses i donar-li transparència, és imprescindible clarificar-lo. La primera clarificació del vi es produeix de manera espontània. Per efecte de la gravetat moltes de les partícules sòlides es dipositen al fons dels dipòsits formant un fang o solatge. És llavors quan el vi s'ha de separar d'aquests pòsits i trafegar-lo cap a recipients que estiguin nets. L'operació de tràfec -anomenada també trasbals, tramost o trascolament- s'efectua tantes vegades com sigui necessari a fi de clarificar el vi o d'airejar-lo.

Quan encara no existien les bombes que impulsaven el vi d'un dipòsit a un altre, no hi havia altre remei que trasbalsar el vi a través de sifons aprofitant la llei de la gravetat..., o fer-ho a mà, amb les gerres de trascol.

Amb independència dels trasbalsos, la limpidesa del vi millora si s'afegeixen substàncies clarificants, com ara clara d'ou, gelatina, cola de peix, caseïna, alginats o bentonita -un mineral de la família de les argiles.

227. *Altres feines del celler.* SO₂.

Amb el sulfítòmetre es mesura l'anhídrid sulfurós -el gas resultant de la combustió del sofre- que s'incorpora al most o al vi. Les propietats d'aquest gas es coneixen des de fa segles i s'apliquen tant en el procés de vinificació com per a la conservació dels vins. Encara avui no existeix cap altre substància o tractament capaç de substituir el sulfitat.

L'anhídrid sulfurós té moltes propietats: és antisèptic, antioxidant, atioxidàssic i dissolvent. Això vol dir que és un potent desinfectant; que inhibeix de forma selectiva l'activitat dels microbis; endarrereix l'arrancada de la fermentació -i d'aquesta manera, fa més senzill el desfangament dels mostos blancs; contribueix a la degradació de les pells en els mostos negres i en millora la maceració; estableix el vi i en conserva les propietats aromàtiques. Ara bé, si no es mesura i se n'aplica massa, el vi acaba pudint a sofre.

228. *Altres feines del celler.* Escalfar i refredar.

A ran de les seves investigacions, Pasteur va comprovar que l'acció de la calor en un medi àcid era molt efectiva i els gèrmens patògens que afectaven el vi es reduïen considerablement entorn als 50°C. El procés d'escalfament del vi descobert pel francès el 1862, va rebre el nom de "pasteurització" i, més endavant, s'aplicà a altres productes alimentaris com la cervesa, la sidra o la llet. Amb la pasteurització no s'eliminen tots els microbis nocius, però el vi s'estabilitza i pot conservar-se més temps.

Avui en dia, existeixen altres tècniques per estabilitzar els vins. Una d'elles es deixar-lo uns dies dintre de cubes de refrigeració, a uns cinc graus sota zero.

229. *Altres feines del celler.* La neteja.

La higiene dins del celler és primordial per mantenir a ratlla tots aquells microorganismes que afecten l'estructura del vi -o del most-, n'alteren el gust i la bona vida. Tot i que hi ha opinions per tot, la majoria de cellers són molt escrupolosos pel que fa a la neteja d'estris i a la desinfecció dels recipients.

Per a l'esterilització de tines i bótes, una de les solucions més pràctiques i més esteses ha estat, des d'antic, l'ús de vapor o d'aigua bullent. Per a la desinfecció de les bótes - i també per a la del vi- no hi ha res millor que la crema de sofre, tot i que darrerament, alguns cellers empren l'ozó com a agent desinfectant i antimicrobià.

Per altra banda, per extreure els fangs, tartrats i pòsits de les bótes, els vells escurabótes encara resulten útils per a recipients de fusta de poca capacitat.

231. *El cava.* Beure les estrelles.*

Diuen que pels volts de 1670, quan Dom Perignon va tastar el vi bombollejant que havia refermentat dins les ampolles de la cava de l'abadia d'Hautvilliers, exclamà: "Germans veniu, estic bevent les estrelles!" Dos-cents anys més tard, els catalans convertirien aquestes estrelles en un negoci pròsper i en un vi distingit arreu del món: el cava.

Com explica l'audiovisual que seguidament veurem, el cava és el resultat de sotmetre un vi tranquil a una segona fermentació dins l'ampolla. Les eines que ara exposem, s'empraven en la recta final de la seva elaboració i mostren el caràcter artesanal que va tenir la producció de cava fins entrada la dècada de 1970 .

La bóta de desgorjament, per exemple, s'utilitzava en el moment en què un especialista destapava manualment cada botella per a què, amb la força del gas produït durant la refermentació, saltessin de cop les mares acumulades en el seu coll. Com que en l'operació de desgorjat es perdia una mica del líquid, l'ampolla s'havia de reomplir amb el licor d'expedició -una mescla de vins vells i sucres- que donava al cava el gust semisec, sec o brut.

Finalment, l'ampolla de cava es taponava amb un suro especial -el mateix que s'empra avui en dia, format per una part de suro aglomerat i dos discos de suro natural- i es fixava -igual que ara- amb un morrió.

232. *El procés d'elaboració.*

A l'audiovisual que tot seguit veureu, s'explica el procés d'elaboració del vi i del cava. Per escollir l'idioma en què preferiu visualitzar-lo, premeu la botonera.

MOLL

301. *De com el comerç del vi estimula economies i transforma cultures.**

La remor de les onades, el xiscle d'una gavina, el tràfic, l'olor de sal barrejada amb la flaire de les bótes diuen que estem a tocar del moll, dels molls des dels quals el vi s'obre el món i el món s'obre al vi. El moll és, metafòricament, l'escenari del comerç del vi; lloc d'intercanvi de béns, productes, idees, tarannàs i també de cultures.

El vi ha estat producte de canvi des de l'antigor. Fenicis, grecs, etruscos, el van donar a conèixer a tota l'àrea de la Mediterrània; els romans van fer de la vinya i el vi una gran font de negoci. A l'edat mitjana el comerç marítim va perdre pols i els camins es van aprimar, i tot i que el vi va continuar viatjant, quedà restringit als mercats locals. Però d'ençà al segle XVII, la història va canviar. La vinya i el vi es van convertir en un actiu econòmic d'abast mundial. I això fou gràcies a l'obertura de noves rutes i el comerç d'ultramar, a l'aparició de vins que podien viure molt més temps sense risc de picar-se, però sobretot a l'embranchida que va agafar el mercat de l'aiguarent.

Durant el set-cents, la vinya es va estendre per tota Catalunya com mai s'havia vist gràcies al comerç de l'aiguarent. Al llarg del segle XIX, les exportacions de vi van fer arribar la vinya a gairebé tots els racons de la geografia catalana. Però va arribar la fil·loxera, va destruir els vinyars i va transformar radicalment el panorama vitivinícola català. Entretant, un vi escumós -fruit de dues fermentacions- es posava de moda entre la burgesia del país. Al segle XX, el cava va obrir nous mercats i avui és, al costat de vins d'alta qualitat, un dels productes amb més presència en els molls d'aquest món globalitzat.

302. *El comerç del vi*

Abans de visitar aquest àmbit de l'exposició dedicat al comerç del vi, us recomanem de veure l'audiovisual que dóna una visió general sobre com el món s'obre al vi i el vi s'obre al món. Recordeu que podeu seleccionar l'idioma pitjant la botonera.

303. *El comerç del vi a l'antiguitat. Àmfores.*

El transport del vi és gairebé tan antic com la beguda. Herodot parla de vaixells que transportaven vi en recipients de fusta entre Armènia i Babilònia; en algunes tombes egípcies s'hi representen bots fluvials i marítims carregats de vi; als magatzems del palau de Knossos, a Creta, encara s'hi poden veure grans tines on s'emmagatzemava part del vi que feien córrer Egeu enllà... Per la seva banda, fenicis i grecs el van fer arribar a tota la riba de la Mediterrània -inclosa la costa catalana- i van acostumar els autòctons a consumir-lo. Testimoni del nou costum és aquesta àmfora ibera en què cossetans, lacetans o laietans hi guardaven vi. Prova de la intensitat del tràfic comercial que els ibers mantenien també amb els fenicis cartaginesos és l'àmfora púnica que es troba al seu costat.

El nom d'aquests recipients ceràmics en què es transportava el vi ve del grec i significa "amb una ansa a cada costat". I és que les àmfores tenen una forma ben particular: Un coll estret per a què el vi no s'esbravés al remoure'l; un cos ovalat per dotar-lo de més cabuda i, normalment, acabat en punta per a què fos més senzill clavar-lo a la sorra de la platja al carregar-lo o descarregar-lo del vaixell sense que es tombés, així com perquè a l'hora de guardar-lo, els pòsits del vi s'acumulessin a la punta. Finalment dues anses; allargades, si la capacitat de l'àmfora permetia aixecar-la amb les mans; o petites i circulars, si era més gran i l'havien de tragar un parell d'homes amb els semalers -els pals de fusta que s'introduïen en aquests orificis.

