

ELS TRULLS

L'abundància d'oliveres en el massís del Montgrí, com a tota la contrada, de temps antic, va necessitar una mecanització adient per a l'obtenció de l'oli.

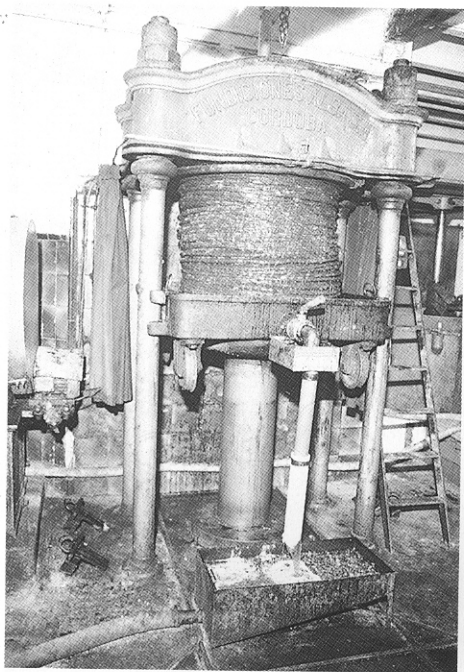
Els romans van ser els introductors d'aquells artefactes primaris que eren els «mujols», o molins amb rodes de pedra, i de les premses amb torn o cargol de fusta.

Els «mujols» destinats a aixafar les olives eren moguts a mà o bé amb força d'animals, dits de «vògit». Així les olives es convertien en una pasta homogènia.

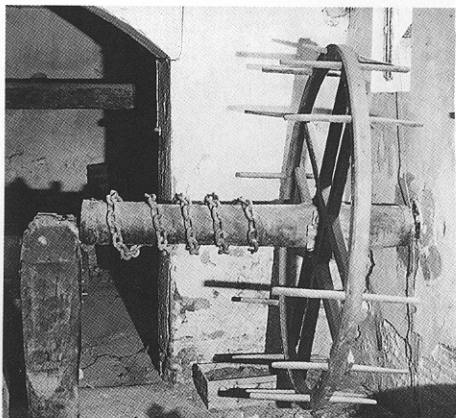
Aquesta pasta era introduïda dins uns cabassos circulars, d'espert, amb un forat central. S'amuntegaven damunt una «pila» amb un escorredor. Mentre es premia la pasta o «pinyolada», s'abocava aigua bullent damunt els cabassos per facilitar l'extracció de l'oli. Els cabassos evitaven l'expansió de la pasta i, a la vegada, actuaven a manera de filtres.

El líquid baixava a diferents piles o basses, on per decantació se separava l'oli de l'aigua i altres impureses. Del conjunt d'aquestes basses, se'n deia «l'infern».

Aquest tipus de premsa ha perdurat en els nostres trulls fins a principis del segle actual. La premsa ha sofert diferents transformacions, en especial els cargols de fusta, que a finals del XIX, en general, són metàl·lics. Els cargols són de cadell i els pilars amb columnes de ferro —construïts als tallers mecànics de Girona i de Figueres.



Premsa hidràulica de l'actual trull de Torroella.



Roda de l'antiga premsa de Can Presas a Torroella.

Avui el sistema hidràulic ha modernitzat el premsat.

En el cas del vi, el raïm és follat a les tines (abans es feia trepitjant el raïm, ara es fa amb les folladores). Una vegada separat el «most» directe de la «rapa», aquesta és premsada amb les premses d'oli (que han estat ben netejades amb aigua calenta abans de veïmar). Així s'obté un segon vi d'inferior qualitat i de gust aspre.