ARTICLE

Les premses utilitzades en l'elaboració tradicional del vi a Sant Pere de Vilamajor

Autor: **Josep Maria Garcia Burdoy**

Quadernet de Vilamajor, 4

Centre d'Estudis de Sant Pere de Vilamajor
www.centredestudisvilamajor.cat
2015

Text, il·lustracions
i fotografies
(excepte l'última)
Josep Maria
Garcia i Burdoy

Les premses utilitzades en l'elaboració tradicional del vi a Sant Pere de Vilamajor

Començaré fent una explicació molt abreujada del procés d'elaboració del vi per tal de situar la funció del premsat. Cal dir també que, dels nombrosos models de premsa existents, tractaré només dels dos tipus manuals bàsics que es van usar aquí.

A mesura que s'efectuava la verema, s'omplien les portadores amb el raïm collit, que es duia a les cases i s'abocava en un recipient ample i de poca fondària, que aquí normalment estava fet de dogues subjectades per cèrcols de ferro, a la manera d'una bóta, o de llistons units formant una mena de gaveta grossa. Llavors, grans i petits anaven trepitjant els raïms amb els peus descalços i s'obtenia el suc –el most– i una part sòlida residual –la brisa–, integrada per la rapa, la pellofa, el pinyol i la polpa del fruit.

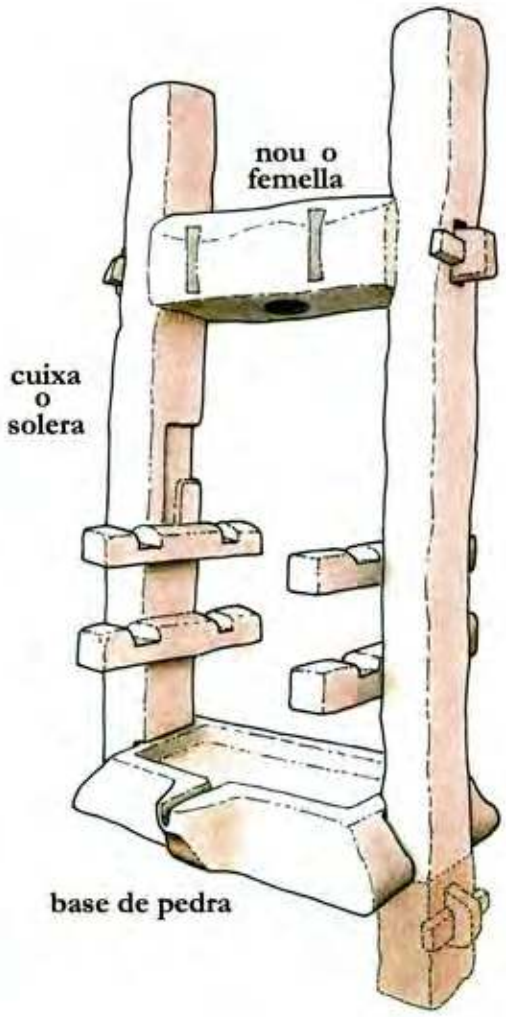
Cup,
de prop d'1,5 m
d'alçada
Museu Etnològic del
Montseny, Arbúcies

Tot plegat s'introduïa en un recipient gros de fusta –el cup– (en altres indrets també n'hi havia d'obra o de pedra) i es deixava dues o tres setmanes que fermentés –bullís–, per l'acció de llevats continguts naturalment en la pellofa del raïm.

Durant la fermentació es produïa alcohol, en major o menor percentatge –el grau– segons la quantitat de sucres continguda en el most. El líquid resultant s'extreia del cup, ja fos amb recipients, per dalt, o per una obertura inferior, i quedava la brisa, que es premsava, un o més cops, per tal de separar-ne el suc que retenia. Aquest vi incipient es passava llavors a recipients fets normalment de fusta, com les bótes i les tines, disposats en un indret fresc i de temperatura regular –el celler–, que hi havia en la majoria de les cases de pagès, normalment en la planta més baixa i orientat al nord. En el celler podia tenir lloc (en el cas del vi negre, especialment) una segona fermentació i un envelliment.

El procés bàsic descrit podia presentar nombroses variants, segons el tipus de produte alcohòlic que es volgués elaborar. Així, per exemple, si es fermentava el most separadament de la brisa s'obtenia un vi més clar, de gust més fi; si la brisa es premsava al principi, s'hi afegia una mica d'aigua calenta i es deixava fermentar, en resultava un vi de pocs graus; si el solatge de la brisa es destil·lava, s'obtenia un aiguardent d'alta graduació, que hi havia qui el rebaixava amb most sense fermentar. Es podia bullir el most, afegir alcohol, etc., etc.