304. *El comerç del vi a l'antiguitat. Portus vinarius.*

La gran expansió del comerç vinari a l'antiguitat va tenir lloc entre els segles II aC i II dC., coincidint amb l'època de les grans conquestes de Roma. Una mostra de l'activitat comercial entre Roma i la Catalunya romana, per exemple, són les dues àmfores de més a la dreta. Igual que grecs i cartaginesos, els romans utilitzaven aquests recipients per transportar el vi.

Els romans feien arribar el vi a tots els confins de l'imperi. Exportaven els vins de la Itàlica, però també n'importaven de Sicília, de Creta, de la Burdigalia (la zona de Bordeus), de Massalia (o Marsella), Empúries, Tarraco (Tarragona), Iluro (Mataró) o Baetulo (Badalona). Si esmentem aquestes colònies, entre les moltes que expedien vi, és perquè tenien fama de produir vins de gran qualitat.

A Roma, el negoci del vi fou tant important que la urbs va construir a la vora del Tíber un port dedicat només a les importacions i exportacions del vi, el Portus Vinarius. A més a més, existien gremis de comerciants de vi escampats per tot l'imperi; dos dels més

influents van néixer als molls d'Ostia, prop de la metròpoli. Eren els *Negotiatores fori vinarii* i el *Corpus splendidissimum importantium et negotiatium vinariorum* (que en català vindrien a ser el gremi de “Negociants del mercat del vi” i “L'esplèndida corporació d'importadors i comerciants de vins”).

305. *El tragí de vi al bast.* El boter de cuir.

Els bots són atuells que s'utilitzaven per al transport del vi, però també per trafegar-lo d'un recipient a un altre. Es confeccionaven amb la pell sencera d'un animal de peu rodó -normalment un boc o una cabra. Per a convertir-la en un contenidor de líquids, la pell s'havia d'afaitar, adobar, assecar, empegar per impermeabilitzar-la, cosir i girar, deixant-hi una obertura per poder omplir i vessar el contingut.

Els encarregats de la fabricació de bots -o odres- eren els boters de cuir. Aquest ofici, tan antic com el vi, va tenir el seu moment daurat en els temps en què per falta de camins carreters el transport s'havia de fer al bast, és a dir, a llocs d'una bèstia de càrrega. Com que matxos, rucs o cavalls només podien tragar un bot a cada costat de l'albarda, aquests recipients van esdevenir també una unitat de mesura. Cada odre de vi equivalia a mitja càrrega -uns 60 litres, més que menys.

En el cas del vi, els bots de pell tenien un inconvenient. Donaven un regust estrany a causa de la pega o la brea amb què s'havia untat la pell a l'impermeabilitzar-la.

306. *El tragí de vi al bast.* Vendre al bast.

La traça de les grans rutes del comerç del vi de l'antiguitat desaparegué d'occident al mateix ritme amb què s'esmicolà l'imperi romà. A l'edat mitjana, la producció comercial del vi a mitja o a llarga distància es concentrà en unes poques zones, molt especialitzades o pròximes a grans cursos fluvials. El gruix del vi -que s'elaborava de forma ràpida i que a penes podia resistir un any sense que es fes malbé- era destinat a l'autoconsum. Si hi havia sobrant, el vi es portava a vendre a les àrees veïnes, es traguava a bast, dins de bots de pell.

307. *L'aiguarent. Al-anbiq.*

Els àrabs anomenaven *al-anbiq* a una gerra grossa de ceràmica d'origen grec que incorporava una pipeta llarga a la part superior. Seria l'atuell ideal per destil·lar, és a dir, per separar la mescla de dos líquids gràcies a la diferència dels seus respectius graus d'evaporació.

L'alambí funcionava com una gran olla a pressió. Per obtenir l'aiguarent de vi, s'omplia un terç de la caldera amb una barreja d'aigua i brisa fermentada (les pel·lofes, pinyols i rapes del raïm); la caldera es posava al foc i en assolir 78,3°C, l'alcohol -resultant d'aquella fermentació- començava a volatilitzar-se arrossegant els components aromàtics de la brisa a través del serpentí. Acte seguit, els vapors alcohòlics es refredaven i, per condensació, es convertien en petites gotes... d'aiguarent!

Un dels grans avantatges de l'aiguarent sobre el vi era que es conservava molt millor i podia resistir viatges molt més llargs. Això li conferia un enorme atractiu comercial.

308. *L'aiguarent. Aqua vitae.*

Xinesos? Indis? Egipcis? Grecs? Àrabs? No hi ha encara acord respecte qui va inventar la destil·lació. Tot i que és un procés conegut des de l'antiguitat, el cert és que van ser els àrabs els que en van millorar la tècnica i van introduir l'alambí a Europa, cap el segle X. A mitjan segle XIII, els alquimistes europeus van aprendre el secret de la destil·lació vínica i fou Arnau de Vilanova, un dels grans metges i alquimistes medievals, qui batejà l'apreciat elixir amb el nom d'aigua de vida - *aqua vitae*. Vilanova, juntament amb Ramon Llull, contribuï a la propagació de l'aiguarent encaminada sobretot a usos terapèutics i medicinals.

Tres-cents anys després, els aiguarents de vi eren servits en moltes tavernes del continent amb una finalitat ben diferent. Del segle XVII ençà, el consum de l'aiguarent no va parar de créixer, sobretot entre les classes populars. De l'increment de la demanda se'n van aprofitar comerciants holandesos i anglesos, però també molts pagesos i homes de negocis catalans.

309. *El vi s'obre al món i el món s'obre al vi.* La panxa de la bóta.

No sempre les bótes destinades al transport del vi han tingut la mateixa fesomia. La forma ovoide i panxuda que encara avui les caracteritza, la van adquirir fa poc més de tres-cents anys, quan el comerç d'aiguardents, brandis i vins *generosos* -malvasies, portos, *sacks* o xeresos,...- reclamava recipients de fusta més fàcils de manejar, rodar, tragar i empilar. La panxa de la bóta anava de primera per moure-la, tant en platges i ports, com a l'interior dels cellers.

Les pipes de transport tenien un tret que les diferenciava de la resta del botam. Duien un seguit de cèrcols fets de mitja canya que reforçaven les dogues per amortir els cops i topades de la travessia.

Segons els mercats a què anaven destinades o segons la procedència dels vins que contenien, les bótes tenien noms diferents. Així distingim per exemple, la bóta bordelesa -d'unes dues cargues- la portuguesa (de quatre cargues, i una mica més allargada que la bóta catalana), la bóta holandesa o la bóta catalana.

310. *El vi s'obre al món i el món s'obre al vi.* Vins viatgers.*

Quan arribaven a port, les bótes es pesaven i així hom assegurava que contenien la càrrega pactada. També era important tastar el vi per saber si durant la travessia s'havia picat -cosa que era força freqüent- i, si així era, desestimar la càrrega. Als vins, no els convenien gens els viatges llargs, tot i que hi havia excepcions.

Els vins dolços, per exemple, suportaven molt millor la navegació perquè la seva alta graduació alcohòlica permetia que es conservessin sense picar-se. (D'aquí l'èxit que, d'antic, tenien la malvasia de Sitges i el xarel·lo de Cubelles en els mercats internacionals). Als segles XV i XVI, els venecians es van especialitzar en el comerç de moscatells, malvasies, garnatxes, ...vins generosos i prestigiats que els reportaven beneficis enormes. Un segle després eren holandesos i anglesos els que cercaven vins de qualitat i d'alta graduació, alguns dels quals -com ara el Porto- s'estabilitzaven amb brandi o destil·lats de vi.

El fet d'afegir alcohol al vi -en forma d'aiguardent- perquè resistís la navegació fou una pràctica molt estesa d'ençà el segle XVII, a resultes de l'increment de la demanda i d'un comerç que feia arribar quantitats ingents de vi als principals ports del món. El grau alcohòlics d'aquests vins -joves o de poca qualitat- es rebaixava en arribar a la seva destinació, amb aigua o amb una mescla de vi i altres substàncies.

Ara bé, no tots els vins que viatjaven d'aquí cap allà necessitaven mesclar-se amb aiguardent. Hi havia regions, com ara Bordeus, que havien après a envellir els vins dintre de bótes i d'ampolles i que des del segle XVIII els llançaren al mercat com un producte de luxe.

