



BECA
D'INVESTIGACIÓ

**EDUARD
PUIG
VAYREDA**

ANTICS CELLERS DE L'ALBERA

Jordi Esteve i Clara Isamat

BRAU

BECA EDUARD PUIG VAYREDA

Organitza:

Patrocina:

Col·labora:

Amb el suport de:



***la vinyeta**



PERELADA



Primera edició: febrer 2021

© Del text: Jordi Esteve i Clara Isamat

© 2021 BRAU, edicions

Dinamarca, 1 – 17600 Figueres
www.brauedicions.com

Assessorament lingüístic: Desirée Serra Catalan

Fotografies: Clara Isamat

Excepte: Joan Llonch: 151, 152; M. Àngela Serrat: 153; Lolita Estela: 154, 157;
Eliseu Puig: 155; Angelita: 156; Remei Gironella: 158.

Disseny i maquetació: Abdón Jordà Costa

Imprès a Catalunya

ISBN: 978-84-18096-09-9

Dipòsit legal: GI-86-2021

No és permesa la reproducció total o parcial d'aquest llibre, ni el seu tractament informàtic, ni la seva transmissió a través de qualsevol mitjà, bé sigui electrònic, mecànic, per fotocòpia, per enregistrament o d'altres mètodes, sense el permís previ i per escrit dels titulars del copyright.

BECA EDUARD PUIG VAYREDA
2019 - 2020

ANTICS CELLERS DE L'ALBERA

Jordi Esteve i Clara Isamat

BRAU
edicions

A en Joan Bosch Abella i l'Agustina Tubert, la seva dona, que ens han deixat durant el desenvolupament d'aquest treball.

Dediquem la beca Eduard Puig Vayreda, treball de recerca de la memòria històrica vitivinícola de l'Albera, a totes les persones que hi eren i ja no hi són. Homes i dones que ens han fet prendre consciència de la importància del record compartint les seves memòries i anècdotes amb nosaltres.

Hem conegut gent única que ens ha explicat coses úniques.

“El celler, situat a la planta baixa de les cases, fou element imprescindible a les llars pageses del país, tant per elaborar la pròpia producció de raïm com per conservar el vi de consum familiar.”

Eduard Puig Vayreda



Vinya Coll, a Portbou, és la darrera vinya vella situada a l'extrem est de la serra de l'Albera.

Quina memòria contenen els cellers pràcticament en desús conservats en unes cases dels pobles de l'Albera? Què testimonien sobre una manera de fer vi? Com es relaciona tal manera amb una forma de viure i de gestionar l'entorn acordada als cicles de la naturalesa llargament observada? Què es pot aprendre en el present d'una tradició oblidada per l'abandonament del món rural i a la vegada malmesa per l'abús de les formes d'industrialització en la producció agrícola?

“El gironí Jordi Esteve, enòleg i viticultor que potser ha trobat el seu lloc al món a Rabós, va descobrir que la seva veïna, Conxita Daranas, conserva curosament a casa seva, bicentenària, un celler anys, molts anys, després d'haver deixat d'emmagatzemar-hi i vendre-hi el vi extret de les seves vinyes. Això va avivar la seva curiositat, de manera que va buscar a la zona altres cellers, part dels quals eren en un estat de conservació dispar i només estaven destinats a contenir una producció de vi per al consum familiar.”

Emprenent la seva recerca, Jordi Esteve va aconseguir la complicitat de la barcelonina Clara Isamat, fotògrafa i sommelier, que, vinculada també des de fa temps a l'Albera, s'ha dedicat en els últims anys a documentar el treball i la filosofia dels productors de l'anomenat *vi natural*, tan simple de definir (la seva tècnica, arrelada en una tradició mil·lenària, exclou la intervenció química, que ha homogeneïtzat el gust del vi en els últims cinquanta anys) com complex d'elaborar perquè exigeix una observació atenta del procés. Esteve apunta que, en lloc de ser vins



fets amb la «mínima intervenció possible», ho són fets amb la «màxima observació possible».

És així que, amb el suport de la beca Puig i Vayreda, Jordi Esteve i Clara Isamat han desenvolupat amb sentit i sensibilitat aquesta recerca sobre els últims cellers que resten a les cases de l'Albera. Això s'ha fet recollint el testimoni dels seus propietaris, la majoria ancians dipositaris d'un coneixement de l'entorn que fa present unes formes de vida humanes no separades de la naturalesa; una experiència de treballar la vinya, les oliveres i altres cultius propis de la mediterrània Albera, i també un lèxic riquís-

Vista de l'Albera des
de la població de Llers.

sim, que, com les coses i les accions que anomena, es va perdent. Una part igualment important del treball és la documentació gràfica, que deixa constància de l'existència d'aquests cellers, que són una propietat privada susceptible de desaparèixer, però que no deixen de ser un patrimoni que pagaria la pena conservar per a la col·lectivitat. Si el propòsit d'aquest treball és valorar un patrimoni històric i evidentment cultural (com ho és allò que es relaciona amb el vi i amb les cases) de l'Albera, seria interessant que no es convertís en el document d'uns cellers abans de la seva desaparició, sinó que, com s'ha fet en altres zones vitícoles

que així reafirmen un prestigi avalat pel passat, es pensi en l'ús que se'n podria fer amb una intervenció pública sensible.

Intueixo que, de fet, l'interessant d'aquesta recerca té a veure amb el fet que la seva motivació no és nostàlgica. No és qüestió de lamentar tot allò que s'ha perdut o que s'està perdent, sinó de no seguir perdent allò de què podem aprendre per posar-ho a treballar en el present i, cosa ineludible, transformar-ho. Potser, com explica Jordi Esteve, el vi que es feia dècades enrere a les cases de l'Albera (i en altres llocs) ara no ens el podríem beure.

El gust, certament, ha canviat, però aquella manera de fer vi ens recorda que hi ha una altra manera de fer-ne que la imposada per la producció industrial amb la seva química. I és així que es recuperen els vins dolços i els blancs brisats que, a la manera dels negres, es fan sense treure la pell. Jordi Esteve diu que aprèn coses cada dia que parla amb els vells del lloc. Allò que també és important és que, contradient la tendència al despoblament de les últimes dècades, hi hagi gent jove (i no tan jove) que s'instal·li a l'Albera de manera respectuosa, no invasiva, per construir-hi el futur aprenent del passat. És el cas dels autors d'aquest estudi.

Imma Merino

En els antics cellers de les cases dels pobles de l'Albera, s'hi amaguen tresors de la nostra història vitivinícola. Són tresors ocults, o coneguts i valorats per molt pocs, perquè els qui hi han conviscut ho viuen com una normalitat, quelcom «de sempre», «de casa», que interessa poc. Hi han conviscut creient en molts casos que eren trastos vells, tot i que alguns ja els consideren antics i els han conservat i valorat.

Si us plau, que no es llegeixin aquestes paraules com una crítica, sinó tot el contrari, com una realitat comuna a tots els que ens acostumem a conviure amb objectes que ens arriben d'herències que sempre hem vist a casa. Records guardats en el soterrani entre teranyines, bicicletes i altres andròmines. Botes velles buides que conserven l'olor i, en un cantó obscur, una petita bota de vi ranci amb una mare de no se sap quan. Autèntiques joies que ens parlen d'altres temps. Al cap i a la fi, el valor de les coses materials depèn de qui les miri i de la capacitat de veure més enllà de l'objecte. Per això és tan important la mirada, que en el nostre cas és curiosa i inquieta i observa amb ànsies de saber, de conèixer i de preservar un llegat que es perd.

Creiem que aquest és un treball molt necessari per deixar una memòria escrita i gràfica del que, inexorablement, acabarà desapareixent.

Els pobles de l'Albera estan repartits en un espai petit, d'uns 25 km d'est a oest de la serra. El patrimoni vitivinícola que amaguen és immens. Vinya vella entre boscos, en pendents, feixes i barraques de pedra seca, influència marítima i, per descomptat, la tramuntana, en un entorn natural i protegit. Podem veure el patrimoni del paisatge passejant, però cal buscar el que s'amaga a les cases i cal escoltar el patrimoni de la memòria. Aquest ha estat el treball principal que hem dut a terme: preguntar a la gent dels pobles, passar d'un contacte a un altre i trucar a les seves portes.

Ens hem trobat amb històries de vida que giren entorn del vi i la vinya, que ens eren explicades com quelcom comú i rutinari, però que nosaltres hem escoltat com una cosa única.

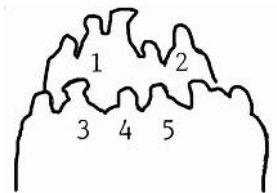
El patrimoni històric i vitivinícola dels pobles de l'Albera no pot ser oblidat. El seu recorregut, la seva complexitat i la seva riquesa són tan grans que ens atrevim a comparar-los amb una de les zones vitivinícoles més reconegudes del món, la Borgonya. En pocs quilòmetres, cada poble té la seva essència i particularitat, el seu lèxic i la seva tradició, les seves vinyes parcel·lades (ja poques) i la seva particular orografia.

Serveixi aquest treball per agrair tant d'esforç i tanta riquesa.

CONTEXT HISTÒRIC

BREU INTRODUCCIÓ A LA RELACIÓ HISTÒRICA DE L'ÉSSER HUMÀ AMB L'ALBERA

La premsa als anys vint del s. xx al poble de Rabós d'Empordà.



1. Joan Lagresa; 2. Ramon Pujol
3. Teodoro Lagresa; 4. Abdó Lagresa
5. Bartomeu Gironella

La relació de l'ésser humà amb l'Albera data de l'època prehistòrica, en concret del neolític. S'han trobat nombrosos sepulcres megalítics que així ho demostren. Avui dia és fàcil trobar-se amb indicacions de dòlmens i menhirs mentre es passeja per l'Albera.

A la publicació de la Diputació de Girona (2000) *Història de l'Alt Empordà*, d'autors diversos⁽¹⁾, trobem la cita següent:

«Durant el neolític mitjà, a l'Albera, el clima era més temperat i humit que l'actual, amb abundants zones de prats i boscos de roures, alzines, suros i pins, segons mostren les anàlisis fetes sobre carbons d'assot i pòl·lens provinents d'alguns dels sepulcres megalítics altempordanesos. La presència de tàxons d'arbres de ribera (om, freixe, avellaner i vern) en alguns dòlmens

indica que l'aigua devia ser abundant en aquella època.»

L'Albera és una terra dura i seca, molt tocada i modelada per la tramuntana. Aquesta mateixa força de la naturalesa amb sòls de pissarra, granit i sauló fan que sigui un paisatge amb una energia molt palpable. Potser és aquesta energia la que, des del neolític fins als nostres dies, ha fet d'aquest paisatge un lloc especial, en el qual la relació de l'ésser humà amb la naturalesa és tan intensa.

Menhir de la Murtra a Vilartolí.



1. Coordinador del volum: GIFRÉ I RIBAS, Pere. Autors: BARNOSELL I JORDÀ, Genís; BOSCH I PORTELL, Mònica; CÁRDABA I CARASCAL, Marciano; COBOS FAJARDO, Antonio; CUSTEY I MALÉ, Eduard; GIFRÉ I RIBAS, Pere; JEREZ I POL, Lluís; NOLLA I BRUFAU, Josep Maria; PALOU I MIQUEL, Hug; PLANA I PLANAS, Jordi; PLANAS I ROIG, Miquel; PONS I BRUN, Enriqueta; PUIG I GRIESENBERGER, Anna Maria; RIERA I PAIRÓ, Albert; ROMERO I DALMAU, Alfons; SANTOS, Marta; TOLEDO I MUR, Assumpció; TREMOLEDA I TRILLA, Joaquim. *Història de l'Alt Empordà*. Girona: Unitat de Publicacions de la Diputació de Girona, 2000, pàg. 47.

Aquesta relació íntima, gairebé mística, la trobem representada en dos monestirs benedictins emblemàtics: Sant Pere de Rodes (dit Sant Pere de Roda popularment), al Port de la Selva, i Sant Quirze de Colera, a Rabós d'Empordà. Els monjos benedictins seguien la pràctica de les regles de Sant Benet de Nursica (480-543) *ora et labora*, basades en una vida contemplativa.

Origen del topònim Albera

En la revista *Hortus Artium Medievalum*, núm. 23/02 ⁽²⁾, trobem el paràgraf següent, el qual fa referència a l'origen del topònim Albera:

«Sant Quirze deriva de Sancti Quirico o Cirici, un nom esmentat en totes les fonts, des del primer text conegut –el de l'any 844– fins als més tardans. Interessa ressaltar que en el text del 844 (cf. infra) se cita el topònim de Leocarcari o Leucarcari referint-se a les muntanyes, valls i terres que envolten i/o pertanyen al monestir. El topònim està compost pel prefix de l'adjectiu grec *λευκός*, que significa 'albo, blanc', i el sufix *-carcari*, derivat del llatí *carcer* ('presó'). És possible que el topònim Albera trobi el seu origen en el llatí *albus*, com a transliteració de *λευκός*, i el sufix *-ària*, en el sentit d'ocupació o de lloc, o bé que derivi, no

sense dubtes, directament d'*albarius*, que significa 'estuc, sempre de color molt clar' ⁽³⁾».

En la mateixa publicació, llegim un paràgraf que fa referència a la mena de pedres utilitzades per a la construcció del monestir de Sant Quirze de Colera.

«L'estudi dels materials constructius del conjunt monàstic evidencia l'ús de roques ígnies o volcàniques com el granit i la traquita i d'origen metamòrfic com el marbre, el quars, la fil·lita, l'esquist i la pissarra, relacionades amb les formacions rocoses d'aquest sector pirinenc i amb els cons volcànics que estan en constant erosió en la plana litoral que forma el riu Fluvià. Es tracta, per tant, d'una construcció realitzada pràcticament tota amb matèries primeres procedents de l'entorn immediat.» (pàg. 604).

2. RIPOLL, Gisela; CARRERO, Eduardo; RICO, Daniel; MOLIST, Núria; GONZÁLEZ CENTELLES, Àngela; BENSENY, Josep; Tuset, Joan; BEHAIM, Jelena; MARTÍNEZ, José; Tuset, Francesc. «Sancti Cirici de Colera / Sant Quirze de Colera (Alt Empordà, Girona). Estudi preliminar del conjunt monàstic, segles VIII al XVI». *Hortus Artium Medievalum*, núm. 23/02 (2017), pàg. 605).

3. PÉREZ, S. «Topònims catalans d'origen grec». SECCIÓ D'ESTUDIS IBÈRICS D. FLETCHER VALLS. *Estudis de Llengües i Epigrafia Antiques*, ELEA, 9 (2009), 431-460 (pàg. 444-445).



Sant Quirze de Colera.

Si ens situem a la vall del monestir de Sant Quirze de Colera i mirem cap al nord i d'est a oest, percebem clarament una veta blanca de quars que quasi brilla quan hi toca el sol; d'aquí ve el color blanc al qual fa referència l'estudi.

La Romina Ribera i l'Oriol Vicente, arqueòlegs, guies, gestors culturals i amants del vi, cofundadors de Glops d'Història ⁽⁴⁾, treballant a peu del monestir i seguint la teoria escrita en la revista *Hortus Artium Medievalum*, creuen que l'origen del topònim *leocarcari* (aquest significat de cèrcol o presó blanca) fa referència al filó de quars que, observat des de la vall, crea com un cèrcol blanc que l'envolta: «El filó de quars que destaca sobre el paisatge de l'Albera segurament va originar l'antic topònim de *leocarcari* i l'actual d'Alberes. La concentració més alta d'aquest filó de quars a les Alberes es troba a dalt del puig d'Esquers».

Creixement demogràfic, econòmic i agrícola

L'Alt Empordà mostra un creixement molt important durant el segle XVII, a causa, entre altres factors, de la pau amb França i del creixement demogràfic que afecta directament l'economia

i el sector agrícola: «Tot plegat, però, en un marc encara d'Antic Règim, en què les estructures feudals es mantenen, especialment el principal pagament pagès, el delme, al qual s'ha afegit des de començament de segle la fiscalitat estatal en forma de cadastre. No obstant això, el creixement es produeix arreu: l'expansió de la superfície conreada és un fenomen general; viles i llocs creixen, algunes poblacions sorgeixen de nou (com Colera i al Port de la Selva, que es construeixen a partir de poques cases) i d'altres experimenten un desenvolupament espectacular (Figueres)».

(5)

A continuació mostrem un gràfic de l'evolució de la població a l'Alt Empordà per zones al segle XVIII.

EVOLUCIÓ DE LA POBLACIÓ DE L'ALT EMPORDÀ PER ZONES (1717-1787)			
Zones	1717	1787	Increment
Albera	3883	5307	37%
Interior	11470	13536	18%
Plana	7340	12384	69%
Costa	5661	10053	78%
Total	28354	41280	46%

Font: elaboració pròpia a partir dels censos de 1717 (multiplicador de 4,5 persones per foc) i de 1787.

Gràfic de l'evolució de la població a l'Alt Empordà per zones al s. XVIII. Font: *Història de l'Alt Empordà*, pàg. 439.

«Podem afirmar que aquest treball que publiquem gràcies a la beca Puig i Vayreda mostra els últims vestigis d'aquella època de creixement demogràfic, social i econòmic, que va tenir moments de crisi molt importants. A *Història de l'Alt Empordà* trobem l'escrit següent, que fa referència a la crisi del sector als anys trenta del segle XX.»

«El vi és el gran producte de l'exportació empordanesa. Pierre Vilar, que ha comentat les dades de la *Guide des négociants* (1793), de Lipp, calcula que les exportacions del cap de Creus eren d'uns 25.000 hectolitres en un any corrent (2.500 pipes de la Selva, 3.500 de Llançà i 2.500 de Cadaqués), quantitats, diu Vilar, que hom no retrobarà ni al segle XIX ni al XX.»

(6)

L'agricultura a l'Albera se centrava principalment en l'olivar i la vinya. Continuen sent visibles avui dia les parets de pedra seca en les feixes de tots els pobles de l'Albera. En els últims anys i per l'aplicació de la Llei 2/2014, de 27 de gener, per la qual els ajuntaments han d'assegurar una franja perimetral exterior de protecció de 25 m

per prevenir possibles incendis, s'ha fet un treball de neteja de bosc i sotabosc que ha deixat a la vista restes de parets de pedra seca pertot arreu.

La crisi del sector vitícola ⁽⁷⁾

«Un dels sectors importants de l'agricultura empordanesa fou el vi. També va ser un sector dinàmic que buscava solucions al problema general derivat de l'articulació dels mercats agrícoles a escala mundial, fenomen iniciat des de final del segle XIX i que representava la incorporació plena de l'agricultura al capitalisme. La sobreproducció i la competència eren factors nous que planejaven sobre el sector vitícola, que intentava remuntar la sortida de la crisi produïda a partir de la invasió de la fil·loxera.»

4. <https://glopsdhistoria.com>

5. GIRE I RIBAS, Pere (coord.); PLANES I ROIG, Miquel. *Història de l'Alt Empordà*. Girona: Unitat de Publicacions de la Diputació de Girona, 2000, pàg. 437.

6. GIRE I RIBAS, Pere (coord.); PLANES I ROIG, Miquel. *Història de l'Alt Empordà*. Girona: Unitat de Publicacions de la Diputació de Girona, 2000, pàg. 456.

7. CUSTEY I MALÉ, Eduard; JEREZ I CARDOSO, Lluís; ROMERO I DALMAU, Alfons. *Història de l'Alt Empordà*. Girona: Unitat de Publicacions de la Diputació de Girona, 2000, pàg. 598.

«Amb aquest marc general i comarcal del problema del vi, la majoria republicana de l'Ajuntament de Llançà proposa una reunió l'agost de 1931 a Roses per debatre el problema del sector vinícola; es tracta de pressionar el govern de la República per demanar una llei de protecció del vi natural i evitar-ne la falsificació. La reunió de Roses té una continuació el setembre de 1931 amb un acte públic a Figueres; justament un dels punts de reflexió al míting “En defensa de la vinya catalana” al Casino Menestral és la constatació del canvi negatiu produït en la comercialització del vi, tot recordant que els comerciants suïssos compraven el vi empordanès a preus molt superiors als de la conjuntura dels anys trenta. Es posa el celler Cooperatiu d'Espolla com l'exemple a seguir per sortir de la crisi.»

Durant la segona meitat del s. xx l'abandó de les oliveres es produeix sobretot a partir de la gelada de 1956, els incendis de 1978 i el gran incendi de 1986, que va cremar gran part de l'Albera i va matar les oliveres que van sobreviure a l'incendi anterior.

Pàgina següent

Dolmen de Vinyes Mortes a la serra de Rodes.
Veiem també les feixes de pedra seca abandonades.

Respecte a la vinya, és per tots conegut la crisi de la fil·loxera, que va arribar a la península a la fi del segle XIX. Es diu que un dels focus d'entrada va ser Rabós, concretament a una vinya del coll de Fornell, l'any 1879, com explica el rabosinc Joan Tarrés segons havia sentit del seu pare. Certes publicacions situen els primers focus de fil·loxera a les vinyes dels voltants del monestir de Sant Quirze de Colera.

La industrialització de l'agricultura i l'aparició de les cooperatives són un fenomen molt important que inicia l'abandó, en la majoria dels casos, dels cellers de les cases particulars. Els cellers petits en els quals la producció era principalment per a consum es converteixen en celler de guarda i deixen de ser d'elaboració. Els cellers més grans en els quals la venda de vi, most i raïm és un negoci en creixement modifiquen la seva estructura antiga per industrialitzar-la o, en alguns casos, es converteixen en associacions agrícoles en què incorporen nous socis, seguint l'exemple de les cooperatives. En la conclusió final d'aquest treball (pàg.145), referenciem les cooperatives de l'Albera.

La Guerra Civil espanyola provoca una ruptura social i econòmica que ha deixat petjada fins als nostres dies. Durant les entrevistes dutes a



terme en aquest treball, hem percebut que les ferides de la guerra i la postguerra continuen obertes, i a molts els costa parlar d'aquest període.

L'èxode rural a mitjan del segle xx cap a les grans ciutats per trobar feina en la indústria creixent, sobretot la tèxtil, provoca un descens demogràfic molt significatiu en les poblacions de l'Albera i l'abandonament de la continuació de les tradicions rurals.

