

MARÍA DEL AGUA CORTÉS ELÍA

Vi, oli i taps ***a Can Batlle***



María del Agua Cortés Elía

Vi, oli i taps a Can Batlle

L'antiga manera d'elaborar
a l'Empordà



VINYES
DELS
ASPRES

Vi, oli i taps a Can Batlle

© D'aquesta edició: Vinyes dels Aspres, 2023

© Del text: María del Agua Cortés Elía, 2023

Imatge de portada: Can Batlle a mitjans del segle XX

Il·lustracions: María del Agua Cortés Elía

Disseny gràfic: Grup Gavarres

Impressió: Nexa Impressions

Tiratge: 800 exemplars

Dipòsit legal: Gi-709-2023

Primera edició: Cantallops, maig de 2023

NOTA LEGAL

Tots els drets reservats. Aquesta publicació no pot ser reproduïda, sencera o en part, ni enregistrada o transmesa per un sistema de recuperació d'informació, de cap manera ni per cap mitjà, mecànic, fotoquímic, electrònic, magnètic, electroòptic, per fotocòpia o qualsevol altre, sense el permís previ per escrit de l'editorial.

Una pinzellada d'història

Benvinguts!

On avui es troba el celler Vinyes dels Aspres, a la pairalia de Can Batlle de Cantallops, des de temps immemorials s'hi treballa el vi, però també l'oli i, encara més, el suro. Can Batlle es remunta al segle XVII i es troba als afores del poble, en el camí de Requesens, al vessant meridional de la serra de l'Albera.

Malauradament no disposem d'un fons documental familiar, però els vestigis del mateix edifici, alguns documents esparsos i la memòria oral ens donen fe d'haver treballat en els tres vessants fins ben entrat el segle XX.

A mitjans del segle XIX la família Batlle es va unir als Sobrepera amb el matrimoni de Miquel i Maria. En aquell moment es té constància d'un obrador de suro –'la fàbrica'– amb mitja dotzena d'operaris, i tot fa pensar que podia ser més important l'extracció i posterior elaboració del suro de la propietat anomenada la Muntanya que no pas el mateix vi.

Posteriorment el fill, Esteve Sobrepera Batlle, va contraure matrimoni amb Narcisa Vicens Riera (1869-1960) amb la que va tenir dues filles. Tot i quedar vídua molt jove, amb la seva marcada personalitat i empenta va dirigir l'explotació vitícola i també va ser la mestra de Cantallops entre 1888 i 1930. Una de les seves filles, Maria Sobrepera, es va casar amb el cèlebre músic i compositor Eduard



Narcisa Vicens Riera (1869–1960).
Procedència: Fons familiar Albertí Oriol.

Toldrà, que els estius omplia Can Batlle de música i cultura. La seva germana, Trinitat Sobrepera es casà amb Anicet Oriol, metge de la població, convertint-se en els hereus de Can Batlle.

Després d'un període d'inactivitat, a partir de 1970 es replanta vinya gràcies al fet que vingueren a viure a la població Maria Isabel Albertí, filla de Montserrat Oriol Sobrepera, alhora filla de l'Anicet i la Trinitat, i el seu marit, Josep M. Molas Planellas, que tingué la il·lusió de recuperar l'activitat de la propietat familiar. A banda de dedicar-se principalment a la cria i engreix de porcs, va replantar de nou

vinyes amb els criteris de l'època i el raïm el portava a la cooperativa de Ricardell. Fruit d'una crisi econòmica, a finals dels 90 es produeix un canvi important, integrant l'explotació a la societat Joaquim Albertí SA, pertanyent a la família, i traslladant la responsabilitat del negoci a Xavier Albertí i David Molas Albertí, que des d'aleshores comanda el celler.

Actualment és una empresa independent que compta amb unes 30 hectàrees de vinya, de les finques s'Alou, Mallol, Mallolet, Grapanelles, Vallena, Camp dels Clots, les Corts, la Costa, la Vinya del Sot i el Remolinar, on es cultiven majoritàriament les varietats tradicionals de l'Empordà, lledoner i carinyena, i tot el vi s'elabora i embotella en el mateix celler. A banda

d'això també s'ha recuperat l'explotació de les suredes de la propietat, d'on es procura extreure els taps que s'utilitzen per l'embotellat i, a una escala petita, l'oli, amb les olives que es cullen en dos petits olivars, el d'en Pela i el de Can Casas.

Però del que ara volem parlar no és pas de com treballem avui, sinó de les tècniques que s'empraven en temps remots per elaborar el vi, l'oli i el tap de suro, les que podem considerar les tres grans riqueses de l'Empordà, i més encara de l'Albera, fins a l'arribada del turisme. Aquestes explicacions i il·lustracions ens ajudaran a entendre millor els vestigis que encara avui es conserven a l'antic celler de Can Batlle, mostra del que s'hi havia fet en temps remots.



Josep Molas amb la Teresa Gumbau 'Morena' a la vinya, l'any 1981. Procedència: Fons familiar Molas Albertí.

Fer vi

La producció de vi està molt lligada al paisatge, però també a la tradició històrica i cultural de l'Empordà, un territori que es caracteritza pel substrat mineral de granit i pissarra, la proximitat del mar i els efectes de la tramuntana. Aquestes condicions han afavorit el cultiu de vinya i li donen el seu caràcter específic.

Tot i que des de l'ocupació grega i romana d'aquest territori ja es produïa vi, la documentació escrita més antiga que parla d'aquesta zona ens remunta a l'edat mitjana, i era principalment una producció per a l'autoconsum. Va augmentar progressivament a partir del segle XVII, amb un moment àlgid en el període en que la fil·loxera començava a expandir-se per Europa, però al final la vinya autòctona va patir també a finals del XIX l'efecte d'aquesta greu plaga, que deixà la superfície molt minvada. La recuperació va ser feixuga i va implicar instaurar porta-empelts americans i va afavorir la creació de cooperatives agrícoles per fer front conjuntament als nous reptes. Tot i instal·lar-se'n a moltes poblacions de l'Albera, mai n'hi va arribar a haver cap a Cantallops.

Més endavant, la pressió urbanística a la Costa Brava de mitjans del segle XX va provocar una certa decadència del sector agrícola, però



Verema a Saus, a principis del segle XX. Foto: Josep Esquirol. Procedència: Arxiu Històric de l'Escala.

sortosament, amb el nou segle, s'ha donat nova vida a aquest territori amb l'eclosió de petits i mitjans cellers privats que, conjuntament amb les tres cooperatives que han perdurat i alguna gran empresa, com ara la històrica Peralada o Oliveda, produeixen un vi de molta qualitat i tot embotellat.

Les varietats de raïm tradicionals a l'Empordà i que han pervingut fins avui són: el lledoner –denominació pròpia per la garnatxa– i la carinyena, que aquí trobem amb les tres coloracions: negra, roja i blanca. També eren importants, tot i que avui es troben en poca quantitat i de plantació recent, el monastrell o la picapolla blanca. Sí que trobem extensions més importants de macabeu o moscat, també de varietats blanques.

Un fet distintiu de l'Empordà, i també de Can Batlle, és la omnipresència del lledoner i la diversitat de vins elaborats, que inclou tant el vi blanc, rosat i negre, com el definitori vi dolç de garnatxa.

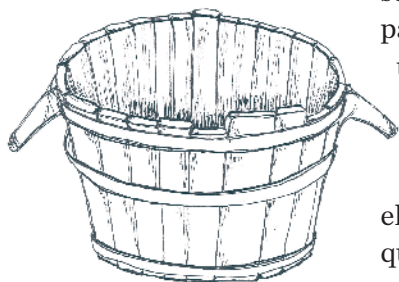
●—L'antic procés

Antigament la verema es feia més tardanament, a l'octubre, però el canvi climàtic i els nous hàbits de gestió de la collita l'han acostat a primers de

setembre. Les cases que tenien més terreny tenien parcers, generalment amb un contracte a terços: una tercera part de la producció per al propietari i dues terceres parts per al parcer, un sistema que es va mantenir fins a la Guerra Civil. La feina a les vinyes es repartia: les dones treien els rebrots, esbrollaven i feien la verema, mentre que els homes feien els tractaments i la poda.

A l'hora de la verema el sistema tradicional consistia en agafar el raïm de la vinya manualment amb una *nivella* o ganivet per veremar –també anomenat falçó o podall– i es posava dins de semals per transportar al celler. Una semal plena podia portar 60-70 kg de raïm i en un carro es podien portar entre 8 i 10 semals, depenent de la mida del carro; el pes màxim que podia dur un matxo eren uns 120-125 kg, una càrrega o *carga*, que és la mesura de pes del raïm.