311. *El comerç de l'aiguarent a Catalunya. L'aiguarent fa història.**

L'aiguarent va originar una de les transformacions més radicals en la història de la Catalunya moderna. Va incentivar l'especialització del conreu. Va canviar el paisatge de moltes comarques, on la vinya s'estengué fins a límits insospitats, substituint cereals, pastures, erms i boscos. Va impulsar la creació d'indústries vinícoles i el traçat de nous camins. Va activar la circulació del diner, l'acumulació de capitals i l'intercanvi de mercaderies, que serien decisius per a la futura industrialització del país. També va influir en el creixement sostingut de la població i en el canvi en les relacions socials... I bé quan diem l'aiguarent, volem dir el seu comerç...

A Catalunya, el comerç de l'aiguarent va agafar embranzida a finals del segle XVII. Les guerres entre França, Holanda i Anglaterra impedièn la sortida dels destil·lats de vi francesos cap als mercats nord-europeus, i per no perdre pam de negoci, holandesos i britànics van cercar àrees alternatives on proveir-se'n... Fou llavors quan van posar les seves mires en el litoral català i en el potencial de les seves terres interiors. De Cambrils a Lloret de Mar, de Cardona fins a Sitges, la vella agricultura del gra va donar pas a la nova cultura de la vinya... Una vinya destinada, sobretot, a la fabricació massiva d'aiguarents i a satisfer una demanda que no va parar de créixer fins al primer terç del segle XIX.

Les peces de la vitrina són el reflex de com l'aiguarent va passar de ser un producte de consum particular -d'aquí el vas- a ser de profit general -d'aquí la garrafa; i com el seu comerç, a casa nostra, deixà enrere els veïnats i les distàncies curtes -fixem-nos ara en la rajola del traginer amb un cossi d'aiguarent a l'esquena- per esdevenir el producte més rellevant de les exportacions als mercats ultramar.

312. *El comerç de l'aiguarent a Catalunya. Reus, París, Londres.*

"Reus, París, Londres" ...Aquesta dita popular fa referència a tres dels principals mercats europeus on al segle XVIII es decidia el preu de l'aiguarent. Reus i comarca es van especialitzar ben aviat en la producció aiguarentosa. Algunes companyies angleses, com la de Rowe, van instal·lar les primeres grans fàbriques a la capital del Baix Camp cap a 1690. Però a Vilafranca, van ser precisament dos comerciants de Riudoms -una vila a tocar de Reus- els que van establir la primera gran fassina d'aiguarent, el 1692.

Poc temps després, la ferum característica de les *oficines* -fassines- on s'elaborava l'aiguarent se sentia en molts pobles del litoral i prelitoral català. I com que durant el set-cents, les exportacions d'aiguarent no van de créixer, cada vegada hi havia més fassines... i més vinyes!

Però totes les bonances s'acaben i el cicle de l'aiguarent tocà sostre a Catalunya cap a 1820. Una de les causes de l'aturada va ser, sobretot, la competència que exercien els destil·lats de més graduació -com ara el whisky o el vodka, que van inundar els mercats del nord d'Europa; igual que el rom, a Amèrica. Tot i que la indústria aiguarentera catalan va intentar adaptar-se als nous temps fabricant alcohols amb més grau -com ho prova el disseny d'aquest modern aparell de destil·lació contínua- no hi va haver altre remei que cercar noves alternatives i nous mercats on destinar la producció vínica.

313. *El comerç del vi a Catalunya. L'època d'or.**

Cap a 1820, el vi va substituir l'aiguardent al capdavant de les exportacions vitícoles catalanes; igual que el cotó va rellevar el bacallà i els teixits en cru, com a productes de retorn del tràfic marítim. Ara bé, l'època d'or del comerç del vi a Catalunya arrenca quan l'oïdi va atacar les vinyes franceses. A causa de la plaga, França, el primer exportador mundial de vins, no podia atendre els seus mercats. Els comerciants de vi catalans van aprofitar aquesta circumstància i no van trigar a col·locar la seva producció en els ports on poc abans arribaven els vins francesos. Els preus que van assolir els vins catalans entre 1845 i 1855 van ser els més alts de tot el segle, i van estimular la plantació de vinya fins als racons més inhòspits del país.

La tendència alcista de les exportacions de vi es va mantenir fins a la dècada de 1890. Era el moment en què la fil·loxera deixava secs els vinyars catalans, França tornava a vendre vi a tort i a dret, i els magatzems de vi d'aquí estaven plens a vessar. Vins que s'havien de malvendre si no es tenia la sort de poder-los enviar cap a Amèrica.

314. *El comerç del vi a Catalunya. Fer les Amèriques.**

No es pot entendre la importància econòmica de la vinya i el vi a la Catalunya del vuit-cents sense tenir present el mercat americà. L'Havana, San Juan de Puerto Rico, Rio de Janeiro, Montevideo o Buenos Aires van ser molls receptors de quantitats exorbitants de vi català, tant abans com després de la fil·loxera. Les etiquetes exposades a la vitrina són un petit índex de la intensa activitat comercial entre Catalunya i "les Amèriques". També diuen que els comerciants catalans hi feien arribar vins de tota mena: dolços i secs, blancs i negres, suaus i forts... semblants als de Màlaga o de qualsevol altre lloc...En funció de la demanda, en funció del mercat.

Tant les etiquetes, com les trepes i els marcadors de bótes -que servien identificar per la procedència de la mercaderia- revelen els noms d'alguns exportadors que van convertir el comerç del vi un dels negocis més puixants entre finals del segle XIX i principis del segle XX.

315. *El comerç del vi a Catalunya. Camins de mar, camins de ferro.*

Des de l'antiguitat, les rutes preferides per al transport del vi eren les marítimes, tant per rapidesa com per seguretat. Per aquesta raó, durant segles, les platges i els ports van ser l'escenari del comerç del vi. Però, als molls de mar els sorgí un "competidor" - diguem-ho així- en el moment en què els camins de ferro revolucionaven el transport terrestre, el fum del ferrocarril traçava noves línies en el paisatge i el xiulet de la màquines de tren ressonava dins de les estacions.

A Espanya, el primer tram de ferrocarril es va construir per iniciativa de Miquel Biada i Bunyol, un mataroní que havia acumulat un gran fortuna a Veneçuela i a Cuba amb el comerç del vi. Però Biada va morir abans de veure sortir el primer tren de l'estació de Mataró en direcció Barcelona, el 24 d'octubre de 1848.

El ferrocarril va permetre l'obertura de noves rutes i de nous mercats -especialment cap a l'interior. No és estrany doncs, que molts dels grans exportadors de vins instal·lessin les seves seus prop dels molls ferroviaris. Tot i això els molls marítimes no van deixar ni han deixar mai de ser un punt d'entrada o de sortida del vins.

316. *El comerç del vi a Catalunya. La creació d'una marca.*

Entre els canvis més significatius en les formes d'elaboració i venda dels vins que van tenir lloc a Catalunya en diferents moments del segle XX, hi havia l'aposta per crear vins de qualitat, embotellats i aixoplugats pel prestigi d'una marca. Aquesta transformació no es va donar de cop, ans el contrari; fins cap a 1970 o 1980, el gruix del vi català es venia a doll -a l'engròs. Però en el procés cap a l'especialització i la creació de vins amb personalitat pròpia trobem alguns pioners. L'escenografia que tenim davant n'ofereix un exemple.

Bodegues Torres es va fundar el 1870, quan Jaume Torres i Vendrell va retornar de Cuba amb un capital considerable. Juntament amb el seu germà Miquel, va aixecar celler i magatzems just davant l'estació de tren de Vilafranca. Ben aviat, la convertiren la casa en una de les empreses expedidores de vins i brandis més importants del país.

En l'escena que veiem, es representa l'activitat comercial de Torres en la seva etapa més primerenca, quan els seus productes encara es distribuïen a l'engròs i amb destinació als mercats americans. Però ja el 1907 van sortir de Torres el primer vi etiquetat amb la marca "Coronas". Seria el tret d'arrancada d'una nova manera d'entendre el vi i de posar-lo al mercat, seria l'inici d'una cursa imparable -liderada des 1940 per Miquel Torres i Carbó, i anys més tard pel seu fill- que situaria la marca dels vins catalans a més de 140 països d'arreu del món.

