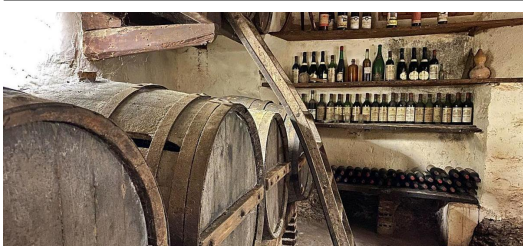


Localitzen setze antics cellers en cases particulars de la serra de l'Albera

Deu van deixar de funcionar però sis encara estan operatius . L'estudi és la primera beca d'investigació Eduard Puig Vayreda



El celler de «l'avi», tal com el van deixar, a Can Trobat de Garriguella.

Una recerca ha permès localitzar setze antics cellers a la serra de l'Albera que es troben en cases particulars en set poblacions. Els cellers són a Cantallops, Garriguella, Masarac, Capmany, Espolla, Rabós d'Empordà i Sant Climent Sescebes. Dels setze, deu ja no s'utilitzen i sis encara estan operatius i la majoria formen part del Consell Regulador de la DO Empordà.

S'han localitzat a través de la primera investigació finançada per la beca Eduard Puig Vayreda [<https://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2018/11/22/primeres-beques-eduard-puig-vayreda/947723.html>] que promou projectes d'investigació inèdits al voltant de la vinya i del vi de l'Empordà. L'estudi l'han portat a terme Jordi Esteve i Clara Isamat en els darrers dos anys. Els cellers que encara funcionen són els de Martí i Fabra, Castelló Murphy, Bodegas Trobat, Pujol Cargol, Can Torres-Celler La Gutina i Santamaria.

La resta, deu dels setze, van deixar de funcionar o bé per la falta de relleu generacional o per l'adhesió a la cooperativa del municipi. Els cellers estan als baixos de les cases al costat de la cort del porc, l'espai del matxo i el material agrícola. Durant la investigació, s'ha descobert que alguns dels cellers encara tenen tines picades a la pedra.

Botes de vi i tines

En els cellers particulars també s'hi han trobat botes de vi, la majoria de castanyer. La capacitat variava en funció de cada un d'ells i n'hi havia des d'una capacitat de 30 litres fins als 600. En la investigació també s'han trobat algunes tines construïdes a partir dels anys quaranta que es feien servir per fermentar el raïm. També n'hi havia amb cubs soterrats de volums importants.

Per fer el vi en els cellers particulars es feien servir varietats de raïm molt concretes. Pel vi negre, s'utilitzava la carinyena negra; el lledoner blanc i roig, per a la garnatxa, el vi ranci i el blanc.

Els autors han explicat que «ens ha donat l'oportunitat de buscar, investigar, documentar i preservar, tresors ocults en els baixos de les cases dels pobles de l'Albera, que són patrimoni vitivinícola de l'Empordà» i afegeixen que es tracta d'«un patrimoni ocult, que per tenir-ho tan a prop, no s'ha valorat i no se li ha donat suficient importància». «També hem parlat amb els nostres avis, que són memòria històrica i una part molt important del treball» recuperant el patrimoni oral, expliquen els autors.

Des de la DO Empordà [<https://www.diaridegirona.cat/tags/do-emporda.html>] han remarcat que la recerca, basada principalment en els testimonis dels actuals propietaris dels cellers, permet preservar la memòria històrica i d'una arquitectura. També d'una activitat econòmica i social vinculada amb l'elaboració de vi en habitatges particulars. Els autors han recollit la seva investigació en el llibre Antics cellers de l'Albera, que també inclou un glossari de lèxic rural i tradicional, així com material gràfic històric i actual dels cellers. El llibre es pot descarregar al web de la DO Empordà.

La segona edició de la beca s'ha concedit a un estudi sobre el vinyar històric empordanès, proposat per Romina Ribera i Oriol Vicente, de Glops d'Història, que portaran a terme el treball els proper dos anys amb l'objectiu de posar les bases per a la creació d'un catàleg topogràfic amb les parcel·les de vinya històriques encara en cultiu avui.

La beca la promouen el Consell Regulador de la DO Empordà, la Càtedra del Vi i l'Oli de l'Empordà, la Universitat de Girona i l'Ajuntament de Figueres amb la col·laboració de la Universitat Rovira i Virgili, l'Institut Català del Vi (Incavi), l'Institut d'Estudis Empordanesos, la Venerable Confraria de la Bóta de Sant Ferriol i la Diputació de Girona; amb el patrocini dels cellers La Vinyeta i Perelada, i el suport els cellers Pere Guardiola, Cooperativa d'Espolla i Vinyes dels Aspres.

La beca d'investigació, que és cada dos anys, està dotada amb 5.000 euros i es concedeix a un projecte d'investigació inèdit en relació amb la viticultura i l'enologia en qualsevol d'aquests àmbits: històric, arquitectònic, etnològic, ambiental, turístic o econòmic.

Font del document:

https://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2021/03/16/localitzen-setze-antics-cellers-cases/1094551.html?utm_source=rss