
ELS ESPAIS DEL VI: REFLEXIONS AL VOLTANT DEL PRIORAT

Anna Figueras-Torruella

Antropòloga, museòloga i sòcia de La Brida, Cultura d'Espais

REBUT: 7 de gener de 2020 - ACCEPTAT: 11 de gener de 2020

RESUM

Els espais destinats a l'elaboració del vi han canviat al llarg del temps. Aquest article revisa a grans pinzellades la seva evolució des dels romans fins avui dia. Si durant segles la funció del celler era únicament la d'elaboració, en els últims anys s'ha convertit en el portaveu de la marca i en reclam turístic. S'analitzen les tendències dels models de cellers del Priorat i es classifiquen segons l'aposta de valor que es prioritza al continent (arquitectura) i al contingut (relat intern).

PARAULES CLAU: cellers, arquitectura, enoarquitectura, cooperatives, espais, relats, disseny, museografia, vi, relat de marca.

LOS ESPACIOS DEL VINO: REFLEXIONES EN TORNO A EL PRIORAT

RESUMEN

Los espacios destinados a la elaboración del vino han cambiado a lo largo del tiempo. El presente artículo revisa a grandes pinceladas su evolución desde los romanos hasta la actualidad. Si durante siglos la función de las bodegas era únicamente la elaboración, en los últimos años se han convertido en el portavoz de la marca y en reclamo turístico. Se analizan las tendencias de los modelos creados en la comarca del Priorat y se clasifican

Correspondència: Anna Figueras Torruella. La Brida, Cultura d'Espais. Prat de la Riba, 7, entresol. 43201 Reus. Tel.: 619 023 779. A/e: annafitorruella@gmail.com.

A. Figueras-Torruella

según la apuesta de valor que se prioriza en el continente (arquitectura) y en el contenido (relato interno).

PALABRAS CLAVE: bodegas, lagares, arquitectura, enoarquitectura, cooperativas, espacios, relatos, diseño, museografía, vino, relato de marca.

WINE SITES: REFLECTIONS ON EL PRIORAT

ABSTRACT

Sites dedicated to wine production have been changing in time. This paper broadly reviews the evolution of these sites from Roman times until today. For centuries, the function of cellars exclusively consisted of production. Nonetheless, in recent years, they have become a voice of the brand and a touristic attraction. The paper analyzes the trends in wine site models in El Priorat, and classifies them according to the prioritization of the buildings (architecture) and the content (the inside story).

KEYWORDS: cellars, winepresses, architecture, eno-architecture, cooperatives, sites, stories, design, museography, wine, storytelling.

1. INTRODUCCIÓ

Els espais són marcs físics en els quals els objectes interactuen entre si i els éssers humans estructuren les seves experiències. Quan parlem d'espais del vi, ens referim als entorns on el vi té un paper protagonista o secundari a l'hora de determinar les interaccions. Els espais poden ser oberts o tancats i, al llarg del temps, reben diferents significats. Disciplines com l'arquitectura, l'enologia, l'agricultura, l'enginyeria o l'art s'han complementat per enriquir-los i dotar-los de funcionalitat, estètica i cultura (Fernández, 2012; Yravedra Soriano, 2003). Tot plegat, ha donat visions que, passant pels sentits i les emocions, van més enllà del món terrenal.

L'objectiu d'aquest article és reflexionar sobre les transformacions dels espais físics on s'ha desenvolupat la indústria vitivinícola fins a arribar als conceptes actuals. La voluntat és interpretar els espais, donant-los un raonament segons el moment històric en què s'han desenvolupat i vinculant-los amb els processos econòmics, socials i de coneixement. El celler¹ és l'espai

1. En català, *celler* es refereix al lloc on s'elabora i guarda el vi, mentre que en castellà la paraula *lagar* designa només el lloc d'elaboració. El català no disposa de cap mot que faci referència únicament a aquesta part del procés.

físic on el vi neix, creix i envelleix. L'etimologia ens ve directament de la paraula romana *cellare*, en referència al lloc on es guardaven les *cella vinaria* o *celarium*, els dipòsits o habitacles on els vins envellien i s'emmagatzemaven.

Els cellers s'han vist sotmesos a canvis, i s'han adaptat a les necessitats, la tecnologia i els gustos de cada període (Richards, 2004). El Priorat, territori vitivinícola per excel·lència, servirà com a referent per mostrar l'evolució dels espais del vi (Figueras, 2001).

