

Les premses del celler de la Casa Pol

Visitem el celler de la Casa Pol, a Teià, on es conserven quatre premses datades del segle XVII

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Antigament l'elaboració de vi era una pràctica habitual en l'àmbit rural. Per aquest motiu trobem sovint, en masos i cases de pagès, un celler amb l'equipament imprescindible per fer i conservar el vi: bótes, cups i, de vegades, una premsa o més. Lògicament, l'espai i l'equipament destinat a les activitats vitivinícoles varia segons els recursos econòmics del propietari i de les dimensions de l'explotació vinculada a la casa.

Al territori de la DO Alella, amb un passat agrícola en què el vi era una de les pedres angulars de l'economia, tenim un ampli mostrari de cellers de tipologia i capacitats variades, alguns encara en funcionament. Totes les monumentals cases de pagès del territori han tingut (i la majoria conserven) premses de fusta de doble cargol. N'és un bon exemple Can Boquet (Alella), seu del



La Casa Pol, una de les cases més imponents del terme municipal de Teià.

celler Bouquet d'Alella, que les manté perfectament conservades com un dels atractius de la seva oferta enoturística. Però el patrimoni en forma de premsa no es redueix a les

grans masies: la majoria de les cases de poble d'aquest territori amb una certa edat compten amb la seva premsa i el seu cup, sovint reconvertits en elements ornamentals.

A la redacció de *Papers de vi* sabíem de l'existència del celler de la Casa Pol de Teià, i teníem notícia que allí gaudien d'un merescut descans quatre esplèndides premses. Amb la



Les espectaculars quatre premses del celler de la Casa Pol.

intenció de deixar constància gràfica d'aquest material que atraurà l'atenció dels interessats en la infraestructura vinatera i el món del vi en general, vam adreçar-nos a la Casa Pol una assolellada tarda d'hivern.

Quatre ancianes ressuscitades

La Casa Pol és un dels masos més populars de Teià. Situat a la part alta del poble, a la riba est de la riera, llueix un perfil inconfusible caracteritzat per dues torres emmerletades que s'alcen a banda i banda de la façana principal.

Antolín García és qui actualment té cura de l'hectàrea i mitja de cultius que envolten aquest mas. L'Antolín és viticultor autodidacte i apassi-

Actualment les premses gaudeixen d'una salut acceptable si tenim en compte que s'acosten als tres-cents anys d'antiquitat

onat del vi, i dedica el temps que li deixa la seva professió (treballa de jardiner) a cuidar aquestes terres, gairebé totes de vinya. Lector assidu de *Papers de vi*, va accedir encantat a mostrar-nos el celler i les premses, compartint amb nosaltres tota la informació de què en disposava.

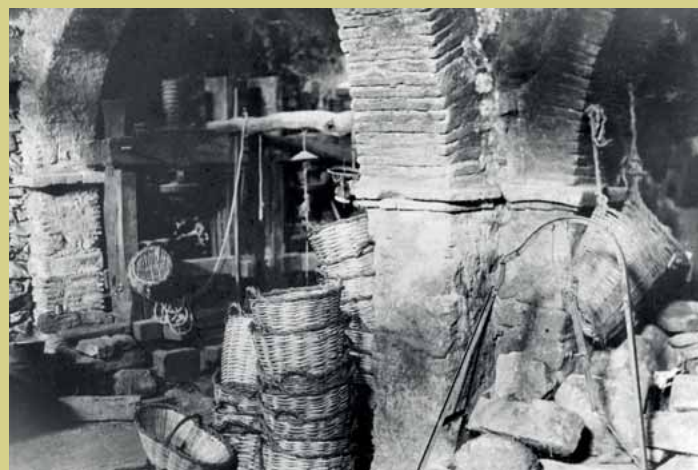
Qui signa aquestes línies ha de confessar que, en el moment de travessar el llindar de l'entrada de la Casa Pol, no sabia ni un borrall d'aquests ginyers tradicionals que aconsegueixen multiplicar la força amb l'objectiu d'espremer el raïm. I, certament, resulta difícil no rendir-se a l'encant d'uns artefactes que eren tan tecnològics a l'edat mitjana com rudimentaris resulten al segle XXI. Les premses són d'una senzillesa formal espantosa, sòlides i terriblement rústiques... als antípodes de l'actual món en què regna la sofisticació i l'obsolescència programada. Les premses utilitzen un sol mecanisme (el cargol) i en la seva construcció, hi participen tres elements profundament terre-

