

CELLER TRADICIONAL

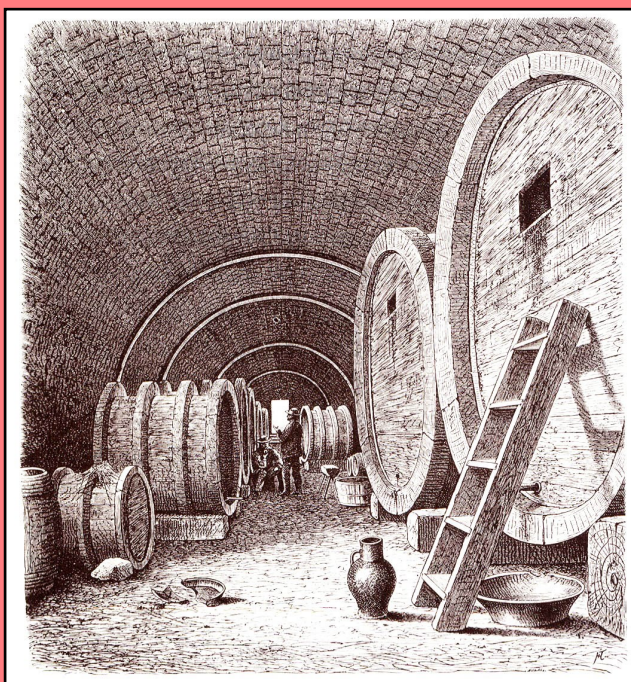
Definició

El celler és el lloc on s'elaborava i guardava el vi.

Notes històriques (història del vi)

Els romans foren els qui introduïren la vinya a Mallorca. En el segle XIV ja es documenten els primers cellers, que pertanyien a l'Església i al rei. Se'n troben referències a Inca, Palma i Alcúdia. En aquesta època ja hi havia lleis que regulaven el conreu i el comerç del vi.

Als segles XV i XVI l'elaboració de vi donava feina a les poblacions d'Inca, Alcúdia i Felanitx. Però va ser al segle XVII quan es va estendre el conreu de la vinya, a partir de l'estalvi del delme (si es conreava vinya) i el consum usual de vi i aiguardent que n'obria el mercat tant a Mallorca com a l'exterior.