2. DE LES *VILLAE* ALS MONESTIRS

Les primeres referències de la viticultura a la península Ibèrica procedeixen dels grecs, els cartaginesos i els fenicis. Però és en temps dels romans quan es generalitza el consum de vi i, per tant, se n'industrialitza la producció. Les vil·les eren centres d'explotació agrària on, sobretot, s'elaborava i s'expedia vi i oli (Noguera, 2006). Hi ha tractats d'agricultura i arquitectura que descriuen en detall les condicions constructives de les instal·lacions. Cató, Vitruvi i Columel·la² fan referència a tres zones bàsiques: el molí i el cup, on s'elaborava, i el celler d'oli i de vi, on es guardava. Els seus tractats descriuen amb precisió els processos i els espais on tenia lloc cada activitat. El raïm es trepitjava en un recinte de planta rectangular o en tines de fusta, i el most es conduïa per unes canals i per decantació a uns dipòsits excavats al terra on es feia la primera fermentació. La premsa romana era una premsa de lliura, similar a les que ens han arribat a nosaltres: consistia en una gran biga que estava subjecta en un extrem i per l'altre costat s'empenyia per un sistema de cordes i politges. Cap al segle I dC, es comencen a utilitzar les premses de racó i de cargol.³ Per al transport, s'empraven àmfores que es fabricaven a la mateixa *villa*. Tot i que les vil·les, en molts casos, eren la residència d'esbarjo del senyor, els espais d'habitatge i treball estaven força diferenciats. Els dedicats a la producció eren molt funcionals i es dedicaven exclusivament a l'elaboració, l'emmagatzematge i l'expedició.

Al voltant de Tàrraco van créixer grans extensions de vinyes. Els vins eren apreciats i exportats a diferents llocs de l'imperi on es consumien com a beguda quotidiana. Molt probablement, les necessitats vinícoles de la capital i d'altres centres propers al Priorat com Dertosa (l'actual Tortosa) van fer que la influència del conreu i l'elaboració del vi arribés a la comarca. A

2. Existeix un ampli llegat de literatura romana que va posar les bases de diferents disciplines. Entre les aportacions més interessants hi ha *De agricultura*, de Cató; *De architectura*, de Vitruvi, i *De re rustica*, de Columel·la, sobre els treballs al camp.

3. S'anomenaven *premses de racó* les premses de fusta de petites dimensions que es muntaven en un racó del celler. La premsa de cargol era amb dos cargols i es desmuntava per transportar-la.

A. Figueras-Torruella

Marçà s'han localitzat nombrosos fragments d'àmfores procedents del que se suposa que era una vil·la romana del segle I dC (Noguera, 2006). Per aquesta raó, es pot interpretar que s'hi conreava vinya i s'hi elaborava vi.

En temps dels visigots es va continuar amb el mateix sistema, fins que van arribar els àrabs, que van fer desaparèixer la vil·la com a centre d'exploració. Es va mantenir el conreu del raïm, però es va emprar més per al consum fresc o pansificat. La producció de vi va continuar: se'n consumia i es va aprendre a destil·lar. Els àrabs foren els inventors dels alambins i de l'esperit de vi o aiguardent.

A l'edat mitjana, els grans centres vitivinícoles foren els monestirs (Yravedra Soriano, 2003). El vi era un producte de primera necessitat per als ordes religiosos, perquè era considerat un aliment sagrat dins la cultura cristiana, símbol de la sang de Jesucrist. Les primeres mostres fefaents del conreu de la vinya al Priorat estan vinculades a l'orde religiós dels cartoixans. Al segle XII, la cartoixa d'Escaladei disposava d'un celler a un quilòmetre i escaig del monestir, la Conreria. La matèria primera procedia principalment dels delmes que recaptaven, encara que tenien vinyes pròpies als voltants. Tot i que no ens ha arribat la descripció detallada de les instal·lacions, sabem que estaven dotats d'un mínim d'eines per a l'elaboració, però sobretot necessitaven espais de guarda per reunir els cobraments dels impostos, que acostumaven a ser en espècie. A cada poble disposava de cases pròpies on acumulaven el vi que recaptaven dels habitants de la senyoria.