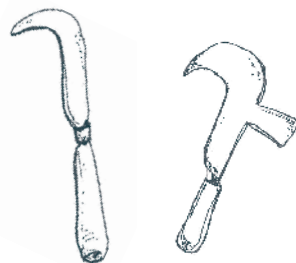
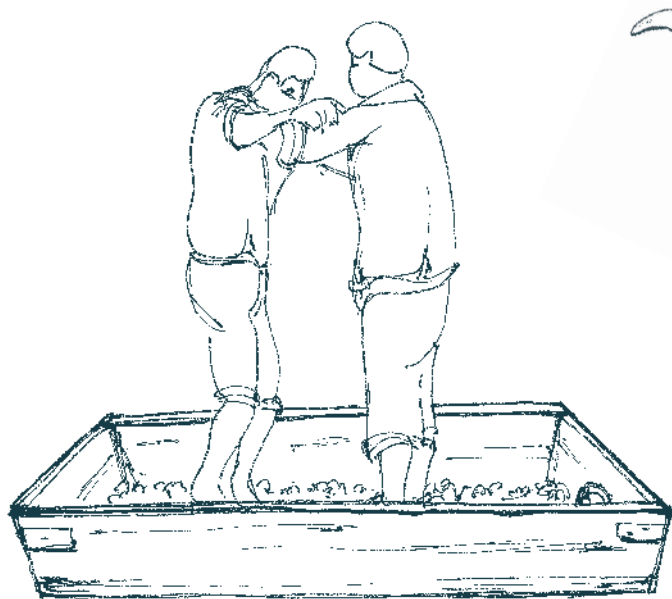
Les vinyes acostumaven a ser barrejades, amb ceps de diferent varietat i coloració, que es treballaven alhora.



Semal.

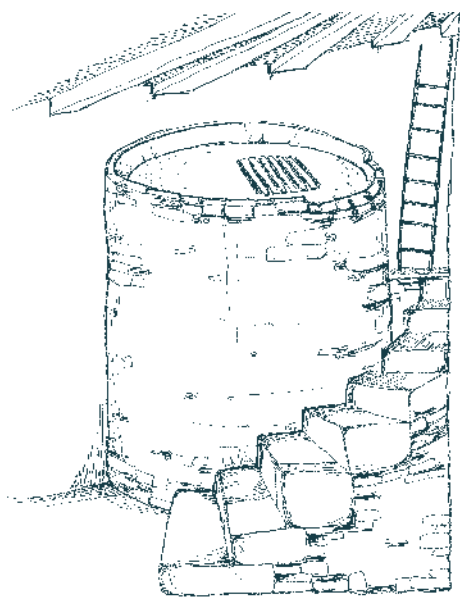
El raïm es portava fins al celler i s'abocava a la *pastera* o *follador* de fusta, o directament a la *tina*, on es trepitjava amb els peus. Després s'abocava tot, brisa i rapa, dins una gran bota amb ajuda d'una tremuja, o bé es deixava dins la tina per a la fermentació del most. Abans les masies i cases de la zona tenien celler a la planta baixa, un espai fresc generalment semisoterrat, cobert amb volta de pedra i situat al costat dels estables i l'entrada. En aquest espai hi havia la tina, a la que s'accedia a la boca per un nivell superior, així es podia carregar per dalt i extreure el suc per baix per facilitar l'emmagatzematge a les botes.

A l'edat mitjana les tines estaven excavades a la roca aprofitant un desnivell del terreny. Més endavant es van construir als cellers, amb maçoneria de pedra, cilíndriques, aproximadament d'entre dos i tres metres d'alçada, amb la cara interior impermeabilitzada amb cairons ceràmics vidriats. La boca superior era oberta, amb un galze a tot el volt per recolzar el brescat, una graella de travessers de fusta sobre la que s'abocava el raïm i on es trepitjava amb els peus, caient el raïm amb la rapa dins la tina, allà hi passava uns dies fermentant. Els trepitjadors s'agafaven d'una corda que penjava del sostre per aguantar-se. S'accedia a la boca superior amb unes escales exteriors, i a la part inferior de la tina s'obria la boixa, un forat que als inicis es tapava amb una branca de boix i més tard s'encastava una aixeta que permetia buidar el líquid un

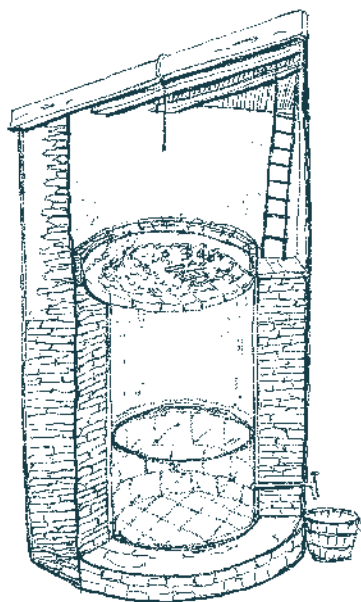


Nivella i podall.

Trepitjant raïm a la pastera.



Tina de Can Batlle.

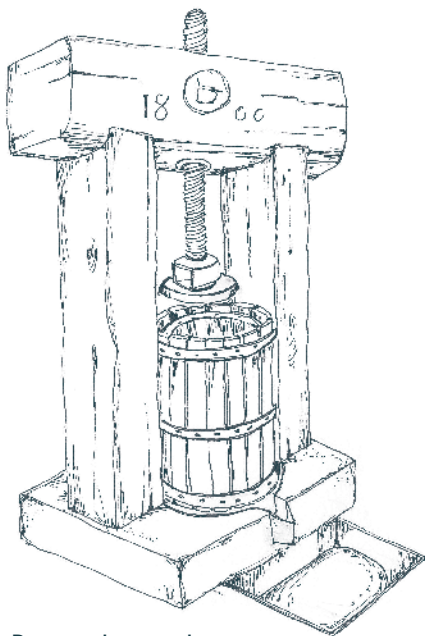


Esquema d'una tina.

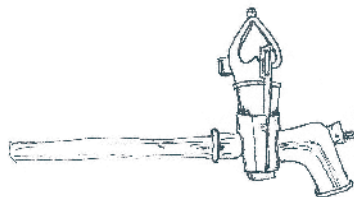
cop acabada la fermentació i trascolar el suc a les botes per madurar. A vegades al terra hi havia un cup excavat sota la boixa per posar les semals i facilitar el buidatge. Aquest tipus de tina es va utilitzar entre els segles XVII i inicis del XX, tenien una capacitat entre 1.000 i 3.000 litres. A principis del segle XX les tines es van passar a fer d'obra i rectangulars.

Dins la tina bullia o fermentava el most amb la brisa durant 15 dies i es feien remuntatges –*fer bugada*– dos cops al dia durant 30 minuts. Acabada la fermentació i extret el suc, la massa de brisa –la pellofa– que quedava dins la tina es posava a les semals i es portava a la premsa per extreure el líquid restant. Abans d'entrar a les tines o a les botes per acabar de buidar, anaven amb cura d'encendre una espelma per comprovar si hi havia oxigen i s'extreia l'àcid carbònic fent aire, per no patir cap desmai.

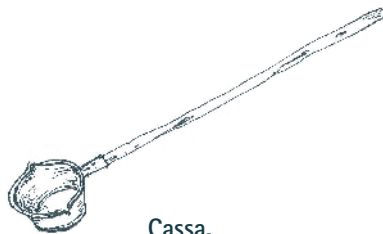
Moltes cases tenien una premsa que utilitzaven tant pel vi com per l'oli. Les que no en tenien portaven la brisa a la premsa de la cooperativa o al trull comunal; en alguns pobles la premsa era compartida i es portava d'un celler a l'altre arrossegada amb un carro. Les premses generalment eren de gàbia, accionades per un sistema de cargol o rosca, que era el tipus més habitual als segles XVIII i XIX. Algunes s'encastaven a la roca o al mur de la planta baixa de les cases, ja que era una forma de garantir la subjecció del conjunt i reforçar la pressió de la barra, les anomenades premses de racó. La gàbia estava feta amb taulons de fusta



Premsa de cargol.



Aixeta de tina.



Cassa.