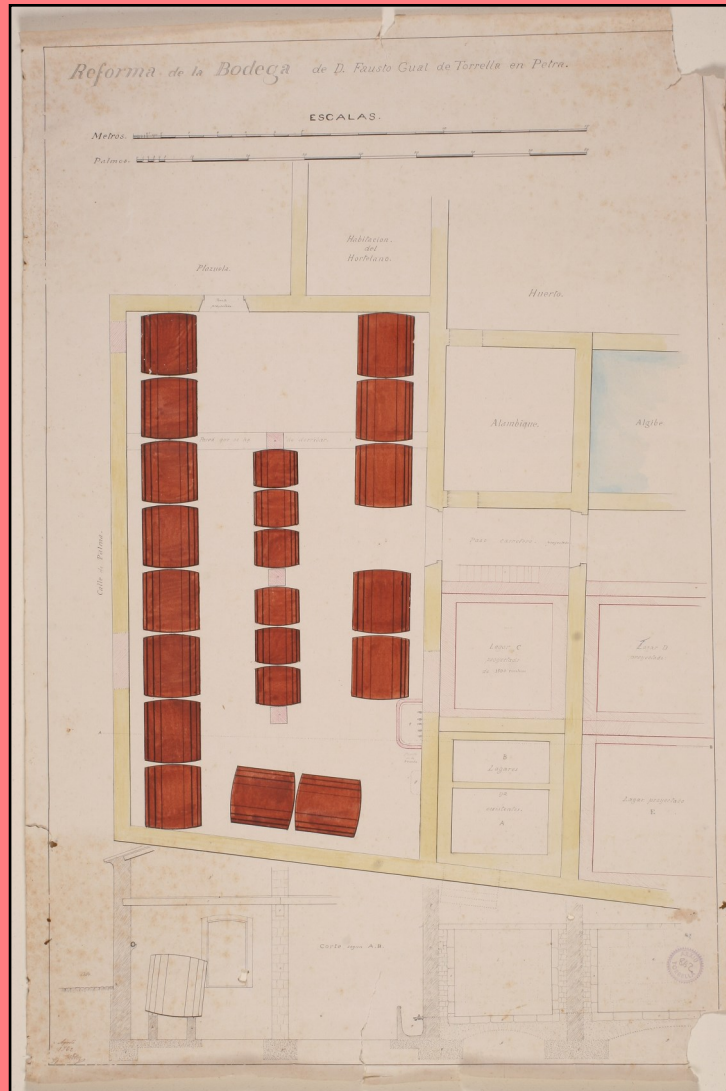


Celler de Can Ferrer (Santa Margalida). Gravat de l'obra de l'arxiduc Lluís Salvador d'Àustria *Les Balears descrites per la paraula i la imatge* (1869).

A finals del segle XVIII i principis del XIX hi va haver una crisi a causa de l'exclusivitat del conreu de la vinya, alguns episodis bèl·lics i impostos que agreujaren la producció de vi. En ple segle XIX el conreu de la vinya i la producció de vi es recuperà malgrat algunes plagues com la blaveta (1834) i l'oïdium o cernada (1851). L'aparició de la fil·loxera a França, l'any 1863, afavorí més aquesta recuperació per la forta demanda de vi des del país afectat. El tractat comercial amb França (1879) obrí un període a l'alça per a la vinya i el vi a Mallorca. Aquesta situació va suposar que s'arrabassaren altres cultius (com els ametllers) per conrear la vinya, que va arribar a les 30.000 ha d'explotació.

CELLER TRADICIONAL

La fil·loxera va aparèixer a Mallorca l'any 1891 i s'estengué als anys següents per tota l'illa. L'extensió de la plaga coincidí amb la recuperació de França i la fi del *Tractat de comerç*, fets que implicaren una regressió del sector vitivinícola illenc. Entre 1891-1900, la devastació de la fil·loxera i la reconstitució de les vinyes amb peus americans marcà el sector. Però, el 1903, només hi havia 3.350 ha de vinya conreada, ubicades a les zones vitícoles per excel·lència.



Plànol d'un celler a Petra de la família Gual de Torrella. Arxiu del Regne de Mallorca, Torrella 862.

El segle xx s'inicià amb una recuperació lenta. El 1913 apareix l'Estació Enològica de Felanitx per estudiar les vinyes i la producció, i el 1919 es constitueix la cooperativa de Felanitx, *es Sindicat*, que aportà maquinària per una nova manera de fer el vi, especialment rosat.

El turisme es convertí en client consumidor del vi gràcies al *boom* turístic dels anys seixanta del segle xx.

