

El patrimoni de la indústria del vi i l'aiguardent al Museu de Reus

Marc Ferran Sans

RESUM

La indústria del vi i de l'aiguardent ha estat clau en l'evolució que ha tingut la ciutat de Reus al llarg dels segles XVIII i XIX. Una activitat que farà que, a les acaballes del mil set-cents, Reus hagi esdevingut la segona ciutat de Catalunya i la capital econòmica -sobretot comercial- del sud del Principat. En els processos productius d'aquesta indústria -que anaven des del conreu de la vinya a la producció de vi, de la seva destil·lació fins a la comercialització dels seus productes del vi i dels destil·lats- eren utilitzats un seguit d'utensilis, eines i equipaments diversos que han estat recollits al llarg dels vuitanta anys d'història del museu. Aquestes col·leccions, avui constitueixen un ric patrimoni que ens parlen d'un dels períodes claus de la història reusenca.

RESUMEN

La industria del vino y del aguardiente ha sido clave en la evolución de la ciudad de Reus a lo largo de los siglos XVIII y XIX. Una actividad que resultará fundamental para que a finales del mil setecientos, Reus se convierta en la segunda ciudad de Catalunya y la capital económica -sobre todo comercial- del sur del Principat. En los procesos productivos de esta industria -que comprenden desde el cultivo de la viña a la producción del vino, de su destilación hasta la comercialización de estos- se contaba con utensilios, herramientas y equipos diversos que han sido recogidos a lo largo de los ochenta años de historia del museo. Estas colecciones, actualmente constituyen un rico patrimonio que nos muestra uno de los períodos clave de la historia reusense.

SYNTHESE

L'industrie des vins et spiritueux a été clé dans le développement qui a eu Reus au cours des XVIIIe et XIXe siècles. Une activité qui, à la fin de la mille sept cent, fait Reus était la deuxième ville de Catalogne et la capitale économique du sud de la Catalogne. Au cours de la production de cette activité (la culture de la vigne, la production de vin, la distillation et la commercialisation de leurs produits) ont utilisé un certain nombre de différents outils et équipements, qui ont été recueillies au cours 80 années de l'histoire du Musée. Ces collections sont maintenant un riche patrimoine nous parlons d'un chapitre important dans l'histoire de Reus



Marc Ferran Sans (1963) Llicenciat en Història General i Geografia per la Universitat de Barcelona (UB). El 1986 realitza, per al Centre d'Història Contemporània de Catalunya, un treball d'investigació sobre les víctimes al front durant la Guerra Civil ("Els morts de Reus al front (1936-1939)") dirigit per l'historiador Josep Benet. Realitza un estudi sobre premsa humorística i satírica amb el qual el 1991 rep el premi (ex-aequo) d'investigació Antoni Pedrol Rius. Des de 1988 treballa a l'Institut Municipal de Museus de Reus on ha exercit de director del Museu d'Art i Història de Reus (2004-2011) i de director del Centre d'Art Cal Massó (2007-2011), espai dedicat a la creació contemporània. Ha participat com a comissari o coordinador de diverses exposicions i ha publicat nombrosos articles en catàlegs, en llibres especialitzats i en premsa sobre art i història.

Justificació

La internacionalització de l'economia catalana del segle XVIII es basà, en part, en la transformació de productes agraris, com per exemple l'aiguardent, la seva comercialització exterior i la importació de matèries primeres que ens mancaven (cotó, fusta de bótes, ferro, cuirs, cacau, pesca salada, etc.).

Les comarques del Camp de Tarragona, del Penedès, de la Conca de Barberà i del Priorat en el mil set-cents incrementaren la superfície conreada a favor de la vinya per obtenir verema, a causa dels problemes en el transport del vi vers les colònies americanes i el nord d'Europa s'optà per la destil·lació del vi, l'alcohol obtingut ocupava menys volum i representava un valor afegit més gran.

La ciutat de Reus fou el centre comercial més dinàmic del sud de Catalunya gràcies al tràfic d'aiguardent, els seus negociants marcaven el preu i embarcaven el destil·lat a través del port de Salou, si bé altres mercats secundaris foren Vilanova i la Geltrú, i Valls (el darrer aprofitava la proximitat d'Altafulla).