317. *El cava i altres productes vínics. Pioners del cava.*

El celler de Can Codorniu -una petita part del qual reproduïx la maqueta- es va construir entre 1895 i 1915. Josep Puig i Cadafalch, un dels mestres del modernisme català, va dirigir les obres. La magnitud d'aquest celler dóna a entendre la importància que el cava -que aleshores en deien xampany- va agafar a començament del segle XX.

Des de meitat del vuit-cents, els xampanyes s'havien posat de moda entre la burgesia catalana, i com que aquí no hi havia ningú que n'elaborés, s'importaven de França. Un dels primers en adonar-se del potencial que tenien els vins escumosos fou un químic madrileny, degà del Col·legi d'Enginyers de Barcelona i estretament lligat als cercles dels grans vinicultors catalans, Luis Justo i Villanueva. La influència de Justo Villanueva, va motivar a empresaris de Reus, Blanes, Vilanova i Sant Sadurní d'Anoia a experimentar amb el *méthode champenoise*. Aquest mètode consistia en fermentar el vi per segona vegada dins d'una ampolla. El sadurninenc Josep Raventós i Fatjó de Can Codorniu va ser un dels primers que ho va aconseguir. I la casa que ell portava va ser pionera en la comercialització i difusió d'aquest nou producte vínic.

318. *El cava i altres productes vínics. Un vi global.**

Si al segle XVIII, l'aiguardent va ser el producte estrella del comerç català, i al segle XIX, ho va ser el vi; ningú pot posar en dubte la importància econòmica del cava al segle XX.

Tot i el liderat de Codorniu, Freixenet i altres empreses sadurninenques van aconseguir una presència significativa en el mercat peninsular des de 1930. Les seves vendes no pararien de créixer i, una vegada consolidat el mercat interior, el seu objectiu seria l'exportació. En quatre dècades -entre 1960 i 2000- les exportacions de cava es van multiplicar per vint. A començament del segle XXI, el total de cava exportat passava dels cent milions d'ampolles. I el cava venut a Espanya, s'apropava a la mateixa xifra.

Les grans empreses cavistes van transformar l'orientació de la viticultura penedesenca, van assentar càtedra en el món del comerç i l'exportació, i van convertir el cava en una beguda assequible per a molts públics i reconeguda arreu. De tota manera, també cal reconèixer l'esforç de mitjans i petits empresaris, de Sant Sadurní, del Penedès o d'altres comarques catalanes que, des de finals del segle XX, han fet del cava un producte de primeríssima qualitat capaç de fer ombra a qualsevol vi escumós que circuli pels molls del món. Gràcies a uns i altres, avui en dia el cava s'ha convertit un producte de consum global.

319. *El cava i altres productes vínics. Alternatius.*

El vi i el cava han estirat el carro de la viticultura catalana al llarg del segle XX, però sempre que hi hagut sotracs, els colliters han tingut l'empar d'empreses que aprofitaven els mostos, les brises i derivats de les premsades per transformar-les en un productes vínics apreciats, atractius. Parlem de vermuts, ratafies, brandis i tot un seguit de derivats vínics que van tenir una forta implantació a Catalunya, després de la fil·loxera, i un èxit considerable en els mercats mundials.

320. *El comerç del vi, avui. Wine Marketers.*

Els molls del vi al segle XXI són, sovint, més virtuals que reals; molt més basats en la fe i en la confiança en els números, que en la feina i el treball dels homes. Avui, els grans mercats del vi no tenen un nom, ni un origen, ni un destí precís. Com la resta d'actius econòmics, estan a mercè d'inversors, de fluctuacions monetàries, d'especuladors borsaris, d'oscil·lacions estadístiques i de fites abstractes que la ciència econòmica anomena objectius. Avui, el gran mercat del vi recau en unes poques firmes -*holdings*, *Wine Marketers*- que distribueixen, venen i marquen els preus dels vins d'acord amb els seus interessos.

De tota manera, hi ha elaboradors que no volen entrar en aquest joc. Continuen fermes en creure en el seu treball, en què allò que suma és la realitat del dia a dia i no pas el resultat d'una estadística. Pensen que qui realment conquereix mercats no és qui especula, sinó aquell que estima allò que fa i s'esmerça en fer-ho bé.

321. Magí Pladellorens. De rabasser a gran burgès.

Totes les peces de la vitrina tenen un punt en comú: van pertànyer a Magí Pladellorens i Playà, exportador de vins -tal i com ell mateix es definia. Són una part molt minsa de l'immens patrimoni que va acumular aquest comerciant barceloní nat a Castellgalí. Magí Pladellorens venia d'una família de pagesos rabassaires del Bages. El seu pare, però, havia pogut comprar algunes terres i un mas en propietat treballant de parcer i venent el vi de la finca als pobles veïns; potser també en feia arribar a Barcelona a través de l'estació de Castellgalí.

El 1881, Magí Pladellorens es va instal·lar a Sant Martí de Provençals, prop del port de Barcelona, on va construir diversos magatzems de vi. La casa i les terres havien passat a mans del seu germà Domingo que era l'hereu. Però així com a Domingo Pladellorens, pagès, les coses no li van anar massa bé per causa de la fil·loxera i la crisi que la prosseguí, a Magí, els negocis li van anar de primera. En pocs anys es va amassar una fortuna amb l'elaboració de vins i la seva exportació als mercats americans. Al 1908, Magí Pladellorens tenia en els seus magatzems uns 8.600.000 litres de vi, a més d'una casa de pisos al Passeig de Gràcia, dues més a la Rambla de Catalunya, tres finques a Castellgalí i una gran hisenda a la Granada del Penedès – amb una vil·la i una capella voltades d'un jardí romàntic. Va ser en aquesta casa d'estiueig on va morir el 1909, deixant el negoci en mans d'un dels seus més estrets col·laboradors.

322. Magí Pladellorens. Els beneficis del comerç del vi.

L'enorme fortuna que Magí Pladellorens va obtenir comprant i venent vi queda reflectida en l'exquísidesa dels mobles i obres d'art adquirides entre 1881 i 1909. El retrat de la seva dona, per exemple, és obra de Francesc Masriera, un dels millors retratistes espanyols de finals de segle que seguien l'estela de Fortuny. El seu, està realitzat a partir d'una fotografia que sortí del famós estudi "Napoleón" de Barcelona. El paisatge i l'escena de circ estan firmats per Ricard Urgell, especialista en motius relacionats amb el music-hall, teatre i circ -fill de l'eminent paisatgista català Modest Urgell de qui fou deixeble. La major part dels dibuixos exposats són de Xavier Gosé, un pintor habitual de "Els 4 Gats" que el 1900 s'establí a París, essent considerat un dels grans il·lustradors europeus de principis del segle XX. I podríem continuar citant artistes famosos o en boga, l'obra dels quals va formar part de la col·lecció Pladellorens. De totes maneres, aquestes peces només demostren una cosa: La riquesa que va reportar el comerç del vi... a uns quants.

SOBRETAULES

401. De l'instant en què s'assaboreix tots els temps del vi.*

La taula és parada, l'àpat servit, s'alcen les copes i dringuen, la conversa s'encén, esclata una rialla, l'aroma del vi acompanya la festa i allarga la sobretaula. El vi és part essencial de les nostres celebracions, amenitza les vetllades, apropa les persones, genera sociabilitat. També és font de pler, i a vegades, causa de disbauxa. Tanmateix, el vi és molt més que això.

Durant segles, el consum de vi ha format part dels hàbits alimentaris de l'àrea mediterrània i ha estat un ingredient essencial de la seva dieta. També ha estat utilitzat com a remei i s'ha demostrat que, en la seva justa mesura, la seva ingesta és beneficiosa per al cos i reconfortant per als sentits.

Però darrera la cara quotidiana del vi, se n'amaga una altra lligada al seu caràcter estimulant i al seu poder per transformar l'esperit de les persones. El vi ha estat considerat una substància sagrada, plena de misteri, capaç de procurar la unió entre els homes i els déus. Són molts les cultures que l'han convertit en un símbol a redós del qual es basteixen mites, rituals i creences religioses. Per altra banda, el vi ha propiciat tot un imaginari que es fa palesa en el llenguatge, les tradicions, la literatura i la creació artística.

Tot vi té una ànima i una personalitat que reflecteix la del país d'on prové i la de les persones que l'han creat. Una marca sol identificar-lo, i és també la marca, la que identifica el tarannà dels seus consumidors. El vi es pot beure en qualsevol lloc i moment, si bé això no vol dir que s'assaboreixi. Per a què l'instant de beure'n una copa sigui del tot plaent cal aprendre a mirar-lo, olorar-lo i degustar-lo. Per entendre el vi i gaudir-ne, no cal ser un expert; només cal prendre consciència de tot el temps i l'esforç que l'han fet ser com és.

