



Arxiu històric FUNDACIÓ JAUME BOFILL

El VI, la seva importància i la seva elaboració entre els s.XIII – XVI a la Catalunya central

Assumpta Serra

MARÇ 1988

FUNDACIÓ
Fundació
JAUME
Jaume
BOFILL
Bofill

650

Assumpta Serra i Clota
Departament d'Història Medieval, Paleografia i Diplomàtica
Universitat de Barcelona

EL VI, LA SEVA IMPORTANCIA I LA SEVA ELABORACIÓ ENTRE ELS S. XIII-XVI A LA CATALUNYA CENTRAL

PRESENTACIÓ

En el desenvolupament del treball es distingiran dos apartats: l'un que tractarà de les relacions de producció de la vinya i el seu treball i l'altre que versarà sobre l'elaboració del vi, l'impacte cultural i la importància en l'alimentació. En aquest estudi prevaldrà l'òptica de la pagesia, i sobretot del mitjà i petit camperol, atès que en la documentació emprada no s'ha trobat, ni buscat, cap personatge preeminent. Els resultats obtinguts estan molt condicionats per la documentació, ja que no s'ha pretès utilitzar documentació específica sobre el tema, sinó tan sols la que ha semblat més representativa de la pagesia. Destaquen 5 capbreus (1), on es pot trobar la quantitat de terres destinades a la vinya, com també els censos a què estaven obligades, alhora que permeten estudiar la incidència del vi i les feines inherents a la seva elaboració en relació amb altres censos, tant en espècies com en treballs personals. Així mateix, és interessant el recull contingut en el capbreu, que permet obtenir percentatges i comparacions respecte a altres terres i altres llocs. Amb tot, aquestes dades corresponen a un senyor propietari de les terres que demana una capbreuació, fet que suposa, per tant, que els declarants no en són propietaris. Aquesta és una limitació que cal tenir en compte, fins i tot per comprendre que potser aquest conreu sigui fruit més de les pressions exercides pel senyor que no pas de l'interès particular dels conreadors. Aquesta font es complementarà amb la referent a un poble concret, Tavertet (Osona), on la documentació notarial inclou tota la població, exceptuant, és clar, les persones que no utilitzaven l'escriptura en les seves transaccions econòmiques. Amb aquest tipus d'escrits serà possible estudiar el treball de la vinya i la seva elaboració casolana. Una de les fonts més importants són els inventaris, geogràficament pertanyents, en aquest cas, a una relativa varietat de zones, tot i que es concentren a Osona (2), i cronològicament situats entre els S. XIV, XV i XVI. Ha estat interessant allargar el període fins el S. XVI perquè el mas, amb les seves estances, adquireix una fesomia nova. És el moment en què apareix la sala i cada lloc de la casa té una entitat pròpia.

Aquesta distribució temporal i geogràfica dels inventaris i els capbreus proporcionarà una visió àmplia i comparativa de la importància del vi, principalment, en la Catalunya.

Justament, és interessant constatar que durant l'època medieval el pa, l'oli i el vi, la trilogia mediterrània, s'imposaren arreu, fins i tot en aquells llocs on el clima no era el més idoni. Pressions senyorials? Reflex cultural? Segurament cal buscar-ne la causa en la conjugació d'ambdós aspectes.

INTRODUCCIÓ

El vi, juntament amb el pa i l'oli, com s'ha dit, són considerats els components de la trilogia de l'alimentació en la cultura mediterrània. El fet de formar part dels aliments bàsics des de l'època romana i fins i tot anterior implicà un conreu

local durant l'Edat Mitjana per tal d'abastar les necessitats familiars. Durant aquests segles medievals, quan dominava una economia de subsistència amb un mercat exterior molt limitat, la vinya s'estengué per totes les terres de Catalunya. No predominava l'agricultura del monocultiu buscant el sòl més idoni, sinó que es tendia al policultiu d'unitat familiar, que permetés obtenir els productes elementals per satisfer mínimament les necessitats alimentàries de la població. Així, doncs, dos fets cal remarcar del conreu de la vinya pel que fa als S. V al XV, amb algunes variants òbvies. De primer, es produí una expansió paulatina del sòl destinat a la vinya en tots els sectors geogràfics, influïts per la cultura alimentària imperant, que considerava necessari el consum d'aquest producte, de tal manera que quan el comerç no en va proveir, com en l'època romana, es va haver de recórrer al conreu particular. En segon terme, aquesta producció estava encaminada al propi consum sense voluntat d'exportació. Aa bé, aquest esquema, que es pot fer extensiu als 10 o 11 segles indicats, sofri una paulatina evolució com a conseqüència immediata de la nova situació econòmica producte dels últims segles de l'època medieval. Apareix un nou comerç, que amplia l'oferta de productes, entre els quals figurava, com és obvi, el vi. Així comença a despuntar, encara que d'una forma molt incipient, un increment de la producció vitícola en determinades zones. Aquesta ampliació o, potser, intensificació del conreu de la vinya donà lloc a excedents destinats tant al comerç interior com a un incipient comerç exterior (3). Em refereixo, a títol d'exemple, a l'àrea litoral del Maresme, on es manifesta un increment de les parcel·les dedicades a la vinya i una tendència progressiva a l'especialització, com fou el vi d'Alella. De fet, en aquesta zona, i en els segles XIV i XV, es coneixen contractes del que seria el contracte més característic del conreu de la vinya, la "rabassa morta".

E. Giralt constata el desenvolupament definitiu de la vinya de cara a un comerç exterior a partir del S. XVIII i com a conseqüència d'una disminució del preu del blat deguda a l'entrada d'aquest cereal de l'estranger. Com a resultat d'això, es va poder vendre un producte amb un benefici més net i alt i a un nombre més elevat de clients també per l'augment de la població (4). Aquests factors, decisius per a l'increment de la producció vinícola, se situen a dos segles del final de l'etapa pròpiament medieval. En aquesta època, les causes de l'augment o, millor dit, de l'especialització d'un conreu en un territori concret van lligades de forma patent a la presència de monestirs o fins i tot d'un patrimoni eclesiàstic. De fet, aquesta estreta relació entre el conreu de la vinya i l'estament eclesiàstic ja té lloc al S. X, com bé es manifesta al monestir de St. Benet de Bages. No es pot considerar que el factor demogràfic tingués efectes immediats, ja que la població no es recuperà de les mortaldats del XIV i XV fins entrat el S. XVI. Si hagués estat la pressió demogràfica una causa a tenir en compte, caldria situar l'augment de la producció vinícola als S. XII i XIII.

Es pot considerar, doncs, que a l'època medieval la vinya era conreuada arreu de tota la geografia catalana. Això comportava una diferència notable en la qualitat del vi. Més dolç en la plana i de més grau en la muntanya. De totes maneres, fins i tot dins d'una mateixa regió podia haver diferència en la qualitat de la vinya segons fos el sòl (5).