Als ordes que ho tenien permès, com el del Cister, el celler es trobava dins el mateix monestir. Les sales eren normalment de planta quadrada amb grans dipòsits de fusta, les tines, i amb canals de pedra per conduir el most. També hi havia sales d'envelliment soterrades amb espectaculars estructures de volta. Les premses emprades eren les mateixes que en temps dels romans: de lliura o de cargol. Cal pensar que els pelegrins, frares, rodamons, cavallers o mercaders que es trobaven de pas s'aturaven al monestir i se'ls ofería un got de vi com a mostra d'hospitalitat i per acumular forces per continuar el camí.

Als tractats d'agricultura renaixentistes, com el de Gabriel Alonso de Herrera,⁴ els processos descrits eren molt similars als dels seus antecessors romans, però s'hi atorgava més rellevància als espais de guarda. En la planificació dels palaus o les residències de camp, el celler era una peça imprescindible i senyal de prestigi. Es construïen grans cellers subterranis que, a més d'emmagatzemar la producció pròpia, permetien acumular vins d'arreu. A poc a poc, esdevingueren santuaris domèstics on l'amfitrió reunia exclusivament el seu cercle més íntim.

4. Gabriel Alonso de Herrera (Talavera de la Reina, 1470-1539) va ser un agrònom espanyol, conegut especialment pel seu llibre *Obra de agricultura*, publicat el 1513.

3. DE L'ELABORACIÓ FAMILIAR A LA INDUSTRIAL

Al Priorat, a més del monestir, totes les cases elaboraven vi de manera més precària per satisfer les necessitats domèstiques. L'habitatge familiar, en la temporada de verema, es convertia en un improvisat espai de producció. Si l'entrada era prou espaiosa, es transformava temporalment en el celler. També era habitual trobar una trapa al terra d'una habitació, o enmig del menjador, que donava a l'estable o corral on es trobava el cup. En un cosiol es trepitjava el raïm i es tirava pel forat. Un cop acabada la verema i amb el vi emmagatzemat, l'habitació recuperava la funció habitual.

En altres zones vitivinícoles hi havia el costum d'elaborar de manera comunitària; llavors les cases només disposaven d'espais de fermentació i de conservació. L'excavació de túnels per a la guarda del vi també ha estat una pràctica habitual. Als llocs on el terreny ho permetia, normalment amb sòls argilosos i compactes, s'excavava el subsol per aconseguir habitacles on la temperatura fos el més estable possible. Generació rere generació, les galeries creixien a mesura que s'incrementava el volum de vi i s'arribaven a crear veritables entramats de carrers soterrats.

A partir del segle XVIII, un llarg període d'estabilitat econòmica va donar lloc a un augment de la població i, en conseqüència, a l'expansió de l'agricultura. El conreu de la vinya va augmentar, sobretot per la demanda del comerç internacional d'alcohol vínic, l'aiguardent. Amb quatre litres de vi se n'obtenia un d'aiguardent. Al Priorat, per la qualitat dels sòls i perquè es trobava a prop d'un dels principals mercats internacionals d'aiguardent, Reus, la superfície de vinya va augmentar espectacularment. Els guanys van ser abundants, i amb el monoconreu va néixer una classe social benestant. L'arquitectura en va ser un reflex. Sobre velles construccions es van aixecar grans casalots senyorials. I l'arquitectura tradicional va anar trobant solucions específiques per controlar la llum i la temperatura.

Atès que l'orografia del Priorat no permetia disposar de parcel·les grans als afores de les poblacions, habitualment el celler es construïa al soterrani de la casa aprofitant els desnivells. Era molt comú que la verema entrés per un carrer i el vi en sortís per un altre. Als pobles amb més terreny edificable, els grans propietaris van aixecar edificis dedicats exclusivament a l'elaboració i l'emmagatzematge de vi. Una de les característiques dels cellers del Priorat construïts a la fi del segle XVIII i principis del segle XIX era l'ús de l'arc de descàrrega en forma de palmera. Les cobertes se sostenien amb pilars de maó i cavalls de fusta. Els murs eren gruixuts, cosa que afavoria l'aïllament natural de l'exterior i una millor conservació del vi. Els sòls acostumaven a ser de terra batuda i en casos excepcionals es cobrien amb rajoles. Per descarregar la verema, tenien finestres a una altura de mig metre del carrer. Des de l'exterior, el raïm de les portadores era abocat a unes fustes disposades a la boca del cup sobre les quals es

A. Figueras-Torruella

trepitjava el raïm; de tant en tant, se separaven per fer-lo caure i omplir el cup.