El boom turístic a la Costa Brava dels anys cinquanta, seixanta i setanta també va marcar l'arrancada de vinya i la reestructuració de les cases de pagès, conseqüències que el Baix Empordà va patir més. La pressió urbanística a la costa va modificar el perfil litoral, però l'orografia més abrupta i el fet de ser un pas fronterer potser ha mantingut en un estat una mica més «original» l'Alt Empordà. També és cert que el turisme nacional que va buscar una segona residència als pobles de l'Empordà ha sabut veure i preservar l'arquitectura típica de les masies adaptant-les a les comoditats modernes i, en molts casos, destruint cellers i estables.

L'entrada d'Espanya a la Unió Europea, amb una direcció de gestió europea de l'agricultura i, per tant, de la vinya, va canviar radicalment el paisatge vitivinícola, ja que es va promoure la

plantació de varietats foranes, en aquell moment titllades de «millorants», que demanava el mercat internacional, i es va subvencionar l'arrencada de varietats locals, tractades com de segona qualitat. Amb aquesta acció, es va perdre molt de material genètic autòcton i únic.

Segle xxi

Ara ja fa uns quants anys que vivim una tornada als orígens. Busquem i valorem allò propi i autòcton. Tenim cada vegada més una consciència ecològica i sostenible, i ens sabem responsables del canvi climàtic, que està obligant els viticultors a modificar els treballs a la vinya i els fa avançar la data de verema. Al final d'aquest treball, a la pàgina 131, publiquem unes imatges per al record, on trobem peus de foto dels anys seixanta amb data de verema al mes d'octubre. Avui dia les veremes comencen a finals d'agost. Sabem que la memòria històrica vitivinícola és importantíssima per conèixer d'on venim i per valorar i respectar el que es va perdre en tan poc temps. Encara trobem memòria viva dels que han conegut una altra manera de fer i de connectar amb el paisatge de l'Albera. Gent forta que ha viscut i ha treballat molt per donar un futur millor als seus descendents. Nosaltres te-

nim l'obligació de no permetre que es perdi la nostra identitat, que a la fi és la suma de moltes històries.

L'Albera continua viva, amb gent jove que ara marxa de les ciutats, tant nacionals com de la resta d'Europa, als pobles, buscant qualitat

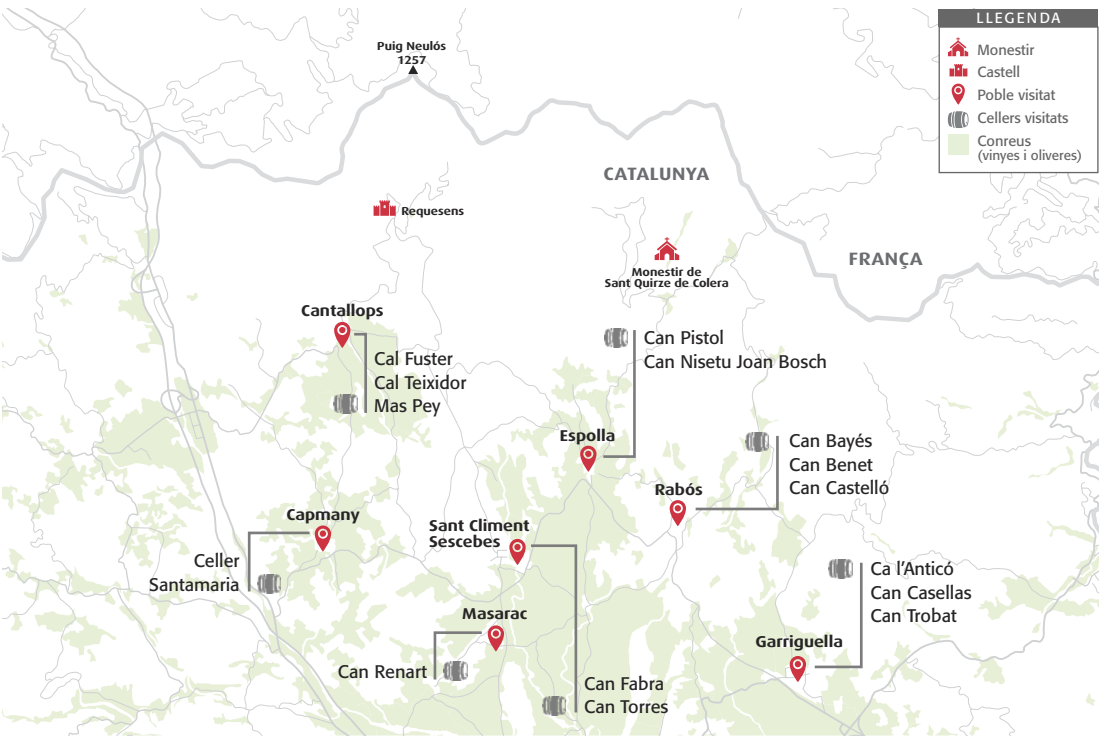
de vida i el retrobament amb la naturalesa, i que s'implica a tots nivells per mantenir actiu aquest paisatge natural, antic i dur.

Semals amuntegades a l'antic celler a l'aire lliure de Pujol Cargol.



SERRA DE L'ALBERA

La serra de l'Albera és el nom que rep el tram oriental dels Pirineus, des del coll del Pertús fins a la mar i la seva línia de cresta constitueix la frontera francoespanyola. Declarat paratge natural d'interès nacional des de 1986, se situa entre la plana de l'Alt Empordà, al sud, i el Rosselló (Catalunya del Nord), al nord. S'estén al llarg d'uns 25 km d'oest a est i s'ajunta amb el mar Mediterrani al cap de Creus.



«La producció de raïm i vi a les cases dels pobles de l'Albera, era part important de l'economia familiar i el seu consum era diari.»

FUNCIONAMENT D'UN ANTIC CELLER

RELAT HISTÒRIC NOVEL·LAT BASAT EN FETS REALS
EXTRET DE LES CONVERSE

Les semals anaven arribant de mica en mica. Arribaven ben farcides, ja que cada viatge al celler era important. A la vinya s'aixafaven els raïms amb la maça de bruc perquè n'hi cabessin més. La presència de les abelles era constant i molesta. Una semal ben plena podia portar fins a 80 kg. Cada carro en podia portar fins a 10, depenent del trajecte que hi havia de la vinya al poble. En algun pas, com el de la riera al pas de Vilartolí o el Pujador de Rabós, el matxo només en podia carregar fins a 6, ja que la pujada era dura i l'animal anava cansat per veremes. Just arribar, s'aculava el carro fins a l'entrada del celler. Allà es descarregaven les semals i s'abocaven a la pastera o a sobre de la tina, per poder pitjar els raïms amb els peus nus. Així començava el ball. La gent s'aguantava entre si o amb unes cordes penjades del sostre, cosa que feia menys pesada la tasca. A mesura que quedaven aixafats es feien entrar a la tina. En altres cellers s'aixafaven directament els raïms dins les semals i s'abocaven a la bota amb l'ajuda de la tremuja.

Els colors dels raïms eren diversos. S'entraven negres barrejats amb blancs i blancs barrejats amb negres. A fora amenaçava pluja i havíem d'agilitzar la feina. Arribava un altre carro. El matxo, assedegat, s'amorrava a la galleda per fer una bona tirada.

Eren els últims dies de verema i, a la vegada que s'entraven els últims raïms, s'anaven fent bullides de most de lledoner per a la garnatxa dolça. L'olor amarava tot el poble. Les bullides eren llargues i finalment deixàvem morir el foc. Abocàvem el most a les semals de nou i es deixava refredar tota la nit; d'allà, l'endemà, directament a la bota. Durant tota la verema fèiem la bugada al raïm negre perquè el vi agafés un bon color. El carbònic era ben present al celler i cada matí fèiem una bona ventilada.

A finals d'octubre arribaven els primers premats. Premíem fort, no escatimàvem res. La brisa restant encara l'esparpillàvem i la repremsàvem; tot s'aprofitava. Acabat el procés, portàvem la brisa a la fassina més propera, en el nostre cas, a Vilajuïga. Cada vespre hi havia ball. A Espolla, era al Sindicat; a Rabós, era al cafè de Can Puig. Anàvem cansats però tothom l'esperava amb candeletes. A punta de clar un esquitx d'aigua a la cara servia per despertar-nos, i vinga, som-hi de nou, que encara tenim un parell de vinyes per veremar.

«Passejant pel poble només es veien semals a dreta i esquerra de carrer, just per deixar pas al matxo i al carro, tot i que ja començaven a haver-hi els primers tractors.»

RECREACIÓ D'UN ANTIC CELLER

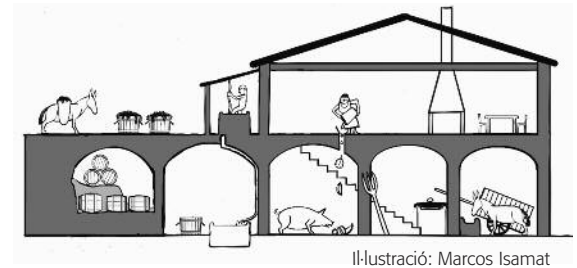
Text d'Eduard Puig i Vayreda extret del llibre *La vinya i el vi* (Quaderns de la Revista de Girona 2008), capítol 5 «Cases i pobles vinaters»

«**A**quest espai destinat al celler que des de molt antic figura descrit en inventaris i altres documents, junt als estris corresponents, se situava a la planta baixa, compartint espai amb estables, mentre que l'habitatge de la família s'ocupava al primer pis, al qual s'accedia per una escala, en moltes ocasions, exterior. Aquesta estructura de les cases de viticultor en els pobles rurals era molt similar a la dels pocs masos amb activitat preferentment vitícola, dels quals encara en queden alguns.»

«Aquests cellers tradicionals d'elaboració i conservació es troben situats en locals semisoterrats o a les plantes baixes de les cases, coberts amb volta construïda de pedra, material molt present a tota l'arquitectura popular. Aquesta volta es presenta en forma de sardinell a la romana, sobre encofrat de terra i canyís, com demostren les estries que es veuen en molts sostres d'aquestes dependències.»

«En alguns cellers encara es conserven, en desús, les tines d'obra, que eren la peça central de la instal·lació. La verema accedia a aquestes tines per una petita obertura encara visible

en moltes cases, ja que des de temps molt reculats les instal·lacions per elaborar vi han seguit el criteri que el recorregut del producte (raïm, most, vi) es realitzés per gravetat, seguint desnivells naturals, amb la qual cosa s'evitava la utilització de bombes o altres ginyes mecànics.»



Il·lustració: Marcos Isamat

«En aquestes cases de vinyaters del nostre país no sol haver-hi celler soterrat –que reuneix millors condicions de temperatura i humitat– pel cost que representava l'excavació i, a més, perquè la conservació del vi era curta, ja que el costum era vendre el vi, un cop elaborat, com més aviat millor a fi d'evitar alteracions, disposar de diners ràpidament i no haver de malvendre amb presses la collita.»

ESTRUCTURA I ELEMENTS COMUNS QUE ENS HEM TROBAT

L'estructura era una estructura lògica. Sempre que es podia s'aprofitava la gravetat. Els espais eren petits i ben aprofitats. El celler del vi també solia coincidir amb la pila on es guardava l'oli de la casa provinent del trull. Com que eren els baixos de les cases, també hi havia l'espai del matxo i la cort del porc, així com el lloc on descansava el carro.



Entrada del celler

Aquesta entrada és on s'aculava el carro i es descarregaven les semals. A partir d'aquí hi havia diverses opcions. La primera: els raïms s'aixafaven amb els peus a dins mateix de les semals; en aquest cas es buidaven un cop aixafats els raïms a la bota que ja tenia la tremuja a la part superior per fer d'embut. La segona: les semals eren buidades a la superfície just

sobre la tina o a la pastera; els raïms s'aixafaven amb els peus i queien per gravetat dins mateix de la tina a través d'una obertura. A partir dels anys quaranta s'estén en els cellers de més producció el *faluard*, que aixafava el raïm amb dos corrons, i, a partir dels anys seixanta, les primeres desrapadores, que separaven el gra de la rapa.



Botes

Les botes eren principalment de castanyer i de diferents capacitats, des de mig bot (30 L) fins a un bocoi (600 L). Entremig hi havia les següents mesures: d'un, quatre, cinc i sis botes. Les més grans tenien l'obertura justa a la part superior per posar-hi la tremuja per fer-hi entrar el raïm aixafat; les més petites, una obertura petita per on solament entrava el líquid, most o vi. Les

botes de mig i un bot eren reservades principalment per a la garnatxa i algun vi ranci; en aquest cas la fusta era de cirerer, que donava un toc més licorós a aquests vins.



Tines

Hem trobat tines picades a la pedra, les més antigues, i tines d'obra, a partir dels anys quaranta. Aquestes servien per fer la fermentació macerant el raïm. També sovint hem trobat cups soterrats de volums importants.



Prensa

Podia ser pròpia de la casa o compartida al poble. Eren premses verticals manuals de fusta. En alguns casos també s'anava a premsar al trull del poble, compartint la premsa de l'oli.



Bombes

Eren comunes per moure el vi. No a totes les cases en tenien, però es van anar generalitzant sobretot als cellers que feien més volum. Les més antigues tenien funcionament manual, amb els primers motors passen a ser de funcionament elèctric.

CA L'ANTICÓ

Persones que ens reben

Maria Enriqueta Anticó Daró, nascuda el 1966; Maria Glòria Anticó Daró, nascuda el 1967, i Núria Anticó Daró, nascuda el 1970.

Vinyes

Carinyena, lledoner roig i blanc, macabeu.

Vins

Negre de carinyena, dolç de garnatxa, claret de lledoner blanc i roig, rosat de varietats negres.

Elements del celler

Botes i tines, bombes i premsa.

Elements a destacar

En aquest celler trobem un element prou recent de l'elaboració de la garnatxa que fa servir el sistema tradicional de bullir el most de lledoner. Concretament trobem un perol d'aram fix amb una xemeneia en un racó del celler que permetia unes bullides còmodes.

Pàgina següent

Semals amuntegades al celler.

Ens trobem a Garriguella, en un dels cellers particulars més importants del poble i de l'Empordà. El celler de Ca l'Anticó és un dels que han passat per diverses èpoques, les quals són ben presents en tots els elements del celler i ens parlen de tres etapes que resumeixen l'activitat del celler:

- > Abans del 1936, celler antic del besavi.
- > Després de la guerra, fins a l'any 1984, celler nou. Agrupació Anticó.
- > Del 1984 fins al 2004, SAT Mare de Déu del Camp.

El celler produïa uns 300.000 L de vi durant els anys setanta i vuitanta, moment de màxima producció. Era un celler gran. A part del seu propi raïm també compraven raïm a tercers. Només d'entrar al celler trobem el racó on feien el most bullit, en un perol i una xemeneia que feia sortir els fums. El perol és de 300 L: «Reduïen el most a la meitat, al vespre deixaven morir el foc i durant la nit es refredava. Després s'acabava de refredar a les semals. Seguidament es barrejava l'arrop amb most verge i arrancava a fermentar, i finalment s'hi afegia l'alcohol». No havíem sentit encara aquesta manera d'elaborar la garnatxa. Aquesta tècnica és una mescla de les dues que teníem documentades.

Es bullia el most verge de lledoner i es concentrava fins a la meitat, però en aquest cas quan començava a bullir també hi afegien alcohol, pas que formava part d'una segona tècnica. Fins ara els antics cellers que ens han explicat que feien bullir



no hi afegien alcohol, ja que la fermentació s'aturava sola sense necessitat de fer el *muttage*. En aquest cas l'afegit d'alcohol que ens comenten ens fa pensar que quedava una garnatxa bastant dolça, amb força grams residuals de sucre del mateix most.

La garnatxa de Ca l'Anticó també era vi de missa que es distribuïa al bisbat fins on arribava el tren. S'havien arribat a produir 10.000 L els anys de més producció. La tia Roser ens comenta: «Per al vi de missa es guardaven els millors rims, que quedaven una setmana més a la vinya i es pagaven una pesseta més. [...] Antigament no s'afegia alcohol a la garnatxa, va ser a partir dels anys cinquanta que mossèn Francisco pregunta al bisbat i el bisbat ho autoritza, ja que diu que si l'alcohol prové del mateix origen vínic doncs sí que es pot utilitzar».

Seguim parlant de vins: «La producció de rosat antigament era important i es feia amb el raïm negre macerant menys, de blanc no n'hi havia ja que les garnatxes es guardaven per al dolç. Més endavant es va plantar macabeu i es va començar a fer blanc». El celler és antic però encara conserva molts elements. Trobem unes grans botes només entrar que encara tenen ben present les marques de l'activitat comercial, ja que podem observar el preu del vi escrit amb guix a la mateixa bota. Podem resseguir perfectament el circuit que feia el raïm en entrar: tines, botes, premsa i alguna bomba ens ensenyen el camí.

Pàgina següent

1. Detall de la bota gran a l'entrada del celler.
2. Vista general del celler antic del besavi.
3. Botes i tines soterrades a l'entrada del celler «nou».



En aquest celler trobem un element prou recent de l'elaboració de la garnatxa que fa servir el sistema tradicional de bullir el most de lledoner. Concretament trobem un perol d'aram fix amb una xemeneia en un racó del celler que permetia unes bullides còmodes.

Porta per porta hi tenen el celler més modern, de quan hi tenien la SAT (societat agrària de transformació). Hi trobem també molts elements d'un celler ja més modern: tines soterrades, tremuja de descàrrega, desrapadora i premsa ja més grossa.

Al final de la conversa ens conviden a pujar a casa seva, tastem junts la famosa garnatxa de Ca l'Anticó i generosament ens en regalen una ampolla.



Pàgina següent

1. Ampolles per extreure mostres de les tines.

3. Botes amb el nom del vi i el preu per litre.



Rètol de «xecs no» que recorda les condicions de venda directa al públic.

Perol on feien bullir el most.



Pàgina següent
Tremuja de recepció al celler de la SAT Mare de Déu del Camp.

CAN CASELLAS

Persones que ens reben

Miquel Vila Casellas, nascut l'any 1941, i Ramon Teixidor Barberà, nascut l'any 1949.

Vinyes

Carinyena negra, lledoner blanc, lledoner roig. Parlen de jaumins i picapoll.

Vins

Negre de carinyena, dolç de garnatxa (encapçalada), claret de lledoner blanc i roig, rosat.

Elements del celler

Tines d'obra, tines de pedra, cubs soterrats, antiga premsa, pastera, bomba.

Elements a destacar

Trobem en una mateixa casa perfectament definit l'espai de l'antic celler (abans de la guerra) i del nou celler. Pastera de fusta on es trepitjava el raïm.

Pàgina següent

Vista general de les tines d'obra al celler.

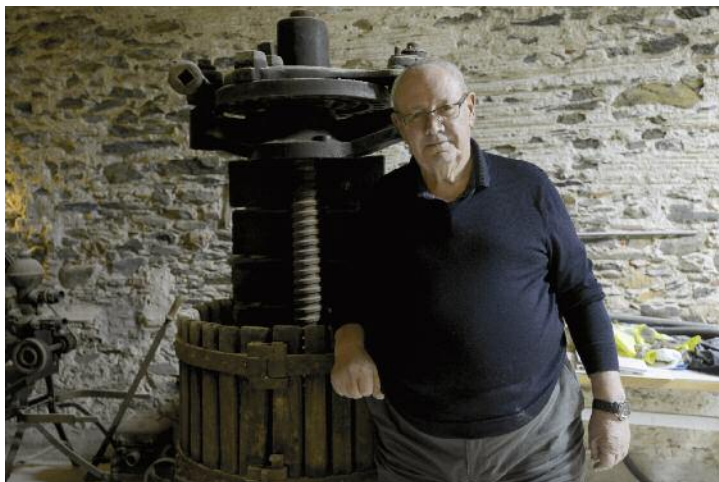
Ens trobem al bell mig de Garriguella, a la plaça de Noves. Als baixos de Can Casellas el record de l'antiga activitat vitivinícola és ben present. Com a moltes cases, es repeteix un mateix patró, el del celler vell (anterior als anys quaranta) i el del celler nou. A Can Casellas trobem la part del celler vell amb dues tines picades a la pedra i un cub soterrat. El celler nou és a partir dels anys quaranta, quan es fan cinc tines d'obra, encara ara amb un aspecte ben modern. En Miquel i en Ramon ens expliquen que moltes tines del poble es van construir amb material que els militars venien d'estraperlo. Aquest material inicialment era per construir búnquers i fortificacions i les construccions militars quedaven amb una proporció superior de sorra que de pòrtland, que anava per a les tines. En Pep Simonet va ser un paleta del poble que va fer diverses tines.

El pare d'en Miquel era farmacèutic i analitzava vins i donava consell per posar la dosi de sulfurós al vi. «Tenia el SO₂ i feia la dilució amb aigua dins d'aquestes garrafes», em diu, assenyalant una preciosa damajoana de 50 L. «Després venien tota aquesta gent que es feia el vi a casa a buscar la dosi per posar al vi.» Ens diu també que s'usava àcid salicílic com a antifermant als vins ja fets, potser per evitar refermentacions en cas de vins amb sucre residual.

Dediquem una bona estona de la conversa a parlar de l'impacte que va tenir al poble de Garriguella els tractes amb l'empresa d'origen suís Jules Riotton. Aquesta empresa va estar establerta a la zona fins als anys cinquanta aproximadament.



«El meu avi era l'encarregat i anava fins a Capmany a diverses cases, carregava el vi amb el camió Chevrolet i l'anava a portar a Vilajuïga.»



En Miquel Vila Casellas ha fet de casa seva un museu de records molt ben conservats.

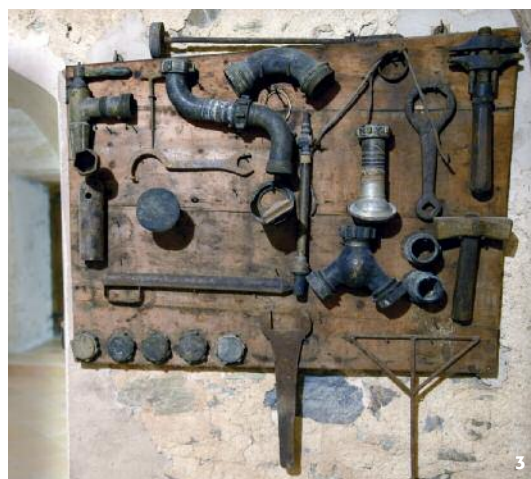
Prensa, tinell i bomba.