Alhora que variava la qualitat, variava la quantitat de terra

destinada a aquest conreu. A part del clima, depenia en gran manera molt més dels interessos del senyor directe de la terra. Així podem entendre la diferent proporció de terra de vinya i la diferent importància que pren la seva producció entre dues regions no massa propícies per al conreu de la vinya i elaboració del vi, com Tavertet i la Pobla de l'Illet. Tot i que en aquests dos llocs la producció es destinava al consum propi, en un era causa de disturbis. Les disputes venien donades sobretot pel comerç del vi. El vi que venia el senyor era el que obtenia dels seus dominis i fins i tot d'altres com Gironella i Bagà. La seva actuació, però, a vegades arribava als límits. Així ho explica J. Serra i Vilaró: "El noble Jaume Roger de Pallars, senyor de Mataplana, compel·lia els homes de la batllia de Cornudellera i del lloc de Castellar de Nuc a què comprassin vi del seu, encara que aquests homes ja tinguessin vi o bé, si no en tenien, encara que no en volguessin veure, de manera que els dits homes s'havien de repartir tot el vi que el dit noble els volgués vendre. Persuadits que això era una injustícia, acudiran al jutge ordinari de la honor de Mataplana. El jutge, tot atenent que, segons dret, ningú no podia ésser compel·lit a comprar ni a vendre contra la seva voluntat, declarà que aquells homes no podien ésser obligats a les predites coses" (6).

Era freqüent que les parts de terreny més solelles es destinessin per a vinyes, "trilees" o mallols. Així mateix, també s'aprofitaven les terrasses que oferien les muntanyes que, per altra banda, constituïen una forma d'aprofitament del sol. Es procurava rendibilitzar els terrenys més accidentats i muntanyosos. Una bona forma de treure profit del terreny no massa apte per al conreu dels cereals o horts, era la vinya. Les arrels de la vinya, a més impediën que la terra no llisqués esmicolada muntanya avall. Aquest fet està amplement testimoniït en la nostra geografia. Moltes de les terrassetes de les vessants de les muntanyes de la zona humida estaven destinades al conreu de la vinya.

També cal tenir en compte, però, que en les mateixes peces de terra on hi havia plantats arbres de vinya podia haver-hi d'altres arbres fruiters o, fins i tot, d'altres conreus. Així ho trobem registrat per a Tavertet (7).

Aquesta complexitat de conreus en una mateixa feixa es troba també en la "trilea". La "trilea", o trilla com alguns autors la tradueixen (8), era un tros de terra on es podia plantar vinya. Però, així mateix, podia ser un tros tancat per protegir-lo del bestiar. Amb tot, encara no es coneix amb exactitud a què correspon el mot "trilea". El mallol, en canvi, corresponia amb seguretat a un tros de terra destinat a la vinya nova.

Finalment, sabem que la vinya podia ser una planta alta, o si més no, relativament elevada del nivell del terra, ja que en molts contractes de conreus es fa referència a les aspres, que si havien de ser per a vinyes, les havia d'aportar l'arrendador (9).

A part que a la vinya se le assignessin les terres que presentaven més dificultat per al conreu, també era freqüent que aquesta es concentrés en unes zones determinades. Així, per exemple, a Rupit, segons el capbreu del 1379 destaquem un lloc on hi havia una major concentració: Les Auledes, on n'hi han 9 de les 45 (10).

En total la proporció de terres destinades a la vinya no és gaire important. Al Collsacabra figura en 29 dels 100 capbreuats. A Tavertet, la proporció no es pot avaluar ja que no es disposa de

cap cadastre, però sabem de l'existència de vinyes en 8 masos i també consten 12 "trileas". A Vilobi, de 95 capbreuats solament en 6 s'esmenta la vinya a més de la del senyor. Al Maresme, concretament a Vilassar, de 108 documents de transaccions amb terres sols figuren 6 vinyes. Això és indicatiu de que no es produeixen moviments en aquestes terres si tenim en compte, d'altra banda, la important presència dels pagaments de censos en parts de la verema o de vi. La proporció és: de 72 pagaments, en 35 hi figura el vi (11). Del S. XV tenim les dades de St. Llorenç de Morunys on la proporció de la vinya és del 15%.

RELACIONS CONTRACTUALS EN LA VITICULTURA

Durant els S. X i XI, primer moment de l'embranchida vitícola, els contractes que s'oferien per la posada en conreu de la vinya es multiplicaren i es caracteritzaren per la tendència a afavorir l'arrendador.

Les formes contractuals predominats en aquests primers segles X i XI, i que permeteren la seva extensió, foren les cartes de "complantatio". Les característiques principals eren:

- . L'època de plantació era de 4 a 7 anys.
- . El plantador té l'ús íntegre del terreny.
- . Al terme del temps prescrit, la vinya es dividia, sota el control dels "boni homines", en dues parts iguals: una per a l'amo de la terra i l'altra per al plantador (12).

A partir de la segona meitat del S. XII, hi ha dues menes de contractes agraris: els arrendaments i els complants. Els primers, segons el Dr. M. Riu, solen destinar-se a conreus de terres en general, mentre que els complants són aplicats a conreus de vinyes, arbres fruiters i horta. Es tracta del "complantatio" amb algunes diferències. Les seves característiques són:

- . Correspon a explotacions de terres noves o transformacions de cultius.
- . El propietari posa la terra i el cultivador, el treball.
- . Trancorreguts els 5 o 7 anys, cal repartir els fruits i, de vegades, també els ceps (una meitat o una quarta part).
- . El contracte pot ésser renovable per vida dels contractants (13).

Com es pot observar, tot i ser bones aquestes condicions, s'aprecien diferències importants. En el primer cas l'arrendador adquireix una vinya a meitat de preu ja que es pot considerar quasi nul el valor inicial del terreny, mentre que el plantador aconsegueix durant uns quants anys una tinença gratuïta, amb l'avantatge de poder vendre la seva part (14). En canvi en el segon tipus de contracte el que es reparteix són els fruits.

Aquests tipus de contractes s'establien igualment a Europa i no solament pels S. X i XI, sinó fins i tot per anys més posteriors. De fet, incidint en el que s'ha dit en apartats anteriors, la vinya es conreava a iniciativa del senyor i sobretot de l'església. Com sosté Pounds referint-se a Europa, les exigències de la plantació i de la cura dels ceps representaven una gran inversió que no compensava el pagès, de manera que molt sovint les vinyes més importants eren administrades directament pels seus senyors (15). I de fet així es comprèn la importància que prenen els treballs personals per part dels arrendadors, a la vinya del senyor com la podada, la cavada i la verema. Així mateix, s'entenen aquests tipus de contractes beneficiosos per als arrendadors per tal d'estimular el seu interès.

Cap als S. XIII i XIV el tipus més freqüent de contractes per

a la vinya fou l'establiment emfitèutic. Segons els documents, els propietaris lliuren la terra perquè sigui conreada, millorada i mantinguda, a canvi d'uns censos que variaven segons la zona. A Vilobí d'Onyar es pagava un pollastre, però tenien molta importància les feines que es devien al senyor de cavar i veremar. Al Maresme, ja des del S. X es pagava en part de la collita de pa i vi, majoritàriament entre el 1/5 i el 1/6. Al Collsacabra se solia pagar la tasca o bé en metàl·lic, i destacava en importància el que es pagava per l'entrada, de 20 a 30 s. com a import més freqüent. Els censos solen ser de 2 o 3 s. Als Castells d'Oló i Aguiló predominaven els pagaments en treballs personals, en aquest cas, la podada i la tragina quan s'esqueia. El pagament solia ser el delme i brassatge, menys per a la barquera, que s'hi devia una perna de carn salada. Cal tenir en compte que en algun document es menciona vinya en la barquera. Un altre tipus de pagament consistia en la meitat d'un quarter de vi (16).