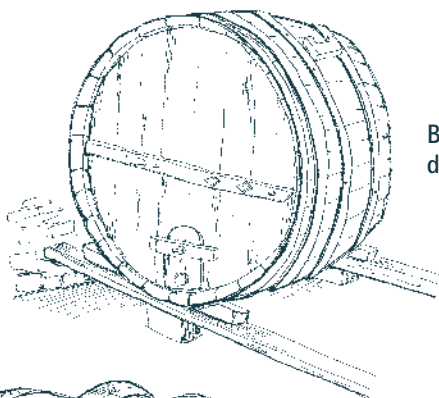
subjectes amb cercols de ferro, i es recolzava sobre una base de pedra quadrada o circular. Dins la gàbia es posava la brisa i es feia pressió amb un barret superior, de fusta o de ferro, travessat per un cargol que s'accionava amb una barra horitzontal per aconseguir la pressió per extreure el líquid. El conjunt es subjectava amb dos braços verticals que obligaven a treure la barra cada mitja volta.

El vi que sortia de la premsa es dirigia cap a un *tinell*, un recipient que estava soterrat a un nivell inferior, així baixava per gravetat. D'allà es trascolava a una tina o a les botes amb la *cassa*, un cassó de metall amb un llarg mànec. La brisa que quedava es podia tornar a premsar; per fer això abans s'*esparpillava* –se separava amb una forqueta–, se li afegia aigua i es deixava fermentar uns dies; després es premsava i sortia un vi aspre, diluït, el *vi petit*, que s'havia de consumir aviat. La brisa restant es portava a alguna fassina propera, com la de Vilajuïga, on feien aiguardents.

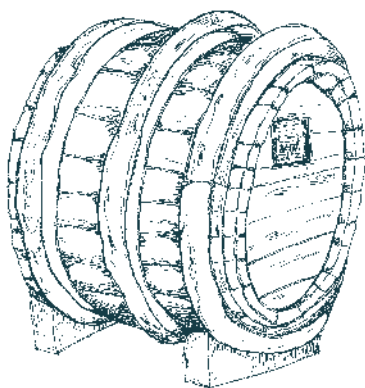
Finalment, el vi es guardava al celler dins les botes de fusta de castanyer de diferents capacitats, però no tenia la funció de criança com actualment, sinó de conservació. N'hi havia de diferents capacitats, les més petites de mig bot –30 litres– i d'un bot –60 litres– eren per la garnatxa i aquestes podien ser de fusta de cirerer, que afavoria l'aroma. També n'hi havia de quatre, cinc i sis bots; els més grossos eren els bocois amb capacitat de cinc càrregues –600-650 litres– i les botes congrenyades amb



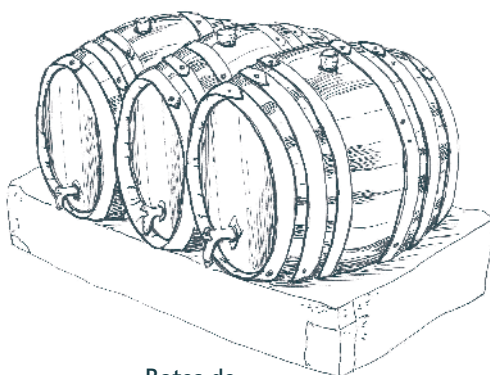
La premsa de Can Fabra. Al costat, la cassa i la forqueta d'espargillar.
Vilartolí, Sant Climent Sescebes. Procedència: Arxiu família Fabra Carreras



Bota de castanyer
de Can Batlle.



Bota de castanyer
congrenyada.



Botes de
garnatxa.

cèrcols de fusta, mentre que les més petites tenien cercols de ferro. Les botes més grosses s'utilitzaven per posar el raïm aixafat i deixar que fermentés; les altres eren per al most o el vi, i l'obertura per al líquid era més petita. La mesura antiga del vi era el mallal, 15,48 litres; el *mitxot* o *mitjot* equivalia a $\frac{1}{4}$ de mallal, quatre litres. Pensem que històricament a les botes no se les hi donava el valor gustatiu que tenen avui, sinó que actuaven purament com a recipients, que a vegades podien tenir dècades d'existència i no aportaven cap sabor al vi.

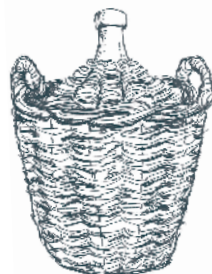
Abans d'omplir, les botes s'estovaven, és a dir, es netejaven per dins amb vi o aigua bullent, o bé amb aigua i sal, així es treia l'agror i s'estrenyia la fusta. Per moure el vi de recipient es van utilitzar bombes, primer manuals i més endavant elèctriques, tot i que no era un element freqüent a les cases que tenien poca producció. Per tal que el vi no es piqués es cremava el llucet a l'interior, així es cremava l'aire i s'evitava l'oxidació.

Per transportar el vi fàcilment o al detall s'utilitzaven les garrafes de vidre bufat –o *damajoanes*–, amb una capacitat entre 10 i 40 litres, que generalment anaven protegides amb un cistell de vímet amb nanses per facilitar el transport.

A l'Empordà es feia principalment vi negre, generalment de la varietat carinyena, fermentat en tines durant 15 dies. També era molt freqüent el rosat, fet amb vi negre que es treia abans d'acabar la fermentació i separant-lo de les pells, l'anomenat *vi robat* o *xirgat*, que quedava amb un color més suau. I l'opció més bàsica era un claret de vinya barrejada o lledoner oxidat, que donava un to marronenc. El vi dolç típic de l'Empordà, la garnatxa dolça, es feia amb lledoner roig cuit en un perol d'aram a foc viu, reduint el most a la meitat per perdre aigua i augmentar la concentració de sucre; es deixava refredar i al final s'afegia la mateixa quantitat de most fresc i s'abocava a la bota. Es feia també vi ranci sec deixant envellir el vi en una bota rànica, però era menys freqüent.



Mallals per vi.



Garrafes de vidre.

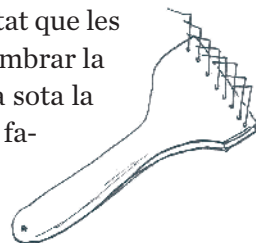
Fer oli

La producció d'oli a l'Empordà la van portar els grecs a partir del segle VI aC, quan van fundar les colònies d'Empúries i Roses. Els romans van mantenir els conreus, que es van seguir utilitzant a l'edat mitjana. Des de llavors, moltes masies i cases es feien el seu propi oli amb el fruit de les oliveres dels seus camps, com també s'havia fet a Can Batlle. A Cantallops trobem documentades tres premses d'oli des de 1864 fins al 1930; a totes s'especifica que eren de racó i que servien per oli, com la que tenia Joaquim Sobrepera Batlle durant aquest període (Llibres de matrícula industrial, Arxiu Comarcal de l'Empordà).

Tradicionalment s'han cultivat dues varietats d'oliveres endèmiques de l'Empordà: l'agudell i la corivell, en un territori que ja hem vist que es caracteritza pels sòls pobres amb substrats de granits, pissarres i argiles, un clima suau en el que predomina la tramuntana, condicions que li ha atorgat unes característiques especials. Aquestes peculiaritats van portar a inscriure la Denominació d'Origen Oli de l'Empordà al Registre europeu el 10/3/2015.

●—El procés tradicional

La collita de l'oliva –o com es diu a l'Empordà «collir, plegar o aplegar olives»–, començava pels volts de Santa Llúcia –13 desembre– o finals de novembre, i acabava a finals de gener. Abans de la collita es preparava el terra sota les oliveres amb un llaurat suau i després un aplanat per tal que quedés fort com una era, amb la finalitat que les olives no quedessin dins el terra i que es pogués escombrar la superfície amb facilitat. Alguns posaven sacs de roba sota la copa dels arbres. Era una feina que implicava tota la família i els que vivien a la casa; aquells que tenien moltes oliveres llogaven treballadors a jornal.



Els primers dies, els nens i les dones arreplegaven les que anaven caient al terra. Finalment, els homes anaven «a batre» les oliveres amb *perxons*, *vares* o pals llargs que generalment eren de fusta de castanyer, molt resistent als cops. També es podien recollir de l'arbre a mà, ajudant-se d'una *pinta*. Es posaven dins de coves i després es passaven per un *garbell* o *porgador* que filtrava terra, pedres i fulles, quedant només les olives netes i triades que es transportaven al trull dins saques de jute.