Concretament l'avi i el pare d'en Miquel hi treballaven. El fet que hi hagués una parada de tren a Vilajuïga va ser determinant perquè els suïssos decidissin fer tractes a Garriguella, però també la realitat de l'època, en què trobem al poble de Garriguella moltíssims cellers particulars (celler d'en Guerra, Ca l'Andorrà, Tarragó, Can Portell, Can Solar, Ca l'Anticó...) dedicats a la producció per al consum familiar i a la venda al detall o a marxants que compraven més quantitat. Així, doncs, veient l'activa activitat vitivinícola de la zona, l'empresa suïssa Jules Riotton es dedicava a comprar raïms que vinificaven als mateixos cellers particulars i posteriorment transportaven el vi a Vilajuïga: «La nau de Jules Riotton era al costat de la via del tren amb unes canonades que connectaven a peu de via per quan arribaven els vagons bota, uns vagons amb botes verticals». I segueix: «Tot el vi que carregaven d'Espanya no anava a Suïssa; anava a aquests països freds, a Polònia, Txecoslovàquia....»

Tornem, però, a la història més concreta de la família Casellas. En Miquel ens comenta que fou el seu besavi que va comprar les terres i que a cada finca els Casellas hi plantaven una figuera, seguint el costum tradicional de tenir arbres fruiters a les vinyes. Aquest costum està en clara decadència a la zona. L'excés de senglars i el fet de no ser a la vinya com abans ha fet desaparèixer el costum.

A Can Casellas la producció era de 500-600 càrregues de pes de l'anyada. Recordem que una càrrega són 125 kg. Així, doncs, estem parlant d'uns 60.000-75.000 kg. Agafant la proporció de

Troblem en una mateixa casa perfectament definit l'espai de l'antic celler (abans de la guerra) i del nou celler.



rendiment de 0,7 L de vi per cada quilo de raïm, en resulten uns 50.000 L de vi. Seguim parlant de varietats amb en Miquel. Principalment són vinyes de carinyena negra, lledoner blanc i roig i, en molta menor proporció, els raïms de menja que es repeteixen arreu a l'Empordà: jaumins, picapoll i moscat. Ens comenten que a les vinyes sempre hi havia «barreja de cepatges» perquè a l'hora de fer el vi es barrejava tot el que venia de la vinya i «donava un conjunt acceptable». A casa d'en Miquel tenien una premsa contínua alemanya que separava fins a tres qualitats: most verge i most premsat, i la tercera no l'aprofitaven. Aquesta premsa no era comuna a la zona en els cellers particulars, on la feina era molt més manual, però el contacte amb l'empresa suïssa Jules Riotton els permetia tenir accés a tecnologia no comuna a la zona. «A l'entrada de verema hi havia una mena de piscina reixada on descarregàvem els rims, el suc verge ja queia i es recollia dins una tina».

De la premsa contínua en resultava un vi rosat. «Els pans que sortien de la premsa contínua, s'espargaven amb una forca i els tiràvem dins una tina. Allà s'hi afegia aigua i àcid sulfúric, es feia bugada i en sortia el vi de piquetes, que era per a destil·lació». A part també em parla d'un altre vi, que «n'hi dèiem vi petit; aquest sí que era per beure». Per fer el negre el passaven pel *fa-luard* i el maceraven amb les pells, fent bugada (remuntatges) cada dia. També feien un vi blanc de lledoner roig i blanc que macerava també amb les pells. Un cop el vi estava fet, passaven «marxants que compraven tota la tina». Ens comenta que un marxant era de Garriguella i també en recorda un altre de Llançà,

També ens comenta que a Garriguella hi havia tres premses amb rodes que es desplaçaven per anar a premsar a les cases.

Pàgina anterior

1. Detall d'una porta vella al costat de les tines d'obra.
2. Bàscula romana i mallal de vi.
3. Eines utilitzades al celler.

Aquesta pràctica de bullir el most era la forma tradicional de fer la garnatxa a l'Empordà. La cocció del most feia perdre proporció d'aigua i guanyar en concentració de sucre. Com a efectes col·laterals d'aquesta cocció hem de tenir en compte que hi havia un procés de transformació química del sucre degut a la calor, que donava un aspecte, un color i una aroma característics de la garnatxa. Són el que es coneixen com a reaccions de Maillard.

Pàgina següent
Detall de l'aixeta de les tines d'obra.

un tal Bosch. Aquests marxants venien amb camions cisterna a recollir el vi. També ens comenta que a Garriguella hi havia tres premses amb rodes que es desplaçaven per anar a premsar a les cases. En una segona trobada amb en Miquel, m'explica que el vi que s'estilava més era el rosat, «però no aquests rosats suaus d'ara, sinó rosats pujats de color».

Em diu que a casa seva, per la premsa contínua, el vi principal era aquest rosat pujat de color. A les altres cases també es feia rosat, em diu, suposo que encara més pujat de color perquè premsaven amb la premsa vertical.

En Miquel ens comenta que principalment era zona de carinyena negra i lledoner blanc i roig. A partir dels anys setanta es va plantar macabeu perquè faltava blanc. També ens diu que antigament la vinya a Garriguella era a darrere del poble, principalment a la muntanya; la plana era plantada de cereal per al pa i per al bestiar i per fer-hi alguns horts.

En Ramon recorda que «els suïssos els feien recollir els regordells perquè donava acidesa, que ajudava a la fermentació». Els regordells o parrells són aquells raïms tardans que no maduren mai. Actualment no es recullen precisament per la maduresa descompensada que tenen. Recorda també que «assecàvem la picapolla a les golfes o a l'eixida i fèiem pa amb tomata i rim». Parlant de varietats minoritàries ens parla del moscatell roig i «algun cep solt de carinyena blanca i carinyena roja que durant la floració quedava espanat», cosa que vol dir que no quallava bé i els grans de raïm quedaven massa solts.



Bomba antiga feta a Vilafranca.



«En el vi de carinyena, algun lledoner reforçava el vi.» Però antigament el vi a la zona era principalment negre. Després, «a les cooperatives el rosat va guanyar terreny perquè el negre quedava massa fort i va baixar de qualitat». Això ens fa pensar que el vi negre que es feia a les cases era més artesanal i a l'hora d'industrialitzar el procés la qualitat va baixar. Segurament la maquinària i el coneixement que es tenia no eren els mateixos que ara i el concepte de tast tampoc.

Seguidament els pregunto pel vi dolç: «Els cepatges destinats al vi dolç eren el lledoner blanc i roig». També «fèiem confitura de most, que en dèiem, amb ametlles i meló». A Rabós també havia sentit a parlar d'aquesta confitura, però en aquest cas només de most amb ametlles. A Garriguella el vi dolç de garnatxa era vi de missa. I és en aquest moment que en Ramon ens parla del celler de Ca l'Anticó, que també és objecte d'aquest estudi, com a centre important de producció de garnatxa. A Ca l'Anticó tenien un bullidor de 300 L que omplien de most i reduïen a la meitat: «Si la calderada quedava massa torrada o concentrada, la descartaven i l'afegien al vi corrent».

Aquesta pràctica de bullir el most era la forma tradicional de fer la garnatxa a l'Empordà. La cocció del most feia perdre proporció d'aigua i guanyar en concentració de sucre. Com a efectes col·laterals d'aquesta cocció hem de tenir en compte que hi havia un procés de transformació química del sucre per la calor, que donava un aspecte, un color i una aroma característics de la garnatxa. Són el que es coneixen com a reaccions de Maillard. Així, doncs, aquesta pràctica consistia a fer bullir el most al perol fins que quedava reduït a la meitat, es deixava reduir a les semals i posteriorment s'afegia una part de most fresc de lledoner i es deixava fermentar. Més endavant aquesta forma de vinificar va deixar pas a la fortificació amb alcohol del most de la garnatxa en fermentació, que l'aturava i deixava sucres residuals. Certament, la tècnica de vinificació del *mutage* o fortificació ens permet una simplificació del procés pro-

ductiu, però malauradament hem preferit la comoditat a l'autenticitat i hem perdut així tota l'essència dels vins bullits de l'Empordà. Actualment són pocs els cellers que continuen bullint mostos per fer garnatxa; un exemple és el celler La Gutina, a Vilartolí.

Seguint aquest tema, en Ramon ens explica una anècdota: «Aproximadament abans de la guerra, l'Anticó va preguntar a l'església si podien afegir-hi alcohol per fer la garnatxa. La resposta va venir directament del Vaticà via bisbat de Girona: com que l'esperit ve del mateix raïm, sí que se'n pot afegir». Seguidament, en Ramon ens parla de la «bota del racó» o «la bota dels rosolis» i de com sempre posava un got de la bota dels rosolis als rostits. Algunes cases feien mistela amb raïms de moscat. Un dels que tenia bona fama era el de Can Caliro. També hi havia la tradició de barrejar una part del moscatell amb lledoner perquè així la mistela quedava més fina. Ens apunta: «A partir dels anys seixanta tot allò artesà es va acabar». Seguint la conversa, ens explica que als pobles de Rabós i Vilamaniscle es venia molt de raïm a gent de Cassà, Banyoles i Llagostera, que després es feien el vi a casa seva: «Els compradors van quedar fotuts quan es va construir la cooperativa de Garriguella l'any 1963, ja que els petits vinyaters entraven a la cooperativa i deixaven de vendre els raïms. Però alguns compradors llestos van pensar que era millor que els fessin el vi, així podrien escollir el vi de la tina que més els agradés».



Piles d'oli picades en un sol bloc de pedra.



«Teníem tota la terra arrendada. Teníem 23 parcers i cadascun tenia unes 3-4 vessanes.» A Can Trobat es va crear una agrupació que va permetre vinificar tot el raïm dels parcers i vendre la producció inicialment al major a Perelada i Oliveda. Més endavant ens comenta: «Es va decidir engarrafar i hi havia una furgoneta que anava a fer el repartiment. Encara me'n recordo, aquí, al pati, buidant, netejant les garrafes amb sorra i tornant-les a omplir». Més endavant, a Can Trobat van crear una embotelladora de garrafa i ampolla de litre: «Fins que el mercat demanava ampolla de 3/4, envàs perdut i caps de cartró. S'havia de fer una inversió, els socis no ho van voler i llavors es va vendre i ho va comprar en Darnés, que és l'actual propietari».

El celler de Can Trobat té un celler gran. Ja a l'interior es pot respirar l'enorme activitat que hi havia. Les antigues tines d'obra dels anys seixanta ja van ser destruïdes en l'última etapa per guanyar espai. De petit, en Xavier recorda: «Aquí al pati hi arribaven els carros amb les semals. Algun propietari més "gros" tenia algun tractor, però la majoria venien amb carro i animal i portaven 7 o 8 semals. Les pesaven amb una bàscula». En Xavier ens ensenya els antics cups encara vigents just a sota els nostres peus: «Aquí dalt del meu record hi havia la pastera de fusta. Encara recordo de marrec de pitxar rims amb dos o tres homes grans. De la pastera hi havia unes escorrialles, que ara ja no hi són. Queia el suc i el movíem amb una bomba d'aquestes de mà i passàvem el most cap a la tina. Posaven tubs d'uralita a les tines per fer els remuntatges i sobretot l'esperreguera, que

CAN TROBAT

Persones que ens reben

Xavier Gifre Ferrer Fàbrega, nascut l'any 1953.

Vinyes

Carinyena, garnatxa negra, blanca i roja, moscatell.

Vins

Negre de carinyena, rosat de garnatxa negra, dolç garnatxa, moscatell dolç mistela.

Elements del celler

Antics cubs soterrats, antic celler de la casa amb botes antigues i ampolles velles etiquetades.

Elements a destacar

Celler que treballava amb l'antic sistema de parceria. Trobem un antic celler amb botes molt velles i ampolles antigues.

Pàgina anterior

El celler «de l'avi» es manté com el va deixar.

A Can Trobat es va crear una agrupació que va permetre vinificar tot el raïm dels parcers i vendre la producció inicialment al major a Perelada i Oliveda.

feia de filtre». Les grans dimensions del celler ens fan pensar que era prou modern per l'època. Li ho preguntem a en Xavier: «Sí, aquí teníem maquinària bastant avançada per l'època. Teníem una premsa horitzontal semiautomàtica, que vam comprar a La Rioja. Aquesta ja la va comprar el meu pare per fer rosats i per treure el most flor. L'avi era el que controlava les vinyes i segons qui venia ja deia: "Aquest cap aquí, aquests rims cap allà"».

Aprofitant que parlem de raïm li preguntem per les varietats que hi havia a l'època: «Antigament no era com ara. Les vinyes eren multivarietals, però principalment aquí hi havia molta carinyena, i de garnatxa, n'hi havia de blanca, de negra i de roja barrejades. Aquí, a l'entrada, l'avi, que era molt meticulós, ja feia una selecció i dirigia els rims cap a un costat o un altre segons qui venia i quins rims portava». Ens explica que hi tenien laboratori i tot: «Hi havia laboratori amb tots els aparells antics, alcoholímetres i altres. El meu avi feia les analítiques. Era de Selva de Mar i ja de jove havia sigut tractant de vins. Tenia vinyes i amb un carro amb dos bocois penjats anava a repartir pertot. Has de comptar que abans, del Port de la Selva a Llançà, tot eren vinyes».

Això em va fer pensar en la conversa amb en Genís Pinart, que ens indicava que als anys cinquanta, al Port de la Selva, encara hi havia unes 700 ha: «El meu avi comprava, elaborava i venia, anava a repartir most o vi i va fer cèntims amb això, i com que havia voltat tant sabia tots els ets i uts».

Pàgina següent

Celler de l'avi amb l'escala doblegada per tenir accés a les botes superiors.



1. Bota vella de vi blanc del 1950.
2. Ampolles antigues de «xampany» en punta.
3. Bota vella de moscatell.



Pàgina següent

1. Detall de l'antic prestatge d'obra al celler gran.
2. Encara veiem les restes de la construcció tradicional amb canyís.
3. Restes de la premsa vertical al celler gran.



«Hi havia laboratori amb tots els aparells antics, alcoholímetres i altres. El meu avi feia les analítiques. Era de Selva de Mar i ja de jove havia sigut tractant de vins, tenia vinyes i amb un carro amb dos bocois penjats anava a repartir pertot. Has de comptar que abans, del Port de la Selva a Llançà, tot eren vinyes.»

S'entrellaça la conversa amb la història familiar i en Xavier ens comenta que Can Trobat és una casa del 1602: «Aquí és on es despatxava el vi. Hi teníem unes botes grosses i fèiem la venda al detall: vi negre de carinyena, rosat de garnatxa, dolç de garnatxa i moscatell». Preguntem per la producció: «Un any es van collir mig milió de quilos; llavors hi havia més vinya que ara. Actualment porto 50 ha i antigament havíem arribat fins a 70-80 ha, però amb el sistema de parceria. Quan vaig acabar d'estudiar ja la gent es deixava alguna vinya i a casa les vam anar agafant. Després de diversos anys, vam acabar fent tractes amb Perelada i ara ja fa temps que hi portem tota la collita. L'any passat vam entrar uns 300.000 quilos. Som els proveïdors més grans que tenen». Així, la venda de vi de Can Trobat era tota al detall. També els parcers venien a buscar la seva part. Fa uns 60 anys van començar a fer vi engarrafat, que anaven a repartir amb camió per restaurants i botigues de la província: «Inicialment posàvem el vi en garrafes aquí al pati, teníem garrafes de 2 L, 4 L, 8 L i em sembla que algunes de més grosses. Més endavant van muntar l'embotelladora per fer ampolles de litre, i garrafes també. Estem parlant sempre d'envasos retornables. Alguna vegada també havíem venut botes de vi a cellers com Oliveda o Perelada».

Tornem als vins: «Es feia molta producció de rosat, que era de garnatxa negra, i era el primer most que queia. La carinyena anava tota per al negre, que en termes de quantitat era el més important». També preguntem per la relació que es tenia amb el parcer: «Es vinificava tot, la part del propietari i la part del parcer. Era un contracte a terços, això és, una tercera part per al propietari i dues terceres parts per al parcer. Recordo que el meu pare els pagava l'adob».



Ampolles antigues amb l'etiqueta de Can Trobat.

CAN BAYÉS

Persones que ens reben

Conxita Daranas Gelada, nascuda a Girona el 1933, arriba a Rabós l'any 1963.

Vinyes

Dues vinyes en propietat, una de carinyena i una de lledoner blanc i roig.

Vins

Negre de carinyena, dolç de garnatxa (encapçalada), blanc de lledoner blanc i roig.

Elements del celler

Botes i tines.

Elements a destacar

Forat des de la cuina que donava a l'estança del porc per on podien llençar les restes orgàniques per alimentar-lo.

Pàgina següent

Accés al celler amb la pila de pedra, a la dreta, per guardar l'oli.

Estem davant d'una antiga casa de més de 200 anys d'antiguitat, amb una estructura típica de la zona i entrada per dos carrers. Com que Rabós és un poble amb forts pendents, algunes cases disposen de dues entrades a diferents carrers de diferent nivell. Entrant pels baixos de la casa, primerament ens trobem l'espai del carro. Passada aquesta estança, hi trobem, pel costat esquerre, l'accés al celler, i, pel costat dret, l'estança del matxo i la cort del porc.

A Can Bayés disposaven de dos cellers, l'un als baixos de la casa i l'altre a 50 m, al carrer d'en Pere i l'Anita.

Com es repeteix a alguns antics cellers, aprofitaven l'accés del carrer més elevat per fer-hi l'entrada del raïm. L'ús de la gravetat era important en aquesta època, en què els treballs eren feixucs. Així, doncs, l'entrada del raïm la trobem pel carrer Estret, ja que des del carrer estant veiem com sobresurt la tina de l'estructura de la casa. La Conxita ens ensenya un detall interessant: «Per aquest petit forat que connecta la cuina amb la cort del porc llençàvem les restes orgàniques sobrees de la cuina per alimentar el porc». Aquest element constructiu que sobresurt es repeteix a diverses cases de l'Empordà, i podia ser una tina o un pou. Trobem una porta on abocaven el raïm de les semals. Una vegada a dins, «aquesta corda lligada al sostre de la tina ens ajudava a aguantar-nos mentre anàvem aixafant els rims amb els peus», de manera que aquesta operació es feia més còmoda. El raïm aixafat juntament amb la raspa anava caient dins la tina per gravetat. Allà s'hi passava uns dies fermentant; en aquest cas no el barrejaven. La tina de Can Bayés és d'uns 3.000 L de capacitat.



Pàgina següent

1. Element constructiu que sobresurt, amb la porta per on abocaven el raïm.

2. Detall de la corda lligada al sostre de la tina per aguantar-se mentre aixafaven el raïm.

3. La semal i la maça de bruc per aixafar el raïm.

4. Boci al celler del carrer d'en Pere i l'Anita.

Passats aquests dies de maceració, treien el suc, el posaven a la bota i premsaven les pellofes.

Encara conserven dues botes de 200-250 L i dues de més petites de bot, segurament per guardar-hi el dolç de garnatxa. Aquest celler encara disposa de molts elements que la Conxita ha mantingut: eines, semals... També era el local on guardaven l'oli, amb una magnífica pila de pedra d'uns 1.000 litres de capacitat encara amb la tapa original de fusta. Al segon celler de la Conxita trobem també una tina d'uns 1.000-1.500 L i una tina soterrada d'uns 1.000 L de capacitat. En aquest espai el raïm era aixafat amb una pastera de fusta i abocat a mà dins la tina. Com

Eines del camp i les escales d'entrada al celler.



Troblem una porta on abocaven el raïm de les semals. Una vegada a dins, una corda lligada al sostre de la tina els ajudava a aguantar-se mentre anaven aixafant el raïm amb els peus, cosa que feia més còmoda aquesta operació.

La Conxita anava a buscar el vi de l'any amb una bota que carregava al seu Citroën i així podia continuar la venda al detall a casa seva sense perdre la clientela.

Quan la Conxita es va quedar vídua va decidir deixar de fer vi a casa seva i es feia fer la producció de vi a Ca l'Anticó (celler també inclòs en aquest treball de recerca), històric celler de Garriguella. La Conxita ens explica: «Encara vaig estar uns anys que anava a buscar el vi de l'any amb una bota que carregava al Citroën i així podia continuar la venda al detall a casa sense perdre la clientela». Fins als últims anys, aproximadament els anys vuitanta, abans d'arrencar la vinya, la Conxita va passar a vendre directament el raïm de les seves vinyes a gent de Sant Gregori i Cassà.

La Conxita encara conserva el llibre legal de registre d'entrades i sortides dels «productes de la vinya».



Group		INTERACTIONS				SUBJECT CHARACTERISTICS	
Age	Sex	INTERACTIONS	Verbal	Nonverbal	Mean	SD	SUBJECT CHARACTERISTICS
6;0-7;0	M	<i>Clarissa</i> <i>Angela</i>	2.80	1.40	2.10	.40	<i>Low IQ</i>
6;7-7;0	F	"	2.40	1.40	1.90	.40	<i>Low IQ</i>
6;7-7;0	F	"	2.40	1.40	1.90	.40	<i>Low IQ</i>
6;10-7;0	M	<i>Gregory</i> <i>Francis</i>	3.00	1.60	2.30	.40	<i>Very low IQ</i>
6;10-7;0	M	"	2.80	1.40	2.10	.40	<i>Low IQ</i>
6;10-7;0	M	<i>Clifford</i> <i>John</i>	4.20 ^a	1.80	3.00	.40	<i>Low IQ</i>
7;0-7;5	F	<i>Clifford</i> <i>Gregory</i>	4.30 ^a	1.80	3.00	.40	<i>Low IQ</i>
7;5-8;0	F	<i>Clifford</i> <i>Gregory</i>	4.70 ^a	2.00	3.30	.40	<i>Low IQ</i>
8;0-8;5	M	"	4.50 ^a	2.00	3.20	.40	<i>Low IQ</i>
8;0-8;5	F	<i>Clifford</i> <i>Gregory</i>	4.50 ^a	2.00	3.20	.40	<i>Low IQ</i>
8;5-9;0	M	"	4.50 ^a	2.00	3.20	.40	<i>Low IQ</i>
9;0-9;5	M	"	4.50 ^a	2.00	3.20	.40	<i>Low IQ</i>

Conxita Daranas Gelada a l'antic celler
als baixos de casa seva.

Portada del llibre de registre d'entrades i sortides, amb una pàgina d'entrades.

CAN BENET

Persones que ens reben

Maria Casas Carles, nascuda l'any 1932, i Martí Clos i Casas, nascut l'any 1955.

Vinyes

Carinyena negra, lledoner roig, blanc i negre i macabeu, ceps de carinyena blanca, moscatell, picapoll.

Vins

Negre i blanc, alguna garnatxa i algun ranci.

Elements del celler

Tines d'obra, alguna bota i elements ara decoratius de l'antic celler.