Una menció especial mereix el contracte que s'establí a les baronies de Pinós i Mataplana. Serra i Vilaró assenyala que "les vinyes eren ordinàriament lliurades a mitges pel temps de deu anys" i en un altre apartat afegeix: "Si el pagès qui havia de fer tots els treballs, sembrava blat entre els rengles de ceps, el blat també era a mitges, tret a la llavor" (17). Aquest contracte, com pot apreciar-se, és similar a la parceria.

Cal fer una observació respecte a aquesta qüestió dels contractes de temps limitat, amb l'aportació de la llavor per part del treballador i els beneficis a mitges. S'ha pogut comprovar, a través de la documentació notarial del Collsacabra del S. XIV, XV i XVI, que sota aquest tipus de contractes s'hi amaguen altres relacions econòmiques. En concret, em refereixo als deutes, préstecs i empenyoraments. Sobretot en els anys de més penúria econòmica, 1342-1347, s'ofereixen vinyes com a penyores de préstecs i empenyoraments. Però pel que ara interessa tenim constància que hi ha contractes agraris que amaguen els interessos d'aquests tipus de deutes. És de tots conegut que en l'època medieval no es podien fer préstecs amb interès, però un bon inversor sap trobar la fórmula escaient per evitar les sancions. En aquest tipus de contractes, a canvi d'uns diners o collites, s'obligava una terra, una vinya o una "trilea". Mentre durava el préstec, de 3 a 4 anys, la terra havia de ser treballada pels deutors amb la llavor i el treball a compte propi. En alguns casos, la llavor es portava a mitges. La collita obtinguda era repartida en dues meitats entre les parts (18). Així, el pagament del deute es resolvia mitjançant el treball i la collita. En algun document s'especifica que en el pagament s'hi inclou els interessos.

Es pot comprovar la gran semblança amb el tipus contractual descrit anteriorment, però es diferencia perquè la terra l'aporta el deutor, és a dir el conreador.

Entrats al S. XV es constata una variant important pel que fa als contractes d'establiment emfitèutic. S'estipula la condició que l'arrendament es dissoldrà quan es morin les 2/3 parts dels primers ceps plantats. Aquest serà el contacte més utilitzat al S. XVIII i conegut com a la "rabassa morta". Si el pagès era hàbil, el contracte podia allargar-se fins els 50 anys. Aquesta nova modalitat de contracte, a diferència de l'establiment emfitèutic normal, s'utilitzà específicament per a la vinya. La "rabassa morta", com s'ha dit, el primer testimoni de la qual data del 1164, fou el més estès als S. XVII i XVIII. Tanmateix es pot

trobar un paral·lelisme amb els moments en què es promou la vinya amb un contracte beneficiós per a l'arrendador. Això induïx a establir la hipòtesi, en part ja corroborada, que l'expansió de la vinya era motivada sobretot per l'interès dels senyors, propietaris de les terres, tant els laics com els eclesiàstics. Falta determinar què fou primer, si l'aparició d'aquests contractes o la posada en conreu de les vinyes. De totes maneres, comptem amb un exemple que posa de relleu l'interès senyorial en la producció dels ceps en aquesta nova etapa de creixement de la viticultura. El 1335, en un establiment entre P. de Riera i la seva muller i B. des Torrents a Argentona, s'imposa als primers la obligació que plantessin vinya cada any. En un altre del 1338 s'especifica que si l'emfiteuta no planta la vinya dins l'espai de 8 anys perdrà la peça de terra. De fet, al Maresme, cap al S. XIV, arran d'un canvi de senyor, el nou, Arnau Ballester, estableix l'obligació de fer plantar vinyes (19).

Aquests documents, centrats en la dècada del 1330-1340, mostren la voluntat del senyor d'implantar el nou conreu de la vinya mitjançant fortes obligacions i sancions. És del 1346, en un sots-establiment, s'estableix el primer contracte de "rebassa morta" per aquesta època. Tant C. Cuadrada, com M. Richou que han estudiat el mateix document, coincideixen a considerar-lo d'aquesta nova modalitat ja que la seva característica més peculiar és que el contracte tenia vigència durant la vida dels ceps, a la mort dels quals tornava als establiments. Posteriorment s'esdevé el mateix cas el 1426 entre A. Maiol i A. Gerald, el seu gendre (20). Caldrà buscar més exemples concrets per confirmar aquesta hipòtesi: els senyors, desitjosos de bons vins per a les seves taules i també per mercadejar, impulsen el conreu de la vinya entre els seus tinents i arrendadors. Més tard, davant les dificultats que sorgeixen com a conseqüència de l'elevat cost de treball de la vinya i la lentitud en l'obtenció de rendiments, el dret es fa ressó d'aquestes circumstàncies i adapta els contractes a la nova situació.

APROXIMACIÓ A LA CRONOLOGIA DE LA VITICULTURA

Tinguent en compte en quins moments apareixen més vinyes com a protagonistes de transaccions econòmiques i d'analitzar el tipus de contractes que han provocat, es pot fer un intent d'establir una cronologia, si no per a tota la geografia catalana, si per a alguns llocs prou representatius.

Si ens remontem als S. X i XI, P. Bonnassie ha constatat llargament el gran impuls d'aquest tipus de conreus, l'expansió dels quals arriba a terres pirinenques, a l'Urgell, la Cerdanya, etc. També se situen en aquesta època les grans plantacions promogudes per monestirs en les terres baixes al voltant de St. Benet de Bages, l'Estany o St. Cugat. Vilà i Valenti així ho ha confirmat per a St. Benet: "Si ens fixem en les donacions rebudes, dos fets ens permeten sospitar que el monestir s'està convertint no sols en un centre agrari, sinó concretament en el propietari de nombroses vinyes, és a dir, en un centre vitícola del Pla de Bages. En efecte, el nombre de vinyes que arriba a posseir és ja força elevat; es tracta, en bona part, de vinyes que sembla que eren a tocar del monestir..." (21). Més endavant, però, afegeix que a través de successives donacions reben vinyes de llocs més allunyats, com Navarcles, i es van ampliant cap a la faixa oriental del Pla de Bages, on s'està formant un vinyar important. "Es tractaria de l'inici del primer vinyar destacat de les

Depressions central i pre-litoral catalanes, o part del que probablement sorgeix també en aquells moments al voltant del monestir de St. Cugat, al Vallès Occidental" (22).

Aquesta expansió també es reflecteix al Maresme, on en el S. X es produeix una gran venda de vinyes en una proporció força elevada. De 29 documents, en 14 hi figura la vinya (23). També es té constància de la seva presència a la comarca de Vic.

Aquest avenç va lligat als beneficis del contracte de la "complantatio".

Pels S. XII-XIII s'intueix una estabilització ja que aquesta època es generalitza el contracte del "complant" o el "complantatio" evolucionat, que tot i ser la mateixa paraula, les condicions són diferents. Podria ser, tot i tractar-se del mateix, que els beneficis que s'obtenien en la primera època haguessin disminuït com a causa justament d'aquest estancament en la producció vinícola. Si és el mateix contracte evolucionat confirmaria aquesta hipòtesi de l'estancament ja que es concedeixen bones condicions quan hi conflueixen interessos per part de l'atorgant. Estancament no per la seva presència que n'hi ha a tot arreu, sinó que no ho és de forma intensiva. El que mostra la documentació és un buit de la presència de la vinya. Però en canvi sí que són notoris els pagaments en vi, verema, etc. També es dona un interès proteccionista en els pobles de la baronia de Pinós i Mataplana per tal que no entressin bèsties grosses en les vinyes. Aquesta observació es refereix al S. XIV. Tot i que tothom assegura un comerç de vi per aquesta època, no es fan noves plantacions. També pot ser que s'hagués arribat a una producció estable i suficient per a l'exportació. Charles Verlinder assenyala que pel S. XIII, el comerç català fou un comerç "passiu" (23 bis). El mateix es pot dir per la primera meitat del S. XIV, tot i que, potser com a conseqüència de la demanda de la ciutat, la vinya torna a prendre importància. Aquesta importància queda de manifest quan és objecte de fiaduria en els casos de deutes i préstecs, nombrosos en la documentació notarial.