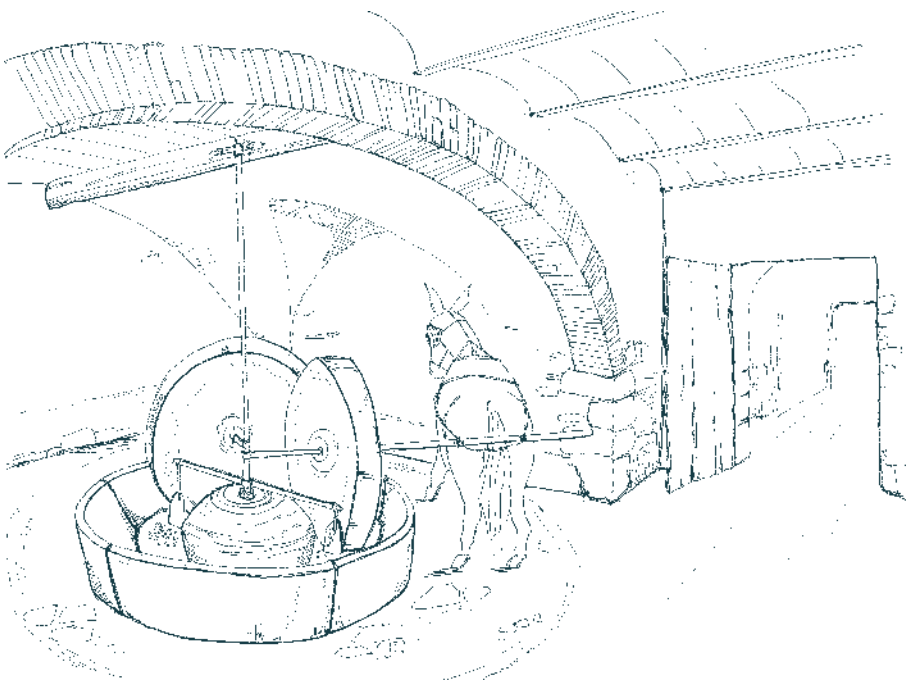
Acabada la campanya les oliveres s'havien d'*escatir* o podar per tal d'assegurar la collita de l'any vinent; després s'adobava i llaurava l'olivar.

Dins el trull, l'espai on es feia tot el procés per obtenir l'oli, les olives es buidaven als *granyells*, uns dipòsits generalment d'obra, on es deixaven covar fins que obtenien la mateixa temperatura del trull, així deixaven anar més oli. Si eren molt madures, no calia fer-ho. Seguidament es feien tres operacions: la mòlta, la premsada i la tria de l'oli per decantació. Algunes cases no tenien trull i feien el procés a les cooperatives, seguint un torn per fer la premsada.

La mòlta es feia al *trull*, denominació del recipient on es trituraven les olives i que també dona nom a l'espai on es troba. El trull tradicional estava format per una pica de pedra circular amb les vores altes dins la que girava la mola i on es posaven les olives, a vegades fent servir una tremuja que dosificava les olives que queien al jaç de pedra. Al mig hi havia el *mujol*, una pedra fixa que suportava l'arbre vertical i que ajudava a encaixar la mola de pedra. L'arbre subjectava l'eix de les moles i el de les pales o tallants de ferro que mantenien la pasta en el recorregut de les pedres. Un trull podia tenir una o dues moles o pedres cilíndriques situades en angle recte entre elles i que giraven al voltant del *mujol*; en algunes zones



A la pàgina anterior, una pinta per recollir olives de l'arbre. Al costat, un garbell de camp.



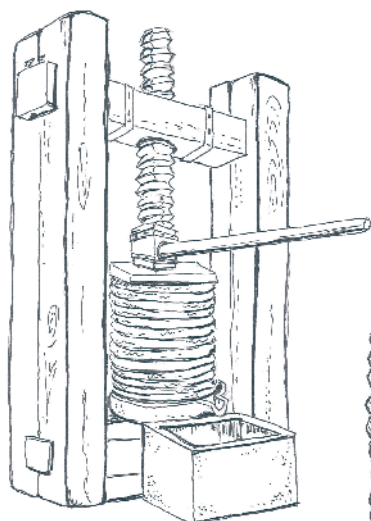
Trull amb tracció animal. Reproducció ideal tal i com devia estar instal·lat a Can Batlle.

eren de forma troncocònica. La tracció s'aconseguia amb un matxo o un ruc lligat a una biga de fusta horitzontal, aquest donava voltes en cercle al voltant del trull proporcionant el moviment de rotació necessari a les moles per trepitjar les olives dins el recipient.

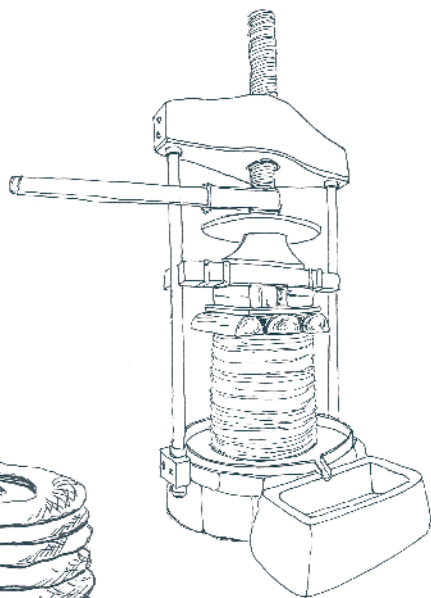
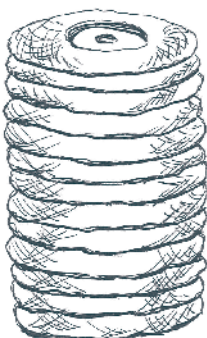
Un cop les olives estaven triturades i convertides en una pasta, es recollia amb pales o altres recipients i es posava als *semals* per dur-la a la premsa. La premsada es feia en fred, un procés molt similar al que feien els romans; més tard es va introduir el premsat en calent amb premsa hidràulica alimentada per un motor elèctric que pressionava a alta temperatura, com fan actualment les cooperatives. A les cases petites la premsa servia tant per al vi com per a l'oli.

La pasta de l'oliva es posava dins de *cofins* o *cabassos d'espart* que s'apilaven un sobre l'altre formant una *pila* fins a 10-12 i que es posava a l'interior de la premsa. S'havien fet servir fonamentalment dos tipus de premses, la de biga i la de barra amb cargol.

Les *premses de biga* s'utilitzaren des d'època romana i consistien en un sistema de palanca; la més corrent era una biga horitzontal que



Prensa de cargol, de fusta i
els cofins o cabassos de trull.



Prensa de cargol,
de ferro.

utilitzava un torn amb una corriola per pujar i baixar la jàssena que tenia a l'extrem un pes de pedra; l'altre sistema utilitzava una espiga travessant la biga i que es movia amb una barra per aconseguir la pressió.

Les *premses de barra o de cargol* eren més petites i permetien agilitzar la producció; les més antigues eren de fusta i a finals del XIX se substitueixen per les de ferro. Està formada per una base amb un recipient quadrangular o circular de pedra o de ferro sobre el que es posa la pila de cabassos plens de pasta; pel mig de la pila hi passava el *noc* o *cargol* de roure –o de ferro– que, accionant-lo amb una barra horitzontal, feia abaixar un plat horitzontal que premsava el conjunt de cabassos i extreia l'oli. La base de pedra tenia un rec a tot el volt que permetia que regalimés l'oli cap a uns dipòsits que quedaven a un nivell més baix on s'anava conduint l'oli per graus de puresa.