Vuit-cents anys d'història

Teià té l'origen en un grup de masos que s'agrupaven a l'entorn del temple parroquial, molts dels quals encara es conserven: Ca l'Uriach, Can Torrents, Casa Bru, Can Monac... La Casa Pol és una de les més conegudes d'aquestes construccions i, tot i que l'estructura actual és fruit d'una reforma efectuada al principi del segle XVIII, l'origen es remunta a un grapat de segles abans. La menció més antiga que se'n té data del 1281, any en què Ramon de Roudors, senyor de Teià, va edificar una construcció de residència a l'actual emplaçament de la Casa Pol. Quan es va extingir la descendència masculina dels Roudors, al segle XV, la propietat va passar als Martina, que posteriorment van vendre-la als Pol, el llinatge que va acabar donant nom a la finca. El 1667 la pubilla Eulàlia de Pol es va casar amb Pere Fivaller, pertanyent a una distingida família de Barcelona i descendent de Joan Fivaller, conseller en cap de la ciutat al segle XV.

El 1696 Carles de Fivaller (capità de la Coronela de Barcelona i un dels portadors de la bandera de Santa Eulàlia l'11 de setembre del 1714) va fer edificar la capella, dedicada als Sants Reis. També va ser aquest il·lustre Fivaller l'encarregat de dur a terme l'anteriorment esmentada reforma del mas, que va donar a la façana principal l'aspecte actual amb les dues característiques torres.

La filla de Joan Antoni Fivaller (duc d'Almenara-Alta, regidor de l'Ajuntament de Barcelona i president de la Reial Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona i enterrat al panteó de la capella de la Casa Pol el 1856) va contraure matrimoni amb Gabino Martorell. Aquesta família és la propietària actual de la Casa Pol.



Imatges antigues de la Casa Pol i el seu celler procedents de l'Arxiu fotogràfic-Estudi de la Masia Catalana, propietat de l'Arxiu fotogràfic del Centre Excursionista de Catalunya.

Autor, Josep de Cabanyes, juliol del 1931.

nals: pedra, fusta i ferro. Res de botons, res de servomotoritzacions, res de pantalles tàctils, res de controls remots: aquestes premses són l'eina més elemental (si exceptuem els peus humans) per treure el most del raïm.

La Casa Pol ha experimentat recentment tot un seguit d'obres de consolidació, i actualment el celler llueix amb orgull les voltes i el pilar que subjecten l'estructura de l'edifici. És una estança fresca i espaiosa, habitada ara mateix per un grapat de bótes velles que fan companyia a les quatre premses objecte d'aquest reportatge. L'Antolín ens fa cinc cèntims de la història més recent del celler: "Segons que sembla, dins mateix del celler hi havia la tina on s'acumulava el most per fer-lo fermentar. Abans de fer-hi les obres encara hi havia les restes malmeses de l'escala que es creu que es feia servir per enfilars'hi i poder-hi abocar el most que rajava de les pasteres de les premses."

Actualment les premses gaudeixen d'una salut acceptable si tenim en compte que s'acosten als tres-cents anys d'antiquitat. Una part del mèrit cal atribuir-lo a l'Antolín, que va aturar el procés de degradació d'alguns dels components de fusta, afectats pels corcs. "Vaig substituir les peces que no es podien recuperar, i vaig tractar convenientment la resta. També vaig construir les gàbies, que havien desaparegut. Així que ara, si fa no fa, les quatre premses estan completes."

Els experts opinen

Ja amb un grapat de fotografies a la memòria de la càmera vam posar-nos en contacte amb Jordi Farré, conservador del Vinseum (Vilafranca del Penedès). Aquest expert ens va posar en situació i ens va treure de la profunda ignorància en què vivíem en el camp de la tecnologia *vintage* del premsatge de raïm. Deixem que ell mateix ens il·lustri tot aportant llum al possible origen dels quatre subjectes en qüestió: "Es tracta de quatre premses fixes verticals de cargol descendent. Sorpren que totes quatre siguin tan semblants, cosa que podria indicar que totes van ser fetes pel