Elements a destacar

A Can Benet trobem uns estris antics de vinya i vi molt ben conservats. Hi tenen una màquina francesa de fer fleques per empeltar, unes antigues tisores amb el seu estoig de fusta i un gran embut de fusta.

Pàgina següent

Detall de les inicials de Joan Casas de Can Benet a una semal.

Can Benet és una casa gran de Rabós. En Martí ens situa just a l'inici de la conversa: «Vaig començar el projecte de l'oli fa 25 anys. Vaig fer una reconversió de les finques que tinc a cinc pobles diferents i les vaig plantar totes d'oliveres». Actualment embotellen oli sota la marca Clos de la Torre. Els preguntem si antigament la casa tenia oliveres: «Les cases de pagès en aquesta zona eren autosuficients. A Rabós el que no es feia era cereal, llevat d'algun petit bocí que era perquè hi mengés la mula. Així, doncs, de vinya, olivera i hort, totes les cases en tenien. Més avall, per exemple, al poble de Garriguella, sí que en trobàvem, de camps de cereals». Havent sentit a parlar sobre l'antic trull de Can Benet, li preguntem per aquest i ens comenta: «La casa tenia trull propi, un trull d'oli, però també es feia servir per premsar el vi. El trull va ser l'últim del poble que va funcionar. Amb l'electrificació del poble als anys trenta va ser quan es va renovar el trull i, a més a més dels motors elèctrics, es va poder posar la premsa hidràulica. Aquesta premsa els permetia premsar vi i oli fins al punt que el meu besavi comprava la brisa a la gent del poble que havia premsat amb premses manuals i ell la repremsava amb la premsa hidràulica i encara li treia una part de suc».

Més antigament també havien tingut una botiga de comestibles, bàsicament de grana. «Encara conservo llibretes de comptes que expliquen que hi havia gent que venia a comprar a compte de l'anyada. Com us explicava, hi havia cases que entregaven el que els sobrava de la seva collita. Venien a comprar, s'anotava i a finals d'any es passaven comptes. En temps de l'escassetat també



1. Nivella per fer la verema.

2. Tisores de podar amb un acabat en punta per arrancar els bords a la soca del cep, amb el seu estoig de fusta, que incorpora un petit xerrac.

3. Màquina francesa de tall per fer fleques per empeltar.



s'havien dedicat a portar vi a la zona d'Olot i Santa Pau i baixaven amb les botes plenes de mongetes per poder abastir el poble». En Martí ens explica que el moment en què es va fer la cooperativa els van llogar el trull de Can Benet per fer la producció d'oli de la cooperativa: «Una de les botes més grosses del poble la teníem aquí, i es va decidir portar-la a la cooperativa. La van carregar els socis».

Li preguntem sobre les finques que tenien antigament: «Can Benet era una casa important quant a volum de negoci però no tant pel que fa a fincabilitat. Les finques van quedar separades perquè es van donar d'herència als germans. Et parlo de ja fa temps, d'això. Tant és així que el meu avi es dedicava a donar feina a gent del poble, no tant pel negoci sinó per poder donar feina al poble. Per exemple, va comprar trossos de bosc per poder donar feina a fer carbó». Preguntem fins quan va estar actiu el celler: «Aquí s'hi va fer vi fins als anys seixanta. A part dels raïms propis, compraven raïm a altres cases. El vi es venia a botes a negociants. A l'Empordà el poble amb més tradició comercial de compra de vi ha estat Capmany. Imagino que els vins d'abans no eren gaire bons, principalment perquè es feia el vi inclosa la raspa i crec que això no hi donava bon gust».

«Aquí a casa recordo que posaven el carro just a l'entrada, on anaven descarregant les semals. Hi havia un home fent anar el *faluard* a mà. Aquella pissarra que veieu allà sí que és original; allà ho anaven anotant.» Parlem sobre el gust dels vins d'abans. Tot sovint quan pensem en els vins d'abans ho fem amb la visió

Així, doncs, Can Benet ara està dedicat a l'oli, però antigament el que s'hi feia també era vi: «A part dels de la seva propietat, també compraven raïms a gent del poble. Moltes cases del poble que tenien una propietat petita treballaven aquí a fer jornals, a part de treballar la seva.»

«Aquí a casa recordo que posaven el carro just a l'entrada, on anaven descarregant les semals. Hi havia un home fent anar el *faluard* a mà. Aquella pissarra que veieu allà sí que és original; allà ho anaven anotant.»

actual que tenim del vi: «El que volien era que fes molt de grau. Les aromes i el que busquem ara al vi abans no els importava. La vida d'abans era molt diferent d'ara. Era una vida de subsistència, no era de gaudi. El que els preocupava del vi és que no vingués agre». Li preguntem sobre el consum de vi: «La gent bevia més que ara, bevien vi fort (vi sense aigua) tot el dia». Totes les cases que hem anat trobant elaboraven amb més o menys mesura vins dolços i rancis. «De garnatxa també en feien, i recordo que tenien una bota petita de ranci, suposo que com a totes les cases. De rosat no en recordo, diria que només elaboraven blancs i negres, però m'agradaria que l'hi preguntessis a la meva mare, que potser t'ho detallarà més. Recordo que hi havia un vi que li deien *vi xirgat*, que treien abans perquè no bullís amb les pells». A altres pobles hem trobat el concepte de *vi robat*, que significa el mateix. Aquesta tècnica els permetia guanyar espai, ja que alliberaven un dipòsit. El vi el podien passar a la bota, premsaven les pells i la tina els quedava lliure per poder entinar de nou.

El vi xirgat o vi robat devia ser un vi de color rosat, però segurament rosat intens quasi vermell, per la ràpida cessió de color del raïm tan madur, que és com es collia abans. «A casa teníem un carro de cadenes. Era un carro que et permetia carregar un bocoi, que aproximadament pesava 600 kg. També la casa tenia un vagó a l'estació de Vilajuïga. Feien el transport amb dos carros de cadenes des d'aquí el celler de Rabós fins a Vilajuïga o a la inversa. El vi m'imagino que anava a Vilafranca o Gi-



rona». Ens movem i en Martí ens ensenya l'antiga entrada de raïm de la casa: «Aquí hi havia dues tapes de fusta que donaven directament a dues tines que hi havia aquí sota. Aculaven el carro des del carrer, descarregaven les semals i passaven el raïm pel *faluard*».

«A casa hi havia cinc tines, que van funcionar fins als anys 60.» Als baixos de la casa en Martí ens ensenya tot d'estris i records de la vida de la vinya i el vi del poble: botes, una màquina de fer fleques, unes antigues tisores, un embut de fusta... Alguns d'aquests ginys ens comenta en Martí que són francesos i li preguntem per l'intercanvi amb França: «Antigament hi havia molt de contraban. Estem parlant de la postguerra. Es quedava en un



Pissarra original de l'antic celler on anotaven les càrregues.

Paper i sobre de cartes de Joan Casas amb el número de telèfon «1» de Rabós.

El vi a casa s'entrava amb semals fins a sobre la tina, es passava pel *faluard* i queia directament a la tina. Així es feia tant el blanc com el negre. Després bullien les pells, xirgaven el vi i el posaven a la bota, i finalment el premsaven a la premsa del trull.

«El meu avi cada matí es prenia mig got de vi ranci i un tros de xocolata. El vi ranci, llevat d'aquesta anècdota que t'explico del meu avi, era un vi que es prenia en ocasions especials, dies de festa i dies especials o quan venien convidats. També es feia servir per cuinar plats de festa major.»

punt concret i es carregava; “anar a buscar el paquet”, se’n deia. Es passaven coses que aquí feien falta i no n’hi havia producció; per exemple, dinamos de bicicletes, pneumàtics... Es tardava una nit per arribar a Banyuls i es cobrava el mateix que treballant a la vinya. Hi havia gent que feia un o dos viatges a la setmana a part de la feina que podien fer». En Martí m’ofereix d’ampliar alguns detalls amb la seva mare, la Maria, així que hi quedem i ens explica diversos aspectes interessants: «Aquí a casa no es venia al detall, llevat d’alguna cosa concreta. El vi sortia amb bocois, teníem un carro d’un bocoi i un que carregava dos bocois. Alguna cosa al detall també, però molt poc. Per exemple, els guàrdies civils del quarter, que era aquí al costat, venien a buscar el vi a casa. Recordo una vegada que el meu avi va anar a Olot amb un bocoi ple d’oli i en baixar va aprofitar per portar grana per a la gent del poble. Aquí a casa sempre procuràvem per la gent vinculada a la casa. El meu avi els avançava les compres i després de la collita ja passaven comptes».

«El meu avi comprava raïms a tot el poble. També feia una altra cosa: per donar feina entre la verema i la collita de l’oliva, organitzava per fer carbó al bosc, perquè així durant aquest mes i mig tinguessin jornal. El vi a casa s’entrava amb semals fins a sobre la tina, es passava pel *faluard* i queia directament a la tina. Així es feia tant el blanc com el negre. Després ho bullien amb les pells, xirgaven el vi i el posaven a la bota, i finalment el premsaven a la premsa del trull. També hi havia una part de vi xirgat, un vi de color rosat pujat. Recordo una mànega que els feia de

filtre per filtrar pòsits per aprofitar-ho tot. Aquí a casa teníem set tines, fèiem bastanta producció.»

«Algun any de molt de raïm vam haver de fer servir una bota molt grossa que teníem, però normalment tot el raïm entrava a les tines, i a les botes s’hi posava el vi.» Li preguntem per la producció de vins dolços i rancis: «El meu pare feia un dolç de garnatxa molt bo, hi tenia molta mà. Ell en deia mistela però era garnatxa dolça. Era boníssima però, és clar, estem parlant de poca quantitat; era per al consum de casa».

«La garnatxa no la bullíem, la fèiem amb alcohol. També teníem una bota de vi ranci, un bot o bot i mig. Recordo que s’agafava el vi negre més bo que teníem per reomplir-la. El meu avi cada matí es prenia mig got de vi ranci i un tros de xocolata. El vi ranci, llevat d’aquesta anècdota que t’explico del meu avi, era un vi que es prenia en ocasions especials, dies de festa i dies especials o quan venien convidats. També es feia servir per cuinar plats de festa major.»

«A casa teníem una haca amb una carreta i anava per les finques per si havien de menester alguna cosa, per exemple; hi anava al final del dia.» La visió de la Maria ens ajuda a complementar el punt històric més de prop.



Rebut dels anys quaranta, i contribució del 1939.



Can Castelló era una casa gran del poble de Rabós. Ens trobem en un dels cellers més antics de la zona de l'Albera. En Joan ens comenta: «Encara guardem com un tresor el llibre mestre, on hi ha tota la documentació antiga familiar, datada fins al segle xv». En Joan ens ensenya el llibre i és una autèntica relíquia. També ens mostra pergamins segurament més antics. La vinya i l'olivera ha format part d'aquesta família des de temps immemorials, també els camps de sembrat. En Joan i la Palmira (actualment la persona de més edat que viu a Rabós) ens fan un repàs de la història recent de la família. En Joan ens diu: «Els camps de la casa eren el Camp del Pont, la Coromina, Tres Puig i les Clapisses». Li preguntem per les varietats que hi tenien plantades antigament, abans dels plans de reestructuració dels anys noranta que van portar a plantar de nou les vinyes, amb varietats noves i sistemes moderns de conducció: «A casa les vinyes més velles eren de carinyena, i als anys seixanta es van plantar moscatells i macabeus». L'últim any que elaboren al celler és el 1967-68. Parlant dels vins recorden: «Vins negres de carinyena i vins rancis dolços i rancis secs també de carinyena».

En Joan ens comenta que la producció de rancis era important a Can Castelló. Fent recerca pel poble ens trobem que moltes de les mares de vins rancis de Rabós van sortir de Can Castelló. Actualment la família no conserva cap d'aquests vins rancis però en Joan està fent troballes de botes velles de la zona i està recuperant alguna mare molt antiga. L'any 1961 es va inaugurar la cooperativa Sant Julià a Rabós d'Empordà.

CAN CASTELLÓ

Persones que ens reben

Palmira Feliu Matas, nascuda l'any 1927, i Joan Castelló Feliu, nascut l'any 1960.

Vínyes

Carinyena negra, macabeu i moscatell.

Vins

Negre de carinyena, rancis i dolços.

Elements del celler

Actualment només l'espai de l'antic celler és el que queda present. No hi ha restes de maquinària ni de tines antigues.

Elements a destacar

Llibres i documentació de la família des del segle xv.

Pàgina anterior

Vista general de l'estructura de l'antic celler, ara amb els dipòsits d'acer inoxidable on elaboren el vi.

L'últim any que elaboren al celler és el 1967-68.
Parlant dels vins recorden «vins negres de carinyena
i vins rancis dolços i rancis secs també de carinyena».



Joan Castelló i la seva mare, Palmira
Feliu, a l'antic celler on avui dia fan
la criança dels seus vins.



Tines d'oli al costat del celler.



Portada del llibre del patrimoni i millors de Casa Castelló a Rabós. I detall de les escriptures de l'any 1834 i 1835.

Palmira Feliu Matas, nascuda l'any 1927, és memòria viva.



No totes les cases del poble hi van dur el raïm des d'un inici. Can Castelló va continuar uns quants anys fent el vi a casa i van entrar-hi en un segon moment. Abans d'entrar a la cooperativa, a Can Castelló també van estar uns anys venent els raïms a Can Maset de Garriguella. Finalment van entrar-hi l'any 1982. Ja a la cooperativa, algun any bo hi havien entrat fins a 80.000 kg de raïm. D'olives també en collien moltes.

A Can Castelló disposaven de trull: «Les oliveres principalment les teníem a Mastrespug. Amb la gelada del 56 i els focs del 74 i 86 en vam perdre la majoria, i ara ja fa anys que no en seguim l'activitat». Ens comenten que tenien una olivera tan grossa que li deien l'olivera dels set batedors: era tan gran que set persones eren les que calien per collir les olives. En Joan encara té algunes oliveres mil·lenàries que són vertaders tresors. En Joan va reprendre la producció de vi a casa seva l'any 2011. Actualment el celler està emparat sota la DO Empordà amb el nom de Celler Castelló-Murphy i elabora quatre vins: un de blanc de moscatell, un de rosat de garnatxa negra, un de negre sense criança de carinyena i dos de negres amb criança de cabernet sauvignon i merlot.

Destaquem la cuidada documentació i els llibres antiquíssims de la família, que són un reflex del pas de les èpoques i el valor del patrimoni familiar.

CAN NICETU DE JOAN BOSCH

Persones que ens reben

Joan Bosch Abella, nascut l'any 1930 (†2020), i Agustina Tubert Molas, nascuda l'any 1935 (†2019).

Vinyes

Carinyena negra, lledoner roig i lledoner blanc.

Vins

Blanc, negre, rosat i garnatxa.

Elements del celler

Botes i tines, premsa, bomba.

Elements a destacar

Una damajoana amb vi d'abans de la fil·loxera. Celler antic amb botes amb soleres de vi dolç de garnatxa.

Segurament, aquest celler i el celler de Ca l'Anticó són els dos cellers amb més elements antics de la zona que permeten fer una perfecta reconstrucció de l'activitat antiga que es feia al celler. En Joan Bosch va estudiar enologia abans dels anys cinquanta. Això fa que ell i els senyors Playà i Puig i Vayreda siguin els enòlegs més antics de la zona. Per això la conversa té un caire més tècnic que en altres cellers.

Les trenta vessanes que cuidaven feien unes 200-300 càrregues de raïm. Recordem que una vessana (1 ha són 4,5 vessanes) són 900 canes quadrades (una cana són 8 pams) i que una càrrega són 125 kg. Això són 25.000-37.000 kg, que donen un resultat d'uns 20.000 L de vi. Principalment treballaven vinyes de lledoner roig i carinyena negra. Fent referència als raïms de menjar, en Joan ens comenta: «Picapolles i jaumins es penjaven per la punta, i el gra quedava assecat i s'assecava per conservar-lo».

En Joan Bosch té 89 anys. Ens diu: «Molta de la producció de vi es venia a Perelada. El meu pare ja tenia tractes amb Perelada, una mica al detall, sobretot de blanc».

En Joan té un llenguatge tècnic que difereix del que ens hem anat trobant fins ara, més col·loquial. Ens parla de control de temperatura, remuntatge i sulfurós.

«Teníem vinyes a Masarac, Mollet, Rabós i Espolla», ens explica. Parlant de la història del celler apunta: «L'àvia de la Fàtima (la seva filla) segur que feia vi, i d'això parlem d'abans del 1900. La besàvia en feia poc, principalment venia raïm». Al celler d'en Joan antigament aixafaven el raïm en una pastera. Més endavant,



Pàgina següent

Vista general de l'antic celler.

«Picapolles i jaumins es penjaven per la punta, i el gra quedava assecat i s'assecava per conservar-lo.»

amb un *faluard* amb motor. Hem de pensar que el mètode antic d'aixafar els raïms a la pastera feia que no se separés res; brisa i rapa anaven a parar dins de la tina, i segurament donava una fortor afegida als antics vins que s'elaboraven a la zona. Amb els antics *faluards* també es barrejava tot.

No va ser fins més endavant que les primeres desrapadores permetien separar raïm i rapa, i es va afinar el procés. Ja parlant de la feina que feia en Joan al celler ens explica: «Al celler se separaven les qualitats segons el tast», cosa que ens demostra de nou el nivell tècnic d'en Joan. Les últimes veremes que van entrar al celler va ser fa 30 anys. Després venien els raïms a Torres o Masarac. Només guardaven el lledoner roig per fer garnatxa, fins fa set anys, que ho van deixar de fer. En Joan va ser un dels últims que va elaborar garnatxa amb el mètode tradicional de coccio del most: una part del most reduïda a la meitat i l'altra meitat l'afegien de most fresc. La brisa resultant del procés de vinificació la portaven a l'alcoholera de Vilajuïga amb saques. Aquest punt és comú a diversos antics cellers visitats. També venien el tartrat (en Joan en diu «tartro») a la indústria química de Vilajuïga.

Al celler també feien vi sec de lledoner roig i quedava un color oxidat. Segurament és el vi que en altres cellers anomenaven *claret*. En la vinificació dels vins feia servir només SO₂, cap més producte enològic. Tenien un sulfitòmetre que els permetia posar SO₂ en els punts següents: una primera dosi l'afegien al *faluard*; seguidament, en el desfangat, i la dosi de correcció final quan el vi ja estava acabat.

Pàgina següent
Botes de ranci i dolç.



Només guardaven el lledoner roig per fer garnatxa, fins fa 7 anys, que ho van deixar de fer. En Joan va ser un dels últims que va elaborar garnatxa amb el mètode tradicional de cocció del most: una part del most reduïda a la meitat i l'altra meitat l'afegien de most fresc. La brisa resultant del procés de vinificació la portaven a l'alcoholera de Vilajuïga amb saques. Aquest punt és comú a diversos antics cellers visitats.

Joan Bosch i la seva dona, Agustina Tubert.

Detall del laboratori en el qual treballava en Joan i on encara es conserven les provetes.



1. Vista general del celler amb les botes velles.
2. Antiga llum d'oli.
3. Detall de la semal amb les inicials JB.

De les feines a la vinya ens explica que «les dones treien els rebrots, esbrollaven i feien la verema, mentre que els tractaments i la poda corria a càrrec dels homes».

Diploma del 1973 de «Profesionalidad en viticultura y enología» a Joan Bosch Abella.



Distribució:

- > Al celler gran trobem 5 bocois a cada costat.
- > Al celler petit trobem 10-12 bots.
- > Al celler antic hi ha la garnatxa de la família, i la Fàtima (la filla d'en Joan) ens ensenya des de lluny una preciosa damajoana amb un contingut d'allò més especial: un vi d'abans de la fil·loxera. Les botes les compraven a Cal Boter d'Espolla.

Tornem a parlar dels enòlegs i l'enologia de la zona. A l'Escola Industrial de Barcelona hi havia l'Escola d'Agricultura, on en Joan Bosch va cursar els seus estudis d'enologia durant tres mesos. En Joan hi va anar quan tenia 18 anys (això és abans dels anys cinquanta), i a la seva promoció s'hi van formar 5 persones més. Li pregunto, per aprofundir un xic més, per la vinificació, aprofitant el seu coneixement. Comencem pel negre: «El negre era de carinyena, el fermentàvem a les tines i controlàvem la temperatura perquè no s'enfilés més de 35 °C». Segueix: «El deixàvem macerar durant 15 dies i fèiem bugada dues vegades al dia durant 30 minuts». Recordem que el concepte de fer bugada equival a fer els remuntatges.

Acabada la fermentació «pujàvem la massa amb semals i la buidàvem a la premsa. Abans de baixar a les tines fèiem aire per treure l'àcid carbònic i enceníem una espelma per veure si hi havia oxigen». De la premsa explica: «Hi separàvem dues qualitats de negre». El cas del blanc de lledoner roig en Joan diu que que-



Damajoana que encara conserva vi d'abans de la fil·loxera.

dava un color groc i el venien al detall. Durant les veremes, apunta: «Es llogaven tractors». En una semal hi posaven 60-80 kg de raïms després de «pitxar rims amb una massa per fer-los entrar». Al remolc del tractor hi posaven 20 semals. Antigament amb el matxo més el remolc n'hi cabien entre 8 i 10, 8 al remolc i 2 a davant. Ens explica: «Un matxo fort en podia dur 10». De les feines a la vinya ens explica: «Les dones treien els rebrots, esbrollaven i feien la verema. Els tractaments i la poda anava a càrrec dels homes».

CAN PISTOL

Persones que ens reben

Anna Pineda Llauro, nascuda el 1948; Marcel Bassegoda Pineda, nascut el 1971, i Enric Bassegoda Pineda, nascut el 1977.

Vinyes

Carinyena blanca i negra, lledoners i macabeu.

Vins

Blanc, negre, rosat i dolç de garnatxa.

Elements del celler

Tines, cups i premsa.

Elements a destacar

A Can Pistol hem de destacar la tina de vidre de capacitat de 125 càrregues i les antigues ampolles dels anys cinquanta, degudament etiquetades amb l'any.

Pàgina següent

Detall de les semals a l'antic celler.