Així, en la primera meitat del S. XIV s'esdevé un nou impuls, almenys en el Maresme, d'on se'n té més constància. El contracte més generalitzat és el sots-establiments, com a mostra una vegada més, d'un moviment contractual respecte a la vinya. Al mateix temps cal recordar que data d'aquest segle, el 1335 el primer document amb els primers indicis del contracte de la "rebassa morta".

Una vegada més es pot copsar la presència eclesiàstica en aquest nou impuls. Els sots-establiments, contracte predominant, del S. XIV al Maresme estan relacionats amb l'estament eclesiàstic i, més concretament, en els monestirs: St. Benet de Bages, St. Marçal de Montseny, St. Pere de Barcelona, St. Cugat del Vallès, Sta. Anna de Barcelona, la Pia Almoïna de Barcelona, la Seu de Barcelona, etc. (24). De forma anàloga els monestirs de St. Benet de Bages i el de Sta. Ma. de l'Estany deixen sentir les seves influències entre el Bages i L'Anoia (25). Així mateix es pot dir del priorat de St. Llorenç de Morunys..

Emperò, tot i ser notori, aquest nou impuls no repercutí de forma notable en l'economia del país. El conreu de la vinya en cap moment no posà en perill la producció de blat o d'hortalisses. La documentació no es fa mai ressò de problemes d'aquest tipus pel que fa a la vinya, en contraposició amb el bosc o les pastures, que eren causa de freqüents disputes. Està comprovat, com ja s'ha

dit en una altra ocasió, que les terres destinades al conreu de les vinyes, solien ser marginals, muntanyoses, no massa aptes per altres tipus de plantacions. O si es plantava en bones terres s'alternava amb el blat. A la segona meitat del S. XIV i el XV el camp català es va veure fortament afectat per les mortaldats de la Pesta Negra. La vinya a l'igual que les terres dels masos rònecs foren incorporades a les terres dels masos que pervisqueren a la crisi de la Pesta Negra. La proporció és: 57 vinyes foren repartides entre 21 masos. Al S. XVI, M. Duran constata que el percentatge de terra per a vinya, respecte a la total de conreuada, és del 15% al 20%, "ni tan sols en aquelles zones -el Penedès, el Tarragonès, Anoia- on més endavant hi haurà una clara especialització vinícola", i afageix: "Els percentatges que, respecte a la superfície cultivada, ocupaven el blat i la vinya no van experimentar cap canvi substancial en el decurs del S. XVI..." (26). El percentatge pot ser una mica més elevat que a l'època medieval, però no desequilibrador. De fet és el mateix que es donava a St. Llorenç de Morunys al S. XV.

Caldrà, doncs, esperar al S. XVII i especialment al XVIII, perquè es consolidi el definitiu desenvolupament de la producció de vi, amb les seves especialitats, tractaments químics, etc.

EL TREBALL EN LA VINYA

Un document contractual del 1328 n'especifica les tasques: cavar, podar, vigilar i veremar. Intentant fer extensius aquests coneixements intentarem veure què passava en altres llocs (27).

Com ja s'ha avançat en apartats anteriors, hi ha 3 varietats de noms de vinyes, que segurament corresponen a altres tantes varietats de conreu. Segons el tipus de vinya es necessitarà un tipus de treball o un altre. Els diferents noms que s'utilitzen per designar el conreu de la vinya són, la "trilea", el mallol i la vinya pròpiament. Alhora, la vinya podia ser de planta baixa i de parra alta sostinguda per aspres. Com que els documents no especifiquen la feina que s'ha de fer per cada una, s'intentarà la reconstrucció de la vinya de planta baixa. De fet, per les vinyes altes, només en coneixem la necessitat d'obtenir aspres.

Primerament calia fer la preparació del terreny, mitjançant formiguers, tot i que no s'especifiqui aquest mot. La tècnica del cremat per regenerar la terra era molt utilitzada en l'Edat Mitjana quan no es coneixien gaire els adobs. Era el que s'anomenava fer glebes, tècnica generalitzada en qualsevol terra per posar-la en conreu. E. Giralt distingeix posteriorment el treball de la vinya segons que fos nova, mallol, o si ja era de temps. La simultaneïtat de conreus en la mateixa terra en el cas del primer tipus era molt perjudicial (28). Aquest fet no el puc corroborar ja que en un terreny s'hi plantaven cereals, arbres fruiters i vinya, de manera que era molt freqüent, massa per poder destacar que es fes en les vinyes noves. Mes aviat sembla que al S. XIII i primera meitat del XIV, la necessitat de terres per al conreu feia que s'aprofitessin al màxim, fins i tot l'espai enmig dels ceps. De totes maneres, no es pot determinar si els conreus es distribuïen agrupats entre els mateixos o simultanejats.

Quatre són les feines per a la vinya, sense distinció entre mallol i vinya vella: cavar, mantonar, podar i veremar. Tanmateix, la documentació no és prou explícita en assenyalar en quina època es cava la vinya. Aquesta notícia ens la facilita el capbreu de Vilobí, on consta aquesta feina com a treball personal que es deu

al senyor en les seves terres. En total rebia 14 jornades per cavar la vinya, nombre que fa pensar quepodien ser repartides durant l'any. Un segon treball és la "mantonada", que es feia pel març. La mantonada, que descrita en els contractes de "complantatio" del S. XI i en els relleus de les arcades del monestir de Ripoll, consistia en la segona llaurada.

La podada és un altre dels treballs personals que es deu al senyor directe. Era molt utilitzat pels castells d'Oló i Aguiló. En d'altres indrets, com a Bagà, per a la podada es llogaven assalariats, als quals es pagava 1 sou i mig jornal (29).

Per a la podada es feia servir una eina que s'utilitzava exclusivament per podar els arbres, la podadora. De podadores en tenien gairebé tots els masos i cases, cosa que indueix a concloure que totes les cases posseïen una vinya o arbres fruiters.

La darrera tasca del cicle de la viticultura era la verema, que es feia pel setembre. Ajudar el senyor, amo directe de la terra, en la verema de la seva reserva era un altre dels treballs personals a què solien estar obligats alguns emfiteutes. Amb tot, per a aquesta tasca es llogava molt sovint gent forània, com es troba registrat a Bagà (30). Segons els llocs, s'estipulaven uns dies fixos i es disposava l'ordre en què s'havia de començar. Serra i Vilaró justifica aquestes condicions: "No he trobat el perquè feien aquesta distribució de partides a veremar; però com que estan distribuïdes gradualment de les terres més baixes a les més altes, em crec que tindrien la finalitat de què el raim no fos collit massa verd" (31). De fet, és important recollir el raim en el seu punt òptim i sembla ser que per la seva pròpia naturalesa, solament hi ha un dia òptim. Abans, encara pot verdejar i després pot haver començat "a pansir-se si el temps és sec i a podrir-se si el temps és humit" (32).