402. *La taula dels déus. Beure sagrat.**

Les veus de la memòria ens han fet arribar el vi a través de mites i misteris. En moltes civilitzacions antigues existia una beguda d'origen diví; un beuratge de culte i d'ús ritual; un beure tan meravellós que no només ell es transformava, sinó que fins i tot tenia el poder d'alterar el cos i l'ànima de les persones que l'ingerien. El vi -fet o no de raïm- era considerat aliment, remei... i una substància màgica capaç d'exaltar o enervar els humors, que removia sensacions i sentiments, estrenyia el lligams entre la natura i els homes, convocava la fantasia.... Però sobretot unia les persones i feia més fàcil la seva comunicació amb els déus.

En la nostra, de civilització, aquesta beguda sagrada és el vi fet de raïm, i les grans divinitats que l'han emparat són Dionís, Bacus i Jesucrist.

403. *La taula dels déus. El que tot ho transforma.*

Dionís -déu de vinya i del vi, la divinitat que va néixer dues vegades i que tot ho transforma- té mil noms i infinitat de fesomies. A vegades és un nen juganer; d'altres, un jove esvelt i seductor, o un vell panxut que les veu a passar totes. Aquest grup escultòric el representa al costat del seu preceptor, Silè, damunt del d'un carro triomfant estirat per un parell de felins. Segons el mite, són les bèsties amb què Dionís va poder travessar el riu Tigris de retorn del seu viatge a l'Índia.

Les històries entorn Dionís són inesgotables. Moltes revelen l'estreta relació que va mantenir amb els mortals. Les d'Eneu o Mides, en són exemple... i resumidament van així:

Eneu, rei d'Etòlia, va hostatjar Dionís i li va oferir la dona en senyal d'hospitalitat; en agraïment Dionís li va regalar la vinya i va batejar el vi amb el seu nom: Eneu... que pronunciat en grec seria *Oenos*... Fixeu-vos! Això explica d'on vénen paraules com enologia, enoteca, enoturisme... Per raons diferents, Dionís també va recompensar el rei Mides amb la capacitat de convertir en or tot allò que toqués. .. Fa un moment, hem vist la riquesa que el vi i la vinya han generat i l'or que han mogut.

404. *La taula dels déus. Cosins germans.*

¿Quants déus existeixen en l'entorn mediterrani relacionats amb la vinya i el vi?... Un munt....Tots són cosins germans. Tots formen part d'un imaginari que demostra l'arrelament de la vinya i el vi en les cultures mediterrànies del món antic.

Osiris –el déu ressuscitat- va ensenyar als egipcis la manera de fer vi. A Mesopotàmia, Geixtin, la fèrtil, es va convertir en el cep mare i la senyora del vi. A Creta, el vi estava sota la protecció de Zagreu, que si fem cas d'alguns relats, es va reencarnar en Dionís. El hittites van conèixer el vi gràcies a Telepinu. I a Liber -la deïtat itàlica que es convertiria en Bacus- se li atribueix la creació d'un dels vins més famosos de l'antiguitat, el vi de Falern, que segons diuen era exquisit i tenia unes propietats extraordinàries.

Però de la mateixa manera que el vi de Falern es va perdre i la vinya es va replegar, aquestes divinitats també van desaparèixer. A principi de l'edat mitjana, la força simbòlica dels antics déus de la vinya i del vi es va concentrar en una sola figura: la de Crist.

405. *La taula dels déus. Beveu-ne tots.**

La importància del vi en la tradició cristiana és indiscutible. Per al cristianisme, el vi és metàfora de vida i símbol de la salvació. La Bíblia està farcida de cites referides a la vinya i al vi. Diu que Noè va ser el primer home que va plantar la vinya per agrair a Déu la fi del diluvi. L'Evangeli segons sant Joan posa en boca de Crist aquesta frase: “Jo sóc el cep veritable, i el meu pare és el vinyater” i en el de Mateu es llegeix: “Beveu-ne tots, que això és la meua sang, la sang de l'aliança, vessada per tothom en remissió dels pecats. Us asseguro que des d'ara ja no beuré d'aquest fruit de la vinya fins al dia que begui vi nou amb vosaltres en el Regne del meu Pare”.

És precisament en el misteri de l'eucaristia on el vi pren -per als cristians- una rellevància extraordinària, perquè el vi simbolitza la sang de Crist. Peces com les de la vitrina han format part de la litúrgia eucarística. Menjant el pa i bevent el vi consagrats, el fidel entra en comunió amb Déu.

406. *La taula dels déus.* El retaule de la Mare de Déu.

Aquest retaule dedicat a la Mare de Déu és una de les peces més valuoses del Museu i està estretament lligada a la història de la institució. Forma part del seu fons des de 1940 i es va instal·lar a les primeres sales d'exposició habilitades al Palau Reial. Durant molts anys, el Museu el va exhibir a la mateixa sala on ara us trobeu. Per bé que es desconeix la procedència del retaule, a finals del segle XIX el va adquirir l'intel·lectual vilafranquí Pau Milà i Fontanals, amb l'objectiu de decorar el panteó familiar que havia fet construir al cementiri de Vilafranca.

El retaule de la Mare de Déu és obra de Pasqual Ortoneda, mestre del Camp de Tarragona molt actiu al bisbat d'Osca. Pintat el 1459, el seu estil respon al gòtic internacional tardà i la seva estructura -de fusta de pi- és la de pastera, molt comuna en temps de la Corona d'Aragó.

Les escenes, que s'organitzen en tres carrers verticals, historien els darrers moments de la vida terrenal de la verge i la seva mort, o dormició, amb la Verge entronitzada al centre, com a símbol de la victòria en el trànsit al cel. Es tracta d'episodis extrets dels Evangelis apòcrifs (textos que no formen part del cànon de la Bíblia). A la pantalla podeu comprovar els temes que tracta cada escena.

407. *Ampolles i copes de vidre.* El vidre, l'ampolla i el vi.

L'ampolla de vidre és un recipient ideal tant per guardar com per servir el vi. Això no obstant, no sempre s'ha fet servir.

El vidre era una matèria coneguda des de l'edat del bronze. Tot i que era una matèria molt apreciada, ni egipcis, ni fenicis, grecs o romans el van emprar, però, com a contenidor de vi. Tampoc se li va fer cas durant l'edat mitjana, tot i que el vidre feia reverberar objectes litúrgics i acoloria l'interior de les catedrals. Hem d'anar fins a la Pèrsia medieval per trobar el costum de servir les millors begudes en botelles de vidre opac. Després, durant el Renaixement, els italians van posar de moda la talla de pedres translúcides -com el cristall de roca- per als paraments de taula, una tècnica que s'orientava especialment a les gerres en què se servia aigua i vi en banquets principescos. Venècia, per la seva banda, feia anys que investigava amb els vidrats i amb ells produïa objectes de luxe, d'una transparència mai vista. Alguns es destinaven a les taules de nobles, banquers i comerciants.

Però no va ser fins després de 1630 que la mateixa ampolla de vidre va ser utilitzada tant per criar i envellir el vi, com per posar-lo sobre la taula. Això li devem a sir Kenelm Digby que va ser qui va inventar l'ampolla de vi moderna. Per bé que el costum d'oferir els bons vins dins d'ampolles de forma capriciosa no es va perdre, tal i com ho corroboren aquestes ampolles.

408. *Ampolles i copes de vidre. Una copa per a cada vi.*

Una copa de vidre transparent -o millor encara si és de cristall- fa avinent el color, els matisos i els reflexos d'un vi. Si està feta de material fi, la textura del vi s'aprecia abans que la de la copa. I si té un cos una mica més inflat que el coll, el líquid es pot remenar bé sense que les aromes s'escapin amb un tres i no res. El fet que la tija sigui llarga li dóna esveltesa, alhora que impedeix que els dits toquin directament el cos de la copa, el taquin la copa i l'escalfin innecessàriament.