Can Pistol és un celler gran al bell mig del poble d'Espolla. Només de començar la conversa ens parlen de la finca la Conillera: «Era una finca de moltes feixes. L'avi ja deia: "Si vols fer bon vi, tingue'l en un lloc com la Conillera", perquè era de pissarra negra». En aquesta finca s'hi trobaven totes les varietats de raïm: carinyenes, lledoners... «De varietats de menjar també n'hi havia, les tenien marcades i les anaven a recollir quan eren madures, normalment abans de la verema de tot l'altre raïm. Hi havia una varietat molt rara que en deien *colló de gall*: era un pèl dura, gruixuda i vermellosa». Els pregunto per les hectàrees que tenien a casa, i fent un càlcul ràpid van sumant: «En vessanes sí que ens en recordarem: a Mollet, vuit; a Morassac, cinc; al Beurat, cinc; una de quatre vessanes a Masarac de carinyena blanca i macabeu; a la Ribera, un parell; cinc de la Conillera; a l'Hort, dues; al Pal, dues; les dues Sobiranes, l'una en feia nou i l'altra, cinc, i les Muntades... 44 vessanes en total, i ja ens acostem a les deu hectàrees».

Can Pistol és just al costat del celler de Can Nicetu d'en Joan Bosch. Tenia una entrada gran i pràctica i just a l'entrada era on s'abocaven les semals i allà es pitjava el raïm.

L'estructura del celler respectava la gravetat, ja que la descàrrega es feia a l'entrada. En un nivell inferior trobem les tines i l'espai on antigament reposaven les botes: «Quan el meu pare va arribar a aquesta casa, l'any 1971, ell i el meu avi durant l'any treballaven junts i, arribades les veremes, el meu pare ho portava al celler d'Espolla (la cooperativa) i el meu avi ho entrava aquí al





Prensa vertical.

celler de casa. Quan el meu avi es va jubilar va ser quan vam deixar de fer vi a casa i el meu pare ho portava tot a la cooperativa». Els pregunto si saben des de quan es fa vi a casa seva: «El meu besavi ja en feia, de vi, en feia i en venia. El meu avi va continuar el negoci i el funcionament va ser fins al 1989-90, que es va jubilar. Quan es va fer la cooperativa, m'havia explicat el meu avi que el besavi no ho va veure clar i que no en va voler ser soci. Llavors es venien les tres coses a casa: raïm, most i vi. Els clients eren de cada any. Recordo que venia gent amb les semals, amb sacs de plàstic, amb recipients diversos, per recollir el raïm. Aquests clients han anat passant de generacions i n'hi ha que encara ens venen a buscar oli».

Al celler hi veiem 6 tines, una de vidre de 125 càrregues i les altres cinc de 75 càrregues. Recordem que una càrrega era el que podia carregar un matxo, dues semals que eren 125 kg de raïm. Així, doncs, la capacitat del celler era d'uns 60.000 kg.

Preguntem pel tipus de vi que s'hi elaborava: «Recordo un vi de macabeu i carinyena blanca». A Espolla la carinyena blanca sempre ha estat molt present i encara en l'actualitat és un dels pobles de l'Empordà que en conserva un reservori important. Seguim: «Després, un vi que hi barrejaven totes les varietats i quedava una mena de rosat de color pujat. També el dolç de garnatxa, que recordo que els bullien en perols grans, que encara tenim, i s'havia d'anar barrejant fins que arribava a la meitat».

Els pregunto per vins vells rancis: «A casa no en fèiem, de ranci, i de garnatxa de solera tampoc; la que fèiem la veníem

«Era una finca de moltes feixes. L'avi ja deia: "Si vols fer bon vi, tingue'l en un lloc com la Conillera", perquè era de pissarra negra.»

Els pregunto per vins vells rancis: «A casa no en fèiem, de ranci, i de garnatxa de solera tampoc; la que fèiem la veníem cada any. El que sí que fèiem era embotellar algunes ampolles cada any, i de garnatxa també li agradava embotellar-ne cada any, al meu avi». El procés de fer-ne és ben conegut, però hi havia alguna variant segons les cases.

cada any. El que sí que fèiem era embotellar algunes ampolles cada any, i de garnatxa també li agradava embotellar-ne cada any, al meu avi».

Encara hi havia qui treballava amb semals, però la tecnologia anava arribant amb els *faluards* elèctrics i les primeres desrapadores: «Antigament sí que havíem fet servir semals, però més cap aquí vam comprar un remolc que tenia un vis sens fi i el posàvem directament a la tina. Quan ho fèiem amb semals teníem una mena de corrons que ho aixafaven un xic i d'aquí cap a la tina. El vi blanc també el fèiem com el negre, el bullíem amb les pells i al cap d'uns quants dies el premsàvem». És interessant aquesta elaboració de blanc, que està gairebé extingida a l'Empordà: blancs fermentats amb pells. «A les portes o al final dels tubs s'hi posava esparreguera, que feia de filtre. A les vigílies de collir raïms, vinga, a caçar esparreguera.»

«A casa el vi es venia al detall, però també venien camions amb bocois a carregar. Aquí a casa venia en Pairó de Capmany i uns que eren tres germans de cap a Girona, els Payret. Els clients que venien a comprar al detall venien de Palafrugell, de Pineda de Mar, de Campdevàrol, de tot arreu... També venien caçadors i clients que venien un dia perquè els ho havia recomanat algú i venien a casa. Hi havia uns clients fixos i fidels que han anat venint i encara venen a comprar oli. Si han deixat de venir a comprar oli, és perquè segurament ja són morts.»

Les veremes sempre era un temps de nervis; tot l'any es concentrava en unes setmanes. Tot havia d'anar bé: «Per les veremes



1. Ampolles plenes de vi datades del 1953.

2. Detall del canal que recull directament el most de premsa cap al tinell.

3. Mallal i aixetes de l'antic celler.



Boca d'home de la tina d'obra.

venien uns de Cistella. Més endavant van venir els gitanos, cap als anys noranta... Llavors va canviar bastant, allò de collir rims, no gaires ganes de treballar, i quan s'havia de canviar de vinya valia més la pena plegar que no arrossegar tot el personal. Algun any, però, havien vingut bolivians, també magrebins i africans, i sí que havíem anat bé. Abans d'això, als anys cinquanta venia gent d'aquí, i durant les veremes hi havia ball cada dia. Al vespre tothom ho esperava: anar al ball».

Anem avançant en la conversa i els pregunto pel vi una altra vegada. El concepte del vi d'abans no és com el que tenim ara: «Abans el vi era per beure, no per guardar. Quan arribava la verema següent les tines havien de ser buides. I es bevia més que ara, es bevia d'una manera diferent. Abans aquest vi era a totes les taules, sempre a tots els àpats: esmorzar, dinar i sopar. Llavors es barrejava amb aigua, amb aigua amb gas o gasosa. Aquí teníem els masos de muntanya, que en gastaven moltíssim, de vi. Recordo que la Ramona del mas Castanyers ens deia: "Es deu pensar que rentem els plats amb el vi", de la quantitat que en compraven. Aquesta gent dels masos allargaven al cafè quan baixaven al poble i bevien molt, i deien: "No patiu, que del molí per amunt no hi quedarà cap rata", del gat que portaven».

L'època de veremes s'ha anat avançant molt: «El 12 d'octubre aquí encara es collien rims, tot i ploure es collia. La capacitat de collir era una altra... 8 semals per carro i anar fent. Hi havia aquesta pissarra negra, a la Conillera en teníem, i era pissarra ben picolada, que embrutia molt a l'hora de collir». Al cap d'una

estona de conversa asseguts, decidim anar cap al celler, per parlar d'alguns detalls interessants. Les tines les va fer el seu besavi als anys quaranta. A l'entrada trobem un gran cup de 125 càrregues (uns 15.000 kg) soterrat. Ens indiquen que aquesta tina és de vidre i que era la més grossa que tenien a la casa. Observem un petit tancat a la part superior de la tina que ens fa pensar que potser allà antigament s'hi trepitjava el raïm.

Els no ho recorden. Les altres cinc tines eren de 75 càrregues. A la part inferior del celler hi havia les botes, de les quals recentment es van desfer per desús durant molts anys. Si tornem a l'entrada, veiem la premsa fixa a terra, una bonica premsa robusta i ben conservada. A la sortida de la premsa observem el tinell, d'allà es distribuïa el vi de nou a la tina o a les botes. La brisa restant la duïen a l'alcoholera de Vilajuïga. Ens ensenyen també la tina de l'oli, encara en ús. Com a molts cellers domèstics els espais eren compartits i fins i tot també hi havia els animals, matxo i porc, en estances paral·leles. En Marcel ens indica que tenien una màquina aixafadora de rodets que la posaven just a sobre de la tina i allà abocaven les semals. Una anècdota que corre per Espolla: «En Vicentó, un home d'aquí el poble, va estar amagat set mesos en una tina durant la guerra».

«Abans el vi era per beure, no per guardar. Quan arribava la verema següent les tines havien de ser buides. I es bevia més que ara, es bevia d'una manera diferent. Abans aquest vi era a totes les taules, sempre a tots els àpats: esmorzar, dinar i sopar.»



En Martí i en Joan, pare i fill, ens reben al celler actual, a Can Carreras, a Sant Climent Sescebes. De seguida que ens posem a parlar ens esmenten dos espais. En Joan explica: «Aquí a Can Carreres el celler s'ha anat adaptant a les necessitats de cada moment. En canvi, el celler de Can Fabra, a Vilartolí, va quedar aturat en el temps a l'any quaranta i escaig». Així, doncs, trobem el celler on continuen elaborant actualment, a Can Carreras, a Sant Climent Sescebes, i ens parlen d'aquest celler antic al barri de Vilartolí, Can Fabra: «Del que tenim més documentació és d'aquesta casa, que tenim documents des del 1305, de la família, de les vinyes. Són documents que parlen de propietats, herències... Per exemple, parla de la vinya aquesta d'aquí, els Estanys, que encara tenim documentada aproximadament el 1500». En Joan ens remarca que algunes de les vinyes de què parlen aquests documents antics encara són localitzacions de vinya vigents en l'actualitat: «Algunes d'aquestes vinyes les treballaven tercers. La família tenia vinyes repartides a pobles del voltant. Els portaven la part corresponent de l'arrendament aquí al celler. El que sí que es veu a la llibreta és que durant la fil·loxera la llibreta es va acabant, cada vegada en queda menys i al cap de dos o tres anys s'acaba la llibreta». En Joan ens explica que el concepte de celler no existia: «Això era una casa de pagès gran, vivien de la vinya i el vi, tenien animals, oliveres...».

Anem caminant pel celler, que desprèn una olor intensa, i ens ensenyen tines soterrades que les van fer als anys setanta i que encara estan en ús. La producció actual del celler són unes 140.000 ampolles. «Aquest celler és de l'any 1961; abans d'aquesta data encara s'elaborava també al celler que t'he comentat de Vilartolí».

CAN FABRA I CAN CARRERAS

Nom del celler

Can Fabra (segle XIV, Vilartolí)
i Can Carreras (segle XVII, Sant Climent Sescebes)

Persones que ens reben

Martí Fabra Carreras, nascut el 1942,
i Joan Fabra Viñas, nascut el 1978.

Vinyes

Carinyena negra, lledoner blanc i roig,
carinyena negra.

Vins

Negre, rosat, blanc, dolç, ranci i mistela.

Elements del celler

Botes, tines, premsa, bomba.

Elements a destacar

Del celler de Vilartolí destaquem
la premsa quadrada de braç en molt
bon estat de conservació.

Pàgina anterior

Vista general de l'antic celler
a Sant Climent, encara en ús.

Joan Fabra Viñas i Martí Fabra Carreras, fill i pare, a la porta de l'antic celler de Vilartolí.

Bomba, bocoi i pila d'oli a l'antic celler de Vilartolí.



Pàgina següent

- 1. Pissarra d'informació del contingut de les tines el 1961.
- 2. Detall de l'espai per guardar el seu que feia de junta.
- 3. Bocoi de garnatxa.



«Algunes d'aquestes vinyes les treballaven tercers. La família tenia vinyes repartides a pobles del voltant.»

«Els cellers que hi havia no tots tenien premsa. Hi havia una premsa que anava corrent pel poble, arrossegada pel matxo a les cases que havien de premsar.»

Referent a la data del 1961, en Joan ens explica que correspon a aquestes renovacions que ens va comentant per posar el celler al dia, però l'activitat de vi, com hem dit anteriorment, ve de molt més enllà: «El meu avi també va ser a la junta quan van intentar agrupar tots els cellers del poble per fer una cooperativa, a finals dels anys cinquanta». El seu pare, en Martí, apunta: «Abans no es feia tant de vi com ara. Hem de pensar que es venien molts de raïms. Venia gent d'Olot, de Banyoles... Eren els compradors, que volien fer vi per a ells i marxaven molts de raïms així». Seguint amb la cooperativa diu: «N'hi va haver alguns que es van fer enrere, i el meu pare va decidir arreglar el celler d'aquí per fer-hi vi. Aquí a Sant Climent hi havia diversos cellers, però també hi havia molta gent que venia els raïms als compradors, que alguns eren negociants, i ells ja els portaven a qui els necessités».

Ens expliquen que de cellers als anys cinquanta tampoc n'hi havia tants, ja que hi havia diversa gent del poble que es dedicava a anar a fer suro i carbó a la muntanya: «Els cellers que hi havia no tots tenien premsa. Hi havia una premsa que anava corrent pel poble, arrossegada pel matxo a les cases que havien de premsar».

Seguim amb la cooperativa: «La cooperativa es va fer finalment els anys setanta, sobretot dels propietaris que tenien vinya però no tenien celler, que venien els raïms als compradors. El funcionament de la cooperativa va durar quasi fins al 2000, quan ja quedava poca gent. S'havia de renovar maquinària, eren dipòsits molt grans. Tot això va fer que no es continués l'activitat i

van seguir portant els raïms a Mollet». «Aquí a Sant Climent va haver-hi atacs molt forts de flavescència. Va ser durant l'any 1996-97. Va matar moltes vinyes. Com que donaven ajuts per arrancar, molta gent no van continuar.» També ens expliquen com la presència dels militars va determinar el futur del poble: «Pensa que el 70% del poble és dels militars. Van expropiar terreny per etapes. Van quedar vinyes i olivars dins, que es van abandonar. Fins i tot l'ermita de Santa Fe dels Solers va quedar a dins», ens apunta en Martí. «Van ser diversos els factors de l'abandonament del camp, però sobretot la pèrdua de terreny pels militars i el fet que a diversa gent els fos més fàcil obrir un bar o una botiga que replantar vinyes i seguir treballant al camp. Aquí al poble hi havia 40 establiments, bars principalment».

Al celler d'en Joan es respira contínuament la confluència d'allò vell amb allò nou, fusta i inoxidable. Just en marxar de l'estança on som, la Clara pregunta per una bota molt vella i en Joan explica: «Tenim diverses botes d'aquestes tan velles, amb garnatxes molt velles; qui sap els anys que tenen». Li pregunto per un aspecte que sempre m'inquieta, la poca presència de ranci sec a la zona: «De sec també se'n feia. Recordo la bota del vi ranci sec quan la gent venia a comprar a granel». El seu pare apunta, però, que la producció de lledoner era per fer garnatxa dolça: «El dolç antigament es feia bullit. Quan vam deixar el celler de Vilartolí es va deixar de bullir i vam seguir fent-la encapçalada».

El Martí ens explica: «Tenies un foc al carrer i allà amb el perol anaves fent reduir el most». En Joan ens diu: «Recordo que

«Tenim diverses botes d'aquestes tan velles, amb garnatxes molt velles; qui sap els anys que tenen.»

Bota vella de garnatxa al celler de Sant Climent.





la meva besàvia deia que tota la verema es dedicava a bullir, no només per fer dolç sinó potser per enfortir els vins, però això ja no ho sé i el testimoni s'ha perdut».

Li pregunto per aquests vins tan vells que ens comenta: «Aquests segur que són fets bullits, per la concentració que tenen de sucre, d'acidesa. Només es pot aconseguir bullint». Tota la producció del celler es venia a granel al detall fins a l'any 1989-90, que van començar a embotellar: «Es venia cap a 300.000 L a granel, garrafes, botes, repartint amb camió; també venia gent a recollir most per verema. Fins i tot molts restaurants tenien les seves botes. Un restaurant on n'havíem portat molt era allà on fan caragols, a Can Barris de Campllong. Hi portàvem el camió ple amb 8 bocois i el buidàvem. També anàvem a l'Hispania, que tenia els seus bocois, les Panolles, la Sala Gran... Abans no hi havia distribuïdors. Nosaltres veníem tot el vi; els distribuïdors diria que van començar el 2000. Abans d'això hi havia vi més de batalla, però gent que es dediqués a vendre vi embotellat de qualitat era més rar. Venien vins de fora, de La Rioja i francesos, i sobretot licors, però no s'interessaven pel vi d'aquí». Els pregunto pel vi d'abans, si ens l'hem d'imaginar com el vi d'ara: «Fèiem blanc, rosat i negre. El blanc havia de ser blanc; abans no es preguntava tant per la varietat».

«Recordo que a baix a les botes teníem un parell de blancs, un parell de negres i un parell de rosats. Suposo que la diferència era el grau i la concentració, que donava més qualitat. De rosat se'n feia molt; aquí a casa, potser el 80 %». Just baixem al soterrani del celler;

«Recordo que a baix, a les botes, teníem un parell de blancs, un parell de negres i un parell de rosats. Suposo que la diferència era el grau i la concentració, que donava més qualitat. De rosat se'n feia molt; aquí a casa potser el 80 %.»

Pàgina anterior
Premsa quadrada de braç
a l'antic celler de Vilartolí.

on tenen la criança dels vins negres actuals: «Aquí recordo que hi havia botes grans; és on despatxàvem abans. Hi havia tot de botes grans per fer la venda a granel. En aquest costat hi havia el blanc, el rosat i el negre, i en aquesta part d'aquí, la garnatxa, el moscatell i el ranci. Aquí hi havia una zona que antigament havia sigut quadra també». Els preguntem si havien tingut alguna ajuda tècnica per fer el vi i en Martí ens explica: «M'interessava quan tenia algun dubte, tinc llibres vells d'enologia que consultava, i també anava amb en Playà, quan era a la cooperativa d'Espolla, a aprendre».

En Joan ens diu: «Tinc llibretes antigues del meu pare on hi és tot: clarificacions, analítiques, acideses, volàtils...».

Els pregunto si recorden quan van fer el canvi de treballar més modern. En Martí ens diu: «Això no és un canvi de cop, és una cosa que has anat fent sobre la marxa. Vam anar modificant punts que es podien millorar, de mica en mica». En Joan comenta: «Si voleu, anem a l'altre celler, a Vilartolí. En aquest que ens trobem ara suposo que l'activitat es va aturar després de la fil·loxera, i va ser el meu avi que ho va tornar a arrencar». Agafem el cotxe i ens n'anem fins a l'autèntic barri de Vilartolí. Un cop davant la casa en Joan ens diu: «Això era Can Fabra però li deien Can Garra». Entrem dins el celler, dins la casa. És una casa molt antiga. Just a l'entrada hi trobem la premsa en un racó, una preciosa premsa de braç quadrada de fusta: «L'última premsada d'aquí la vaig fer jo, a finals dels cinquanta», ens diu en Martí.

La premsa és molt vella. Trobem una marca del 1935, però ens diuen que segur que és més vella. Ens ensenyen el mecanisme

Pàgina següent

Mecanisme de fusta de faig, on dues persones feien girar la biga per moure el braç de la premsa.





Semals i pannes de suro.

de la premsa. Es necessitaven dues persones per premsar: «Els rims es buidaven aquí sobre i es pitxaven amb els peus, això feia com de colador i queia el suc. Després s'agafava, es tornava a recollir tot i es posava en una semal i es passava a la premsa». També recorda que en arribar les semals, en buidaven una a la meitat i aixafaven els rims a la mateixa semal. En el celler només trobem una bota amb prou obertura superior per posar-hi el raïm aixafat. Això ens fa pensar que la producció principalment es feia sense macerar amb les pells, o sigui que en resultava un vi rosat pujat de color.

És un celler petit. Hi veiem dues tines d'obra i tota la resta són botes. Veiem unes botes de forma oval, però molt curtes. En Joan ens diu que n'havia mesurat alguna i que eren quadrades, feien el mateix de llargada que d'amplada. Li pregunto pel vi petit, per aquest acte de reaprofitament de la brisa un cop premsada. En Martí ens situa: «Això que dius n'hi dèiem el vi petit. Un cop trèiem la brisa premsada, l'espargíem i la posàvem de nou a la tina i hi afegíem aigua. Aquest vi era el que bevien els pagesos just després de la verema. Era un vi que si no es consumia de pressa venia agre». Ens hem d'imaginar aquest vi com un vi de poc color, amb un punt de gas i molt lleuger, suposem que refrescant. Just preguntem per una base de fusta forta i elevada amb unes potes, i ens comenten que era la base per trossejar el porc. Això ens mostra que els espais de les cases moltes vegades eren compartits, ja que els usos es mesclaven. Els preguntem per la producció d'oli perquè en Joan

Els preguntem per la producció d'oli perquè en Joan ens havia dit que també tenien oliveres: «Les olives les portàvem al trull d'aquí a Sant Climent, hi havia en Fàbrega. Aquí a Vilartolí, també hi havia un trull, Can Carreres, on encara hi ha la pedra per aixafar les olives».



Marca a la pedra del 1935
al celler de Vilartolí.

Antiga sulfatadora amb bota
de fusta i tracció animal.



ens havia dit que també tenien oliveres: «Les olives les portàvem al trull d'aquí a Sant Climent, hi havia en Fàbrega. Aquí a Vilartolí també hi havia un trull, Can Carreres, on encara hi ha la pedra per aixafar les olives».

En Martí ens comenta: «Les semals es portaven amb el carro i el matxo però allà on hem travessat la ribera hi havia una passera, i havíem de descarregar 3 o 4 semals allà perquè, si no, l'animal no hauria pogut pujar». Aquesta anècdota d'haver de descarregar per facilitar la feina al matxo, l'hem sentit diverses vegades. La feina i el ritme d'aquell temps eren durs. Ens acomiadem després d'haver viscut un veritable viatge en el temps, el vi com a eix i uns acompanyants de luxe. El celler és un d'aquells que mantenen el fil conductor dels vins rancis i garnatxes, no se n'ha deixat d'elaborar mai, una joia única a la zona.

SANT CLIMENT SESCEBES

CAN TORRES

Persones que ens reben

Joan Carles Torres Miquel,
nascut l'any 1966.

Vinyes

Garnatxes i carinyenes.

Vins

Negre de carinyena, blanc de garnatxa
blanca, dolç de garnatxa roja.

Elements del celler

Cubs soterrats, antiga premsa, bomba.

Elements a destacar

Can Torres és un cas únic de retorn
a l'activitat vitivinícola de la casa
després d'anys d'abandonament.
Antigament tenien camps de peus
mare.