Per al transport del raim s'utilitzaven sobretot portadores i senalles. La portadora era un recipient generalment (podien ser també rodones) ovalat tant de la base com del coll i de forma cilíndrica, amb unes nanses en la part superior per facilitar-ne el transport. Hi ha un tipus de portadores anomenades als documents de "maneres" (33) sense que s'hagi pogut esbrinar a què correspon, les quals podien tenir capitell com les del mas Pla de Segalés diuen que tenen capitell. De portadores, n'hi solia haver més d'una en cada celler, fins als 6 que tenia a el dels Espanyol de Vic.

Un altre receptacle de transport eren els carretells; a l'Avenc en tenien un de mitja somada (34) de fusta prima.

DESCRIPCIO DEL CELLER

La distribució arquitectònica de l'habitatge, tant del mas isolat, com de les cases de poble, experimenta una evolució paral·lela a la trajectòria política i econòmica del moment. Cada vegada més, a partir del S. XII, el mas va adquirint una nova entitat, amb unes estances diferenciades segons la seva utilitat. És en aquest moment, i també en el S. XIII i XIV, quan el mas horitzontal creix en extensió: cada vegada que es necessita un nou espai, es construeix una nova estança l'un al costat de l'altra. Aquest nou espai rep el nom de "domus". És com si es fes una nova casa. Així ho trobem en el mas Torrent de Falgars (35). Però, aquesta ampliació amb cossos paral·lels també es produeix en el mas vertical, tal com ho apunta Danés (36). I segons sembla també se li assigna el mateix qualificatiu de "domus", com a la casa

dels Espanyol de Vic.

Un dels estadis més rellevants cap a la distribució de l'espai de la casa segons la seva funció fou la diferenciació entre la cuina-menjador i les habitacions de dormir. Una vegada s'aconsegueix aquesta delimitació de la cuina, el primer i únic espai per a tots els usos, el procés de diferenciació de nous espais destinats a usos determinats és progressiu. Primerament es va distingint el forn, la cuina-menjador i les habitacions. Però ja en aquest primer moment apareix l'espai destinat al celler. Posteriorment, ja als S. XV - XVI l'altre pas cap a la distribució definitiva del mas o de la masia catalana, el protagonitzarà la sala. Progressivament, cada espai es distingeix més dels altres que formen l'habitatge, així com es diferenciaven els actes de cada dia. Aquest avenç va lligat no solament a la situació politico-econòmica com a resultat de la victòria d'una part dels remences a partir de la Sentència Arbitral de Guadalupe, sinó que també va estretament vinculat al canvi de mentalitat que acompanya aquest procés. Tot i que és molt interessant d'analitzar aquest canvi, cal que ens centrem en l'espai destinat al celler. El celler, que és un dels primers espais d'entitat pròpia i diferenciada en la unitat d'habitatge i de producció familiar, no experimentarà canvis notables durant aquests anys. Una vegada té destinada una part de la casa, encara que aquesta s'ampliï i es divideixi, el celler es manté en el seu lloc sense guanyar ni perdre importància.

Com s'ha dit, el celler no experimentà una evolució notable en la seva configuració a través del temps, sinó que es produirà una diferenciació en la quantitat dels seus utensilis segons si es tracta d'una casa gran, o si es dedicava a la venda de vi.

El lloc destinat al celler, com afirma el Dr. E. Giralt, ha de ser la part més seca de la casa, "sense corrents d'aire ni excessos de llum" (37). Que era un lloc sec queda de manifest pel fet que sovint era utilitzat també coma a rebost (38). La diferenciació del lloc exacte que ocupava en la casa no és una tasca fàcil, ja que els inventaris no n'especifiquen el vessant. Sembla que es recomanava que estigués orientat al nord. Tampoc tenia un lloc únic en la distribució de la casa, i de vegades estava al costat de la cuina i d'altres del menjador. És fàcil, però, que fossin les altres estances les que canviessin de situació de la casa, per tal que el celler pogués estar situat al nord. Tampoc hi havia uniformitat en la situació respecte a la casa, o bé a l'interior o bé adjacent al costat.

ESTUDI DEL CELLER

Les parts i els recipients i estris que té un celler solen ser força semblants, tant si és en un mas aïllat de mitjana economia, com en una casa de poble o en un castell. En aquesta part del treball, per tal de poder conèixer més les varietats o semblances dels cellers, comptem amb una sèria de 13 inventaris. En tots ells s'aprecia una diferenciació econòmica, social i geogràfica, com també la cronològica: 1365 el del mas Torrent de Falgars fins el 1576 el del mas Perer. Així, tot i la varietat geogràfica i econòmica, en tots s'hi troben els elements bàsics per l'elaboració del vi (38).

El cup és la part bàsica del celler, i en cada mas n'hi havia un. Servia per aixafar el raïm. El seu primer testimoni documental data del S. XII (39). També hi havia un altre recipient destinat exclusivament a aquesta tasca, el follador, del qual es tenen

notícies el 1129 (40). En els cellers on n'hi havia, la tasca d'aixafar el raim es feia en els folladors. No es pot determinar una relació econòmica en la utilització d'un o altre receptacle, bé que el cup era més emprat, ja que els Espanyol, els Llobet, i en Coromines, que gaudien d'una bona posició, posseïen folladors, mentre que el draper Coromines i els de l'Estany utilitzaven cups. Tampoc s'aprecia una relació en la cronologia, ja que el follador tant es troba al S XII com al S. XVI. La capacitat del follador no era fixa, fins i tot l'existència del diminutiu, "foladoret", mostra aquesta variabilitat. De foladoret n'hi ha un a casa dels Espanyol, que té la capacitat d'una bóta. També en tenen un de més gran, de 3 sesters. Al mas Pla de Segalés de St. Andreu d'Oristà (1422), el que tenen "pot colar" de 5 a 6 sesters i en Coromines també en té un de petit. Els cups solien tenir més capacitat, i al mateix mas Pla en tenen un que pot colar 10 o 12 sesters mentre que el dels Espanyol té 8 sesters. Ara bé, el més gran és el del Vilar de St. Pere de Torelló, del 1521, amb una capacitat de 30 càrregues, seguit del del Perer, també del S. XVI, amb 25 càrregues. Cal puntualitzar, però, que tant els Espanyol com els del mas Pla tenen també un follador, mentre que els del Vilar només tenen un cup. Es possible que aquesta varietat de recipients amb una mateixa utilitat respongui a l'elaboració de vi diferent. Tots els estudiosos del tema coincideixen que és molt important que els estris, atuells, etc. destinats al vi estiguessin molt nets, per tal que no es fes malbé el most i per tant el vi. Així doncs, a fi que no es barreguessin els diferents tipus de raim, es feien servir recipients específics. Per la mateixa causa, doncs, es pot entendre la diferent capacitat, de manera que els més petits servissin a un tipus determinat de vi, i els més grans pel vi més corrent.

Generalment, el cup solia ser alt. En el celler d'en Coromina es diu que tenia unes posts per pujar al cup, així com en el de la casa abacial de l'Estany: "dos bancs, un gran i l'altra petit, per pujar al cup" (41).

Aquests cups on s'hi aixafa el raim, s'anomenen d'escolar, és a dir, que deixen baixar el suc per posar-lo en un altre lloc, si bé no tenim prou dades per determinar la forma com es transportava.