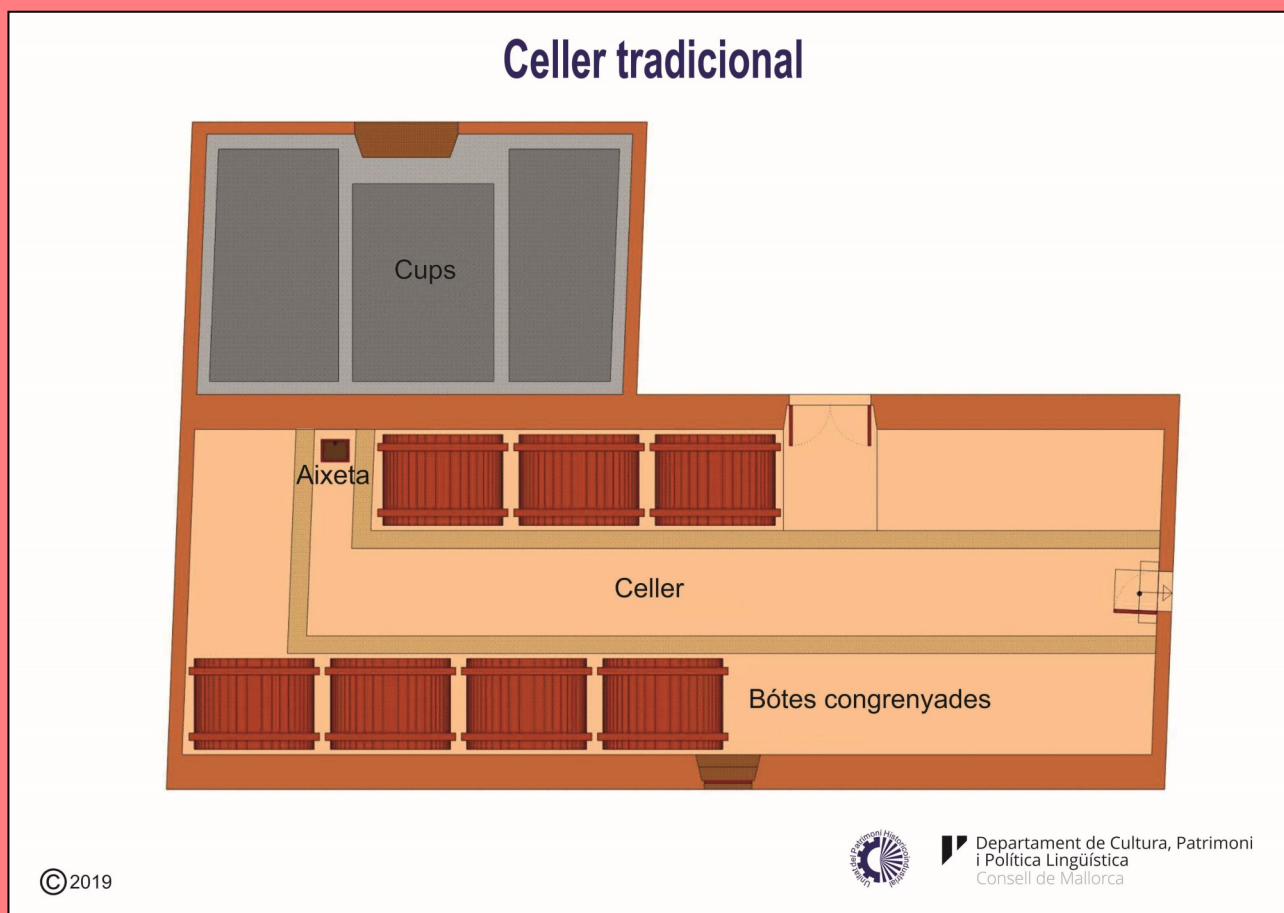
CELLER TRADICIONAL

A finals dels vuitanta i principis del noranta es començà a modernitzar el sector, apostant per l'embotellament i per la selecció de varietats, així com per l'elaboració d'un vi de qualitat. L'any 1990 va aparèixer la DO Binissalem i al 2000, la DO Pla i Llevant.

L'edifici i la maquinària (elaboració del vi)

El celler es dividia en dues dependències: una on s'ubicaven els cups de pedra, sobre els quals es col·locava l'empostissat de bigues i taulons; i el celler pròpiament dit, amb les grans bótes congrenyades i la premsa. Els cellers, a les possessions o casals d'alguns pobles de tradició vitícola, formaven part dels immobles, però també els podem trobar com edificis aïllats.

Els cups podien estar defora, davall un porxo tancat, o a l'interior de l'edifici. Era habitual trobar els cups en un nivell superior. En canvi, el celler, amb sostres característics de volta de canó o aresta rebaixats, sostinguts per pilars, columnes o matxons, se situava en un nivell inferior per preservar el vi dels canvis bruscos de temperatura. Davall el cup, en la part adossada al celler, es trobava l'aixeta on s'amollava un grifó per buidar-lo i omplir gerres que s'abocaven dins les bótes congrenyades.



CELLER TRADICIONAL

Els cups

Els cups són dipòsits folrats en pedra viva les dimensions dels quals varien segons la producció que es feia a cada casa o celler. En trobam alguns que arriben als 40.000 litres de capacitat. Aquests cups es netejaven i desinfectaven amb sosa càustica.

Sobre el cup s'estén un entramat de fusta format per bigues subjectes a obertures allargades i estretes i, sobre aquestes bigues, s'hi col·locava un entaulat de posts.



Restes d'un cup a Santa Maria del Camí.

El raïm es dipositava sobre aquests taulons i es començava a trepitjar. Els homes que feien aquesta tasca es fermaven a unes cordes fixades a les bigues de la teulada que hi havia sobre el cup i esclafaven el raïm amb els peus. Devora es trobava un ribell per netejar-se els peus. El most queia dins, filtrant-se a través de les fisures que hi havia als taulons. A dalt quedava la pasta (molla) i la rapa (pinyol i pellofa). Llavors se separava la pasta de la rapa, procés que es feia amb les mans o l'ajuda d'una forca. La pasta es llançava dins el cup, amb el most, retirant un dels taulons (procés de maceració).