Al llarg del segle XIX, amb l'increment de la superfície de vinya, la industrialització del sector va ser constant. Tot i les aturades per l'aparició de malalties, com l'oïdium, el míldiu o la fil·loxera, la viticultura va arribar a ser el principal sector econòmic de la península Ibèrica, fet que obligà a ampliar i millorar els espais d'elaboració i treball. Durant dècades, la ciència enològica havia fet grans avenços i també s'havien perfeccionat els transports. L'aparició del ferrocarril va tenir un paper fonamental per a la comercialització i la qualitat del vi. Permetia transportar quantitats més elevades respecte a la tracció animal, amb menys temps i amb més cura. Això significava enllaçar les àrees consumidores amb les zones productores amb gran rapidesa, i el vi arribava en bones condicions (Braudel, 1984). Tot plegat, va permetre estalviar-ne costos, abaratir-ne el preu, augmentar-ne la qualitat i, per tant, afavorir-ne el consum.

Les exposicions, tant nacionals com internacionals, van ser una eina clau per difondre els coneixements i incentivar les relacions dins del sector. Durant la segona meitat de la centúria es van dur a terme un gran nombre d'exposicions i de concursos. La finalitat era presentar els avenços de l'art i de la ciència. Es tractava de mostrar el progrés de la producció agrícola i industrial i fer publicitat de tot el que s'hi exposava. Els concursos estimulaven la competitivitat i ajudaven a la venda, però, per damunt de tot, permetien conèixer les necessitats i les preferències d'altres països (*Exposición Nacional Vinícola de 1877*, 1877). Es produeixen millores als cellers: els cups es revesteixen amb rajoles vidrades, s'introdueixen les bombes per trasbalsar el vi, se substitueixen les premses de lliura o de racó per les premses de ferro amb gàbia de fusta i augmenta el nombre i la capacitat de les botes. Encara que les piadores, desgranadores i trituradores eren conegudes, el petit viticultor desconfiava de la seva utilitat i seguia trepitjant amb els peus. Cal tenir en compte que el cost de les màquines era elevat i que no tothom hi podia accedir. Alguns cellers d'aquest període presenten elements decoratius a les parets, cosa que evidencia una incipient preocupació per l'estètica dels espais de producció.

La invasió de la fil·loxera, el 1894, i la crisi del sector vitivinícola de la primera meitat del segle XX van suposar que moltes cases abandonessin l'elaboració, activitat que van assumir les cooperatives. La creació de la majoria dels sindicats als pobles del Priorat i de les altres comarques va ser iniciativa dels mitjans i petits propietaris, amb l'expectativa de reduir les despeses i elaborar en òptimes condicions sense dependre dels propietaris benestants, i, alhora, evitar l'especulació dels comerciants i comissionistes (Vives-Xiol, 2018). Al mateix temps, l'electricitat, com a nova font d'energia, va suposar la substitució o l'adaptació de la maquinària. La possibilitat que el petit productor pogués disposar d'innovacions tecnològiques per a l'ela-

Els espais del vi: reflexions al voltant del Priorat

boració, a les quals no podia aspirar individualment (i encara menys les podia amortitzar), va ser un dels grans avantatges del cooperativisme. És llavors quan es generalitza l'ús de la trepitjadora i la desrapadora. Les premses de ferro es perfeccionen i l'ús de les bombes per trasbalsar el vi es fa imprescindible. La utilització dels recursos tècnics moderns permetia obtenir una millor qualitat i quantitat de vi, amb característiques més estables.

Entre 1913 i 1936 van néixer la majoria de sindicats de la comarca. Cada seu va ser el resultat dels interessos i de les possibilitats econòmiques dels fundadors. En uns casos es va aprofitar un edifici; en altres se'n va construir un de nou. La majoria van ser edificacions modestes, aixecades amb el voluntarisme i el treball altruista dels socis. Els nous edificis van abandonar les formes constructives de l'arquitectura tradicional i utilitzaren elements més d'acord amb l'arquitectura industrial. Les cobertes es van fer amb estructures de fusta o metall sostingudes per columnes de ferro colat. Les tines de fusta se substituïren per cubs de gran capacitat fabricats en ciment, molt més funcionals i higiènics.

El moviment cooperativista a Catalunya va aportar grans avenços tecnològics, però també, coincidint amb el moviment modernista, el gust per l'estètica dels espais de producció. Impulsat per la Mancomunitat de Catalunya i capitanejat per arquitectes com Domènech i Montaner, en uns moments en

FIGURA 1. *Celler Cooperatiu de Falset*



FONT: Imatge cedida per la Cooperativa Falset-Marçà.