Per deixar constància dels vincles històrics i econòmics entre Reus i la Conca de Barberà a l'Edat Moderna hem demanat a **Marc Ferran**, conservador del Museu de Reus una descripció de les peces relacionades amb el món del vi i de l'aiguardent per tal que els historiadors tinguin elements d'estudi en les seves recerques.

La Redacció

El patrimoni de la indústria del vi i l'aiguardent al Museu de Reus

Marc Ferran Sans. *mferran@museudereus.cat

Conservador de l'Institut Municipal de Museus de Reus

Paraules clau: Aiguardent. Alambí. Reus

La indústria del vi i de l'aiguardent ha estat un dels pilars sobre els què s'ha assentat la configuració del Reus contemporani. Una indústria que ha estat clau en l'evolució que ha tingut la ciutat al llarg dels segles XVIII i XIX i que ha marcat profundament els trets que avui la caracteritzen. El Reus actual, amb la seva especial relació amb el rerepaís, el seu model comercial i un model productiu molt lligat al sector de l'alimentació i també al món rural, té molt a veure amb el seu passat vitivinícola.

A Reus, els primers símptomes que anuncien l'expansió d'aquesta activitat econòmica els hem de buscar a finals del segle XVII. Que aquesta indústria, en aquestes dates, ja era important ho prova que les autoritats locals es veuran obligades a regular-ne la seva activitat destil·latòria, a causa dels problemes de salubritat que ocasionava. La gran embranzida, però, tindrà lloc uns anys més tard, durant el segle XVIII quan l'aiguardent n'esdevingui el gran motor econòmic d'aquella centúria, arran de la creixent demanda en els mercats europeus. Una activitat que farà que, a les acaballes del set-cents, Reus hagi esdevingut la segona ciutat de Catalunya i la capital econòmica -sobretot comercial- del sud del Principat.

Per altra banda, els capitals generats i acumulats durant el XVIII per la fabricació de l'aiguardent i la seva comercialització seran la base, com bé assenyala Francesc Cabana, sobre la qual es recolzarà el finançament de la indústria capdavantera del XIX, la indústria tèxtil. Malgrat que, durant el vuit-cents, la indústria vitícola perd el paper de primera locomotora de l'economia reusenca en benefici de la indústria tèxtil, el seu pes específic continuarà sent de primer ordre. Fins al punt que el seu estat de salut es farà sentir en l'economia diària dels reusencs i les reusenques. No només en les empreses destil·ladores i comercialitzadores, sinó també en aquells oficis que hi tenien una dependència directa. En concret, n'hi ha dos que hi estan estretament lligats, el dels boters i el dels traginers. Els primers, sobretot, perquè viuran pràcticament de manera exclusiva de les seves comandes, atès que les bótes seran els envasos per excel·lència per a emmagatzemar i transportar vins i destil·lats.



Alambí per a la destil·lació d'aiguardent, conservat al Museu de Reus.

Durant aquest període hi haurà un abans i un després de la plaga de la fil·loxera. Una plaga, que, més enllà dels estralls que per ella mateixa va ocasionar sobre l'economia vitivinícola del sud del país, posarà de manifest la decadència que aquest sector productiu ja havia iniciat. La plaga només accelerarà el procés i assistirem com durant el primer terç del segle xx, malgrat que no desapareix, es va debilitant de manera irremeiable.

Estem davant, doncs, d'una indústria que va ser al llarg de més de dos-cents anys un dels puntals de l'economia reusenca. Malgrat que el procés de producció, amb el conjunt de

béns d'equips que hi participaven, era relativament senzill si ho comparem amb altres activitats manufactureres, es van generar un seguit d'utensilis, eines i equipaments diversos, lligats a la seva activitat, que anaven des del conreu de la vinya a la producció de vi, de la destil·lació a la comercialització dels seus productes. Una bona part d'aquests materials han estat recollits al llarg dels vuitanta anys d'història del museu, i que avui constitueixen un ric patrimoni, alhora que ens parlen d'un dels períodes claus de la història reusenca.