Després, la rapa es passava per un garbell (colador fet amb fusta i amb reixa de metall amb forats de 2x2cm). Se separava així de la resta de la pellerofa del raïm. Aquesta rapa es podia premsar per obtenir un vi de molt baixa qualitat denominat *rapeta* i que es guardava en una bóta petita de castanyer, o bé es tirava o s'usava com alcohol de cremar.

D'aquesta manera, el raïm que passava al cup (most i pasta) bullia. El cup es tapava bé (fins i tot en ocasions es cobrien els buits dels taulons amb guix) i es deixava un tub per a la sortida del gas carbònic. Fermentava durant 7 o 8 dies.

CELLER TRADICIONAL

La fermentació consisteix en un procés pel qual alguns llevats que conté el medi de manera natural s'alimenten de la part ensucrada i provoquen la transformació del most en vi. Això fa que els sucres que conté el most es transformin en alcohol i gas carbònic. Antany no es controlaven les temperatures de fermentació i el vi podia perdre qualitat. Aquesta fermentació es denomina alcohòlica o tumultuosa.

El celler

Passat el temps de la fermentació, arribava el procés de la destil·lació. Un home es ficava en l'aixeta, que té un metre de profunditat, obria el grifó situat a la part baixa del cup —el líquid queda a baix i la pasta dalt— i s'omplien les gerres que es transvasen a les bótes.



Vista del celler de Son Ramon (Llubí)



Vista del celler de Can Sabater (Binissalem). Restaurat pel Consell de Mallorca a l'any 2005

CELLER TRADICIONAL

Al celler trobam les bótes congrenyades, fetes en fusta d'alzina i ullastre, i amb una capacitat de 1.500-4000 litres. Aquestes bótes es disposaven al llarg de les parets i descansaven sobre peces de marès o de fusta per donar-los un poc de rost i que no rodolessin.



Bóta congrenyada a un celler de Binissalem.

Per trascolar el vi, es feia una cadena humana entre l'aixeta i la bóta, i s'anaven passant les gerres. Per dipositar el vi a la bóta congrenyada l'home que hi estava damunt usava un embut que col·locava dins un forat que té la bóta a la part superior.

Així, es buidava el cup, se n'extreia el most i quedava la pasta —també coneguda com molsa— a l'interior. A continuació, un home es ficava al cup i carregava senalles d'espart amb aquesta pasta i mitjançant una corriola les treien a l'exterior. Aquesta pasta es destinava a la premsa i es denominava vi premsat.

El most experimentava, a les bótes, una segona fermentació, l'anomenada fermentació malolàctica. Una vegada reposat, el vi es transvasava d'una bóta a una altra amb gerres de 16 litres.

Les bótes congrenyandes, com qualsevol dipòsit de líquid, es netejaven, ja que s'hi formava una crosta anomenada arrop. S'entrava dins la bóta per la cadireta i es rentava amb aigua i calç; aquest procés es repetia dues vegades l'any, quan la bóta quedava buida i abans de posar-hi el vi. El sistema de tancament era important quan no hi havia vi, per això es cremava una barra de sofre, perquè no hi entràs l'aire i es tancava hermèticament. La cadireta es fermava amb estopa i fang.

CELLER TRADICIONAL

Les premses

Un estri característic del celler és la premsa. S'utilitzava per premsar la pasta que s'obtenia del cup (molsa) i extreure'n el suc que contenia.

Es podia fer amb una premsa d'esportins. Tradicionalment, la premsa era de fusta o ferro, amb una o dues espigues i una biga transversal. Aquestes dues espigues es fan rodar i premsen els esportins i el suc cau directament en un cubell de fusta. El que queda als esportins s'utilitzava per alimentar els animals, adobar, etc. Aquestes premses, denominades verticals o de caragol, es movien amb força humana mitjançant palanques o rodes. Són més recents que les antigues premses de biga, utilitzades també en el premsat del vi, però més típiques del premsat d'oliva. També hi havia les denominades premses de gàbia.



Premsa d'esportins a un celler de Porreres.

Altres estris

En l'elaboració tradicional de vi trobam altres estris o eines.