Pàgina següent

Antic celler on continua
la producció de vi.

La família Torres va adquirir el mas durant la crisi de la fil·loxera, una època en què moltes finques anaven a la venda: «Es venien les finques per la crisi generada arran de la fil·loxera. Es venien força econòmiques pel que era l'època. El cas era que qui venia de les Amèriques tornava amb capital. Va ser el cas del meu bes-avi», ens explica en Joan Carles. «La meua família no han estat pagesos fins a la meua generació. Antigament eren propietaris i arrendaven terreny. A l'època era molt rendible per al propietari tenir un tros de terra perquè els tractes eren el terç: un terç de la collita per al propietari, dos terços per al parcer». En Joan Carles ens explica que aquest sistema es va acabar amb la guerra, amb el crit «La terra, per a qui la treballa». Els sistemes d'arrendament de terços també ens els hem trobat en el cas de Can Trobat, de Garriguella.

Preguntem per l'època del celler: «El celler, calculo que és del 1900. Hem trobat rajoles marcades d'aquella època. La casa es va adquirir entre el 1880 i el 1885 i seguidament es va construir el celler. Hi ha vestigis, però, de cups més antics d'aquesta època».

En Joan Carles és jove i el seu record es remunta fins als anys seixanta. Abans d'això són detalls que li havien explicat: «Abans dels anys cinquanta no sé exactament què se'n feia, del vi. El que sí que sé és que se'n feia a partir de les vinyes que va plantar el meu pare a partir dels anys cinquanta. El vi es venia a doll a Figueres. S'elaborava aquí al celler i es conservava en botes enormes. N'hi havia de 70 hL. Aquí no hi



1. Antiga trepitjadora.

2. Bocoli.

3. Bota vella de garnatxa amb mare del 2007.



havia ni llum ni aigua. Fins als anys vuitanta encara fèiem servir maquinària antiga manual, com el *faluard*, les semals, el pitxot...».

«Abans dels anys cinquanta tot eren parcers, i després el meu pare va estar plantant vinya del 1953 al 1968, ja que els contractes de parceria anaven minvant. El meu pare va arribar a tenir fins a 15 ha. Més endavant, va deixar de vinificar tant de raïm i va començar a vendre'n a gent de la Garrotxa i Banyoles durant els anys setanta i vuitanta. Això va durar fins als noranta, que va aparèixer Torres i es va començar a vendre raïms a Torres. Així, doncs, el celler va deixar de vinificar dels vuitanta fins que vam començar a fer vi amb la Bàrbara. Abans jo havia fet alguna bota cada any, el vi de gasto. Així, doncs, vam seguir fent el vi com s'havia fet tota la vida, com el que recordava de petit aquí a casa. Era un procés de fer vi sense cap química afegida, al meu pare no li havia vist posar res de química al vi.»

La història de Can Torres és una història intermitent, però mai van deixar la vinya, i quan van tornar a fer vi, en comptes de mirar la tècnica, van continuar la tradició.

«El meu pare va portar el peu Ruggieri 140 de Sicília i el va reproduir aquí a l'Empordà. Teníem camps de peus mare i fèiem estaquetes de 60 cm i les veníem. Això sempre es feia en terreny d'horta.» A Can Torres també havien fet antigament feina de planteristes. Com ens indica en Joan Carles, moltes vinyes velles d'Espolla tenen aquest peu que vam reproduir.

Can Torres és un cas únic de retorn a l'activitat vitivinícola de la casa després d'anys d'abandonament. Antigament tenien camps de peus mare.



Detall de la tremuja vista des de dalt.

Bocoi vell amb la tremuja a la part superior.

Pàgina anterior
 Premsa vertical situada al costat del tinell.

«La casa pairal era a Figueres, al carrer Nou. Allà teníem la venda de vi a doll, que anàvem baixant del mas.» Preguntem per les varietats i els vins: «Aquí hi havia plantades garnatxes i carinyenes i sobretot es feien negres de carinyena, però també blanc de garnatxa blanca. Aquí teníem un *faluard*, que feia d'aixafadora, i el negre anava cap a la bota amb les pells i la rapa. El blanc es passava pel *faluard* i es premsava directament, premsa i re-premsa, fins que allò estava ben sec». Les dificultats de l'època feien que tot s'aprofités i després de la primera premsada es treia la brisa, s'espargava (se separava amb una forca) i es tornava a premsar fins que la brisa sortís ben seca. «A casa no es feien rosats.»

«La casa pairal era a Figueres, al carrer Nou. Allà teníem la venda de vi a doll, que anàvem baixant del mas.» Preguntem per les varietats i els vins: «Aquí hi havia plantades garnatxes i carinyenes i sobretot es feien negres de carinyena, però també blanc de garnatxa blanca. Aquí teníem un *faluard*, que feia d'aixafadora, i el negre anava cap a la bota amb les pells i la rapa. El blanc es passava pel *faluard* i es premsava directament, premsa i re-premsa, fins que allò estava ben sec». Les dificultats de l'època feien que tot s'aprofités i després de la primera premsada es treia la brisa, s'espargava (se separava amb una forca) i es tornava a premsar fins que la brisa sortís ben seca. «A casa no es feien rosats.»

«La logística era que els vins havien de baixar a Figueres i es transportaven amb botes de 125 L, en deien bota de càrrega, i amb aquesta bota feien el repartiment a Santa Coloma, Castanyet, Hostal de la Muga... Es portava molt de vi a hostals de muntanya. L'altra part es venia a la casa pairal de Figueres.»

Li preguntem per la tradició de vins dolços o rancis de la casa: «Dolços sí, rancis no. El meu pare feia dolços de garnatxa roja encapçalats amb alcohol. Es posaven en bocois de 600 L i en fèiem bastanta producció. Més endavant vam començar a fer garnatxa bullida el 2007, després de provar la garnatxa que feia en Joan Bosch Abella d'Espolla».

En Joan Carles conserva el llibre de veremes del seu pare on anotava tots els detalls.

DATA	QUANTITAT	QUALITAT
1956	171	1.14
57	1.300	1.2
58	1.100	1.30
59	1.100	1.3
60	2.200	1.3
61	1.100	1.3
62	1.100	1.3
63	1.100	1.3
64	1.100	1.3
65	1.100	1.3
66	1.100	1.3
67	1.100	1.3
68	1.100	1.3
69	1.100	1.3
70	1.100	1.3
71	1.100	1.3
72	1.100	1.3
73	1.100	1.3
74	1.100	1.3
75	1.100	1.3
76	1.100	1.3
77	1.100	1.3
78	1.100	1.3
79	1.100	1.3
80	1.100	1.3
81	1.100	1.3
82	1.100	1.3
83	1.100	1.3
84	1.100	1.3
85	1.100	1.3

Detall de les veremes des del 1956 fins al 1985 amb entrades de quilos, «cargues», «cargues» per vessanes, quilos per peu, grau alcohòlic, adobs i observacions.

DATA	QUANTITAT	QUALITAT
1966	1.100	1.14
67	1.100	1.2
68	1.100	1.30
69	1.100	1.3
70	2.200	1.3
71	1.100	1.3
72	1.100	1.3
73	1.100	1.3
74	1.100	1.3
75	1.100	1.3
76	1.100	1.3
77	1.100	1.3
78	1.100	1.3
79	1.100	1.3
80	1.100	1.3
81	1.100	1.3
82	1.100	1.3
83	1.100	1.3
84	1.100	1.3
85	1.100	1.3

Detall de les anotacions d'adobs i observacions on destaquen les malalties: *millerandage* i *botrytis*, i full d'anotacions de la garnatxa negra del 1966 al 1989.

CAN RENART - PUJOL CARGOL

Persones que ens reben

David Pujol Cargol, nascut l'any 1985.

Vinyes

Carinyena, lledoner i macabeu.

Vins

Rosat pujat de color, blanc, garnatxa.

Elements del celler

Tines i premsa.

Elements a destacar

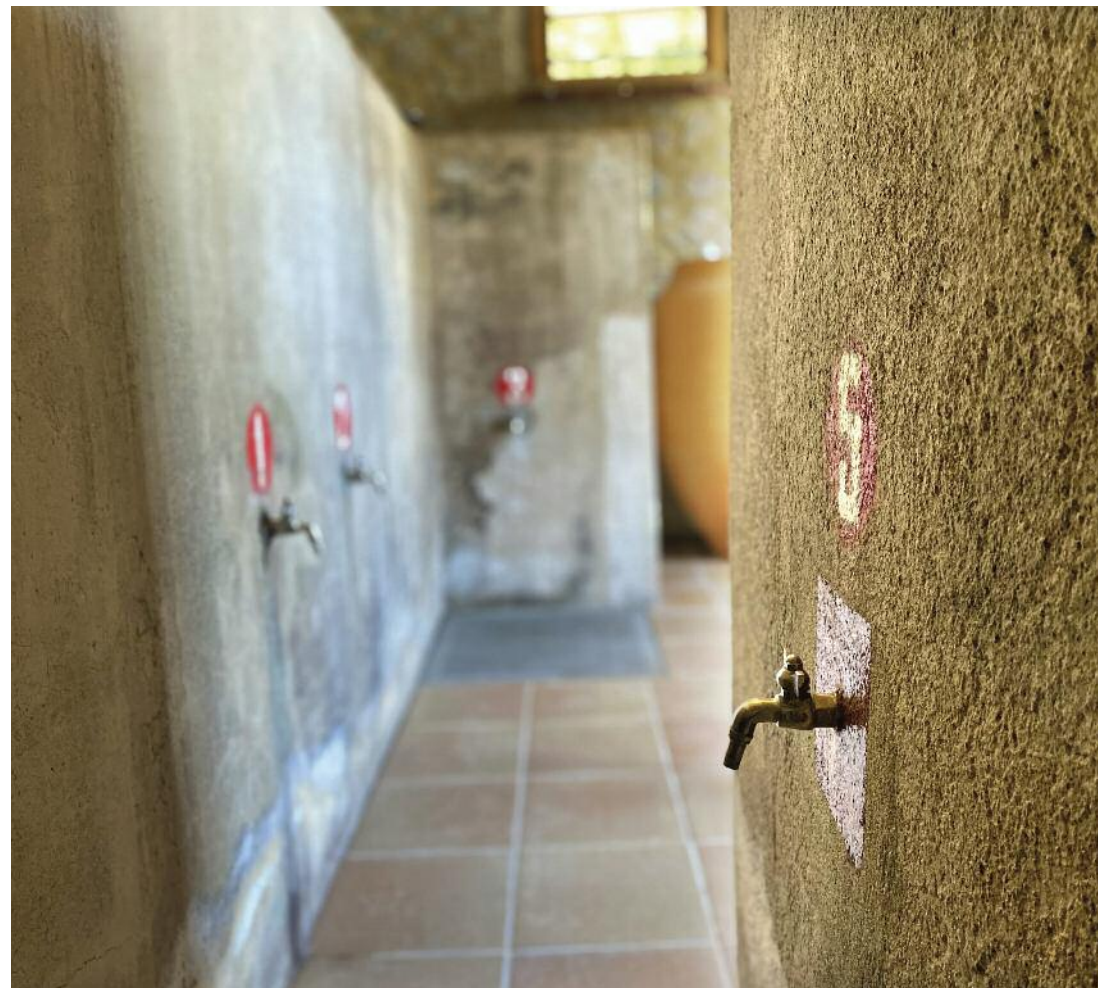
L'activitat recent de repartiment amb semals: fins al 2011 repartien raïm amb semals a casa dels clients, sobretot a la zona de Banyoles.

Pàgina següent

Detall de les tines d'obra antigues.

Ens trobem amb en David al bell mig de Masarac, a Can Renart, antic mas de casa els seus besavis. En David és un jove viticultor i enòleg arrelat a l'Empordà, treballador infatigable: «A casa hi havia no sé si 8 o 10 hectàrees, i tot el que produïen s'entrava a aquest celler». El celler de Can Renart és un celler particular als baixos de la casa: «Actualment només se'n conserven les tines, datades dels anys quaranta». En David les actualitza en l'actualitat: «Totes les ganes de fer vi que tenia eren per recuperar aquestes antigues tines que actualment utilitzo per envellir-hi el meu negre durant un any». Ens ensenya les marques de dues tines més que hi havia just en entrar al celler: «Aquí on som hi havia dues tines més, però les vaig treure perquè la humitat se les menjava. Eren les més antigues que hi havia, d'uns 150 anys». En David coneix perfectament la història de la família: «Els meus avis ja elaboraven el vi i el venien tot a granel a negociants i al detall. Trepitjaven els raïms aquí sobre la tina, ja es veu aquesta petita alça, que evitava que s'escapés el raïm, i el posaven directament a la tina. Jo això d'aixafar amb els peus ja no ho he vist».

«Després ho premsaven en aquesta casa d'aquí dalt just a sobre de l'ajuntament. Allà hi havia el trull d'oli i es premsava a la mateixa premsa». Un cas semblant el vam trobar i documentar a Espolla, on el trull de Can Benet s'utilitzava per premsar tant les olives com el raïm. Desconeixem les mesures de neteja de l'època, però l'oli i el vi no són gaires amics. «Quan va arribar el meu avi també van començar a vendre raïm amb



El celler de Can Renart és un celler particular als baixos de la casa: «Actualment només se'n conserven les tines, datades dels anys quaranta».

«En l'actualitat anem a repartir most. Ha estat l'evolució: de venir a buscar aquí el raïm a anar nosaltres a repartir most per les cases.»

semals, i es venia a Banyoles. Hi teníem parents, i d'aquí va sortir la relació comercial. De fet, si t'hi fixes, a Banyoles hi va anar a viure força gent de l'Empordà. També això fa que hi hagi viva la tradició de fer-se el vi. A moltes cases de Banyoles, no només dels afores, encara es fa vi.» En altres pobles de l'Empordà ja havíem sentit aquesta relació comercial amb la zona de Banyoles, compradors que venien amb les semals a carregar.

L'activitat de vendre raïm amb semals va durar fins fa relativament poc: «Fins a l'any 2011 encara veníem raïm amb semals. Era el sistema que hi havia per carregar raïm. Va anar baixant l'activitat; el meu pare havia anat a repartir fins a 250.000-300.000 kg i ara últimament eren uns 10.000 kg. La gent s'ha anat fent gran i han deixat de comprar raïm». A casa d'en David han viscut totes les èpoques d'elaboració i venda de raïm: «En l'actualitat anem a repartir most. Ha estat l'evolució: de venir a buscar aquí el raïm a anar nosaltres a repartir most per les cases. Jo faig el most aquí al celler i anem a repartir amb una bota. Amb això repartim uns 120.000 L». En David ens explica com va començar el seu pare: «El meu pare va començar amb 20 anys a sortir a fora a repartir raïm. El meu avi era més de casa, no li agradava sortir i es va quedar a les vinyes. A Banyoles al meu pare el coneixen com el noi del vi. Hi ha gent que fa 40 anys que hi tracta. Tots els clients tenen entre 60 i 75 anys. Això es va acabant; ja els he dit als meus pares que no ho seguiré».



Bomba per moure el most.

Premsa horitzontal Vaslin del 1958.



Al poble de Masarac també hi ha altres casos de cellers que fan venda de most, com Can Pey. De venda de raïm encara en fan: «De raïm encara se'n ven. Un dia de la verema faig venir a tothom que hi estigui interessat, cullo tres o quatre remolcs, 3.000 o 4.000 kilograms. Després ho buido a la tremuja, els hi derrapo i els hi aixafo. De manera residual també queda algun client que compra directament raïm i s'ho fa tot a casa. Són gent de pagès. Ara també em venen força romanesos que també tenen tradició de fer-se el vi a casa. El meu pare també tenia una premsa que deixava a la gent per premsar. Si hi havia un bon client que comprava força raïm, els hi deixava». La procedència dels clients és, com ens ha explicat en David, Banyoles, però també Olot i la zona de Vilobí: «Els nostres clients són gent de masos, que encara conserven aquesta tradició de fer-se el vi. Aquí a l'Empordà això no hi és, ja s'ha perdut. A aquesta gent que s'ho fan ells els agrada el vi acabat de fer, el vi d'abans. A vegades en diuen "picadillo", d'aquest vi amb una punta de gas que encara dolceja. Tinc un client d'un restaurant que em compra 20.000 litres de most per fer-se el vi ells. No volen res més, no volen vi fet».

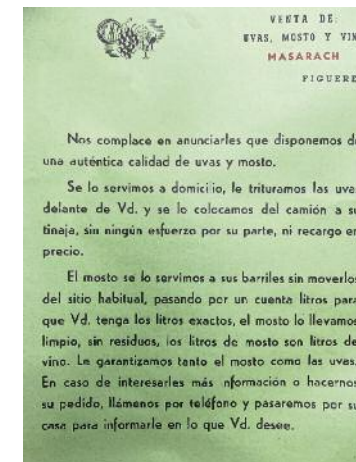
Algun restaurant d'aquests fins i tot ja han passat de les botes als dipòsits d'inoxidable: «La gent ja no vol remenar botes, tampoc en saben. La generació del meu pare no van recollir aquest saber, per exemple, de cremar el llucet, estanyar les botes, fer l'estuba..., aquestes coses d'abans». Tornem al vi de casa seva, de l'antic celler: «Aquí a casa hi havia unes 8 hectàrees, collien uns 40.000 kg de raïm. També es despatxava el vi aquí a

Pàgina anterior
Botes velles al celler antic
a la plaça de Masarac.

«Els nostres clients són gent de masos, que encara conserven aquesta tradició de fer-se el vi. Aquí a l'Empordà això no hi és, ja s'ha perdut.»

casa, directament de la bota. El meu avi ja anava a repartir vi. Després quan va ser gran el meu pare va seguir-ho. Algun any dolent com aquest el meu pare també comprava raïm de la zona de Cantallops, carinyena blanca i roja sobretot, raïm de muntanya, en deien. També n'havia comprat a Llers. Es valorava que barrejat amb els raïms negres n'hi hagués de blancs».

Li preguntem sobre els vins que s'elaboraven a l'antic celler: «Es feia blanc i rosat, i una mica de dolç. El negre, com l'entenem avui en dia, no existia. Les tinades eren curtes, de tres o quatre dies. Quedava un vi rosat pujat de color. El dolç el fèiem bullit, seguint el mètode tradicional de l'Empordà. El blanc era de macabeu i es feia com un negre, brisat». Li preguntem pel macabeu, ja que en altres cellers el blanc era principalment de lledoner: «Aquí a Masarac de macabeu n'hi havia molt i fins i tot de vell, et parlo de 50 anys cap aquí, de lledoner blanc n'hi havia poc i el roig el reservaven per a la garnatxa. El macabeu es va començar a plantar perquè feia quilos». Ens acomiadem amb el convenciment que en David Pujol és una peça clau per entendre la viticultura i l'enologia de l'Empordà.



Carta informativa de la venda de raïm i most als clients.

Semals amb les inicials dels clients.

CAL FUSTER

Persones que ens reben

Antoni Freixenet i Maria Payrot, nascuts el 1934.

Vinyes

Lledoner blanc i roig, altres vinyes ja perdudes de barreja de varietats.

Vins

Actualment ranci i garnatxa.

Elements a destacar

L'Antoni té una bonica col·lecció d'eines antigues que ha anat guardant.

L'Antoni ens rep a la plaça de Cantallops i, després de presentar-nos, de seguida ens explica: «Un viticultor que ara ja és mort deia que el vi només vol tres coses: netedat, netedat i netedat. És ben cert, perquè, si el deixes amb un pòsit, es farà malbé, agafarà aquell gust del pòsit. S'ha de trascolar al seu moment». Segueix: «Ara, les botes, si no les haig de fer servir, no les rento, perquè llavors es floreixen amb la humitat, però, si havia de posar-hi vi, hi feia una estuba amb aigua i una mica de sal, si convenia. Perquè passa una cosa: el vi quan té grau es conserva; es fa malbé quan té el grau baix. I, a més, abans hi havia el costum d'anar traient vi de la bota i, és clar, va baixant, i aquella ombra és el que ho fa malbé». L'Antoni ens parla de les vinyes: «A casa érem propietaris, el que es deia abans, fins i tot al carnet ho posava: propietaris. Jo vaig ser un continuador però també era fuster, però va passar una cosa: antigament els jornals eren barats i la verema era una festa, la fèiem amb la família i gent del poble. Però va arribar un moment que les veremes s'havien d'organitzar amb gent de fora i això ho va fer tot molt car». Això ho hem sentit diverses vegades: com que per veremes la gent s'ajudava entre famílies, «avui veremem la teva, demà la meva».

«L'última vinya la vaig arrancar fa uns dotze anys, era de lledoner blanc i roig. Ho portàvem a la cooperativa de Ricardell a l'última època, però pagaven el mateix fos la qualitat que fos.»

Ens explica com feien els vins abans a casa: «Fèiem vi corrent, i també fèiem garnatxa. És molt fàcil de fer, la garnatxa. Suposem que volem fer una bota de 30 L, doncs agafes 15 L de most i el



Pàgina següent

Botes velles amb eines antigues exposades a les parets.



Botes on encara conserven vi ranci i garnatxa.

bulls per meitats, li costa molt de baixar; ara, arriba un punt que sí que va baixant. T'hi pots estar quatre hores. Quan és fred, el poses a la bota i s'acaba d'omplir de most fresc. Allò li priva de bullir (fermentar) i així queda dolç. Els antics, i jo també ho he fet, posaven pomes del ciri a bullir. Les partíem per la meitat i jo les posava bastant avançada; si no, es perdien».

A diversos pobles hem sentit que posaven fruita com pomes o meló o fruites seques durant l'ebullició de l'arrop per fer com confitura. De fet, l'Antoni ens diu que millorava el gust de la garnatxa. Tota la conversa la tenim al seu taller: l'Antoni havia sigut fuster, i ara ho és el seu fill. La viticultura a l'Empordà moltes vegades ha estat de segona dedicació, fet que mostra la difícil realitat d'aquest cultiu. A l'hora de fer relleu de generació, la realitat ha fet que de mica en mica aquest cultiu s'anés abandonant: «El meu noi m'ho diu quan va a caminar buscant espàrrecs, cada vegada costa més caminar perquè s'està ermant. Amb les vinyes encara, perquè van donar ajudes per arrancar, però els olivars no s'arrancaran, s'abandonaran». El nom de la casa antigament era Can Toni Batlle, una casa de pedra al bell mig de la plaça de Cantallops. Del taller passem al celler, que era l'antic celler: «Hi teníem una premsa, que la vam vendre, i també hi havia botes més grosses que aquestes». Ara hi queda una filera de petites botes. «Ara hi tinc ranci i garnatxa, aquí hi ha la mare. A casa n'hem posat sempre mig got al rostit.» Torna a sortir la figura del comprador: «Aquí ja se'n feia, de vi, però principalment per a la família, i si en sobrava un xic el veníem. Principalment, però,

«És molt fàcil de fer, la garnatxa. Suposem que volem fer un bota de 30 L, doncs agafes 15 L de most i el bulls per meitats, li costa molt de baixar; ara, arriba un punt que sí que va baixant. T'hi pots estar quatre hores.»