El gruix d'aquestes peces s'integren temàticament en el conjunt de col·leccions de temàtica etnogràfica que es conserven al Museu de Reus. Unes col·leccions que guanyaran pes específic a partir de la primera meitat de la dècada dels cinquanta. L'inici de bona part d'aquestes col·leccions té un clar protagonista, Salvador Vilaseca, que amb una gran intuïció va començar a recollir objectes de la cultura material que fins aleshores s'havia desenvolupat al nostre entorn, però que en aquell moment havia iniciat o ja estava immersa en ple procés de desaparició. Eren els testimonis d'una vida rural, que començava el camí de la modernització, i dels antics oficis de Reus, testimonis d'un període preindustrial, que feia temps havien estat substituïts per un model industrialitzat i mecanitzat de producció. Arribats en aquest punt, no podem deixar de fer referència, a un dels estudis més interessants dels del punt de vista etnogràfic realitzat a casa nostra, *L'Etnografia de Reus i la seva comarca*, de Ramon Violant i Simorra. Estudi que va anar de bracet del procés de recollida de peces que feia el Museu i el seu director, Salvador Vilaseca. Les proves d'aquest estret lligam són les nombroses peces que van ser incorporades durant aquest període i que són descrites, dibuixades o fotografiades en la publicació. Així doncs, el gruix més important de peces que componen les col·leccions vinculades a aquesta activitat econòmica s'incorporen al Museu durant aquest període.

A través dels objectes que conformen aquesta col·lecció, podem seguir tot el procés d'aquesta activitat econòmica: el conreu de la vinya, l'elaboració del vi, la destil·lació, l'emmagatzematge i la comercialització.

Conreu de la vinya

El fons objectual que fa referència al conreu de la vinya passa, d'entrada, pel conjunt d'eines comuns en el treball de la terra per a qualsevol tipus de conreu. Aquestes eines són les que preparaven la terra, on trobem des d'arades, ja siguin romanes, de pala o de pala giratòria (amb diversos complements com són les relles, amb diferents models, o el forcat per enganxar l'arada a l'animal), fins a la diversitat d'aixades, càvecs i arpiots per trencar i treballar la terra. Per al conreu específic de la vinya, tenim les eines de tall com els podalls i les tisores de podar o veremar, totes elles utilitzades en el moment de la collita, i les portadores (recipients de fusta amb què es transportava amb el matxo, el raïm cap al celler) a més de dos massots, que eren utilitzats per premsar el raïm collit dins de les portadores i així augmentar la seva capacitat de càrrega.

Elaboració del vi i la destil·lació

Entre les eines i equips que entren en el procés de l'elaboració del vi s'ha de destacar en primer lloc la peça central de qualsevol celler, la premsa. En total, el Museu en conserva vuit, la majoria són de caragol (inclosa una de portàtil de doble caragol), exceptuant una gran premsa de biga i una altra d'hidràulica fabricada a la foneria «Antonio Porta» de Reus. La majoria provenen de la comarca vinícola per excel·lència, el Priorat (en concret dels Guiamets, de Cornudella, d'Albarca i de Poboleda) i del Baix Camp (de Vinyols, de Mont-roig i de l'Aleixar). Les eines del celler es complementen amb les bótes de diverses capacitats, bombes de vi (per traslladar els caldos d'un recipient a un altre), tastadors de vi, provetes etc. Un altre dels recipients típics d'aquesta indústria és la garrafa, de la qual es conserven al Museu diversos models de diferents capacitats, amb diferents tipus de revestiment, de fusta, metall, vímet, espart, etc. Dintre el conjunt cal destacar una garrafa d'assoleiar (per fer vi ranci) i el motlle per a fabricar-la.

L'altre grup de peces destacables són els quatre alambins, dos d'ells del segle XVIII (el més petit procedeix de la Pobla de Cérvoles), un tercer del segle XIX i el quart que va estar en funcionament durant el segle XX a la destil·laria de Josep Massó.