Tempus 2018, el vi de pagès de la Casa Pol

Antolín García no sols té cura de l'hectàrea i escaig de vinya de pansa blanca que envolta la Casa Pol, sinó que també s'encarrega d'elaborar un vi amb el raïm que en surt. "Ho faig amb l'ajuda d'un parell d'amics i és per a nosaltres, per als àpats que fem plegats, per regalar-lo als amics... És un vi rústic, senzill, però a nosaltres ens agrada!", assegura. García compta amb una petita premsa manual i alguns dipòsits i barriques, estris dels quals se serveix per elaborar un vi de pagès que no trobareu a les botigues, però que va despertar l'interès de *Papers de vi*. "El vi demana temps, per això ens agrada dir-ne *Tempus*. I hi posem aquesta etiqueta perquè una ampolla etiquetada... sempre fa més goig!", defensa García. Vam tenir ocasió de tastar una ampolla de Tempus amb els alumnes del Curs Avançat d'Anàlisi Sensorial i Cultura Vitivinícola, que s'imparteix a l'INS Alella, i en vam recollir aquesta nota de tast:

Vista. Brillant i amb un punt tèrbol alhora. D'un bonic to daurat clar que no esperariem d'un 2018. Nas. Es mostra un pèl reduït, d'entrada. "Fa pensar en un vi d'en Quim Batlle!", exclama una alumna. La reducció se'n va després de fer quatre voltes a la copa, per deixar pas a la poma oxidada i el préssec en almívar. També presenta aromes de flor blanca (camèlia) i camamilla seca.

Boca. Molt salí, amb sensació cítrica. Notes amargues típiques de la pansa, amb una bona acidesa i força llarg a la boca.



mateix taller al mateix temps. Això és una prova bastant fiable que es tracta del celler d'una casa important, amb una producció de vi notable."

La premsa de cargol va ser d'ús habitual durant l'edat mitjana fins a la segona meitat del segle XVIII

És en aquest punt quan Farré afegeix una dada si més no curiosa: "De premses, n'hi ha tantes com caps pensant, són sistemes de pressió que cada taller resolvia amb enginy i aportacions pròpies. Al fons del museu tenim una premsa, arribada de Premià de Dalt, gairebé calcada a les de Can Pol i datada del segle XVII.

I una premsa de la col·lecció del Museu de la Vida Rural de l'Espluga de Francolí, també originària de Premià de Dalt, manté aquesta similitud. Això fa pensar que en aquella època al Maresme podia haver-hi existit un taller dedicat a la construcció de premses. És possible que, d'això, n'hi hagi alguna documentació a l'Arxiu Comarcal del Maresme o al mateix Centre de Documentació del Vinseum."

Farré continua fent una petita descripció tècnica de les quatre inveterades màquines de força: "En referència a la terminologia, cada terra fa sa guerra. Les premses de la Casa Pol són premses fixes verticals de cargol descendent. Fixes perquè la instal·lació no permet traslladar-les, i verticals perquè el sistema de pressió treballa, mitjançant uns cargols, en aquesta direcció. El plat de premsa, també anomenat pastera, és la peça tallada

en pedra que actua com a base i com a recipient per recollir el most, i solia fer-se amb alguna pedra de procedència local. Els muntants verticals que uneixen aquesta base amb el travesser on es rosquen els cargols, en aquest cas són de fusta. Denominem llanternes



Antolín García té cura de la vinya que envolta la Casa Pol.

les peces rodones amb orificis que permeten fer girar el cargol mitjançant una barra, i gàbia el recipient de fusta on es premsa el raïm. Aquesta gàbia és formada per llates de fusta lleugerament separades, entre les quals s'escola el most."

Farré remata el petit compendi premsaire amb un apunt cronològic: "Els romans van introduir el cargol com a mecanisme de pressió, i la premsa de cargol descendent a casa nostra va ser d'ús habitual durant l'edat mitjana fins a la segona meitat del segle XVIII. Llavors la Revolució Industrial i el perfeccionament de la fosa de ferro i la forja industrial van generalitzar l'ús d'engrenatges i unes altres sofisticacions que van arraconar ràpidament les antigues premses de fusta."

Agraïm la col·laboració d'Antolín García, Jordi Balada (Arxiu Històric de Teià) i Jordi Farré (Vitseum). ●



VENDA I DEGUSTACIÓ de vins, caves, embotits, formatges, conserves, croquetes i un gran assortit de productes gourmet. ALIMENTACIÓ VEGANA

C/ Sant Antoni, 9 - Vilassar de Dalt
Tel. 937 308 226 - 673 542 712
labodeguetadevilassar@gmail.com