A. Figueras-Torruella

què la fusta escassejava, va saber jugar amb el maó i les estructures arquitectòniques. Dos dels cellers cooperatius més rellevants al Priorat són el de Falset (1919) (figura 1) i el de Cornudella de Montsant (1919).

Tant les cooperatives com els pocs cellers que van quedar prioritzaven la quantitat per damunt de la qualitat. La totalitat de la producció es comercialitzava a l'engròs a través d'intermediaris, anomenats *corredors de vins*, que treballaven per a grans empreses exportadores de Reus i Tarragona. Les cases de vins es trobaven dins els nuclis urbans situats estratègicament al voltant dels eixos de comunicació. A Tarragona, per exemple, s'ubicaven prop de l'estació del tren i del port. A Reus, estaven repartides entre les dues estacions que tenia la ciutat, l'estació del Nord i l'estació dels Directes. A Vilafranca del Penedès, les empreses dedicades al vi també es localitzaven principalment al voltant de l'estació del tren. Es tractava d'instal·lacions dissenyades i pensades a manera de grans fàbriques. Les formaven un conjunt d'edificis al voltant d'un pati central amb un moll de càrrega i descàrrega.

Un cop els corredors tancaven els tractes amb els productors, els vins es transportaven als magatzems per manipular-los a demanda del comprador (figura 2). Bona part del transport es feia per carretera mitjançant carros o camions, però cada cop més s'utilitzava el tren. Les grans companyies tenien vagons cisterna. Des de les estacions, mitjançant mànegues i a través d'uns

FIGURA 2. *Casa exportadora de vins de Reus a començaments del segle xx*



ROMÁN PERPIÑÀ, Reus — Cosechero y Exportador de Vinos — Vista General de los Almacenes

FONT: Arxiu de postals d'Anna Figueras-Torruella.

conductes soterrats o «vinoductes», els vins entraven directament a la nau d'expedició dels vins. Primer, es passaven per uns filtres on es retenien les impureses i, a continuació, es distribuïen pels diferents dipòsits, segons el destí. Les grans tines on es preparaven les expedicions eren a la nau central. També hi havia dipòsits soterrats de diverses mides per encabir-hi altres partides. La zona de criança era la més tranquil·la i acostumava a situar-se sota la nau central per aprofitar la frescor natural. El pati, els terrats o algun terreny proper s'aprofitaven per estendre les ampolles de vidre bombades i posar-les a sol i serena, per tal que s'oxidessin ràpidament i aconseguir així els vins rancis. Els magatzems més avançats disposaven de laboratoris d'anàlisi per decidir analíticament les intervencions que calia fer en cada partida. També hi havia oficines des d'on es portaven la comptabilitat i la correspondència, es rebien les visites i es tancaven els negocis.

Majoritàriament, la producció es comercialitzava a doll; només els generosos i els criances de molta qualitat s'embotellaven. La marca i el nom a l'etiqueta dels pocs embotellats eren l'única apreciació i informació que es donava al producte. El context i el paisatge d'on procedia el contingut interessaven relativament poc; el valor afegit requeria únicament en l'ampolla.

4. CANVI DE PARADIGMA

Al llarg del segle xx, aquestes formes de comercialització van caure en decadència. El sector vitivinícola va entrar en una crisi que va significar un canvi substancial dels mercats, de les formes de consum i, en conseqüència, de l'arquitectura del vi. L'abandó general del món rural, incentivat per la política franquista, es va traduir en despoblació, envelliment de la població i deteriorament de les infraestructures. Al Priorat s'hi va sumar el baix rendiment de les vinyes i les dificultats de mecanització del camp. Les vinyes es van abandonar i molts cellers van tancar. A les ciutats, les cases de vins, amb l'escassetat de la matèria primera, no van poder suportar la competència de l'entrada massiva als mercats internacionals dels països productors del nou món vitivinícola: els Estats Units d'Amèrica (EUA), el Canadà, Sud-àfrica, Nova Zelanda i Xile, que també comercialitzaven grans quantitats però a costos molt inferiors. En poques dècades van desaparèixer la majoria de magatzems exportadors de Reus i Tarragona. La crisi econòmica dels anys setanta i l'adequació a la normativa de la Unió Europea dels anys vuitanta van suposar noves estacades als pocs comercialitzadors que quedaven. Només les grans marques del Penedès, que havien iniciat una aposta per la viticultura de qualitat i l'expansió internacional, van sobreviure a la destrossa.