Potser la primera copa va ser una petxina, un crani o una carabassa petita. Però això era molt abans que s'inventés el vi. Com que des de l'antiguitat el vi va ser una substància molt apreciada, les elits se'l prenien en recipients fets de metalls nobles o de ceràmica fina. Al segle XVII, però, el desenvolupament de la cristalleria va conferir una nova fesomia a les copes i en va diversificar els models. Per als vins negres, es preferien les copes tallades transparents perquè ressaltaven el to dels vins i els seus reflexos; per als blancs, en canvi, les de cristall acolorit, que dissimulaven la terbolesa. Entrat el segle XVIII, es va accentuar el propòsit de buscar la copa més adequada per a cada mena de vi. Però en aquell moment, les belles copes de cristall no estaven pas sobre la taula, sinó en un aparador, al costat de les begudes. I no era pas perquè no es trenquessin, sinó qüestió d'etiqueta! La llegenda diu que va ser el Marquès de Rouillac el primer que va exigir que les copes estiguessin parades a taula. L'home volia sopar tranquil, sense servents darrere anant i venint amb copes de vi. Poc sabia aquest marquès -mort el 1662- que el seu esnobisme acabaria sent imitat un segle i mig més tard.

Llegendes a part, avui les copes són sobre la taula i n'hi pot haver tantes com vins existeixen. La diversitat de models no és deu al caprici. La forma de cadascuna d'elles respon a les qualitats de cada vi per a què puguem gaudir de totes les seves facetes.

409. *Identificadors. Diga'm d'on véns...*

El vi té un gust i unes característiques diferents segons la terra on ha crescut i les mans que l'han elaborat. Per tant, un primer primer indicatiu per saber quina mena de vi tenim dins l'ampolla que volem tastar és conèixer-ne la procedència.

Els vins que no remarquen el lloc on han estat produïts s'agrupen dins la categoria "vi de taula" i solen ser els de més baixa qualitat. Els etiquetats com a "vi de la terra" porten simplement el nom de la regió d'on surten. Ara bé, una de les millors garanties per saber d'on prové el vi, les varietats que l'integren i els paràmetres amb què s'ha elaborat, l'hem de buscar sota l'apel·latiu d'una Denominació d'Origen. Tot i això, hi ha vins que busquen afirmar la seva categoria en un terreny més petit, fent prevaldre les característiques especials del terrer on han estat cultivats i elaborats; són vins de qualitat contrastada que es designen com a "vi de finca", "vi de terrer" o "Grand Cru" -com en dirien a França- i poden formar part o no d'una Denominació d'Origen.

Les Denominacions d'Origen són organismes que controlen la producció d'una zona, certifiquen la qualitat de les anyades, estimulen la distribució i porten el registre de viticultors i cellers adherits per a què no hi hagi lloc al frau. A Catalunya, n'hi ha dotze:

Alella, Conca de Barberà, Costers del Segre, Empordà, Montsant, Pla de Bages, Penedès, Tarragona, Terra Alta, Catalunya -la més genèrica- Priorat -l'única designada com a Denominació d'Origen Qualificada i la D.O. Cava -que no respon a un territori vitivinícola determinat sinó al distintiu d'una manera d'elaborar el vi escumós.

410. Identificadors. Diga'm com et dius i qui ets...

A l'hora de triar un vi desconegut, sorgeix un dubte ¿L'encertarem? ¿Serà del nostre gust? Mai ho sabrem del cert si no el provem,... però a l'etiqueta trobarem informació que ens pot anar bé.

La Unió Europea exigeix que a l'etiqueta hi consti la Denominació d'Origen -o la categoria del vi- el nom i l'adreça de l'embotellador, el grau alcohòlic i el volum del vi envasat a l'ampolla. També recomana assenyalar-ne el color, l'anyada, la varietat o varietats de raïm amb què s'ha elaborat el vi i -si cal- el mètode d'elaboració.

De tota manera, allò que les cases elaboradores procuren destacar en l'etiquetatge és la marca: La imatge, la cara, el nom comercial amb què cada vi se singularitza i diferencia de la resta. Els departaments comercials dels cellers saben que això influeix en el consumidor. Davant de preu i producte semblants- l'etiqueta pot fer decantar la compra cap un vi o cap un altre. Per aquesta raó -tant abans com ara- es posa molta cura en el disseny de les etiquetes i la presentació de les ampolles.

411. El tast. Tot un art.*

La millor manera d'apreciar el vi és tastant-lo. El tast demana que posem atenció en allò que el vi ens ofereix: olors, sabors, textures i colors que despertem els sentits, que procuren plaer. Saber tastar és tot un art: L'art de saber remoure una part de la nostra memòria, de jugar amb els records.

El tast del vi no és cap ciència exacta, és una pràctica que es pot aprendre i que és a l'abast de tothom, encara que no tots tinguem el nas ni prou fi ni prou entrenat per convertir-nos en *sommeliers* ni en tastadors professionals. Tot i així, la degustació activa l'associació de moltes sensacions que hem experimentat, i que sovint no sabem com traduir en paraules.

En els tastos, s'utilitzen eines com les que veieu a la vitrina. El decantador serveix per airejar els vins envellits que necessiten oxigenar-se per poder treure les seves millors aromes. El llevataps iquin invent! ...sense ell no podríem obrir la majoria d'ampolles de vi... ni tastar-les... Aquests bols d'argent tan curiosos són tastavins, objectes que avui quasi no s'utilitzen però que han esdevingut emblema dels *sommeliers*. Les tasses de tastavins -difoses des de la Borgonya francesa- feien la funció de mirall. Gràcies a la lluentor de l'argent, el tastador -o *sommelier*- podia endevinar el color, la claredat i la limpidesa del vi en la foscor de la bodega, sota la claror d'una espelma.

Avui en dia però, tothom s'avé en què el millor atuell de tast és la copa... D'aquí no res, us en parlarem, de les copes.

412. *El tast. Amb els cinc sentits.*

¿Olor de roure? ¿D'ametlles torrades?... ¿Massa tancat i amb certa flaire d'estable ? No, no, no!... Un xic aspre, això sí! ¿Dolcet? ¿Afruitat? ¿Però, quina fruita recorda? I quin color! ...¿De préssec madur? ¿De mel o de ceba confitada?

L'experiència d'una degustació és única. Cada tastador hi aporta la seva experiència. No hi ha regles -i, si n'hi haguessin, la primera seria: ¡Sigues curiós! Això sí, per tastar el vi es necessiten unes condicions mínimes: una il·luminació idònia, un ambient temperat sense sorolls ni olors, un entorn poc estrident, i recipients adequats per veure, ensumar, assaborir i sentir el vi que tenim entre mans.

El vi es percep amb els cinc sentits, i amb un tres i no res, estimula el cervell que, immediatament, ens retorna el tast de forma sensorial.

413. *A cada taula, el seu vi. Xampany i ostres.*

Aquesta pintura del segle XVIII mostra la displicència d'una classe nobiliària que buscava estímuls en menges i beures extravagants -com ho eren el *champagne* i les ostres a la França del 1734. Llavors, el xampany -igual que alguns vins dolços, generosos o ben envellits- estava a l'abast de ben pocs. Consumir-lo era signe de prestigi, de posició, de classe; era una manera de significar-se i de diferenciar-se *de tots aquells pagesos servils que, ni de vins ni de res, no en tenien ni idea.*

Però si poguéssim tombar el mitjà i imaginar l'altra cara del quadre, potser ens toparíem amb una sorpresa... Qui sap si no hi veuríem una taverna fosca, pudent, plena de gent igualment riallera al tombant d'una taula... Una taula amb vasos d'aiguardent arreglats, plena d'engrunes de pa i de formatge, o amb una sola gerra de vi que el taverner hauria acabat d'arreglar amb aigua, sucre, espècies i qui sap què... Qui sap si alçant el seu vas de vi, tota aquesta colla (imaginada) de la taverna no hauria brindat per la fi dels imperis i per acabar amb *tots aquells nobles paràsits que ni del vi ni de la vida no en sabien res, per moltes ostres que mengessin!*

414. *A cada taula, el seu vi. Maneres de beure.*

Sobre la manera de beure vi, no hi ha res escrit. El vi es pot beure a galet, del bot, de la bóta, del porró, de la copa més refinada, del cul de l'ampolla o del darrer vas de la festa. És el moment, l'entorn, els gustos personals, la força del costum, l'educació o el mateix vi, el que ens decantar per beure'l d'una manera o d'una altra.

Aquí, presentem un seguit d'objectes que s'han emprat per beure vi o per servir-lo. Entre els més populars hi ha les mesures de taverna, les gerres vineres i el porró -un recipient amb dos brocs, molt difós a Catalunya des de l'edat moderna. Entre els més senyorívols, una copa de cristall i una botella de vidre en forma de bust. També n'hi ha de ben curiosos, com un embut per beure vi, o el bol amb una llegenda referida a un costum popular, segons el qual el diable era ofegat quan el vas s'omplia i, un cop begut, apareixia Jesucrist. Ben extravagant és el porró de bec llarg amb què al cap de taula

podia omplir de vi la boca del que estava a l'altra punta sense aixecar-se i sense que ningú posés la mà damunt del seu porró. Un altre de ben excèntric és el bastó que amaga, a l'interior, una ampolla i una copa...per satisfer les necessitats del senyor en qualsevulla ocasió.