L'estructura de la premsa se suportava entre dues bigues verticals de fusta o uns peus de ferro pels que discorria el plat premsador amb moviment vertical. Una barra horitzontal encaixada a l'extrem superior del cargol feia abaixar el plat, accionada pels trullaires que cada

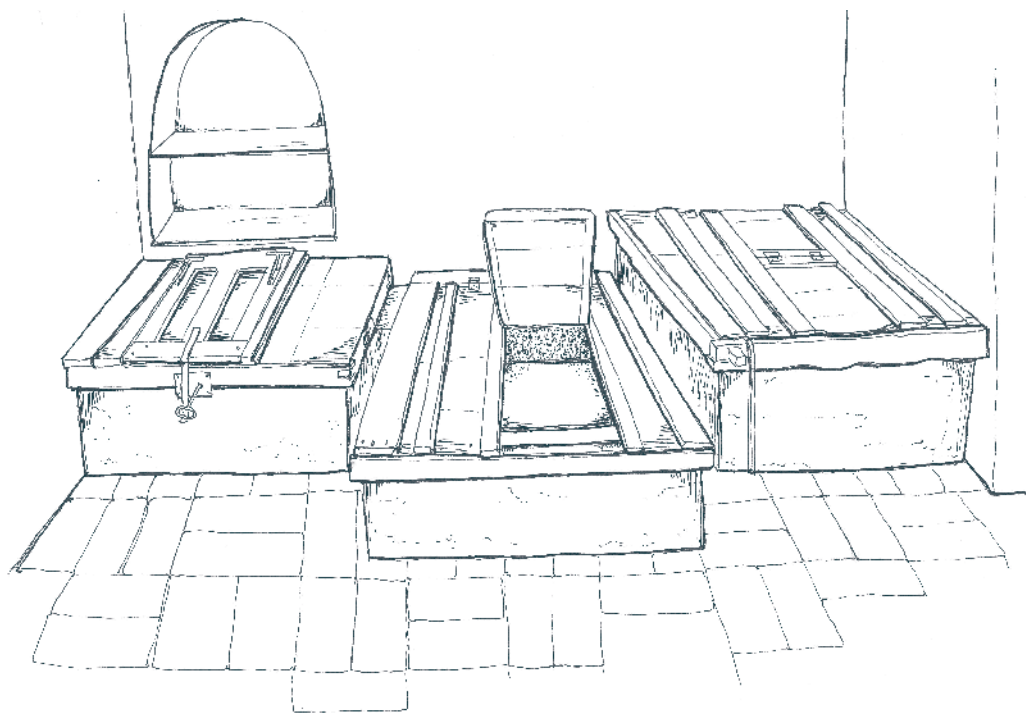


Tramostera, fulla per triar l'oli i embut.

vegada feien un quart de volta, de manera que una premsada podia durar més de vuit hores. Algunes premses tenien un torn al costat que facilitava el moviment de la barra.

Es feien diverses premsades de la mateixa pasta que donaven diferents qualitats d'oli, generalment dues o tres. La primera premsada donava l'oli verge o de primera, el millor. De la segona premsada s'extreia oli de menor qualitat i no es barrejava amb l'anterior. Acabades aquestes premsades es treia la pasta de les olives dels cabassos i es movia per separar-la, després es tornava a posar dins els cabassos i s'escaldava ruixant amb una mica d'aigua bullent si estava massa seca abans de tornar-la a premsar; per això al trull sempre hi havia un foc i una caldera per escalfar aigua. Finalment, les sobres de la pasta, la pinyolada, es deixava assecar i s'utilitzava com a encenalls pel foc o menjar pels porcs, o bé es venia a fàbriques de fer oli per a maquinària. El pitjor tipus era l'*oli mort*, que sortia de les olives espatllades pel corc i el glaç, que era més espès. Si l'oli sortia tèrbol d'una premsada, els *parracs*, es feia una remòlta o segona premsada. La quantitat d'oliva mòlta en una premsada era la *quilmada*, que equivalia aproximadament a uns 50 kg d'olives. De 5 kg d'olives surt aproximadament 1 litre d'oli.

Després s'havia de decantar l'oli, ja que el que s'extreu de la premsada conté impureses, les *oliasses* o *oliada*, que és l'aigua oliosa de la pròpia oliva. Per això cal depurar fent passar el líquid per les piques de decantació, on queden les impureses al fons i l'oli a la part superior, ja que l'oli pesa menys que l'aigua. Es recollia l'oli del dipòsit subterrani amb un sífó i amb una triadora es posava a la *tramostera* per trascolar-ho a les piques.



'Quarto' de l'oli de Can Batlle. La pica on es guardava l'oli més bo es tancava amb pany i clau.

Moltes cases tenien una sala de piques de pedra, com la que es conserva a Can Batlle, on es feia el procés final de decantació per a l'obtenció de l'oli verge extra. Aprofitant la gravetat, es feia passar el líquid per diferents piques, triant l'oli que quedava a la part superior amb una *fulla* – un cassó molt planer – i guardant l'oli net a la darrera pica; les restes brutes del solatge de l'oli quedaven a sota, les *morcades* o *morques*. A aquesta operació li deien el poètic nom de «llegir l'oli».

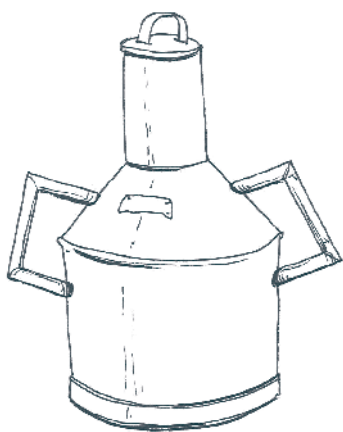
Finalment, l'oli resultant es conservava a les piques de pedra, que generalment tenien una tapa de fusta, o bé es dipositava als recipients per al transport o la conservació, generalment cànirs o cossis de terrissa negra de Quart, i més endavant cànirs de llauna. Per tenir l'oli de cuina es feia servir un *sitrell* o *setrill* de vidre bufat o de llauna amb ansa i broc.

La mesura de capacitat de l'oli i el vi abans de la generalització del sistema mètric decimal era el *mallal*, un recipient de terrissa o llautó que servia per al transport i que dona la mesura per la quantitat de

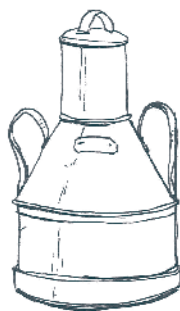
líquid que podia contenir. A l'Empordà el mallal d'oli tenia una capacitat de 12,5 litres. També s'utilitzava un recipient de *mig mallal*, i la *tramoistera*, que podia ser d'un i mig a dos *mallals* i mig.

Tot i que generalment l'oli s'obtenia per a consum propi, moltes cases de pagès acostumaven a vendre l'oli verge extra, el de la primera premsada, i es quedaven la resta per a la casa. L'oli verge extra o de primera, era el de menjar. Els de menys qualitat es feien servir per il·luminar amb llums d'oli –oli de cremar–, per a usos medicinals –oli de llangardaix, de serp...–; l'oli sobrer, el de pinyolada, es venia per fer oli industrial o s'utilitzava per fer llum o altres usos; l'oli de morca s'utilitzava per greixar, oli de màquina. Generalment les cases de pagès no l'utilitzaven per fer sabó, ja que feien servir el «greix de perol».

A Can Batlle, a banda del *quarto de l'oli*, que es conserva intacte, s'han trobat les antigues pedres que conformaven el trull, que es trobava a l'espai de la planta baixa. A partir del segle XX ja el duien a aixafar a un trull del poble.



Mallal
d'oli.



Mig mallal
d'oli.



Sitrell de
ceràmica.

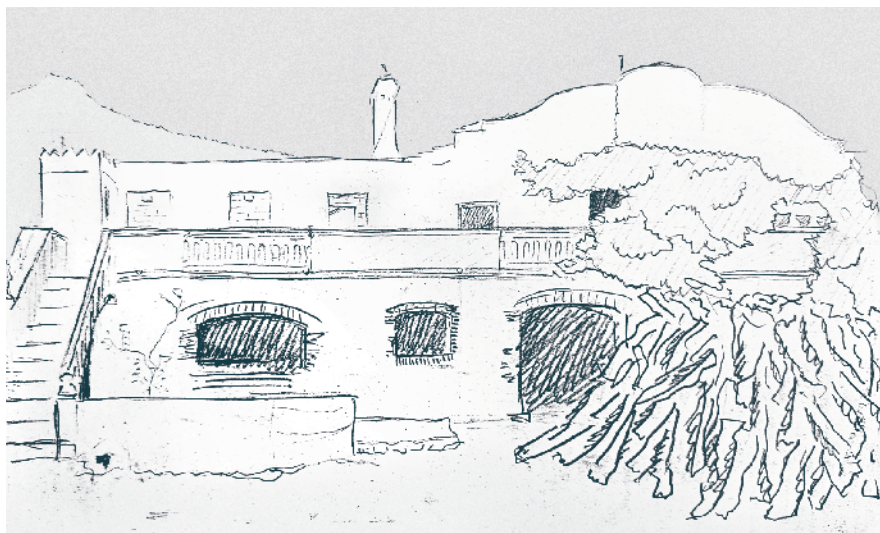
Fer taps

Els massissos de les Salines i l'Albera de l'Alt Empordà són territori de suredes, on s'hi concentra gairebé el 40 % de peus d'alzina surera de Catalunya; l'altra zona important són les Gavarres, el Montnegre i el Montseny. Tot i que les suredes s'han anat abandonant degut a la preferència de la indústria pel suro del sud peninsular, encara s'explota aproximadament la meitat de la superfície de les existents actualment a l'Empordà. A Cantallops ens ho recorden diverses zones, com la sureda del Torrentell, la sureda de l'Escorxada i algunes alzines monumentals com el Suro de les Tretes.