A partir dels anys noranta, podem parlar d'un canvi de paradigma globalitzat dins el món vitivinícola. La cultura del vi es patrimonialitza i esdevé un símbol de tradició, d'innovació, de coneixement i de prestigi, i el reflex d'una

A. Figueras-Torruella

manera de ser d'un grup social. Representa el contacte amb el món rural, amb les arrels oblidades, i, alhora, és una beguda social que encaixa perfectament amb les tendències actuals d'oci: amics, viatges i gastronomia. El nou consumidor passa a ser una persona amb afany de saber, interessada per la història i preocupada pel futur, sobretot pel medi ambient. Neix l'enoturisme. Els cellers s'adapten a les noves demandes i adquireixen nous significats.

Si al segle xx el pes de la marca requeia exclusivament en l'ampolla, al segle xxi és una suma, i l'espai físic hi exerceix un paper determinant. L'empresa realça el paisatge on el vi neix i l'hàbitat on creix. Els cellers, a més d'elaborar, expressen tradició, història, projecció social, ciència, art, natura i sostenibilitat. Els edificis són la seu social i un reclam comercial i turístic. Apareix l'arquitectura del vi, o l'enoarquitectura, disciplina que dissenya edificis per a l'elaboració, però sobretot per projectar una imatge i ser centres d'acollida de visitants. Les instal·lacions han de ser funcionals, però també un reclam singular, una experiència per als sentits, un lloc d'aprenentatge i una alternativa més per a les vendes directes.

Les construccions al Priorat són un exemple d'aquesta nova concepció dels espais del vi. Des de començaments dels anys noranta, les expectatives canvien i el Priorat es converteix en una regió amb possibilitats d'expansió i atractiva per a les inversions. El prestigi històric de la zona i, sobretot, la comprovada qualitat enològica van motivar l'arribada dels grans grups del sector vinícola, tant catalans com estrangers, que no van voler perdre l'oportunitat d'elaborar vins d'alta gamma dins d'una denominació reconeguda. Amb tot, la regió partia d'unes infraestructures vinícoles del tot obsoletes. Les cooperatives s'havien mantingut gràcies a les inversions de l'Administració, mentre que les poques empreses familiars sobreviuen de manera precària. A mesura que es van construir nous cellers, les instal·lacions es van adaptar a les actuals necessitats vitivinícoles i a les noves formes de comercialització.

Basant-nos principalment en l'edifici, i avaluant la imatge que cada celler vol o pot donar, els cellers es poden agrupar en les categories següents: cellers que s'han adaptat a l'arquitectura del lloc ocupant vells edificis, cellers que han optat per edificis de nova construcció amb una estructura industrial, cellers que han optat per edificis nous de caràcter eclèctic, cellers de disseny o d'autor, cellers que han apostat per una arquitectura paisatgística i cellers que han prioritzat una arquitectura sostenible.

El primer cas, en què entrarien la majoria dels projectes de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat, són els cellers que s'adapten i aprofiten l'arquitectura tradicional dins el nucli urbà. En la majoria dels casos es tracta d'edificis que han arribat per herència (la casa familiar) o per adquisició d'edificis que tenien altres usos. Moltes vegades són construccions que segueixen estils d'arquitectura popular i que es troben al centre dels pobles, amb les dificultats d'accés i de maniobra que això suposa. Es rehabilita l'es-

Els espais del vi: reflexions al voltant del Priorat

pai adaptant-lo als requeriments tecnològics. En la restauració es procura respectar alguns elements que evocuen el passat de l'edifici i reutilitzar elements amb un canvi de funció, com són els antics cups de ciment o argamassa, majoritàriament subterranis, que s'han aprofitat com a lloc per a la cria de botes o el repòs d'ampolles (figura 3).

En el segon cas, hi trobem els edificis nous amb una arquitectura de caràcter industrial. Són construccions funcionals i racionals, destinades només a la producció. Molts cops són naus que provoquen un cert impacte paisatgístic. En la majoria dels casos, la imatge de marca funciona a banda i, en paral·lel, disposen d'espais o formes de venda més atractius.