415. *El vi en les celebracions.* Libiamo ne'lieti calici!*

El vi desperta els nostres sentits, procura sensacions noves, ens dóna pler, ens canvia l'ànim... El vi estimula la conversa i les relacions... Amb el vi celebrem i acomiadem... El vi fa festa... Ens fa sentir més junts... *Libiamo ne'lieti calici!* -bevem d'aquestes joioses copes- canta una famosa ària de *La Traviata*...

En aquesta vitrina mostrem dos calzes de celebració molt diferents: Un kílix grec destinat a un *symposion*, i una copa d'argent austríaca, regalada a uns nuvis.

Per als grecs antics, el vi era el centre del seus *symposia* -aquelles reunions on els homes es trobaven per conversar, menjar, beure, jugar i estar en companyia. (Diem "homes" perquè, ballarines a part, les dones no hi eren convidades). Durant els *symposion*, els esclaus servien un vi -de gust molt diferent al nostre- amb una gerra especial, l'oinocòe, i el vessaven dins les copes dels tertulians. Els kílixs -com així s'anomenaven aquelles copes- eren objectes de gran valor i estaven decorats amb escenes que només es feien visibles quan els assistents aixecaven el vas i el bevien. Tenien una forma plana i ansada; d'aquesta manera els bevedors podien assaborir el vi reclïnats damunt la llitera. El kílix que veieu a la vitrina va ser fabricat en un taller d'Atenes, però es va trobar a Vilafranca, on al segle V aC. ja s'havia difós entre les classes benestants el costum de beure vi a la manera grega durant les celebracions.

Prova que, molts segles després, el vi continuava enfortint lligams socials i sent el centre de celebracions, és aquesta peça d'argenteria. Es tracta d'una copa de noces excepcional, regalada seguint un vell costum europeu: Durant els esposoris, els nuvis bevien vi de la mateixa copa en senyal d'unió i de fidelitat... I després ho feia la resta de la parentela per celebrar la perpetuació de la nissaga. Tot quedava a casa, tot quedava dins la copa, tot quedava lligat pel vi.

416. *El vi en les celebracions.* Conviure.

Els grecs van fer del *symposion* un nucli de sociabilitat, els romans no es van quedar curts i van establir unes reunions similars que van anomenar *convivia* on el vi corria a tort i a dret.

I és que d'antic, el vi ha estat motor de convivència. És present en les festes més assenyalades, en actes, celebracions, inauguracions, convits i sobretauls familiars. Però també el trobem en moments d'intimitat o quan volem compartir moments de tranquil·litat i d'assossec.

417. *El vi i l'art.* Cançons de taverna.

Si volguéssim esmentar totes les cançons que s'han escrit sobre el vi, no acabaríem mai. Dels cants gregorians als trobadors; de Henry Purcell a *The Pogues*; de Verdi a Bob Marley; del cuplé al tango, de la música culta a la popular... Aquí, us oferim un petit repertori de cançons de taverna... Per escoltar-les pitgeu qualsevol de les cinc locucions següents.

418. *El vi i l'art.* Les noies de Prats de Molló.

Les noies de Prats de Molló totes son troles (bis)
En troben el vi bo, en troben el vi bo, l'aigua no gaire
En troben el vi bo l'aigua no no

Les nostres no son pas així que en deixen l'aigua (bis)
Per veure el bon vi, per veure el bon vi, l'aigua no gaire
Per veure el bon vi, que l'aigua si
Les nostres no son pas així (bis)

Ninetes con vos casaren no prengueu l'home (bis)
Que tingui eixe mal, que tingui eixe mal de gelosia,
Pensant-vos alegrar, vos faran plorar.

De balles vos en privaran i de converses (bis)
Bon enjuriar, vos diran cent injurries a la cara
Pensant-vos alegrar, vos faran plorar.
Les nostres no son pas així (bis)

419. *El vi i l'art.* Cançó de taverna.

Mestressa feume el compte que me'n vull anar (bis)
Abantes no te n'airàs la cotilla, la cotilla,
Abantes no te n'airàs la cotilla em tocaràs (bis)
Qui? Tu! Jo? No mestressa no!!

Mestressa feume el compte que me'n vull anar (bis)
Abantes no te n'airàs la galteta, la galteta,
Abantes no te n'airàs la galteta em tocaràs (bis)
Qui? Tu! Jo? No mestressa no!!

Mestressa feume el compte que me'n vull anar (bis)
Abantes no te n'airàs la panxeta, la panxeta,
Abantes no te n'airàs la panxeta em tocaràs (bis)
Qui? Tu! Jo? No mestressa no!!

Mestressa feume el compte que m'astic amprenyant (bis)
Abantes no te n'airàs les mamelles, les mamelles,
Abantes no te n'airàs les mamelles em tocaràs (bis)
Qui? Tu! Jo? Si mestressa si!!

420. *El vi i l'art.* Els cornuts.

Tres cornuts ens hem trobat,
tres cornuts ens hem trobat,
be'n serem quatre aviat, trum,trum trena
tres cornuts i un altre en mena
tu que ets set el darrer cornut
ves a buscar un altre cornut
Quatre cornuts ens hem trobat,
quatre cornuts ens hem trobat,
be'n serem cinc aviat, trum,trum trena
quatre cornuts i un altre en mena
tu que ets set el darrer cornut
ves a buscar un altre cornut
Cinc cornuts ens hem trobat,
Cinc cornuts ens hem trobat,
be'n serem sis aviat, trum,trum trena
cinc cornuts i un altre en mena
tu que ets set el darrer cornut
ves a buscar un altre cornut
Sis cornuts ens hem trobat,
Sis cornuts ens hem trobat,
be'n serem set aviat, trum,trum trena
sis cornuts i un altre en mena
tu que ets set el darrer cornut
ves a buscar un altre cornut
ja estem tots ja ens hem trobat
ja estem tots ja ens hem trobat
be'n serem molts aviat, trum,trum trena
no tinguem l'ànima en pena
per que això de ser cornut
no es pas gaire tant fotut
per que això de ser cornut
no es pas gaire tant fotut

421. *El vi i l'art.* Els estralls del vi.

Tu noi Gurt a cercar aigua be hi pots anar (bis)
I al pou de vora Tosca per refrescar (bis)
I en Mas també i passava tot a cavall (bis)
Quan ne va ser al pas ample s'en va aigua avall (bis)
I en Banús també hi era volen venir
I el més serè que estava no es pot tenir (bis)
En Polit també hi era com a regidor (bis)
que us abriga la cuixa com a regidor (bis)
I el petit també hi era absolutament (bis)
Vinga la justícia en repartiment (bis)
En Ric també li deia volen venir
I el més seré que estava no's pot tenir (bis)
Lo un ne diu a l'altre: - que serà això?
Si serà el vi o l'aigua de Can Cuscó? (bis)

422. *El vi i l'art.* Tonada d'es trescolar.

Es trescoladors se'n van,
A una altra part a beure
Per que l'amo En Pere beure
No pot veure lo que fan

Sant Antoni gloriós
gardeu-mos aqueixa bota
que de vi no'n beureu gota
ja'l beurem noltros per vos

Allà dalt de la muntanya
teniu vostra parantela
teniu un oncle gitano
que fa tremolar la terra

Sempre teniu al davant
una bota de bon vi
i després d'estar ben tip
ventana-lar vos fa pair.

A les muntanyes d'Arbúcies
teniu lo cos sepultat,
a dins d'una carabassa
sepulcre de Majestat

423. *El vi i l'art.**

La relació entre el vi i les arts ve de lluny. Si bé fer un bon vi és un art, el vi també ha servit per desvetllar la inspiració de molts artistes... I encara més: la vinya, el vi, les mitologies i les místiques que han sorgit al seu entorn han estat motiu de grans obres d'art, igual que bevedors, pagesos o elaboradors.

Els imaginaris del vi són inesgotables. En aquesta vitrina, hem seleccionat dues escultures dels nostres fons que bé ho palesen. En els cubs de més amunt, presentem exemples recollits pel cinema i la música. A la paret que teniu darrere vostre, hi podreu veure dibuixos, gravats i pintures d'èpoques diferents, relacionats amb la vinya, amb el vi, els seus mites i la gent que apleguen. Si us voleu entretenir una estona més, també podeu llegir o escoltar una selecció de fragments que la poesia, la literatura i les veus populars han dedicat al vi. Ah! I en entrar a la propera sala no us esteu de contemplar el mural de Xavier Nogués, un dels dibuixants catalans que millor va caricaturitzar el vi i les seves gents.