Si dels folladors no se'n descriu ni la forma ni el material, del cup ens han arribat més detalls. Podia ser de fusta grossa i de pedra picada (mas Llobet). El material més freqüent sembla que era la fusta (Vilar, Espanyol, Avenc). En la zona del Collsacabra tots els cups eren de fusta i fets de dogues. Però també podia ser d'obra i estar situat en una estança diferent del celler, com el dels Espanyol, amb una capacitat de 14 sesters. Els Espanyol tenen en total 4 cups i un follador. El follador és el que està al celler mentre que dos dels cups, segons l'inventari, estan en una altre "domus" al costat del celler.

Els raïms segurament que eren aixafats amb els peus, però en el celler d'en Coromines de Vic tenien una massa de fusta que, segons B. Gómez, la destinaven a aixafar el raim del foladoret petit (42). De premses no se n'han trobat descrites en cap mas, ni en fan cap tipus de referència. El Dr. E. Giralt assenyala que per a la fermentació que tenia lloc en el mateix cup, aquest se solia tancar o almenys es recomanava que es tanqués (43). Aquest detall no s'esmenta als inventaris, però en canvi en el celler és freqüent que s'hi trobin posts. El mas Avenc en tenen 2 dogues foradades. Per tant, bé podria ser que servissin per a aquesta

finalitat. Prosegueix el mateix Dr. Giralt descrivint que "Passats uns quants dies i efectuada ja la fermentació tumultuosa... calia separar el vi de les matèries sòlides amb què havia fet la fermentació, operació coneguda amb els noms de trascolar o trafegar" (44). L'operació de trascolar ens consta a través de l'embut de trescolar del mas Llobet. També tenim l'esment que el cup és d'"escolar", que podria significar el mateix, ja que com continua l'autor: "El vi trafegat constituïa el vi de raig de cup, amb el qual s'emplenaven les botes on hauria de fer la fermentació lenta o segona fermentació" (45). Si així es feia, per a transportar el vi de tones s'utilitzaven, com s'ha dit, els embuts. D'embuts, però solament en tenia la casa d'en Coromines, on n'hi havia tres: un de rodó de fusta amb un canó "conc" de ferro, un altre petit i el tercer de dogues (46). Al mas Llobet i al Perer (1515) també tenien un embut de "trescolar". Després del cup, el vi passava a les tones, i de les tones a les bótes.

Les tones són els atuells més abundants en els cellers, de tota mena i de tota mida. Eren fetes de bona fusta i estaven cercolades. Quan es detalla la seva capacitat, sempre s'acompanya pel nombre de cercles de què consta: El Vilar de St. Pere de Torelló té 4 tones de fusta grossa, amb una capacitat de 10 càrregues, 8, 16 i 12. Els cercles que tenen cada una no guarden relació amb la capacitat: 2 cercles la primera i 6 les tres restants. Una altra mesura de les tones era la capacitat en bótes: Al Noguer tenien una tona de prop de 16 bótes i 4 de prop de 7 o 8 bótes. Igualment a l'Avenc tenien la tona més gran, de prop de 12 bótes.

Com es pot observar, abans d'emplenar-se les botes, el vi es deixava a les tones, que feien la mateixa funció que el cup, és a dir, servir de recipient per a la segona fermentació. Cal fer una menció especial a la tona que tenen en el celler d'en Coromina, amb una aixeta de coure. Es tracta del celler que té més nombre de tones i embuts, bancs, etc. i és quasi el més ben proveït, de manera que podria pensar-se en un celler destinat al comerç, sobretot si tenim en compte que fins i tot tenia 6 mesures de fusta per mesurar el vi. De tots els estudiats és l'únic que no està destinat al propi consum. Té un total de 8 tones amb una capacitat màxima de 45 i 48 sesters (47).

De tones en un mas, en podien tenir de 3 a 5, de mides variables entre 4, 5 sesters o de 8, 10, 16 càrregues, o de 7, 8, 12 bótes.

La diferència entre una tona i una bóta pot raure en el material: mentre que la tona és de fusta, la bóta pot ser també de coure (48), i també en la capacitat, més petita la bóta.

De fet, analitzant amb més detall, coincideix que les bótes les tenen solament els masos del S. XVI, el mas Llobet (1514) i el Perer (1576). La bóta s'utilitzava, però, com a unitat de mesura ja a finals del S. XV, com s'ha vist. Tant a l'Avenc com al Noguer, les tones i els vaixells tenien la seva capacitat mesurada amb bótes.

La capacitat de les bótes, en principi una o dues per casa, era d'una càrrega, mitja en el mas Llobet i de 12 càrregues entre les dues del Perer.

Un altre recipient d'una capacitat semblant, però menys utilitzat, és el vaixell. De vaixells, n'hi havia un al Noguer (1488), tot de fusta mig cercolat i amb una capacitat de prop de 9 bótes. E. Giralt considera que les bótes servien per guardar el vi en el celler, mentre que el vaixell podia ser utilitzat per al

transport.

Per a guardar el vi s'empraven també els barrils i les alfàbies, les quals figuren solament al celler dels Espanyol (1383), dues de terra i pintades de verd (segurament esmaltades). La seva capacitat no es detalla. De barrils en tenen 3, un dels quals és d'un sester, i el que hi havia en el celler d'en Coromines tenia una capacitat de 3 bótes.

Més comuns eren els barrals de vidre, que consten als cellers dels Espanyol i a l'Avenc. Per últim, també per al transport del vi hi havia els bots (49), una mena de sac de pell de cabra.

En els apartats anteriors s'ha estudiat l'elaboració del vi basant-nos en els atuells i estris que s'han trobat inventariats. Segons els tipus de raïms i el most que s'aconseguia, es podien obtenir diferents tipus de vi. Emperò, cap dels inventaris consultats especifiquen quins tipus de vi s'obtenien, ni les tones ni les bótes són enumerades pel tipus de vi que guardaven. Solament en el mas Noguer (1488) tenen una tona de vi de pomes o raïms. En suma, poca informació ens aporten els inventaris per reconstruir el procés de vinificació. Amb tot, el fet de no mencionar cap més altre objecte fa que es pugui concloure que l'elaboració del vi casolà era molt simple. Segurament el major secret per l'obtenció d'un bon vi, el que s'aconseguís conservant en bon estat la mare del vi de l'any anterior.

IMPORTANCIA DEL VI EN LA CULTURA I L'ALIMENTACIÓ

Com sigui que el blat, la vinya i l'olivera són la trilogia del conreu i de l'aliment mediterrà, el vi constitueix un element vinculat estretament a la cultura mediterrània. El vi es troba, però, en constant dicotomia entre el bé i el mal. Té com a detractors els moralistes estrictes que el prohibeixen per ser inhibidor de l'esperit, però la creença popular s'ha erigit en font de vida com a productor de sang i de calories. En el pensament dels moralistes medievals (50), el vi, tot i no ésser matèria animal, es troba en molts casos en les mateixes condicions prohibitives que s'establien per a aquells productes animals o derivats. Però, en canvi, desde l'Antiguitat el vi ha acompanyat l'home en la seva alimentació quotidiana, en les seves celebracions, en les seves litúrgies i fins i tot en els seus funerals. De fet, només els més estrictes renunciaven al vi i la mateixa Església l'ha adoptat com a símbol. Potser per sintonitzar millor amb la cultura popular, el vi en l'acte litúrgic de la missa i de la consagració simbolitza la sang de Crist.