Altres cellers han optat per una arquitectura eclèctica, amb edificis de nova construcció que busquen imitar corrents artístics antics o formes d'edificis patrimonials, com monestirs o esglésies, amb la intenció d'evocar referents de grandesa del passat. S'executen amb materials nobles com pedra i fusta i, a vegades, en un estil que no té res a veure amb el popular de la zona. Al Priorat, tot i que n'hi ha, són comptats els cellers d'aquest grup.

Els cellers de disseny o d'arquitectura d'autor són els que han prioritzat estètiques avantguardistes, amb arquitectes de prestigi internacional que queden vinculats al nom de la marca. En aquest cas, el continent es conside-

FIGURA 3. *Model de celler instal·lat en cases de poble rehabilitades (Celler Vall Llach, Porrera)*



FONT: Imatges cedides per Celler Vall Llach.

A. Figueras-Torruella

ra una obra d'art i adquireix, fins i tot, més rellevància que el contingut. Aquestes propostes grandiloqüents es practiquen més a La Rioja, la Ribera del Duero o el Somontano (Fernández, 2012 i 2015). Tot i que al Priorat hi trobem veritables obres d'art quant al disseny d'espais, passen més desapercebudes, perquè són de petites dimensions i estan en mig d'un paisatge amb caràcter.

Els cellers que dialoguen amb el paisatge són ben comuns al Priorat. Es tracta d'arquitectures que tenen molt en compte l'entorn, o bé per fer-ne ressaltar les formes o per mimetitzar-s'hi i passar el més desapercebudes possible. En aquests casos, els edificis juguen amb els elements de la natura (figura 4), se sotserren, es recobreixen de plantes o es revesteixen de pedra llicorella buscant la continuació de les línies dels marges.

Finalment, amb trets comuns amb els anteriors, hi trobem els cellers que valoren la sostenibilitat i aposten per la bioconstrucció. Es tracta d'edificis de nova planta on l'objectiu principal és afrontar el repte mediambiental i l'ús d'energies renovables. Sovint són cellers amb una filosofia ecològica i biodinàmica, en què, a més de la construcció integrada en el paisatge, es tenen molt en compte els materials de construcció i aspectes com la ventilació, l'aïllament i l'eficiència energètica (figura 5).

FIGURA 4. *Model de celler que aposta per mimetitzar-se amb el paisatge (Celler Mas Doix, Poboleda)*



FONT: Imatge cedida per Celler Mas Doix.

FIGURA 5. *Model de bioconstrucció en un celler construït amb plantes subterrànies per vinificar i dur a terme els moviments del vi per gravetat (Mas Martinet Viticultors, Falset)*



FONT: Imatge cedida per Mas Martinet Viticultors.

És evident que el continent, l'edifici, dona caràcter i marca tendència en un projecte vitivinícola, però és sobretot en el contingut on es troba l'essència i l'autenticitat de la marca. El contingut i el continent han d'estar en consonància i han de formar part d'un tot.

A la majoria dels cellers, les dependències es mostren d'una manera ordenada, lògica i didàctica perquè l'espectador tingui una experiència gratificant, entre la diversió, el coneixement i l'emoció. Els recorreguts solen seguir linealment els processos d'elaboració del vi, començant amb l'entrada del raïm i acabant a les zones de criança. A més, incorporen sales de degustacions, botigues, exposicions temporals i, fins i tot, museus.

Aquests trets, junt amb referències constants a la tradició i la modernitat, serien els elements comuns que comparteixen la majoria dels cellers. A partir d'aquí, cada empresa busca l'estratègia que li dona un valor diferencial i singular en concordança amb la seva personalitat. Proposen al visitant accions i discursos que creen l'emoció necessària per impactar en la memòria

A. Figueras-Torruella

del consumidor. Agrupant-los segons l'argument prioritari emprat, que mai és únic al Priorat, es pot parlar de cellers que basen el seu discurs en l'art, en relats heroics singulars, en la innovació o en la tradició; d'altres prioritzen l'experiència turística o se centren en el diàleg paisatge-natura. Els cellers que empren com a recurs el món de l'art associen el vi a una obra d'art, a una peça única. A les parets tenen obres originals que evoquen el món del vi. Col·laboren amb exposicions o galeries d'art, encarreguen les etiquetes a artistes o decoren els embalatges amb creacions originals.

Els cellers amb relats singulars fan de la seva història el reclam: l'origen local, una circumstància personal, un avantpassat, una història de superació o una acció pionera. Són històries especials i diferenciadores que es fan excepcionals. La idea és que a través de la narració sorgeixi l'emoció i la visita perduri en la memòria del client i es relacioni amb el vi.