Des del segle XVIII hi ha referències documentals de l'explotació del suro a la Serra de les Canals, coneguda com la Muntanya, que històricament formava part d'antics bens comunals. El 1733, el comú de Cantallops arrenda en emfiteusi als veïns de Cantallops l'aprofitament del suro de la Muntanya, entre ells els Batlle i els Sobrepera. Entre 1778 i 1785 el comte de Peralada va establir els boscos d'ús comunal per a particulars, mostrant el gran interès per l'explotació del suro a la zona (Cobos i altres, 2007: 33-38).

A mitjans del segle XVIII, la invenció del xampany que obtenia el gas fermentant dins una ampolla de vidre, va accelerar la demanda de producció de taps de suro. I també, molt a poc a poc, els vins de qualitat s'anaven envasant en ampolla mentre que la majoria se seguia venent a doll. La fabricació de taps a l'Empordà va ser tan important que va provocar un increment de població, convertint Cantallops en un dels centres tapers de Catalunya, fonamentalment al segle XIX. La comercialització es faria des de la Jonquera i els ports de Sant Feliu i Palamós, fonamentalment cap a França i altres països d'Europa, com també feien la resta de centres productors empordanesos.

El 1864 es va fundar la Societat de La Concòrdia de Cantallops, una Mutualitat de Previsió Social o mútua obrera, que tenia la finalitat de sufragar la despesa i atenció mèdica, així com un subsidi per incapacitat



Durant les estades a Can Batlle, a partir de 1923, el músic Eduard Toldrà va fer diversos dibuixos de la zona; un d'ells mostra el suro emmagatzemat al pati de la masia, deixant constància de la importància de la recol·lecció del suro a la zona. Procedència: Fons família Toldrà.

dels associats que pagaven una quota. La indústria surotapera va ser un dels motors impulsors d'aquesta mutualitat.

El 1845 hi havia a Cantallops dues fàbriques de taps de suro que fabricaven per a l'estranger (Madoz: 404). Trobem molta informació dels fabricants de taps de suro des de mitjans del segle XIX i inicis del XX als llibres de Contribució Industrial de Cantallops. Entre 1864-1865, hi havia tres fàbriques de taps: Esteban Batlle, Baudilio Vicenç, Antonio Vicenç. Entre 1872-1873, quatre fabricants: Esteban Batlle, Miquel Sobrepera, Agustín Vicenç, Antonio Vicenç. De 1880 a 1881 ja hi havia set fabricants: Antonio Vicenç, Baudilio Vicenç, Joaquín Vicenç, Miquel Sobrepera, Bernardo Llorach, Pedro Mallart, Andrés Cardoner. (Documentació que es conserva a l'Arxiu Comarcal de l'Alt Empordà).

L'any 1884 hi treballaven 6 dones i 40 homes en tres fàbriques que van produir 9.000 milers de taps (Gich i Gil, 1885: 28. Hernández, 1987: 15). El 1891-1892, consten tres fabricants als Llibres de Matrícula Industrial: Maria Batlle, Pedro Mallart, Felipe Palé Villa.

Entre 1893 i 1894, hi havia 10 fàbriques de taps amb un total de 24 operaris, i també hi havia 3 persones que tenien un torn per arrodonir taps. Destaquen les fàbriques de Baldomero Vicenç amb 6 operaris i la

de Maria Batlle que tenia 5 operaris. El 1897 es van produir 16.790 milers de taps a Cantallops (Serrat Banquells, 1897: 72). De 1899 a 1900 quedaven dos fabricants: José Daviu Mayoral, Agustín Vicenç Daviu. (Arxiu Comarcal de l'Alt Empordà).

Posteriorment no tornen a aparèixer tapers fins al 1930, quan n'hi havia 3, i a partir d'aquesta data no en consten més als Llibres de Matrícula Industrial de Cantallops fins al 1936, quan va finalitzar l'activitat el darrer taper de Cantallops, Claudi Cardoner Reynalt. (Arxiu Comarcal de l'Alt Empordà).

La fabricació de taps era fonamentalment una producció artesana i familiar, petits tallers que a principis del segle XX no van poder modernitzar-se amb la introducció de la mecanització i no van poder competir amb les noves grans fàbriques que es van instal·lar als municipis més importants del Baix Empordà i les Gavarres (Llagostera, Cassà de la Selva, Palafrugell, Sant Feliu de Guíxols...). L'aparició de les màquines a finals del segle XIX va provocar la desaparició de l'ofici de taper manual i de les petites fàbriques a inicis del segle XX. Les noves indústries van introduir canvis en la producció i a Cantallops no es va instal·lar cap màquina.

●—L'antic procés de producció

La pela o lleva del suro

Les suredes es pelaven a l'estiu, de Sant Joan a Sant Jaume, per colles de peladors que feien temporada i recorrien el territori alternant amb altres feines. Eren seguits pels propietaris que controlaven el procés, seleccionant els arbres a pelar a cada campanya, ja que un cop pelada, l'alzina surera triga entre 13 i 15 anys en regenerar-se per poder tornar a treure una nova capa de suro aprofitable que es pugui separar

fàcilment del tronc sense malmetre l'interior. La primera capa s'extreu quan l'arbre té uns 35 anys, és el *suro pelagrí*, de menys qualitat; però les successives són de bona qualitat i donen el suro més fi, sobretot a partir de la tercera lleva i fins al final de la vida productiva de l'arbre després de 6 peles bones aproximadament.

Per llevar l'escorça de l'arbre, tradicionalment s'utilitzava la *destral de pelar*, la *burja* –o burxa– i



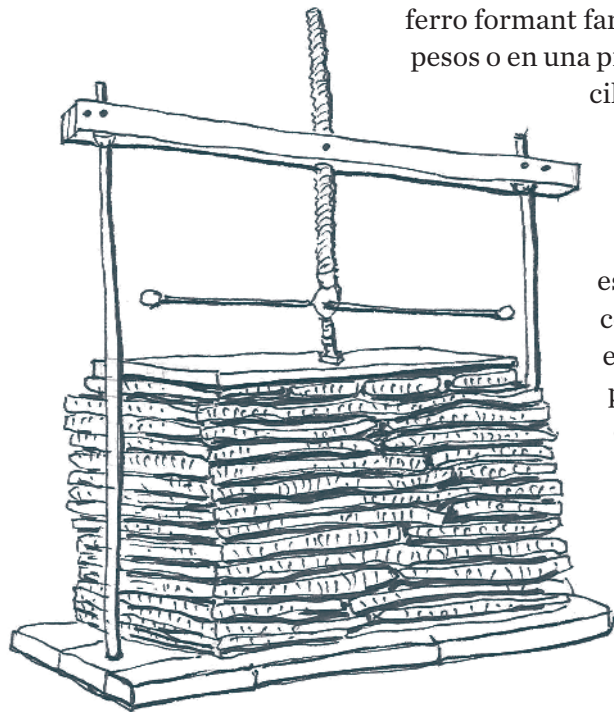
Destral de pelar i burja.

sempre portaven una pedra d'esmolar. La destral de pelar és una eina petita per utilitzar amb una mà i que s'esmola sovint, amb el mànec en forma de falca per tal de poder-la introduir entre la pela i l'arbre per llevar les peles petites o mitjanes. Amb la ullera –part oposada a la fulla– es picava la pela per tal que es despregués del tronc. La burja és una vara de fusta de castanyer, d'un metre i mig o dos metres de llarg, acabada en forma de tascó que servia per desprendre les peles llargues.

Amb la destral calia donar un cop al punt exacte on la peça de suro sortiria sense fer mal a l'escorça de l'arbre i a la futura pela, es feia una incisió anular a certa alçada del tronc i una altra de vertical que travessava tot el gruix de la capa de suro i es separava del tronc amb ajuda del mànec de la destral o amb la burja. Als peladors els acompanyava un aprenent anomenat el *burro* o *burricaire*, que traginava a l'esquena el suro fins al punt on arribaven els carros o el transport, però també observava al pelador per aprendre l'ofici, tot i que no tots ho aconseguien ja que calia tenir especial cura amb els arbres per garantir el suro. Era important que les peces sortissin senceres i de qualitat per fer-ne bons taps, per això calia mirar bé l'arbre i les escletxes per saber per on començar l'operació de llevar les *pannes* –planxes de suro–.