Comercialització

Referent a l'activitat de les cases comercials, especialment actives des de finals del segle XIX i la primera meitat del segle XX, el museu ha reunit una interessant col·lecció d'etiquetes dels productes que comercialitzaven algunes d'aquestes empreses, especialment la destil·leria Massó. Aquestes són un excel·lent indicador dels gustos de l'època i la nombrosa varietat de vins, licors, destil·lats, cremes i xarops que una sola empresa comercial podia posar al mercat. Entre les més d'un centenar d'etiquetes i ampolles trobem la gran diversitat de vins que la casa Yzaguirre tenia en el seu catàleg, a més a més del tradicional vermut, hi ha etiquetes de vins negres, mistel·les, moscatells, rancis etc. Altres cases, com per exemple la Gili o Massó, que enfocaven la seva producció cap als destil·lats. Del seu catàleg a més a més dels clàssics conyac, roms o ginebres (amb la variant dels escarxats en els dos primers), sorprèn la varietat de licors que arribaven a oferir (sobretot de la destil·leria Massó), des dels més corrents, com l'anís, chartrès, la ratafia o el licor estomacal, passant per licors amb noms tan peregrins com *Leche de Vieja*, *Beso de novia* o *Cualquiercosa* (també hi havia la versió catalana *Qualsevolcosa*), dels què es fa difícil endevinar-ne el gust. També ens trobem amb xarops de fruites i cremes. Aquesta col·lecció d'etiquetes i d'ampolles etiquetades també és interessant per tal de veure com evolucionà el disseny en aquest camp durant la primera meitat del segle XX.

El boters

Un dels oficis que sempre ha anat de bracet de la indústria del vi i de l'aiguarent ha estat el de boter. No en va, els recipients que sortien dels seus tallers participaven en tots els passos que el raïm realitzava en el seu periple fins arribar a la copa del consumidor, des de la verema, amb les portadores, passant per l'elaboració del vi i de l'aiguarent, esdevenint una peça clau del seu envelliment i fins al seu transport amb les bótes. De fet, tenien una dependència mútua, com ho prova que moltes empreses elaboradores i comercialitzadores també tenien tallers de boters, ja sigui per a fer envasos o per a reparar-los. Hem de recordar, que la majoria de bótes utilitzades per al transport eren envasos que no es retornaven, sobretot els que iniciaven el periple d'ultramar. Això implicava que la necessitat de fabricar bótes era constant i que se'n demanaven grans quantitats.

La col·lecció d'eines suma un total de poc més de dues-centes peces (lògicament moltes repetides), amb què es pot resseguir tot el procés de fabricació d'una bóta, que era el recipient o envàs que més es fabricava. La tipologia d'eines que participaven (participen) en el procés era molt divers. D'entrada ens trobem les eines de tall que preparaven les dogues amb què es fabricaven els recipients, com les aixes (planes i girades), les cutxilles corbades i el ciment. A partir d'aquí es bastia la bóta pròpiament dita i és quan s'usen el cèrcol-motllo, la graella, el torn, l'estovador, el galzador, refilador, bornador, etc. Tot el conjunt de peces que conformen la col·lecció ens permetria muntar de nou tot un taller de boter, això sí, abans que es mecanitzessin alguns passos de la fabricació d'una bóta.



Montblanc. Magatzem de bótes a l'aire lliure entre la carretera i el carrer direcció a l'Estació del Ferrocarril (ACCB. Col·lecció de postals).

Aquest és un petit tast de les col·leccions lligades al conreu de la vinya i l'elaboració del vi i l'aiguardent, que en conjunt sumen al voltant de quatre-centes peces entre eines i objectes diversos que ens remeten a una de les activitats econòmiques que més responsabilitat ha tingut en la configuració del nostre territori i clau perquè Reus esdevingués un dels centres comercials més important del sud de Catalunya.

Bibliografia

- FERRAN, Marc; GIRALT, Emili; NADAL, Montserrat, *Vins i licors de Reus. L'elixir dels Déus*. Pragma Edicions, Reus 2004.
- FERRAN, Marc; MASSÓ, Jaume, *Descobreix els tresors! 70 anys de museus a Reus 1934-2004*. Institut Municipal de Museus de Reus, Reus 2004.
- IGLÉSIES, Josep, *La crisi agrària de 1879/1900: La fil·loxera a Catalunya*. Edicions 62, Barcelona 1968.
- SEGARRA, Agustí, *L'economia de Reus al segle XVIII: el comerç de l'aiguardent* Edicions del Centre de Lectura, Reus 1988.