Els cellers que aposten per fer de la innovació la seva marca acostumen a tenir espais molt ben dissenyats i estètics. L'encant recau a crear visions i escenaris de cara a l'espectador. La il·luminació, el mobiliari d'autor, els materials, la disposició dels elements, tot està calculat per buscar l'excepcionalitat a través de les formes avantguardistes. El record del vi es crea a través d'emocions estètiques i del desig de possessió.

Els cellers on el relat és la tradició aposten per explicar el passat i les formes d'elaboració antigues, si bé adaptades al present. Solen ser cellers procedents de diverses generacions, convertits quasi en museus, amb eines del camp en desús o botes antigues. El record i l'emoció de la visita recauen en el passat vitivinícola, en el fet de ser els hereus d'una tradició i un territori.

Parlem de cellers turístics en el cas dels projectes que basen l'atractiu de l'experiència en la distracció més que en l'adquisició de coneixement. Són espais adreçats a tot tipus de públic i principalment a visites massificades. S'organitzen activitats que comporten certa acció, com visites teatralitzades, pícnic, veremes o ús de *segways* o altres sistemes de transport. L'objectiu és aconseguir el record memorable de la visita a través d'accions físiques plaents.

Altres cellers basen el seu relat diferenciador en la natura i les tècniques singulars aplicades als processos vitivinícoles. El valor del relat recau en els treballs de la biodinàmica, en el conreu ecològic i en el coneixement de les sorprenents tècniques que ens apropen a models ancestrals. L'emoció de la visita es fonamenta en el treball, el respecte i el coneixement de la natura.

5. CONCLUSIONS

Actualment, a la imatge d'uns espais del vi dedicats exclusivament a l'elaboració, s'hi ha sumat el concepte d'oci. Els processos vitivinícoles al Priorat han passat per períodes diferents, amb predomini de l'organització

familiar i de la industrial. També, per moments en què les fases del procés s'han desenvolupat independentment: el conreu, al camp a mans del pagès; l'elaboració, a les cooperatives dels pobles, i la comercialització, a través de les empreses exportadores de vins localitzades a les ciutats. Aquesta separació ha anat en detriment de la qualitat del vi i de la protecció i el benefici del territori. Al segle XXI aquests conceptes han canviat. El vi es considera com un tot, que neix a la vinya i acaba a la taula de degustació. Amb l'arquitectura i els relats, els cellers busquen mostrar la singularitat i arribar al visitant des de l'emoció del propi projecte. La visita als espais d'elaboració i el discurs entre tradició i modernitat són trets comuns. Avui, els espais del vi acaben sent, a més d'un negoci de lleure, els aparadors on es transmet la imatge de l'empresa i el valor afegit que se suma a l'ampolla de vi.

BIBLIOGRAFIA

- BRAUDEL, F. (1984). *Civilización material, economía y capitalismo: Siglos XV-XVIII*. Madrid: Alianza, p. 494.
- Exposición Nacional Vinícola de 1877: Catálogo general* (1877). Madrid: Imp. Aribau y C.^a
- FERNÁNDEZ, J. (2012). «Cambios en la industria y en el paisaje vitivinícola de la Denominación de Origen de Cigales (Castilla y León, España)». *Estudios Geográficos*, vol. 73, núm. 272, p. 63-90.
- (2015). «Bodegas tradicionales y nuevos espacios vitivinícolas industriales en Castilla y León (España)». *Cuadernos de Geografía*, núm. 97, p. 87-109.
- FIGUERAS, A. (2001). «Priorat, sinònim de vi». A: *Priorat*. Barcelona: Lunwerg, p. 33-39.
- NOGUERA, J. (2006). *Gènesi i evolució de l'estructura del poblament ibèric en el curs inferior del riu Ebre: La Ilercavònia Septentrional*. Vol. 1. Tesi doctoral. Universitat de Barcelona, p. 366.
- RICHARDS, P. (2004). *Wineries with style*. Londres: Mitchell Beazley.
- VIVES-XIOL, J. (2018). «El cooperativisme agrari a Catalunya: orígens i situació actual». *Quaderns Agraris*, núm. 46, p. 93-112.
- YRAVEDRA SORIANO, M. J. (2003). *Arquitectura y cultura del vino*. Madrid: Munnilla-Lería.