Les pannes de suro es lligaven amb filferro formant fardells que s'aplanaven amb pesos o en una premsa, per perdre la forma

cilíndrica. Les pannes es disposaven en piles, els *rusquers*, per emmagatzemar; també es podien vendre al mateix lloc i es carregaven als carros del comprador quan s'havia fet el tracte. Els tapers compraven el suro a pes, i un cop arribava al centre de producció es deixava reposar un any.



Premsat de les
pannes de suro.

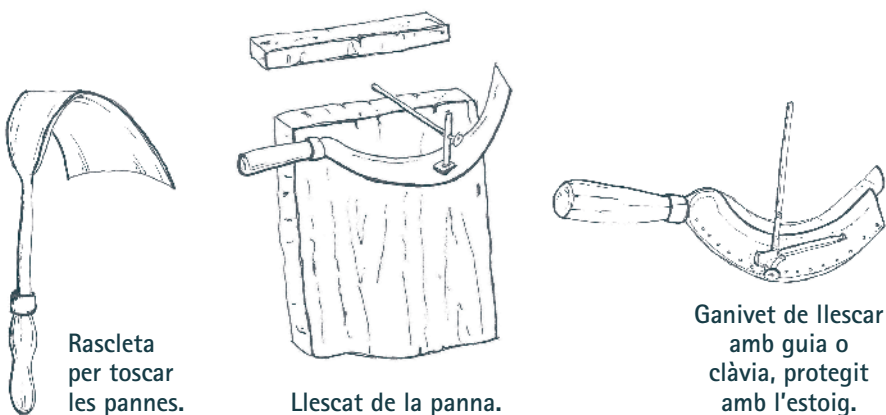
Preparació: bullir, toscar i triar

Després del repòs de les pannes es procedia a bullir i toscar el suro al punt de producció, tot i que a vegades es feia al mateix bosc per facilitar el transport. La cocció servia per donar elasticitat, augmentar el volum i eliminar impureses. Els feixos lligats amb filferro es posaven dins grosses calderes de coure on es submergien en aigua que es feia bullir durant una hora aproximadament, posant pes a sobre per aplanar les planxes. Després s'apilaven les pannes sobre el ventre, i es *toscava* o *rasclava* la cara exterior amb una *rascleta*, per eliminar les parts llenyoses. Seguidament es triava per qualitats i per gruixos, depenent el treball que s'havia de fer.

Fabricació de taps: llescar, carrar, escairar, fer taps

En la producció tradicional es *llescaven* les pannes de suro, és a dir, es tallaven en tires d'amplada equivalent a l'alçada o llargada dels taps a fabricar. Si es feia manualment s'utilitzava el *ganivet de llescar amb estoig*, que tenia una *guia* graduada, la *clàvia*, per fer les llesques d'una mida concreta i totes iguals. L'operari posava la cama esquerra entre el seient de la cadira i una post ampla i inclinada que formava la part superior del respall, amb la mà esquerra agafava la panna recolzada a la post, amb la dreta tallava les llesques amb el ganivet. Més tard aquestes feines es feien amb una màquina de llescar i una màquina d'esmerilar, que acceleraven aquesta tasca.

Després calia fer els *carracs*, els prismes rectangulars de suro que es tallaven de les llesques i amb els que després es feien els taps. Aquesta feina manual la feia el *carrador* o el mateix llescador, utilitzant la *fulla* o *ganivet de carrar amb guia*, que era més petit que el de llescar. El carrador

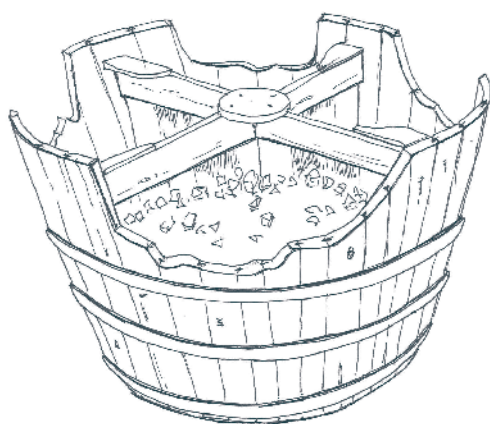




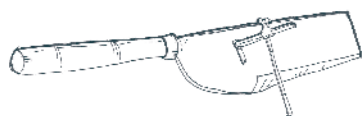
Grup de tapers a la Jonquera, la primera dècada del segle XX, presentant les diferents parts del procés. El nen els llegiria el diari, cosa també habitual a l'època. Procedència: Imatge cedida per Antoni Freixenet de Cantallops.

també utilitzava un *tinar*, un recipient de fusta cilíndric d'un metre d'alçada aproximadament, que es feia amb una bota tallada per la meitat; tenia quatre compartiments on quatre carradors tallaven i dipositaven els carracs distribuïts segons les mides. Després els *escairadors* preparaven els carracs retallant les arestes per facilitar la feina del taper. Generalment els escairadors eren nens entre 12 i 16 anys, aprenents de l'ofici de taper, als que anomenaven *xerrics*.

Finalment, els *tapers* feien els taps, un ofici molt especialitzat, ja que era una tasca molt delicada. Utilitzaven el *tinar* o bé un *taulell*, una taula baixa quadrada amb quatre o més compartiments on cada taper tenia els carracs escairats i un cop acabats els taps els posaven en coves de vímet. A cada costat del taulell hi havia un *encaix* format per una peça de fusta subjecta a la taula amb una espiga de ferro, que formava un tall on s'introduïa l'extrem del *ganivet de fer taps*, per fixar-lo i poder treballar. Al costat esquerre, una *clavella* de fusta o d'os servia per recolzar el carrac per escairar-lo i igualar les cares. Al costat dret, l'*enseuador*, una fusta de boix llarga i estreta servia per mantenir el tall del ganivet. Per subjectar el carrac s'utilitzava una peça de llautó que facilitava la rotació, el *dau*. El



Tinar de carrador.



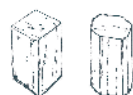
Ganivet de carrar
amb guia o clàvia.



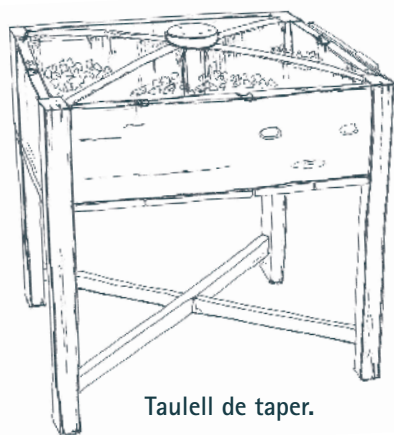
Carrant una llesca.



Carracs.



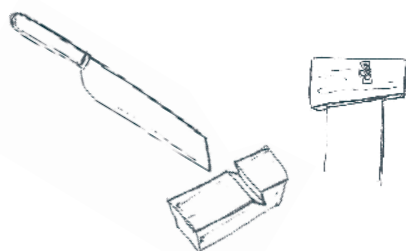
Carrac
i carrac escairat.



Taulell de taper.



Ganivets de taper.



Taper
fent taps.

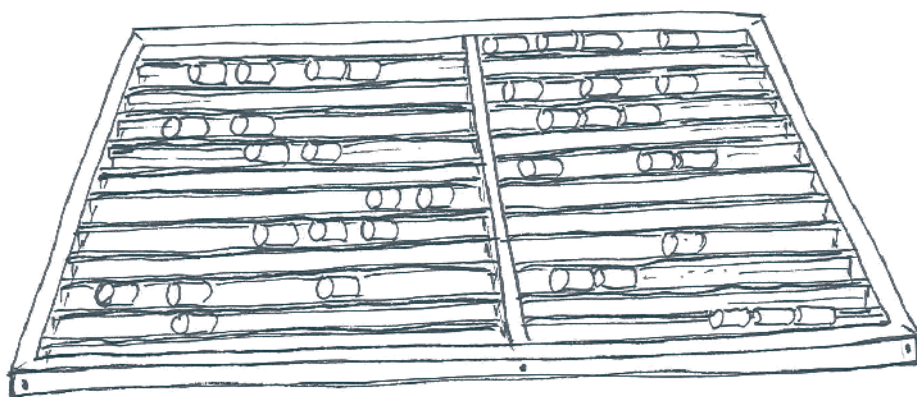
Topalls per
recolzar el ganivet
al taulell.

taper agafava el carrac amb la mà esquerra i el feia rodar longitudinalment damunt el tall del ganivet subjecte dins l'encaix, el polze dret es recolzava en la *pelilla* de suro que sortia del carrac, així s'arrodonien els angles del carrac i finalment s'*escapçaven* els caps recolzant el tap contra la *clavella* per deixar-los ben acabats pels extrems. Quan treballava un sol taper utilitzava l'*estable*, un caixó de fusta recolzat a la paret. Era costum que al lloc on es fabricaven els taps un empleat llegís el diari perquè els operaris estiguessin informats mentre treballaven, el 'lector de diaris', al que els companys pagaven amb taps.