424. *El vi i l'art. A drinking song.* William B. Yeats (Dublín, 1865)

Wine comes in at the mouth
And love comes in at the eye;
That's all we shall know for truth
Before we grow old and die.
I lift the glass to my mouth,
I look at you, and I sigh.

425. *El vi i l'art. Poemas de amor y vino.* Hehudà ha-Leví (Tudela, c.1075)

Las copas sin vino son pesadas,
son arcilla como las vasijas de barro,
mas al llenarlas de vino se hacen leves
lo mismo que los cuerpos con las almas.

426. *El vi i l'art. Le Poison (fragment).* Charles Baudelaire (París, 1821)

Le vin sait revêtir le plus sordide bouge
D'un luxe miraculeux
Et fait surgir plus d'un portique fabuleux
Dans l'or de sa vapeur rouge,
Comme un soleil couchant dans un ciel nébuleux.

427. *El vi i l'art. El Vi.* Vicent Andrés Estellés (Burjassot, 1924)

No podia faltar el vi damunt la taula.
Una solemnitat, un ritu que venia
des de la nit: el vi encenia la taula,
encenia la casa, encenia la vida.
Una vella litúrgia el posava a la taula.
Una vella litúrgia nocturna, inescrutable,
encenia la sang, palpitava en els ulls.
Una solemnitat, un ritu que venia
des de la nit, la nit febril de la caverna.
El vi begut, en casa, a l'hora de menjar.
S'oficiava el vi, lentament i greument.
Parle del vi dels pobres. El vi que ens feia forts.
Un tros de ceba crua, un rosegó de pa,
i un got de vi solemne. Parle del vi dels pobres,
begut solemnement, l'aliment de la còlera,
el vi o sosteniment de l'afany o la ràbia.
El vi de l'esperança, el vi dels sacrificis,
l'esperança rompuda, plantar cara a la vida.

428. *La rauxa i el seny. La rauxa.**

Diuen que va ser Noè el primer home que es va emborratxar. Deuria tenir raons per plantar la vinya i beure vi després de mesos de diluvi universal... L'episodi bíblic de l'embriaguesa de Noé ha estat reproduïda infinitat de vegades. En aquesta mateixa sala, n'haureu vist un exemple. També hi ha exposada una rèplica de la colla de borratxos, que amb fina ironia va pintar Velàzquez al voltant de Bacus... O un gravat francès que se'n fot de la moralitat treballadora del vuit-cents i enalteix l'embriaguesa.

El vi conté alcohol i, si no es pren amb mesura, fa sortir de mare... No ens enganyem, amb el vi ens podem bufar.

La bufa allibera, arracona la raó i fa revenir els instints; fa riure, cantar, plorar, ballar i tocar. Fa sentir alegria i, potser després, vergonya. Il·lumina records i fa oblidar. Convida a la sinceritat, la mentida i el somni...i ens fa ser nosaltres mateixos, però d'una altra manera. El vi crida la rauxa...

Un dels artistes que millor va saber captar el fil que separa el seny de la rauxa, i la contenció de la disbauxa, va ser Toulouse-Lautrec... Els seus dibuixos i pintures dignifiquen bevedors, balladors, prostitutes, conversadors i noctàmbuls. Aquest diorama recrea escenes de la nit parisina que Toulouse va immortalitzar en el seus quadres. L'aspecte de la barra dels cabarets de Montmartre -on se servia vi, xampany i absentano era gaire diferent de la del Casino vilafranquí que tenim aquí a tocar.

429. *La rauxa i el seny.* El seny.

Del costat del seny, torrar-se està malvist. És signe de deixadesa, de debilitat, de malsania i és objecte de burla -la imatge que teniu davant n'és una mostra.

Però el seny també ens diu que el vi no és una mera beguda alcohòlica... El vi és tot un món, una cultura, i un beure molt saludable si se sap prendre amb mesura.

Louis Pasteur -el descobridor de la penicil·lina i dels llevats del raïm- afirmava que el vi era la més sana de les begudes. Hipòcrates -un dels metges més famosos de l'antiguitat- ja l'havia receptat com a remei, i rere seu, molts van seguir l'exemple. Per a Dante, el vi semblava la poesia en els cors i els tornava més bons

Avui, la ciència ha demostrat que el vi és saludable si es pren amb seny i en la seva justa mesura. El vi és nutritiu, equilibra el sistema nerviós i la tensió emocional, prevé l'aparició de malalties cardiovasculars i és un potent antioxidant que retarda l'envelliment cel·lular, però per a la salut, el vi, té encara moltes més virtuts.

430. *Compartir.**

Som davant de la barra d'un bar, símbol d'una de les època d'or de la vinya i el vi al Penedès. I som a punt d'acabar la visita.... Hem vist què és el vi i d'on surt, com s'ha fet un lloc en el món, els imaginaris que ha creat i les sensacions que procura. Estem a punt d'acabar la visita i de prendre una copa de vi. Tanmateix, us demanem uns minuts més; són importants,... perquè per saber què hi ha dins d'una copa de vi (¿recordeu la pregunta del principi?) ens falta una cosa essencial... Potser la mateixa que trobeu a faltar a la barra on estem ara... Ens falten les persones que el món de la vinya i el vi ha aplegat,... les seves veus, el seu testimoni, la seva veritat.

Ara és temps de compartir, amb elles, el present de la vinya i del vi... i també el seu futur.

Entreu, escolteu-les i, després, amb una copa entre les mans, tasteu el vi. En acabar l'audiovisual, us esperem a la taverna de VINSEUM.

APLEC

501. *On trobarem gent que fa i desfà els paisatges de la vinya i el vi. **

L'aplec és el símbol d'una trobada; lloc i moment en què una comunitat es reuneix per fer i refer els seus vincles. L'aplec és el símbol d'una fita on una munió d'històries de vida s'entrecreuen. Però, aquí, és sobretot l'espai on podem sentir algunes de les veus que la cultura del vi aplega. Des de la diversitat elles ens mostren el present de la vinya i el vi a casa nostra, i donen indicis del seu avenir.

La vinya i el vi han aplegat infinitat de persones, les han posades en contacte i han contribuït a què teixissin entre elles una xarxa de relacions molt atapeïda. Aquestes relacions -que han anat canviant amb el temps- han deixat petja en el paisatge, han dotat de complexitat els territoris, han donat lloc a maneres de veure, de pensar i de viure... Han fet societat i, en definitiva, han generat cultura.

La vinya, el vi, són productes humans; sense les persones no podrien existir. Tanmateix, també és cert que sense el vi i la vinya la nostra existència hauria estat diferent.

502. *Tres aygües són perdudes...*

Aquest mural de Xavier Nogués decorava una de les parets del celler de les antigues galeries Laietanes de Barcelona. Les *Laietanes*, fundades el 1915 per Santiago Segura, van ser un punt d'aplec per a les arts i la cultura catalanes durant el noucentisme. Els seus espais acollien exposicions, teatre, poesia, conferències, tertúlies, un centre d'antiguitats, una llibreria-editorial, iniciatives arrauxades i activitats ben enraonades. El punt neuràlgic de les galeries era el celler. En el celler -il·luminat de dalt a baix pels pinzells de Nogués- la feien petar artistes, pensadors, poetes, crítics, ...també ciutadans que no volien perdre pistolada del que es coïa a la ciutat. Entre copa i copa, tots arreglaven el món, posaven verds als uns i donaven cova a d'altres, reien, discutien d'art -potser de política, belles carns... i qui sap si també de vi. El que és segur és que el vi els aplegava i que la ironia, l'expressivitat i el tremp de les caricatures de Xavier Nogués va envoltar tota aquella gentada durant quasi quatre dècades.

503. *Gent de la vinya i del vi**

El darrer audiovisual de l'exposició recull la veu de persones relacionades amb la vinya i el vi. Seieu, sentiu-les, escolteu-les... Les seves paraules són compendi del tot el que hem explicat i revelació d'allò que el vi és i, potser, serà...

Com sempre, premeu la botonera per triar idioma.

Després, baixeu a la taverna on us oferirem un tast de vi. Amb ell, no us direm pas "adéu", sinó "a reveure".

Gràcies per la vostra visita. Us esperem ben aviat en aquest aplec que és VINSEUM.