Així, no ens hem d'estranyar que formi part de les activitats més memorables tant de quotidianitat com dels actes únics de la vida. El vi, o el raïm, no solament s'ofereix en la celebració de la missa, sinó que també és objecte d'ofrena a la devoció dels Sants (51).

En un pla més material es pot copsar la importància que tenia per a la gent en el fet que sovint la vinya era la part de terra que els pares retenien en la donació "inter vivos" del mas a l'hereu en cas de desavinences (52).

Pel que fa a les seves qualitats alimentàries, tot i ser reconegut el seu gran valor calorífic (53), no es pot pas considerar un dels aliments fonamentals per a la vida. En moments difícils, quan s'han d'endeutar a canvi d'aliments bàsics, poques vegades hi consta el vi. Als pobres dels pobles se'ls donava pa i alguna vegada pa amb formatge, però no vi. En canvi, els pobres de

ciutat vivien en millors condicions i com a component del "companagium", el vi sempre hi era present. El vi, més o menys bo, més o menys adulterat, era recaptat pels almoinaires. Aquest fet es constata tant a Barcelona i Lleida, com a l'Hospital de Vic (54).

Entre el grup mitjà de la societat, el vi estava present sempre a la taula i en els àpats, tant els destinats al pagament al senyor, com en el de convit de morts. Si eren de ciutat, podien comprar-lo de moltes varietats. A Barcelona al S. XIV-XV se'n podien trobar de vermell, blanc, grec i claret.

Els del castell de l'Estany consideren que 25 càrregues és la quantitat de verema "rahonable". Els Manlleu que vivien a Barcelona, necessitaven anualment 4 bótes de més de 96 quarteres (55).

El vi solia ser servit a taula en ampolles de vidre semblants a les que es troben inventariades en les cases. També hi havia la sitra (56).

Entre els més grans consumidors hi figuren els monjos i eclesiàstics. Léo Moulin considera que un religiós en un convent bevia cada dia 1'5 l. de vi o cervesa. El Dr. S. Claramunt ha trobat que els canonges de la Seu de Lleida es repartien una mitgera o mesura de vi entre 4 canonges (57).

De fet, la qualitat i quantitat de vi que es consumia en una taula marcava la diferenciació social dels seus comensals. En contraposició al 1'5 l. que podia consumir un monjo, un pobre de Lleida en bevia 1/2 l. De fet l'aportació de calories que es necessitaven provenien essencialment del pa: un 79% enfront del 12% del vi (58). A pagès, aquesta proporció segurament variava pel consum calorífic que aportaven altres tipus d'aliments, com els ous ferrats i la carn salada, plats habituals en els seus àpats (59).

Mentre el rei Martí es regalava amb vi de malvasia importat de Saragossa, calia extremar la vigilància per impedir que el vi que es comerciava entre les classes populars no fos adulterat.

NOTES

1.- Els cinc capbreus són: El dels castells d'Olló i Aguiló (1347), el de Vilobí d'Onyar (1337), el de St. Llorenç de Morunys (1483), el de Rupit (1379) i el de St. Miquel de Sorerols (S. XIII).

D'aquests, els de Vilobí d'Onyar està estudiat per J.Ma. Marqués en Vilobí d'Onyar a través del capbreu d'en Ramon Malars, "Estudis d'Història Agrària". Barcelona 1985. Vol. 5, pàgs. 27-52. El de St Llorenç de Morunys pel Dr. M. Riu: Una villa señorial catalana en el S. XV: St. Llorenç de Morunys. "Anuario de Estudios Medievales". Instituto de Historia Medieval de España. Barcelona, 1969, pàgs. 345-409. Els altres es troben a l'Arxiu Episcopal de Vic en la secció de la documentació notarial parroquial. L'abreviatura A.E.V. correspon a Arxiu Episcopal de Vic, l'arxiu parroquial està catalogat per temes, corresponent R/ als llibres noterials.

2.- Els inventaris són: el mas Correu (mas rònc): A.E.V. R/16 17r. - 17v., el del Noguer (1488): R/16 66v. - 69r., el de l'Avenç (1486): R/16 40v. - 45r. i el del Perer (1576): R/25 21r. - 25v. de Tavertet. Els dels altres llocs són el del mas Llobet (1418) A.E.V. inventaris Pere Marc Roqué; els Espanyol A.E.V. (1383) A.C.F. inventaris vol 1380-1387; el mas Vilar de St. Pere de Torelló (1521) A.E.V. A.C.F. inventaris encants, vol. 1 de Salvi

Bauló; mas Plana de Sagales (1422) A.E.V. A.C.F. inventaris, lligall 1420-1424. Tots estan recollits a l'Arxiu Episcopal de Vic en la secció dels inventaris. També s'han utilitzat els del conjunt de monestir i castell de Sta. Ma. de l'Estany del 1541 publicat per J.Ma. Madurell Maimon: Tres inventaris antics. AUSA, VII, pàgs. 25-40.

3.- De comerç tots els autors diuen que n'hi havia, però, no es donen dades sobre les quantitats. Jo no m'atreveixo a valorar aquest comerç entès com a exportació de vins catalans. Si és que n'hi havia seria a un escala modesta ja que quan s'estudia la importància del vi i el seu comerç europeu, per a aquesta època, no hi figura el vi català.

4.- E. Giralt: La viticultura y el comercio catalán del S. XVIII. "Estudios de Historia Moderna", II, 1952, pàgs. 163.

5.- Així "la sílice dona vins lleugers i fins com els d'Alella, l'argila els fa més acolorits, més forts en alcohol..." assenyala Jaume Ciurana i afageix que no solament és important el sòl, sinó el subsòl. J. Ciurana: Els vins de Catalunya. Generalitat de Catalunya. Barcelona 1980, pàg. 14.

6.- J. Serra i Vilaró: Baronies de Pinós i Mataplana. Ed. Balmes. Barcelona 1947, pàg. 311-314.

7.- Poso Tavertet per posar un exemple concret, però, era habitual que així fos. Unes èpoques serà per aprofitar el sòl. De totes maneres era freqüent que s'hi plantés cereals. Llavors, segons que els ceps estiguin més o menys separats, o que aquella terra ja estigui més o menys gastada pel conreu de blat pot afectar al raim i per tant al vi.

8.- Vegeu per exemple P. Bonnassie: Catalunya mil anys enrera. Ed. 62. Barcelona 1979, vol. I. pàg. 397. De totes maneres, ell considera la trilla com la vinya alta.

9.- Indirectament també consta, com en l'establiment de Ga. Avenc i Ramon a R. Coma d'un tros de terra. Entre els pagaments hi figura "les aspres per les obres d'aquella vinya que tenim al costat del vostra honor" R/10 51r. b).

10.- Aquestes dades són extretes del capbreu de Rupit ja mencionat en la nota no. 1. Les altres vinyes estan repartides per altres indrets concentrant-se 2, 3 o 4 en un mateix lloc.

11.- Aquestes dades, però, són parcials ja que com hem dit, aquestes proporcions són les referents als pagesos sotmesos a capbreuació. En aquests casos, l'important eren les vinyes del senyor com queda de manifest per la quantitat de prestacions personals que se li deuen.

12.- P. Bonnassie. Op. cit. nota no. 8 pàg. 391.

13.- M. Riu: La feudalització del camp català. "II Curs d'Història de Catalunya". Institut Municipal d'Història. Ajuntament de Barcelona, 1977, pàg. 35.