Detall de ceràmica d'ofici enganxada a una bota.



«El meu noi m'ho diu quan va a caminar buscant espàrrecs; que cada vegada costa més caminar perquè s'està ermant. Amb les vinyes encara, perquè van donar ajudes per arrancar, però amb els olivars no s'arrancaran, s'abandonaran.»

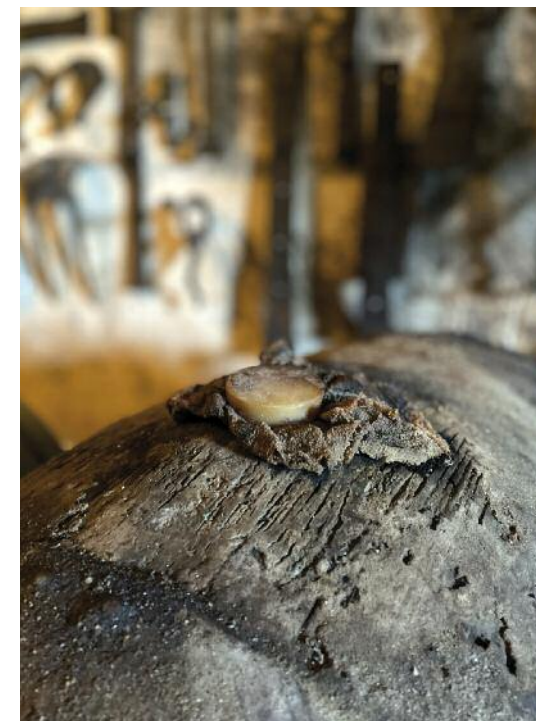
es venien els rims. Venien els compradors i se'ls enduien. Venien de cap a Maià, Dosquers... Venien amb carro, més endavant ja amb el camió, i duïen tantes càrregues per a aquest i tantes càrregues per a l'altre. Després ja van plegar de venir perquè ja els duïen el most a casa. Els compradors venien dies abans de la verema a tractar. Els que venien aquí a casa eren com de la família, venien cada any».

Li preguntem per si ell recorda el moviment de veremes: «Aquí sí, es feia vi quasi a cada casa, fins i tot venia en Mac de la Jonquera, que tenia premsa d'aquestes tirades per animal, i venia a premsar a les cases». Preguntem si podem olorar el ranci de la bota. L'Antoni l'obre i l'olor és intensa. Tenen el detall de regalar-nos una ampolla d'aquesta petita joia. L'Antoni i la Maria són una agradable parella amb 61 anys de casats, orgullosos de ser la parella amb més anys de casats del poble.



Mallal.

Detall de la bota vella de la garnatxa.





Som al bell mig de Cantallops, al carrer Figueres 11, al costat de la plaça del Fort. Ens trobem amb l'Antoni Carbonell, propietari, i ens acompanya en Lluís Serrano, historiador local, que ens ajuda a complementar tota la visita. En Lluís ens comenta que la casa havia estat una fonda important durant la primera meitat del segle xx, com explica a l'article que va publicar a la revista *Les Alberes*. Diu: «Un lloc destacat per la vida social i cultural local».

El record de l'Antoni és de quan ell era petit, o sigui, ens parla dels anys quaranta. Les vinyes les van arrancar als anys vuitanta. Ens diu: «Teníem vinyes amb tòries que feien fins a cinc passades. Era una de les zones més frescals del poble, els Roures. Hi havia carinyena, lledoner, macabeu, moscatell, tendral». Ens parla del tendral, una varietat primerenca minoritària que, consultant el *Diccionari dels noms de ceps i raïms*, trobem: *tendral* o *tendralet*, «cep que dona un raïm de gra molt llarg i boterut, de color roig tirant al morat i de gra delicat». Sovint durant aquest estudi ens anem trobant varietats de raïm primerenques o de menjar que ja fa anys que han caigut clarament en desús. El canvi de costums del viticultor no permet ser a la vinya com s'hi estava abans, a tota hora. Aquest fet, sumat a l'increment de senglars, fa que s'hagi perdut la mena de ceps primerencs.

Una vella porta de fusta és l'entrada de l'antic celler, ja fa temps en desús. Just a l'entrada hi trobem la premsa, en un racó encaixada, una preciosa premsa antiga de l'any 1870. L'Antoni ens va fent apunts: «Aquí es premsaven els rims, i el suc queia dins el tinell i d'allà es passava a les semals amb la cassa». La

CAL TEIXIDOR

Persones que ens reben

Antoni Carbonell, 83 anys, nascut el 1937. Ens acompanya l'historiador local Lluís Serrano, nascut el 1975.

Vínyes

Carinyena negra, lledoner blanc, lledoner roig, macabeu, moscatell, tendral.

Vins

Negre.

Elements del celler

Tines d'obra, cubs soterrats, antiga premsa, botes.

Elements a destacar

Antiga premsa fixa de braç.

Pàgina anterior

Premsa de braç del 1870.



1. Detall d'una damajoana amb el seu cistell.



2. Detall del braç de la premsa fixa.



3. Botes velles amuntegades a l'antic celler.

cassa era una mena de cassola amb un mànec llarg. Segueix: «Aquesta vinya que t'explico la va empeltar un de Rabós, li deien 600, a en Llonch». Li deien així perquè era capaç d'empeltar-ne 600 en un dia. L'Antoni va explicant anècdotes creuades i em costa seguir la conversa: «Aquí a casa jo havia vist fer vi a en Bonavia de Llançà i l'Oterio d'Agullana».

A casa de l'Antoni arrendaven espai per fer-hi vi i hi havia diversa gent del poble que venia a premsar. «De dolç també en feien a les cases, de garnatxa, i posaven l'aixeta per Tots Sants.» «A les botes hi posaven espargoleres perquè poguessin treure el suc»: aquesta és una tècnica que permetia treure el suc de la bota sense que hi sortissin pells ni llavors, ja que l'espargolera feia de filtre. Aquesta pràctica antiga encara s'usa actualment a la cooperativa d'Espolla. Seguim: «El vi negre el pitxàvem a la pastera i el deixàvem a les botes fins que acabava de bullir. [...] A casa també hi venia gent a premsar. Duien la brisa amb semals, premsàvem, posàvem de nou el vi a les semals i les tapaven amb un suro que feia de tapa. Encara me'n recordo, d'això [...]. A premsar venien en Pep Marot, en Perú, en Raldes... No sé qui més». L'Antoni ens repassa les persones del poble de Cantallops que venien a premsar.

«La brisa se l'enduien amb saques cap a Vilajuïga.» En altres converses també ens indiquen que la gent duia la brisa premsada a l'alcoholera de Vilajuïga. Això significa que a les cases no hi havia hagut tradició de destil·lar, com en altres zones de la península com Galícia. «Aquí tens les botes, ara ja totes buides. No-

Consultant el *Diccionari dels noms de ceps i raïms*, trobem: *tendral* o *tendralet*, «cep que dona un raïm de gra molt llarg i boterut, de color roig tirant al morat i de gra delicat».

«El vi negre el pitxàvem a la pastera i el deixàvem a les botes fins que acabava de bullir.»

«A casa també hi venia gent a premsar. Duien la brisa amb semals, premsàvem, posàvem de nou el vi a les semals i les tapaven amb un suro que feia de tapa. Encara me'n recordo, d'això [...]. A premsar venien en Pep Marot, en Perú, en Raldes... No sé qui més.»

més me'n queda una de vinagre [...]. Aquesta d'aquí era la bota de la garnatxa; l'omplíem de Ricardell.» Ricardell era la cooperativa que agrupava pobles al voltant de Pont de Molins. Va ser inaugurada el 1934 i és, juntament amb la cooperativa d'Espolla, de 1931, la més antiga de l'Empordà. «Aquestes botes les omplíem per dalt i les buidàvem per baix», ens explica tot mirant unes antigues botes que ja estan en desús fa temps.

«Teníem un estri per treure la brisa un cop les havíem buidat del vi [...]. De bota sempre se'n tenia una de buida, per omplir-la.» El celler és realment antic; les botes, molt velles i seques; els tres dipòsits d'obra, tapats d'estris pel pas del temps.

Pàgina següent
Detall de l'any de la premsa.



MAS PEY

Persones que ens reben

Pierre Parajua Vidal, nascut l'any 1958.

Vinyes

No n'hem trobat informació.

Vins

No n'hem trobat informació.

Elements del celler

Tines, botes i premsa.

Elements a destacar

Segurament és el celler més petit que hem visitat, però amb una estructura ben definida, tines, premsa i botes.

Actualment no hem trobat rastre de cap familiar originari del Mas Pey que ens pogués il·lustrar la seva història. És per això que l'amic i historiador Lluís Serrano ens ha ajudat a esbrinar-ne els detalls.

El Mas Pey, abans Mas Deusedas i Mas Serrats de les Closes, és un mas petit. Les terres que envolten la masia s'aproximen a les 10 hectàrees i estaven compostes de dues parcel·les de vinya, un olivar de 200 oliveres, un prat de dall, una part d'erm i un hort amb un pou d'aigua generosa. Més enllà, parcel·les soltes i disperses que complementaven l'economia de la casa. Entre elles, els horts de les parts de la Corpella i la «vinya de la son», a les Serres.

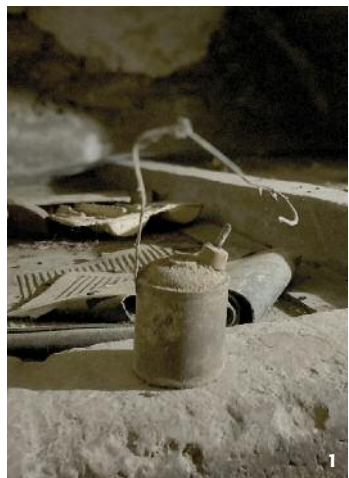
Maties Pey Pagès (1931-2009) va ser l'hereu de l'heretat i portava les terres de manera tradicional, sense tractor. Va ser el darrer en tenir matxo, en Galan, un animal que va morir el 1998. Va formalitzar matrimoni, el 1974, amb Montserrat Colomer Martí (1932-2015). No van tenir descendència.

Arrencades les vinyes, va continuar amb l'olivar i l'hort i treballant de jardiner per diferents indrets de la comarca.

Pàgina següent

Tines d'obra al costat de les botes.





1



2



3



4

Prensa, fustes de la prensa i tinell situats en una habitació contigua al celler.



Pàgina anterior

1. Detall d'una de les parts de la llum de carbur.
2. Llosa de pedra amb inscripció amb data del 19/09/1927 a la paret de la tina.
3. Tremuja a sobre un bocoi.
4. Botes velles.

CELLERS SANTAMARIA

Persones que ens reben

Xavier Santamaria i Bech,
nascut el 1962.

Vinyes

Actualment 12 ha de macabeu,
chardonnay, sirà, merlot, ull de llebre,
lledoner negre i cabernet sauvignon.

Vins

Actualment el celler elabora sota la
marca Gran Recosind, dos vins negres
i un vi blanc.

Elements del celler

Antigues tines. Tot el celler ha estat
renovat amb maquinària moderna.

Ens rep en Xavier Santamaria i de seguida ens referencia l'antiguitat del celler: «El celler de casa és molt antic, data del segle XVI. Té aproximadament 400 anys». Aquesta antiguitat que remarca en Xavier segurament és compartida amb altres cellers de la zona. L'exclusivitat d'aquest celler és que en Xavier en té constància: «El celler Santamaria és el celler més antic en funcionament de l'Empordà. L'any 1877 el celler estava en ple funcionament per vendre, ja hi havia una activitat comercial important». El vi Gran Recosind és tot un clàssic aquí a l'Empordà: «A l'etiqueta hi figura un diploma que certifica que és un dels cinc cellers més antics d'Espanya». Una de les figures importants empordaneses és la de Gregori Artizà Lapedra, avantpassat de la família Santamaria Bech: «El meu rebesavi Gregori Artizà fou un català il·lustre, nascut l'any 1839. Fou mestre de professió, també cofundador de l'Institut d'Estudis Catalans juntament amb Alcover. Va tenir un paper cabdal en l'estudi de la plaga de la fil·loxera. Durant la seva vida va escriure nombrosos llibres: alguns d'agricultura, viticultura i enologia, d'altres d'ensenyança, de la història del poble de Capmany...».

Ens endinsem al museu, un magnífic espai on trobem referències contínues a l'antiguitat de l'activitat vitícola de la casa i de l'Empordà. Seguim amb detalls històrics: «El nom de Recosind és com es coneixia Requesens, i amb aquest concepte es volia englobar el *terroir* de Cantallops, Vilartolí i Capmany. El nom del Gran Recosind volia significar gran *terroir*». Ja resseguint la història més recent, en Xavier ens parla del seu pare: «Als anys cin-



Vista general del celler.

«El celler Santamaria és el celler més antic en funcionament de l'Empordà. L'any 1877 el celler estava en ple funcionament per vendre, ja hi havia una activitat comercial important.»

quanta el meu pare s'adona que el món del vi no va bé i fa una petita revolució: es ven la premsa contínua i es compra la primera premsa horitzontal marca Vaslin que va haver-hi a Catalunya. Això era l'any 1955. També arregla els cups subterranis i els reforma».

La cabuda de les tines antigues de la casa era de 250.000 litres, la qual cosa ens indica que estem davant d'un celler important. Ens explica interessants detalls tècnics: «En dipòsits d'inoxidable el vi no està mai quiet. En cups antics sí, envelleix bé i la clarificació per precipitació té lloc de manera natural i s'estabilitza. Als anys vuitanta hi ha un tomb en els vins de qualitat a Catalunya i el meu pare en va ser pioner. També amb la utilització dels gasos inerts tan estesos en l'actualitat. L'estil que prioritzaven a casa era el de Chateau, el del cercle tancat, fent el vi de la seva pròpia vinya».

«Aquí a casa els anys cinquanta ja embotellàvem. El primer celler que es va atrevir a posar l'any a l'etiqueta va ser el nostre, l'any 1974, i va ser el primer vi etiquetat amb anyada de l'Empordà i criat en botes de roure.» Als anys noranta van adherir-se al pla de reestructuració i van fer reconversió de la vinya, afegint a les varietats tradicionals com el lledoner negre i el macabeu altres varietats com el merlot, el cabernet i el sirà.



1. Fotografia de la façana del celler als anys trenta del segle xx.

2. Francesc Cusi, besavi de Xavier Santamaria, amb Dolors Aritzà, la seva dona.

3. Vitrina del museu del celler Santamaria.

Hi ha una realitat històrica conjunta de la vinya i el vi a l'Alt Empordà, però hi ha realitats concretes de cada població que han depès de les peculiaritats de cada municipi.

Per exemple: el moviment de sindicats i cooperatives és comú a tot l'Alt Empordà, però el fet que la data fos diferent a cada poble fa que trobem més o menys restes d'antics cellers. Concretament a Rabós és on n'hem trobat més, perquè la cooperativa va ser força tardana (any 1961).

Abans de les cooperatives, es feia «vi a cada casa». Amb les primeres cooperatives (Sindicat Agrícola Capmany el 1916, Sindicat Agrícola Espolla el 1906 i Cooperativa el 1931, Ricardell el 1934, Rabós el 1961, Sant Climent Sescebes el 1963 i Garriguella el 1963) i més endavant amb l'abandonament del camp, l'activitat dels cellers es veu minvada i s'abandonen els cellers particulars. Es perd «allò artesanal», part de la cultura vitivinícola (varietats, lèxic, manera antiga de fer el vi, vins rancis, garnatxes bullides...). En l'àmbit familiar això suposa un descans: el fet de portar el raïm a la cooperativa fa que les famílies puguin descansar després de la verema.

Cellers

Cada antic celler és únic d'estructura però els elements són comuns.

Vinya

Varietats principals i vi corresponent: carinyena negra per al vi negre; lledoner blanc i roig per a la garnatxa, el ranci i el vi blanc; moscatell per a la mistela.

Varietats minoritàries: garnatxa negra, carinyena blanca, carinyena roja, macabeu.

Varietats de menja: moscat, picapolla, jauminc. Algunes es penjaven de cap per avall per assecat-se i aguantaven fins al Nadal.

Varietats rares: roig de la costa, *xixalard*, moscatell negre, jaqué, picapolla roja, tendral, mussart i francesos.

Vi

El vi es venia al detall. També hi havia venda de vi als marxants o a grans cellers com Perelada i Oliveda. Hi havia venda de raïm a compradors (Olot, Banyoles, Cassà...).

El consum de vi era diari, a tots els àpats; l'ampolla sempre era a la taula. El vi era fet per beure, no per guardar. Com que no s'embote-

llava, el vi era de l'any, no es guardava, ja que en arribar la collita següent el celler havia de ser buit.

Abans dels anys quaranta les tines eren picades a la pedra, després eren tines d'obra. Abans dels quaranta, els raïms es trepitjaven amb els peus, «pitxar rims» a les pasteres. Després arriben els *faluards* i més endavant les desrapadores.

Les premses solien ser compartides. En alguns pobles les premses circulaven amb rodes d'un celler a l'altre. En el cas que fossin fixes dins algun celler, aquest celler també premsava per a altres, cas en què es duia la pasta amb semals. En algun cas la premsa utilitzada era la premsa del trull, la mateixa per premsar les olives.

Antigament el treball a favor de la gravetat era bàsic. La necessitat feia pensar. La vida era molt dura i s'havien de buscar ginys per fer-la més portable.

A l'hora d'entrar el raïm a les cases, en moltes ocasions es barrejaven varietats blanques i negres, ja que es veremava la vinya i hi havia una barreja de varietats.

Els estils de vi

Vins secs

El vi antic de la zona era principalment negre, tànic i alcohòlic, segurament amb alguns grams de sucre. L'elevat grau d'alcohol impedia tot sovint l'acabament total de la fermentació, o, en el cas que el vi quedés sec, les fermentacions eren llargues.

Els vins rosats a l'Empordà eren importants pel que fa a producció i consum. Segurament ja als cellers particulars alguns rosats sortien provinents del vi «robat» del negre (vi que es treia durant la fermentació dels vins negres abans que fos acabada, amb un color més suau que el vi final). Més endavant amb les cooperatives el vi rosat de carinyena es va concretant. A Garriguella, en Miquel Vila ens diu que el rosat era molt comú al poble, se'n feia molt i era el vi diari. El fet que en general es collís bastant madur ens fa pensar que el vi rosat de l'època era un vi pujat de color, quasi com un negre lleuger, per la ràpida cessió de color del raïm negre madur.

El vi blanc a l'Empordà als cellers particulars era majoritàriament de lledoner blanc. En alguns pobles, en algunes cases es feia blanc de

macabeu (Rabós, Can Benet). També provenia de carinyena blanca i roja. El blanc a l'Empordà era minoritari. A Garriguella l'elaboració de blanc es comença a generalitzar al voltant dels anys setanta, que és quan es comença a plantar macabeu per la demanda de blancs. A la cooperativa d'Espolla el blanc provenia principalment de carinyena blanca. Els vins blancs s'elaboraven brisats. Eren vins blancs corpulents, amb ànima de negre.

Al poble de Masarac el blanc era tradicionalment de macabeu ja que de lledoner blanc n'hi havia poc i el roig es reservava per a la garnatxa. Abans dels setanta el blanc provenia del lledoner blanc i algun lledoner roig (en menor mesura perquè aquest se solia reservar per fer garnatxa), un vi que alguns anomenaven *claret*, que donava un vi de color oxidat. Es vinificava com un negre i tenia uns dies de maceració amb les pells. Si hi havia més lledoner blanc, el color era més daurat; si hi havia més lledoner roig, el color era més pujat, més ambre.

Vins dolços

El vi dolç, la garnatxa dolça: aquest vi dolç particular i autèntic de l'Empordà s'elaborava a moltes

cases. Les varietats eren lledoner roig principalment i un xic de lledoner blanc. La tècnica d'elaboració partia de la cocció al perol a foc viu de most dolç. Aquest most es deixava reduir fins a la meitat i s'hi afegia la mateixa quantitat de most fresc. La barreja extremament dolça començava a fermentar i s'aturava de manera natural quan arribava a l'equilibri de sucres i alcohol.

Les últimes cases on hem trobat que se n'elaborava són Can Nicetu (celler Joan Bosch Abella, a Espolla) i Ca l'Anticó (a Garriguella). La simplificació del procés ha portat al fet que en l'actualitat les garnatxes dolces a l'Empordà s'elaborin pel mètode d'encapçalament (*muttage*), afegint-hi alcohol per aturar la fermentació i deixant sucres residuals al most. El fet que es deixés de bullir el most fa que es perdés tota una part organolèptica que no s'aconsegueix amb l'encapçalament.

El most cuit tenia una riquesa única de paràmetres que donaven les reaccions de Maillard de cocció dels sucres. Actualment només hem trobat el celler La Gutina (Can Torres, Vilartolí, Sant Climent Sescebes), que encara elabora garnatxa dolça pel mètode tradicional del most cuit amb mares del 2007. A d'altres cases com

a Can Serrats de Rabós la recepta era diferent, en Pepet ens explica que «per fer el vi dolç posava la part dolça de most bullit de lledoner però també feia una part seca de carinyena barrejada perquè vingués ranci». Moltes històries a la vora del foc es devien perdre a l'Empordà quan es va deixar de bullir el most.

Vi ranci: hem de partir que la garnatxa de l'Empordà és un vi ranci dolç. De rancis secs també se n'elaboraven, però en menys quantitat. Provenien de lledoner blanc o roig que es collia ben madur i quedava sec però d'un grau elevat (15-16 %). En algun cas també s'elaboraven de carinyena o garnatxa negra.

Moscatell, mistela de moscatell: no se n'elaborava a totes les cases. Normalment el moscatell es menjava. A pobles com Rabós, la mistela de moscatell de la Cooperativa Sant Julià era coneguda arreu.

Vinagre

Vinagre: en alguna casa ens hem trobat la bota del vinagre. Antigament solia estar a la mateixa estança on hi havia els vins, cosa que podia ser un perill per les infeccions de bacteries acètiques al vi.