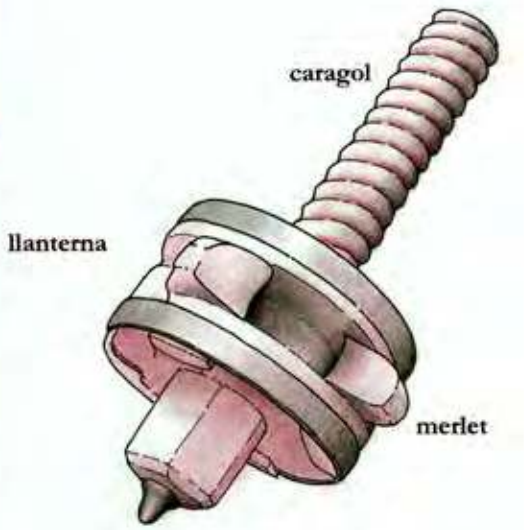
D'altra banda, també hi havia l'opció de premsar el raïm de bon començament en lloc d'aixafar-lo amb els peus, però no es feia gaire ja que llavors el rendiment en vi era inferior.



Components fixos d'una premsa de caragol. A la banda inferior de la imatge, a la dreta, porció de la part soterrada de les bigues.

Pel que fa a les premses, les que s'utilitzaven antigament eren les anomenades «de caragol». Eren fetes de fusta, amb algun component de ferro com a reforç en el punt de major fricció, i assolien normalment de 2 a 2'5 m d'alçada. Tenien una sòlida carcassa formada per un marc vertical de bigues encaixades. Les dues peces laterals eren més llargues, i rebien denominacions diverses: «cuixes», «soleres»..., segons els indrets; mentre que la biga de dalt era coneguda com a «nou» o «femella» (i era el lloc d'elecció per a gravar l'any de construcció de l'aparell). La nou estava travessada verticalment per un caragol de fusta que, per sota, acabava en una peça cilíndrica –la llanterna– proveïda d'unes cavitats i uns sortints –els merlets– que permetien introduir-hi una barra llarga que feia girar el caragol. Quan aquest baixava, empenyia una post –la guia– que es desplaçava seguint unes ranures practicades en la cara interna de les cuixes.

Caragol i components de la llanterna



Sota la guia hi anava una caixa prismàtica sense sostre –la gàbia o les tanques– feta amb llistons de fusta a la manera de barrots, una mica separats, i subjectada mitjançant dos o tres marcs fets amb peces de fusta encaixades. Aquests marcs, si bé estaven fixats pels costats a les cuixes, es podien desmun-

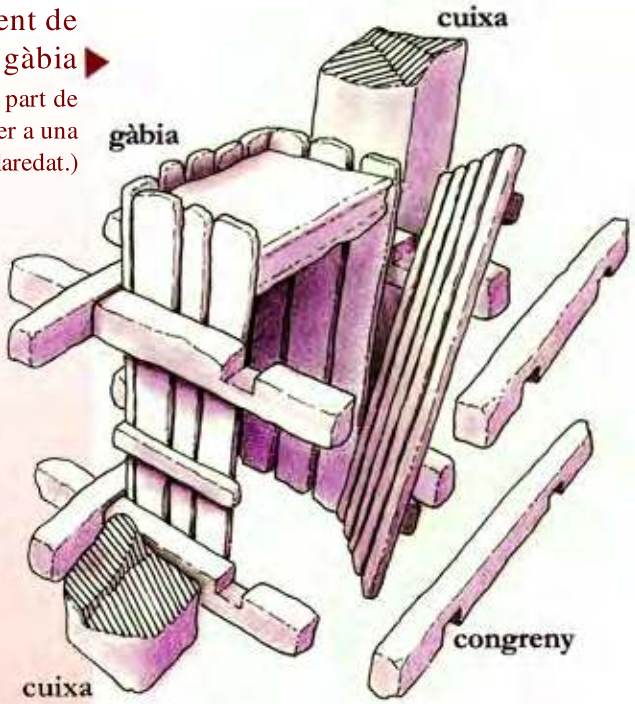
tar alçant els del davant i del darrere –els congrenys–, permetent llavors l'obertura de la gàbia. A baix hi anava una pedra en forma de pica d'escassa fondària amb un vessador al davant per on rajava el most, i un rebaix a cada costat a fi d'adaptar-se a les cuixes. De vegades, aquesta peça de pedra s'enlairava un parell de pams del terra fent-hi a sota un basament d'obra, o bé s'obria una cavitat sota el vessador, fets que facilitaven la recollida del líquid. La biga que unia els extrems inferiors de les cuixes quedava sota terra o dins el basament.

A l'hora de premsar, la brisa (o, més rarament, el raïm) s'introduïa en la gàbia i a dalt es col·locava una peça rectangular de fusta que feia de tapa; es tancava la gàbia i es feia girar el caragol, que efectuava la compressió conforme descendia. Quan hi havia poca brisa o quan s'havia de repremsar, es posaven unes peces gruixudes de fusta –uns sucons o tofons– entre la tapa de la gàbia i la guia per tal d'ajustar l'alçada.