Un bon taper podia fer 1.000 taps al dia. Actualment els taps es perforen directament a la llesca de suro, accelerant el procés.

Triar, rentar, calibrar, marcar, comptar i ensacar

Un cop acabats els taps es rentaven per millorar l'aspecte, destruir microorganismes i impureses del procés de producció. Es feia dins uns grossos *tinars* amb aigua i àcid oxàlic, removent amb una pala de fusta



Assecat dels taps
al canat.



Tap de
vi.



Tap de
bota.



Tap de
garrafa.



Tap
cònic.



Tap de xampany
o trefí.

durant uns cinc minuts; alguns taps després s'acolorien en vermell. Finalment es treien amb un *salabrell* o cistella amb mànec i es dipositaven sobre els *canats*, uns enreixats de llistons de fusta o canyes, per assecar els taps al sol.

El procediment posterior era la tria per calibres fent passar els taps individualment per un *calibrador*, una fusta foradada amb un orifici del diàmetre corresponent. També es podia fer amb un *garbell* que deixava passar els taps de menor diàmetre, el moviment permetia fer la selecció. Més endavant es va automatitzar amb la *garbella*, un tambor prismàtic situat horitzontalment que es feia rodar amb una maneta, les cares enreixades amb llistons deixaven passar els taps que eren de la mida que es volia, sota el tambor una tremuja portava els taps al pis inferior on es continuava el procés. Amb el temps aquests processos es van eliminar amb la implantació de les màquines d'esmerilar per calibrar tots els taps a la mida predeterminada, tant en el diàmetre com en el llarg. Les mides mes estàndards en taps per vi són 38x24mm de diàmetre, 40x24 mm, 44x24 mm, 49x24 mm, i per cava 48x30,5 mm –la darrera dimensió és el diàmetre–.

Finalment els taps es marcaven manualment si el client ho demanava, al foc o amb tinta. Es comptaven per saber la quantitat i s'embalaven en sacs de canemàs protegits amb paper d'estrassa per evitar la pols i fer el transport al comprador.

Es feien diferents tipus de taps per a diferents usos, per això calia fer una tria per descartar els taps que poguessin tenir tares o bé treure'n algunes, feina que feien els *capneters*. Hi havia taps de forma cilíndrica per al vi; amb forma troncocònica per a les botes; taps cònics que servien per tapar garrafes –també anomenades *damajoanes*–, bidons i ampolles de vidre. També es feien *trefins*, uns taps que eren de major mida i que s'havien de fer amb suro gruixut de gran qualitat, com el suro de les Gavarres, que era famós per aquesta especialitat. Els *trefins* es destinaven especialment a taps de xampany i els feien els *repassadors*, tapers especialitzats que els feien de suro natural i d'una sola peça.

Nota: Les denominacions de les feines, eines i utilitatge, així com algunes varietats de raïm i olivera són les característiques tradicionals de l'Alt Empordà. Les hem conservat per mantenir la seva memòria, tal com ho deia la gent de la zona.

Bibliografia

- AA.DD. (2010) «El vi». *Revista Alberes*. Núm. 3. Juliol 2010.
- ALVARADO I COSTA, Joaquim (2004) *Suro, carracs i taps. Llagostera, 1753-1934*. Col·lecció Beca Esteve Fa Tolosanas de l'Arxiu Municipal de Llagostera. Edita Ajuntament de Llagostera.
- BUSQUETS, Joan; ESPADALÉ, Josep; MARTÍ, Àngela.; MOLERO, Josep (2002) *El Museu del suro de Palafrugell*. Quaderns de didàctica i difusió, 7. Museu de la Ciència i la Tècnica de Catalunya. Generalitat de Catalunya.
- CAPDEVILA I FONT, Manuel (2012) *Eduard Toldrà i Cantallops*. Ajuntament de Cantallops i Vinyes dels Aspres.
- COBOS, Antoni, i altres (2007) *Cantallops*. Quaderns de la Revista de Girona, núm. 133, sèrie Monografies. Diputació de Girona i Fundació Caixa Girona.
- COMPTE, Albert (1998) «Establiment de terres boscoses a Cantallops el darrer terç del segle XVIII per l'explotació del suro». A *Annals de l'Institut d'Estudis Empordanesos*, núm. 31. Figueres.
- ESTEVE, Jordi; ISAMAT, Clara (2021) *Antics cellers de l'Albera*. Beca d'investigació Eduard Puig Vayreda. Edicions Brau. Figueres.
- FÀBREGA, Jaume (2008) Com es feia l'oli d'oliva? A Vilaweb, Cultura popular. <https://blocs.mesvilaweb.cat/jaumefabrega/com-es-feia-loli-d-oliva/>
- FERRER ALÓS, Llorenç (2019) *Eines i feines dels oficis*. Edicions Brau. Figueres.
- GICH FONTANET, Josep; GIL, Manuel Fernando (1885) *La industria corcho-taponera*. Girona.
- HERNÁNDEZ I BAGUÉ, Santiago (1987) *El món del suro*. Quaderns de la Revista de Girona, núm. 9. Diputació de Girona i Caixa d'Estalvis Provincial.
- IGLESIAS XIFRA, David (2002) «La producció de l'oli d'oliva a la plana de l'Alt Empordà i el cap de Creus. Una visió etnohistòrica». *Revista d'Etnologia de Catalunya*, Núm. 21, p. 167. Beques CPCTC 2001. Generalitat de Catalunya.
- MADOZ, Pascual (1845) El principat de Catalunya al «Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar». Edició facsímil, 1985, Curial. Barcelona.
- PUIG VAYREDA, Eduard (2008) *La vinya i el vi*. Quaderns de la Revista de Girona. Diputació de Girona.
- SERRAT BANQUELLS, Emili (1897) *La industria corcho-taponera en la provincia de Gerona*. Asociación Literaria de Gerona, Certamen de 1897, Pacia Torres Imp. Girona.
- Llibres de matrícula industrial. Fons de l'Ajuntament de Cantallops. 1846 a 1945. Arxiu Comarcal de l'Alt Empordà.
- Llibres d'impostos municipals i estatals. Relació de collita obtinguda de cereals, oli i vi. Fons de l'Ajuntament de Cantallops. 1875. Arxiu Comarcal de l'Alt Empordà.

Agraïments

A Xavier Albertí i David Molas, impulsors d'aquesta publicació, que estimen el seu entorn i volen que tots el coneixem per valorar el que ha sigut el seu passat i entendre el nostre present.

A l'Arxiu Comarcal de l'Empordà, custodi de la documentació que m'ha facilitat fer el seguiment històric dels antics sistemes econòmics basats en la vinya, l'olivera i el suro a Cantallops.

A les famílies Toldrà, Fabra Carreras i Freixenet, per la seva generositat en cedir-nos les imatges.

Les tres riqueses de l'Empordà, a Can Batlle

Can Batlle de Cantallops, masia amb una llarga trajectòria que avui ha esdevingut seu del celler Vinyes dels Aspres, conté en el seu interior vestigis humils de tot allò que ha anat conformant la seva història. Una història que és comú a la de la comarca, que de temps immemorials sustentava la seva economia en el vi, l'oli i el suro.

Les restes d'un antic molí d'oli, un taulell de taper, les semals, unes piles i una tina de pedra o uns senyals discrets en la seva arquitectura ens deixen entreveure una manera de fer que ja hem oblidat i que va donar vida durant segles a aquesta casa i tantes d'altres.

Avui que hem pogut recuperar principalment l'elaboració del vi però també l'aprofitament dels olivars i les suredes, volem retre l'homenatge que es mereix aquest patrimoni cultural i entendre'l millor de la mà d'aquest petit tractat que ens il·lustra didàcticament aquells processos, fruit d'una saviesa popular secular que no podem menystenir. Un tribut que és extensible als nostres avantpassats i a totes aquelles persones del poble i de la comarca que van dedicar els seus esforços a fornir de tan apreciats productes.



VINYES
DELS
ASPRES