14.- P. Bonnassie. Op. cit. nota no. 8 pàg. 391.

15.- N.J.G. Pounds: Historia económica de Europa medieval. Ed. Crítica. Barcelona 1981, pàg. 236.

16.- Aquestes dades han estat extretes dels capbreus citats en la nota no. 1 i de la documentació notarial referent a contractes agraris dels diferents llocs. Pel que fa al Maresme s'ha tingut en compte a C. Cuadrada: El Maresme Medieval. Caixa d'Estalvis Laietana. Barcelona 1988, pàg. 273

17.- J. Serra i Vilaró. Op. Cit. nota no. 6, pàg. 312.

18.- Tot i que els més representatius es donen en els anys 1342-1347, tenim d'altres exemples: el 1345, entre P. Quer i els Novelles de Tavertet, 1323 entre A. i Bn. Tustures i P. Bauma

durant 3 anys per 50 s. i el 1476 per la penyor de J. Noguera. A.E.V. R/10 34r. a), R/3 4art. bloc 15v. a), R/16 12v.

19.- C. Cuadrada. Op. cit. nota no. 16, pàg. 305.

Coneixem que en el Maresme es donaren aquests dos exemples concrets però no es pot determinar què passava en la resta de llocs. El que sabem és que ni en les terres de la baronia de Pinós i Mataplana ni al Collsacabra es donava aquesta situació. De fet en cap d'aquestes dues zones la vinya no era pas massa important ni tampoc tenia unes bones perspectives de futur per arriscar-se a una inversió. De fet el mateix F. Casas-Mercadé en el seu treball Las aparcerías y sus problemas. 2a. Ed. Bosch. Barcelona 1950, pàg. 41-42, assenyala que la "rabassa morta" es donà per primera vegada al litoral.

20.- C. Cuadrada. Op. cit. nota no 19, pàgs. 303 i 316 i M. Richou: Aproximació a la Història d'Argentona (S. XIII-XV). Ajuntament d'Argentona 1985.

21 i 22.- J. Vilà i Valenti: Ara fa un miler d'anys: El monestir de St. Benet de Bages. "El món rural a Catalunya". Ed. Curial. Barcelona 1973, pàgs. 17-19.

23.- C. Cuadrada. Op. cit. nota no 19.

23 bis.- L'autor és citat per P. Vilar a Catalunya dis l'Espanya moderna. pàg. 154.

24.- Aquesta influència de la Mesa barcelonesa al Maresme ja es deixa sentir en el mateix S. X moment en el que també es manifesta un important moviment contractual de la vinya. J. Ciurana. Op. cit. nota no. 5, pàgs 116.

25.- Sinó, al mateix nivell tenim mostres d'un intent de potenciar la vinya en el marc d'Oló per part del monestir de Sta. Ma. de l'Estany que refrenda aquesta hipòtesi d'un interès en potenciar la vinya.

26.- M. Duran i Pujol: Producció i renda agrària a la Catalunya del S. XVI. "Terra, Treball i propietat". Ed. Critica. Barcelona 1986, pàg. 192.

27.- J. Serra i Vilaró. Op. cit. nota no. 6, pàg. 312.

28.- E. Giralt: Les tècniques de la viticultura anterior a la fil·loxera. A "L'Avenç", no. 30, 1980, pàg. 67.

29.- J. Serra i Vilaró. Op. cit. nota no. 6.

30.- La obligació del treball de la verema del senyor és el que consta amb més freqüència com a Vilobi i a les terres dels castells d'Oló i Aguiló.

31.- J. Serra i Vilaró. Op. cit. nota no. 6.

32.- J. Ciurana matitza aquesta situació quan diu: "... Ho comprenem molt bé si considerem que en els últims dies de la maduració dels raïms els processos bioquímics interns i les transformacions metabòliques que dins d'aquests s'esdevenen van molt de pressa". Op. cit. nota no. 5, pàg. 20.

33.- Un exemple el trobem en el celler del draper vigatà Coromines. B. Gómez: Estudio de un inventario de 1380. Tesi de llicenciatura. Universitat de Barcelona. Inedita.

34.- Somada segons el Diccionari Català-Valencià-Balear és: "Càrrega d'un animal de bast, la qual és equivalent a tres quintars".

35.- L'inventari del mas Torrent de Falgars pertany a l'arxiu particular dels Bertrana de Sta. Ma. de Corcó i Esquirol.

36.- J. Danés i Torras: Génesis de la estructura de la Masia. "La Masia, Historia y tipología de la casa catalana". 20 Construcción de la ciudad, no. 17-18. Barcelona, 1976.

37.- E. Giralt i Raventós: L'elaboració del vi abans de la

- 111:loxera. A "L'Avenç", no. 31, 1980, pàg. 50.
- 38.- Tots aquests inventaris han estat citats en la nota no. 1.
- 39 i 40.- "Dono vobis unum cub et una tonna... et una calleria et cramascles et folador".
- 41.- J.Ma. Madurell Marimón. Op. cit. nota no. 2.
- 42.- B. Gómez. Op. cit. nota no. 33.
- 43, 44 i 45.- E. Giralte. Op. cit. nota no. 37, pàg. 52.
- 46 i 47.- B. Gómez. Op. cit. nota no. 33.
- 48.- A. Griera: La casa catalana. Ed. Polígrafa.
- 49.- De bots en tenim en el celler dels Espanyol.
- 50.- Aquest tema ha estat tractat pel Dr. J. Hernando en el treball: Els Moralistes i l'alimentació a la B.E.M. "Alimentació i societat a la Catalunya Medieval". C.S.I.C. Institució Milà i Fontanals. Anex 20 de l'"Anuario de Estudios Medievales". Barcelona 1988.
- 51.- Com a cas concret tenim el de Ga. Company que va oferir 2 cofins de verema a St. Cristòfol de Tavertet. R/4 8r. a).
- 52.- Exemples concrets els tenim en el poble de Tavertet i entre les famílies Esplugues, Esqueric, Company, etc. 1292 R/4 7r. a). 1323 R/3 4art. bloc 16r. i 1292 R/4 9r.
- 53.- P. Bertran considera que els pobres de Lleida rebien 2.376 cal. de les quals el 12% les aportava el vi i el 79% el pa: El menjador de l'almoïna de la catedral de Lleida. "ILERDA", no. XL. Lleida 1979.
- 54.- Per a Barcelona ha estat estudiat per T. Ma. Vinyoles: La vida quotidiana a Barcelona vers 1400. Fundació Salvador Vives Casajuana. Barcelona 1985. Per a Lleida ho ha fet P. Bertran. Op. cit. nota no. 53. Per Vic es constata a través de la documentació inèdita de l'Hospital de Vic que és a l'A.E.V.
- 55.- T.Ma. Vinyoles. Op. cit. nota no. 54, pàgs. 161-164.
- 56.- Això tan es pot trobar en els inventaris com el del mas Avenç de Tavertet com en la iconografia.
- 57.- S. Claramunt: Dos aspectes de l'alimentació medieval: Dels canonges a les "Miserabiles personae". "Alimentació i societat a la Catalunya Medieval". C.S.I.C. Institució Milà i Fontanals. Anex 20 de l'"Anuario de Estudios Medievales". Barcelona 1988.
- 58.- P. Bertran. Op. cit. nota no. 53.
- 59.- Aquests àpats són coneguts a través dels que deuen com a censos al senyor de la terra a Tavertet.