La barra que s'introduïa en la llanterna s'accionava bé empenyent-la directament o bé lligant-hi una corda en l'extrem lliure, la qual s'estirava mitjançant un torn vertical que anava del terra a una biga i es feia girar empenyent un pal transversal. Ambdós sistemes requerien la força d'un parell d'homes. Un cop la barra havia arribat al límit del recorregut (prop de mitja volta del caragol, aproximadament), calia passar-la cap enrere i recomençar el procés; si s'utilitzava un torn, de tant en tant s'havia de desenrotllar la corda. Hi havia models que disposaven d'un mecanisme de retenció que permetia fer recular la barra sense que el caragol girés a l'inrevés i afluixés la pressió.

Detall del tancament de la gàbia

(S'ha tallat part de les cuixes per a una major claredat.)



Base de pedra, de 108 x 86 cm, utilitzada a Sant Pere de Vilamajor

S'observen els rebaixos per a les cuixes.

Premsa de tres jocs de congrenys amb una barra introduïda en la llanterna

Museu de la Vida Rural, l'Espluga de Francolí

El tipus de premsa descrit era propi més aviat de les cases grans i de les que tenien una major extensió de vinya, i va estar en actiu almenys des del s. XVIII i fins al primer terç del s. XX, aproximadament.

A partir de la segona meitat del s. XIX van aparèixer premses fetes bàsicament de ferro, normalment d'importació, els models petits de les quals es van estendre per moltes contrades de moderada producció vitivinícola, com aquestes. Un dels exemplars usats aquí constava d'un caragol metàl·lic vertical situat en posició axial, un mecanisme manual de compressió, una gàbia de fusta de forma cilíndrica encerclada per tres o més passamans de ferro amb una frontissa cadascun que es tancaven mitjançant un passador, una base de ferro amb un canal perifèric i un vessador. L'aparell se solia enlairar amb un basament d'obra o de pedra. El sistema de compressió constava d'un braç que pivotava prop de l'eix i acabava amb una espiga que s'allotjava en les cavitats perifèriques d'un disc travessat pel caragol. Cada vegada que s'accionava el braç es feia girar una mica el disc perforat, el qual descendia empenyent una peça metàl·lica situada a sota. Aquesta feia baixar una o més peces rodones de fusta que es disposaven damunt la brisa, i la comprimien per acabar d'extreure'n el suc.

Premsa antiga de caragol
Museu Etnològic del Montseny, Arbúcies

Premsa més moderna, amb nombrosos components de ferro
S'observa part de la barra que acciona el mecanisme de compressió, així com nombroses peces discoidals d'ajust d'alçada.
Museu de la Vida Rural, l'Espluga de Francolí

Premsa petita conservada a Sant Pere de Vilamajor

Detall del mecanisme de compressió del model anterior

Tot i que la pagesia sempre s'havia fet el vi, hi havia famílies –sobretot les que vivien dins el nucli urbà– que no disposaven de premsa i havien d'anar a premsar a alguna altra casa, que cobrava el servei o es quedava part de la producció (o del raïm, si era el cas). Entre les cases de Sant Pere de Vilamajor que havien disposat de premsa de vi tenim: can Canal, el Cortès, can Gol del Bosc, can Met Bachs, can Pau de Brugueres, can Pau Nadal, can Pruna, can Pujades, cal Quico Ribalta, can Ribes, el Samont...

Passat el daltabaix de la fil·loxera, que cap el 1895 ja havia delmat la major part de les vinyes del terme, els pagesos seguiren fent el vi necessari per al consum anual, ja que si no conreaven ceps americans resistents compraven el raïm a altres productors (de vegades venia de França).

La situació es mantingué fins a mitjans del segle XX, aproximadament, quan la millora en els transports facilità la distribució del vi ja elaborat, que resultava més econòmic d'adquirir que de produir, fet que provocà un ràpid declivi de la producció de vi en aquestes terres i, al seu torn, la desaparició de les premses. Aquí només n'ha quedat algun exemplar, normalment incomplet.

▲ Premsa d'una masia de Sant Pere de Vilamajor
(Hi falta la gàbia.)
Foto: Ferran Sarrià

A graeix o les informacions aportades per:

Josep Bellvehí (can Safont), Esteve Bruguera (cal Gall), Lluïsa Deumal, Enric Ferrer (can Canal), Jaume Illa (el Cortès), Pere Llobera, Joan Mas, Josep Pujol i Pere Pujol (can Canal), Josep Pruna (can Quico Ribalta), Pere Ramis, Josep Rovira (can Pau Nadal), Joan Sauqué, Adolf Serra (el Samont), Lluís Ibern (Sant Celoni) i Miquel Pont (Cervera).

L'AUTOR

Josep Maria GARCIA i BURDOY. Barcelona, 1953. És llicenciat en veterinària. Fou coordinador del Centre d'Estudis de Sant Pere de Vilamajor del 2001 al 2003. Ha publicat dins la col·lecció Quaderns de Vilamajor (4) *Les feines antigues del bosc i la muntanya*, (5 i 6) *L'agricultura 1850-2000*.

Can Clavell, can Son i can Lari (veïnat del Pla de Vilamajor)
Les vinyes eren molt habituals en els veïnats agrícoles de Vilamajor
FOTOGRAFIA:
Antonio Gallardo, 1929
Arxiu de la Diputació de Barcelona