Antics oficis

Al voltant del vi hi havia tota una vida i moltes tasques s'entrellaçaven. Els oficis eren vius: basters, carreters, cistellers, traginers, fusters, ferrers, serrers... L'activitat del vi era ben viva. El raïm es carregava amb semals i el vi es feia a les botes; finalment la brisa es portava a destil·lar a la fassina. Hem localitzat dues antigues fassines o destil·leries de brisa per elaborar aiguardent, l'una a Vilajuïga i l'altra a Llançà. De boters, els més importants eren en Rosdevall, de Figueres; els Guerra, de Roses i Garriguella, i en Jofre, de Llançà. A la costa era un ofici corrent per la tradició de transport de mercaderies per mar. Per conèixer aquest ofici hem anat a cercar el senyor Avel·lí Pomés Giró, nascut a Cadaqués i segurament l'últim boter amb vida a l'Empordà.

Ens ha explicat curiositats d'aquest apassionant món. La fusta era principalment de castanyer i venia de la zona d'Anglès i Sant Hilari Sacalm. Es fabricaven moltes semals.

De botes, les mesures més comunes eren de mig bot, de bot (60 L), de quatre, de cinc i de sis bots, i bocois. Les botes del racó, de garnatxa o ranci, normalment eren fetes de cirerer,



Les mans d'Avel·lí Pomés encara recorden els moviments i el ritme per restaurar la bota.

perquè diu que hi donaven un toc més licorós, però la fusta robava molt de vi. La feina del boter també era de reparació i manteniment de les semals i de les botes de les cases i les cooperatives. Alguns fusters més traçuts dels pobles de l'Albera també feien aquesta tasca de reparació, sobretot de semals.

Altres

Quan es va deixar de fer vi a les cases es va perdre tota una cultura, una manera de fer. Fent un símil, és com si es deixés de cuinar a casa (que ja ha passat en certa mesura), amb tota la pèrdua que això suposaria. Tothom feia vi però cada casa tenia el seu toc personal, així que els vins havien de ser sensiblement diferents a cada casa, ja que eren diferents les mans que l'elaboraven. Antigament la cuina era una activitat diària vinculada al camp. Actualment podem entendre la cuina com una acte de llibertat, de sobirania alimentària que ens fa no dependre de la uniformització de les grans corporacions alimentàries. Antigament el concepte explicat no existia com a tal perquè a la mateixa vida hi corresponia un respecte inherent a l'entorn natural però el trencament actual del fil conductor

Fotografies cedides per Rosa M. Moret

Reproduïm algunes fotografies del recull gràfic que Rosa M. Moret va organitzar entre els anys 93 i 94 sobre els oficis al seu poble natal, Rabós d'Empordà, amb motiu d'una exposició.

del camp a la taula (de la vinya a l'ampolla) ha fet que hàgim destruït una lògica natural que està provocant efectes irreversibles.

Aquell punt de maduresa durant la verema, el pitjat més o menys intens, les fermentacions més o menys llargues, el premsat, la higiene... eren múltiples els factors. Tot això es va perdre i la informació també. Durant el bullit de la garnatxa, a Rabós se'n feia una confitura amb quatre ametlles, a Garriguella s'hi afegien uns talls de meló i a Cantallops unes pomes de ciri. De les *didortes* a Espolla passem a les *tòries* a Rabós, uns escassos 4 km que antigament, pel ritme que es vivia, feien que es mantingués un lèxic i una cultura ultralocal. Amb les primeres cooperatives es van unificar processos, es van

mirar tècniques de països veïns, i la modernització va deixar enrere l'artesania del vi. El viticultor ja no es feia el vi a casa, va deixar de ser elaborador. Després de la verema portava els raïms a la cooperativa i podia descansar.

Les converses són diferents depenent del grau de coneixement tècnic de la persona que tenim al davant. Hem conversat amb persones com en Joan Bosch o en Martí i Joan Fabra, amb un nivell tècnic enològic alt, que feia que la conversa fos més concreta. Amb altres interlocutors com la Conxita de Can Bayés el lèxic era més col·loquial, però amb més riquesa històrica.

Futures línies de treball: catalogació de vinyes històriques de l'Empordà i història de les cooperatives de l'Empordà.

Pàgina següent

Veremes al poble francès d'Alegna. Anys trenta. Colla de veremadors formada pels veïns d'Espolla, Rabós i Sant Climent Sescebes. Era habitual anar en grup a realitzar les veremes al sud de França.





Veremes al poble francès d'Alegna. Anys trenta. Colla de veremadors formada pels veïns d'Espolla, Rabós i Sant Climent Sescebes. Era habitual anar en grup a realitzar les veremes al sud de França.



Veremes de la família de Ca la Tana. Finals dels anys quaranta aproximadament.



Pàgina anterior

Carregant les semals al Quintà. Any 1961 aproximadament. A la foto: Tomàs Gardell i Jaume Serrat.

Veremes a la vinya del Pujador amb el puig de la Coma al fons de la imatge. 2 d'octubre de 1965.



Verema a Rabós. Any 1958.
Colla de veremadors de la Sra. Filomena
(a l'esquerra de la imatge) i del seu fill
Joan Carverol (en primer pla i mirant
a càmera).

Pàgina següent
Veremes a la vinya del Quintà. Any 1961 aproxima-
dament. D'esquerra a dreta: Maria Vila, Isabel Co-
mamala, Núria Galceran, Teresa Vilarrassa, Jaume
Serrat i Carme Comamala (a sobre la semal).





A punt de collir raïms. Any 1967.
D'esquerra a dreta: Remei Gironella,
Anna Cros, Josep Sureda i Anna Callís.

Aquest lèxic s'ha sentit durant les converses d'investigació del treball. S'ha anotat i s'ha definit preguntant-ho directament a l'entrevistat o fent recerca per complementar la informació.

A

Adobar deixar llisa la terra després de sembrar, cavant vores, racons i llobades i esterrossant. Arreglar quelcom espatllat.

Argelaga arbust fortament espinós de la família de les papilionàcies (*Genista scorpius*), de fulles simples i escasses i de petites flors grogues agrupades en ramells.

B

Bigòs eina en forma de càvec amb la fulla dividida en dues o tres llargues pues. Eina per escocellar la vinya.

Bocoi bota de cinc càrregues, mesura de 600 L; 20 bocois feien una tina, 12.000 litres.

Bot bota petita de 60 litres.

Bravada olor forta que es desprèn d'algun lloc.

Brescat són les dues peces semicirculars de fusta de la premsa vertical que fan de filtre.

C

Carinyana dit de la carinyena a l'Empordà.

Càrrega una càrrega era el pes de raïm que podia carregar l'animal de càrrega, el matxo. Equivalia a dues semals, uns 125 kg, si les semals anaven plenes.

Cassa vas de metall proveït d'un mànec que serveix per escudellar, treure oli, etc., d'una olla, d'una gerra, etc.

Càvec eina semblant a l'aixada, però de fulla més estreta, que s'eixampla una mica a la part posterior.

Claper espai de la vinya on s'acumulaven les pedres molestes que s'anaven traient de dins la vinya.

Claret barreja de varietats blanques i negres, tot i que aquí a l'Empordà el claret era fruit de la maceració del lledoner blanc, d'un color blanc oxidat de més o menys intensitat.

Cloell forat que es feia a la vinya a fi de canalitzar l'aigua i evitar que malmetés un tros de camp.

Cornalera mànec de la semal.

D

Descorcellar obrir la terra a l'hivern, separar la terra del cep.

Didortes dites de les tòries a Espolla.

E

El bac obac. Dit d'un indret ombrívol, on no arriba el sol.

Enaigar enaiguar. Regar abundantment.

Espanat dit de la flor que no quallava bé i els grans de raïm quedaven massa solts.

Esparpillar separar la brisa ja premsada amb una forqueta per reaprofitar-la per tornar-la a premsar.

Estanyar posar les semals amb aigua abans de la verema per botir-les.

Estassabarders eina semblant a l'aixada, però de fulla més estreta, que s'eixampla una mica a la part posterior.

Estepes tros de terreny on neix l'arbust anomenat *estepa*.

Estuba bany de vi o aigua bullent que hom dona a les botes de vi per netejar-les, estrènyer-les i llevar-ne l'agror. També podia ser d'aigua amb sal.

F

Fassina espai on es destil·la vi o brisa per a la producció d'alcohol.

Fer bugada fer els remuntatges, la barreja que permetia que el most agafés color i estructura.

Fredor qualitat de fred. «Fa fredor.»

Frescal paratge fresc, ombrívol.

G

Galze rebaix fet en una peça de fusta per encaixar-n'hi una altra.

H

Haca cavall petit i vigorós que no passa del metre i mig d'alçada.

J

Jauminc o **jaumí** raïm de menjar que madurava per Sant Jaume.

M

Magall eina per cavar la terra consistent en una aixada proveïda d'escarpell.

Mallal d'oli mesura antiga, equival a 13 L, 14 porrons.

Mallal de vi mesura antiga, equival a 15,48 L, 16 porrons.

Mengilla dit del brot que surt del cep i no és productiu, que es «menja» força del cep.

O

Orella de burro forma que fa la vinya a l'hivern entre la brocada, el sobrecoll i el braguer.

P

Pastera caixó de fusta on es «pitxava» el «rim». Això es feia als vespres, al final del dia, després de tot el dia de verema.

Perol vas de metall, d'una forma aproximadament hemisfèrica, per anar al foc. Un perol d'aram.

Pitxot mesura antiga equivalent a 1/4 d'un mallal, 3,87 litres.

Pixa de gos forma que agafa la tòria quan se n'ha allargat el creixement.

Polit endreçat, net, pulcre.

R

Reculada fer una poda de rejuveniment per tal de donar més força a la planta traient un tros

de braç ja menys productiu i tornar-la a formar per un brot més jove.

Regordells o **parrells** dit dels raïms tardans que no maduren mai o que no són madurs al moment de la verema.

Reprimada segona premsa després d'esparpillar el raïm premsat.

Rim localisme empordanès de *raïm*.

Riost terreny que té un pendent considerable.

Rufaca temps de vent i de neu.

S

Semal portadora de raïms feta de fusta amb una capacitat de 60-70 kg depenent de si es premien o no. La seminal de camió era de fins a 100 kg de capacitat.

Seu greix d'origen animal de xai. Tenia funció de junta: es formava una pasta amb la qual s'empastava tota la vora de les finestres de les botes.

T

Tinell tina petita, situada en un nivell inferior que la bota o la premsa.

Travessera dit de la feixa a Cadaqués.

Tremuja peça de fusta que es col·locava a sobre de la bota per fer entrar els raïms després de ser aixafats. Feia la funció d'embut.

V

Ventpluig aigua barrejada amb vent. El fort vent desplaça l'aigua d'un lloc on plou a un altre on no plou però en fa la sensació.

Vessana mesura de superfície, 900 canes quadrades, 2.187,4 m².

Vi amarat vi barrejat amb aigua.

Vi petit vi que provenia de l'aprofitament de la brisa després de premsar. «S'esparrillava» i s'hi afegia aigua, es barrejava i es deixava uns dies que acabés de fermentar algun sucre que hi quedava. Es «xirgava» i es premsava. Un vi aspre, diluït i amb poc color. Aquest vi es prenia abans

d'acabar l'any perquè la seva poca graduació feia que no aguantés gaire temps.

Vi de piquetes es procedia igual que per al vi petit però en aquest cas també s'hi afegia àcid sulfúric. Aquest vi era exclusivament destinat a la destil·lació.

Vi de raig primer vi que queia en buidar la bota o la tina.

Vi fort dit de quan es prenia el vi sense aigua.

Vi robat o **vi xirgat** vi que es robava de la vinificació en negre; se separava de les pells a mitja fermentació i quedava d'un color rosat.

X

Xirgar fer moure el vi d'un dipòsit a un altre, amb bomba i mànega. Desbotar, separar el vi ja fet de les pells.

GUMBAU MASÓ, Alfons. *Sant Climent Sescebes*. Girona: Diputació de Girona, 2012. (Quaderns de la Revista de Girona)

COBOS, Antoni; SERRANO, Lluís; SERRANO, Miquel. *Cantallops*. Girona: Diputació de Girona, 2007. (Quaderns de la Revista de Girona)

FERRER I GIRONÈS, Francesc. *Els moviments socials a les comarques gironines*. Girona: Diputació de Girona i AIGSA, 1998.

CÁRDABA, Marciano; MUSQUERA, Sílvia. *El Cellar Cooperatiu d'Espolla, els inicis d'un projecte*. Figueres: Brau, 2007.

DDAA. *Un mar de vinyes, el conreu de la vinya i el vi a Empúries, l'Escala i el Montgrí*. L'Escala: Ajuntament de l'Escala, 2017.

CÁRDABA I CARRASCAL, Marciano. *Col·lectivitats agràries a les comarques gironines, 1936-1939. Pagesos i revolució a Catalunya*. Girona: Diputació de Girona, 2002. (Col·lecció Associació d'Història Rural de les Comarques Gironines)

BADIA I HOMS, Joan [et al.]. *L'Albera, vinyes i vinyaters = vignes et vigneronns*. Vilallonga dels Monts: Albera Viva, 2004.

FERRER ALÒS, Llorenç. *Eines i feines dels oficis*. Figueres: Brau, 2019.

TOLOSA, Lluís; MARTÍN, Joan C.; PUIG I VAYREDA, Eduard; SERRA, Simó; SABADÍ, Rafel. *La garnatxa de l'Empordà i altres vins dolços empordanesos*. LTA Ediciones i Tolosa Wine Books, 2014.

TOLOSA, Lluís. *Guia d'enoturisme de l'Empordà*. LTA Ediciones, 2011.

LACOMBE MASSOT, Jean Pierre; TOCABENS, Joan. *L'Albera*. Source, 2000.

IGLESIAS XIFRA, Josep Lluís. *La vinya i el vi a l'Empordà. El Mas Pòlit*, 2007.

IGLÉSIES I FORT, Josep. *La plaga de la fil·loxera i les seves conseqüències a Catalunya*. Barcelona: Editorial Barcino, 1988.

CURBET HEREU, Jordi. *Les llibretes de memòries de Joan Serinyana (1818-1903)*. *Vinyater llançanenc*, 2007. (Col·lecció Documents; 5)

PUIG I VAYREDA, Eduard. *El vi*. Editorial UOC, 2009.

PUIG I VAYREDA, Eduard. *La vinya i el vi*. Girona: Diputació de Girona, 2008. (Quaderns de la Revista de Girona)

PUIG I VAYREDA, Eduard. *Entre botes i porrons*. Figueres: Brau, 2007.

PUIG I VAYREDA, Eduard. *La cultura del vi*. Editorial UOC, 2007.

PUIG I VAYREDA, Eduard. *Vins i cellers, 19 diàlegs apassionats amb els pàmpols de l'Empordà*. Editorial Art-3, 1990.

PUIG I VAYREDA, Eduard. *L'Empordà i el seu vi*. Figueres: Brau, 2004.

PUIG I VAYREDA, Eduard. El jardí de Dionís, l'entorn cultural de vi. Figueres: Brau, 2017.

PUIG I VAYREDA, Eduard; BASSEGONA PINEDA; Enric. *Espolla*. Girona: Diputació de Girona, 2012. (Quaderns de la Revista de Girona)

PUIG I VAYREDA, Eduard. *El celler cooperatiu d'Espolla, 50 anys al servei del vi (1931-1981)*. Ed. Caixa Rural i Provincial de Girona.

GIRALT, Emili. *Vinyes i vins: mil anys d'història*. Barcelona: Publicacions Universitat de Barcelona, 1993.

ROCA, Josep. *A l'avantguarda del vi*. VIBOP Edicions, 2018.

BARTOLOMÉ, José Luis. *Els raïms ja violen. Literatura dels cellers empordanesos i altres est(r)ofes*. 2017.

MORET, Rosa Maria; SERNA, Èrika. *Rabós d'Empordà*. Girona: Diputació de Girona, 2006. (Quaderns de la Revista de Girona)

GIFRÉ I RIBAS, Pere [coord.]. BARNOSSELL I JORDÀ, Genís; BOSCH I PORTELL, Mònica; CÁRDABA I CARRASCAL, Marciano; COBOS FAJARDO, Antonio; CUSTEY

I MALÉ, Eduard; GIFRÉ I RIBAS, Pere; JEREZ I POL, Lluís; NOLLA I BRUFAU, Josep Maria; PALOU I MIQUEL, Hug; PLANA I PLANAS, Jordi; PLANAS I ROIG, Miquel; PONS I BRUN, Enriqueta; PUIG I GRIESSENBERGER, Anna Maria; RIERA I PAIRÓ, Albert; ROMERO I DALMAU, Alfons; SANTOS, Marta; TOLEDO I MUR, Assumpció; TREMOLEDA I TRILLA, Joaquim. *Història de l'Alt Empordà*. Girona: Unitat de Publicacions de la Diputació de Girona, 2000.

FAVÀ, Xavier. *Diccionari dels noms dels ceps i raïms, l'ampelonímia catalana*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans, 2001.

Revista Alberes. *El vi*, núm. 3 (jul. 2010).

A tots els cellers que ens han obert les portes de casa seva, que són història viva i present de l'Empordà gràcies a les generacions de treballadors sense fatiga.

Als organitzadors: Consell Regulador de la DO Empordà, Ajuntament de Figueres, Càtedra del vi i de l'oli de l'Empordà i la Universitat de Girona.

Als mecenes: Celler La Vinyeta, Vins i Caves Perelada, Celler Pere Guardiola, Cooperativa d'Espolla i Celler Vinyes dels Aspres.

Als col·laboradors: Universitat Rovira i Virgili, Institut d'Estudis Empordanesos, INCAVI, Venerable Confraria de la Bota de Sant Ferriol i la Diputació de Girona.

A en Lluís Serrano, Rosa Maria Moret, Èrika Serna, Honorat Sabater, Genís Pinart, Òscar Borràs, Romina Ribera, Oriol Vicente i Clara Poch, pel suport en la recerca d'informació.

A Conxita Daranas, per ensenyar-nos el celler de casa seva, una joia que va incitar aquest treball.

Als avis de l'Albera: Joan Tarrés, Joaquim Casanovas, Eliseu Puig, Pepet Ser-rats i Miquel Vila, per explicar històries d'abans que són d'ara i de sempre.

A Miquel Coll i Josep Ricart, per conservar les darreres vinyes velles als extrems de l'Albera, la primera a Portbou i la segona a la Jonquera.

A la Imma Merino pel pròleg i a la correctora Nàdia Grau Andrés.

Volem agrair a l'Imma i la Marta la paciència de tenir dues persones inquietes al seu costat.

Pròleg	9
Una reflexió de la necessitat d'aquest estudi	13
Context històric	15
Serra de l'Albera	24
Funcionament d'un antic celler	26
Recreació d'un antic celler	27
Estructura i elements comuns que ens hem trobat ...	28
Ca l'Anticó	30
Can Casellas	38
Can Trobat	51
Can Bayés	58
Can Benet	64
Can Castelló	73
Can Nicetu de Joan Bosch	78
Can Pistol	86
Can Fabra i Can Carreras	95
Can Torres	108
Can Renart - Pujol Cargol	116
Cal Fuster	124
Cal Teixidor	131

Mas Pey 136

Cellers Santamaria 140

Conclusions 145

Imatges per al record 151

Glossari 159

Bibliografia 163

Agraïments 167



Jordi Esteve

info@rimemporda.com

rim.vinyesemporda

Clara Isamat

clara@vinoscompartidos.com

claraisamat

twitter.com/ClaraIsamat

linkedin.com/in/claraisamatriviere/

Jordi Esteve Xifra

Nascut a Girona el 1981, és tècnic enòleg, enginyer tècnic agroalimentari i sommelier. Ha treballat en cellers a l’Empordà, Xile, Califòrnia i Itàlia. Des del 2015 emprèn el seu propi projecte, Rim, a Rabós, una petita explotació de vinya de la qual elabora vins de mínima intervenció i màxima observació. És coorganitzador d’esdeveniments al voltant del món del vi, com ara el Vi Swing 2016, i és l’ideòleg i coorganitzador de Contraban, primera fira de vins de mínima intervenció de l’Albera. Confessa afecció a la gent gran, als mercats, a la cuina, a les zones de frontera i a la vida viva.

Clara Isamat Rivièrre

Nascuda a Barcelona el 1971, és fotògrafa i sommelier. Com a fotoperiodista, ha treballat en mitjans de comunicació escrita d’àmbit nacional. El 2005 obre un restaurant a l’Alt Empordà i fa els estudis de sommelier. Fins al 2013, treballa com a responsable de sala, *maître* i sommelier. Ha dirigit i produït els documentals *Fermentación espontánea* (2016) i *Revolución líquida* (2018) i ha escrit el llibre *Raíces del vino natural, un año de viña* (Sd Edicions). Assessora sobre vins, organitza tastos, conferències i projeccions de documentals. La seva relació amb l’Empordà ve de lluny. Ara el redescobreix des de la inquietud del coneixement de la seva estreta vinculació amb la vinya, el vi i la gent del vi.

L Empordà està vivint un renaixement vinícola amb l'aparició de molts cellers de nova implantació però molt lligats a la terra. I és bo que aquest ressorgiment prengui molt en consideració la tradició més immediata, no només de les empreses i cooperatives històriques, sinó també dels particulars que secularment havien fet vi per al seu consum propi o la venda de proximitat.

Aquesta memòria ancestral transmesa durant generacions i que malauradament ha quedat estroncada és la que recuperen Jordi Esteve i Clara Isamat en el seu treball. Ens donen a conèixer la manera de fer d'abans, relatada pels seus darrers legataris, posant al descobert uns vins i unes pràctiques molt diferents als d'avui, que ens poden sorprendre i cal tenir en compte.

Aquest és un estudi fruit de la primera edició de la beca Eduard Puig Vayreda, en honor de l'insigne estudiós del món vitivinícola empordanès i català, la qual promou l'anàlisi des de qualsevol vessant del coneixement de l'enologia i viticultura de casa nostra. I n'és un magnífic exponent, un treball fet amb passió per Jordi Esteve, enòleg amb una sòlida trajectòria al país de la tramuntana, i Clara Isamat, de qui són també les belles imatges.

Un gaudi per a tot aquell que vulgui conèixer les nostres rels, en aquest cas arrels d'una tòria esponerosa.

XAVIER ALBERTÍ

President del Consell Regulador de la DO Empordà



EMPORDÀ
CONSELL REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



BECA
D'INVESTIGACIÓ
**EDUARD
PUIG
VAYREDA**

