

Plantes de raïm als horts de darrere el monestir de Sant Pere de Besalú

Els monjos benedictins cultivaven vinyes a la muntanya per ser autosuficients

El cultiu de raïms formava part de les obligacions agrícoles dels monestirs benedictins de l'edat mitjana. En molts casos va ser introduït a punts de muntanya, on des de fa segles se'n fa. Els monjos necessitaven el vi sobretot per l'Eucaristia, però també perquè el consideraven un aliment. Tot plegat afegit a les difícils comunicacions de l'època feia que plantessin ceps i parres en punts que ara són considerats inversemblants per la producció de raïm.

El cultiu de raïm va tenir la seva importància en l'antic comtat de Besalú (988-1111). La presència està documentada en la major part de localitats de la comarca de la Garrotxa. Només a l'àrea de l'actual Vall d'en Bas, més humida i freda, no hi ha notícies del cultiu. El raïms, els ceps i les vinyes es van perdre definitivament a la Garrotxa al segle XIX. Només en va restar un intent d'introducció a les Planes d'Hostoles a finals del segle XX. Alguns autors relacionen la introducció del cultiu de raïms en una comarca massa freda i humida amb la colonització dels comtat pels monjos benedictins.

Els monjos benedictins van plantar ceps als llocs més assolellats dels dominis dels de les abadies de Sant Pere de Besalú, Sant Esteve de Banyoles i Sant Julià del Mont i en els dels priorats de Sant Joan les Fonts: Santa Maria de Riudaura i Santa Maria del Collell. El motiu de plantar ceps en territoris on el cultiu de raïm no ha assolit mai èxit era la necessitat de disposar de vi per l'eucaristia.

Els monjos buscaven un indret proper a un riu, voltat de boscos i prats. A més necessitaven una pedrera i vinyes per fer vi per a la litúrgia. I a més, en la seva vida laboral i de pregària consideraven el vi com un aliment.

Cultiu i conservació

El cultiu i la conservació del vi són presents en un inventari del segle XV publicat al llibre de Francesc Caula Recull d'articles i treballs. És un inventari que forma part del document de concessió de la gestió del monestir per part del prior Guillem de Sant Joan al prior Pere de Mata. El document exposa: "el celler una tina de colar 30 somardes de vi; vayells per vi". Arquitectònicament, els monestirs es construïen segons una distribució fixa, que es basava en el lema "ora et labora". Així, segons l'organització de la vida monàstica -"Consuetudines farfenses"-hi havia d'haver un celler, una cuina, el dormitori, l'església, estable, l'escriptori i la biblioteca.

El següent element de l'enumeració és la tina. Es tractava del clàssic recipient de fusta, amb la boca més ampla que el sòl, que serveix per guardar el vi. El text precisa que era "la tina de colar". És a dir, la que suportava una tela sobre la qual vessaven el líquid perquè entrés lliure de partícules sòlides al recipient. La tina podia acollir trenta somardes. Les somardes eren una unitat de mesura medieval. Marcaven la capacitat d'un recipient de ceràmica (àmfora) que podia transportar una somera (burra). Una àmfora medieval tenia capacitat per 26 litres.

La paraula "somarda" encara és usada en algunes variants de l'aragonès, amb el significat de puntualització en una conversa. Un significat similar al de posar els punts sobre la i. Els "vayells" eren recipients del format d'una bóta, però sense ventre. És a dir, eren uns grans recipients de fusta destinats a servir el vi. La paraula "vayell", encara s'usava el 1662 i més tard es va recuperar l'arcaisme "vaixell" en la llengua literària per substituir el castellanisme "barco". Així, abans, del navili en deien barco i ara del navili en diuen vaixell, que abans significava contenidor de vi.

L'exposició continua amb la frase "la clau de la porta de la casa de la tina major". La clau era el mateix instrument per obrir que ara. Només que als monestirs d'abans totes les habitacions es tancaven i s'obrien amb

clau. La casa en aquest cas vol dir l'habitació, on hi havia la tina major, que era la que contenia més vi. Un document del 10 d'abril del 1378 del mateix llibre exposa que el prior del monestir de Sant Joan tenia l'obligació de proporcionar als capellans de la parròquia "quatre saumates de vi primerenc, bo i suficient, i una saumata de reaprimi senseresfol". A més, diu "és convingut que el prior o el seu procurador, a mig abril present entreguin dues saumates del dit vi i les restants dues saumates de vi i una de reascoll, en el temps de trascolar-lo". També exposa que el prior entregarà als capellans 100 sous barcelonesos per companatge. "Reaprimi" volia dir vi primerenc. El "resfol" era la pellofa, "trascolar" era fer sortir el vi del cup i passar-lo a un altre recipient. "Companatge" és l'aliment que es posa dins el pa per acompanyar.

Font del document:

<http://www.diaridegirona.cat/comarques/2012/12/27/plantes-raim-als-horts-darrere-monestir-sant-pere-besalu/597186.html>