Una d'aquestes és l'**estrucadora**, màquina que neteja el raïm, xafa el gra i decanta la rapa. Aquesta giny comptava amb dos corròns que giraven a diferent velocitat.

Un altre mecanisme es troba al trascolament de les bótes. L'ús d'una **bomba**, rodada a mà, anomenada bomba de pistó amb dues mànegues, facilitava la feina. Una mànega xucla el most del grifó de l'aixeta i l'altra l'abocava dins la bóta.

També es trobaven **bótes** i **mitges bótes** de diversa capacitat per emmagatzemar el vi, amb cèrcols de fusta o de ferro: els quartins, els quartons i quarterons, i els borratxel·los (mig quarteró).

CELLER TRADICIONAL

Referències bibliogràfiques

ALOMAR I SERRA, Gabriel. «El cultiu de la vinya a Llubí a finals del segle XIX». *Jornades d'Estudis Locals a Porreres*. Binissalem: Mancomunitat Pla de Mallorca, 1999. p. 27-30.

ANDREU, Jaume. *Arquitectura tradicional de les Balears*. Pollença: Ed. El Gall, 2008.

AULET I SASTRE, Guillem. «El comerç del vi a la segona meitat del segle XIX a Felanitx». *Lluc*, núm. 582, setembre 1969. p. 25- 28.

BARCELÓ I RAMIS, Guillem; La difusió del conreu de la vinya en el terme de Llubí a finals del segle XVI i inicis del XVII. *Jornades d'Estudis Locals a Porreres*. Binissalem: Mancomunitat Pla de Mallorca, 1999. p. 17-26.

BARCELÓ CRESPI, Maria. «El celler de la casa de Bartomeu Albertí (1462)». *II Jornades d'Estudis Locals (1995)*. Inca: Ajuntament d'Inca, 1996. p. 197-208.

BARCELÓ PONS, Bartomeu. «Los vinos de Banyalbufar». *BCOCIN* núm. 623 (1959).

CALAFAT I VICH, Bernat. «Aproximació a l'evolució de la vinya i els vins a la vila de Santa Maria del Camí (segles XIII-XX)». *IV Jornades d'Estudis Locals*. Santa Maria: Ajuntament de Santa Maria del Camí, 1998. p. 341-354.

FORTEZA, Bartolomé. *Apuntaciones de viticultura y enología; recopilación de artículos publicados en el Boletín de la Estación Enológica de Felanitx 1917-1919*. Palma: Imprenta Francisco Soler Prats, 1933.

ESTELRICH, Pedro. «La invasión filoxérica en Mallorca- Historia del descubrimiento de la filoxera en Mallorca- La cuestión filoxérica con aplicación a nuestra isla- Notas sobre las evoluciones de la filoxera». *El Agricultor Balear*. 1892, vol. I, núm. 5, p. 65-80.

FORTEZA, Bartolomé. *Vitivinicultura mallorquina*. Palma: 1944.

GILI, Pedro J. *La reconstitución de los viñedos de Mallorca con la vid americana*. Palma: Imprenta J. Tous, 1903.

GRIMALT, Francesc. *El vi a Mallorca*. Palma: Edicions Documenta Balear, 1997.

LLUÍS SALVADOR, Arxiduc. *Les Balears descrites per la paraula i la imatge* (vol. III). Palma: Govern de les Illes Balears, 1999-2003. 1a Ed. 1880; p. 250-275.

MANERA, Carles. «Viticultors a Mallorca. L'avenç de la vinya al segle XVIII» *Estudis d'història agrària*, núm. 9, 1983, p. 41-71.

OLIVER MORAGUES, Manuel. «Vitivinicultura balear: extremos de su historia». (*Colecc. Vinaria, estudios de enología balear*). Palma: Imprenta Politécnica, 2000.

SERRANO, Aina i ALBERT, David. *El vi a Mallorca: del passat al present*. Palma: Departament de Medi Ambient, Consell de Mallorca, 2006. Revisió digital 2013.

XAMENA FIOL, Pere. *Es Sindicat (Ressenya històrica del Celler Felanitx Societat Cooperativa Limitada 1919-1981)*, Felanitx: Caixa de Pensions "La Caixa", 1981.

©Unitat del Patrimoni historicoindustrial. Direcció insular de Patrimoni. Prohibit reproduir total o parcialment aquest contingut.