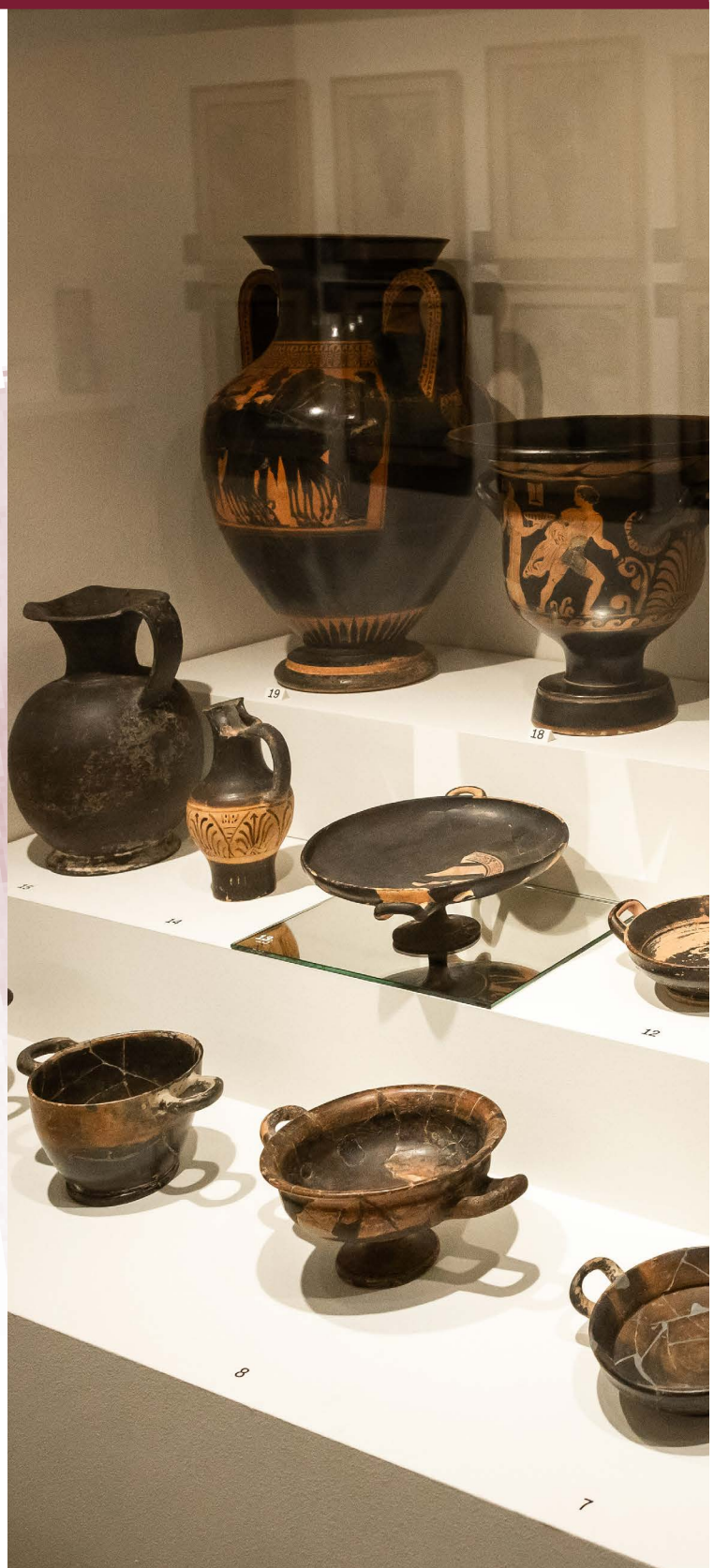


TEXTOS DE SALA

LES CULTURES DEL VI

VERSIÓ DE LECTURA FÀCIL



Museu de les Cultures
del Vi de Catalunya

VINSEUM

L'aventura del vi comença a la vinya, una planta domesticada que ens va arribar per mar

La vinya que dona el raïm per fer vi és un tipus de vinya especial, que va ser domesticada pels humans fa milers d'anys. Va arribar a Catalunya per mar.



1. Les primeres llavors

Això que veieu són llavors de raïm carbonitzades i mineralitzades. Es van trobar a la Font de la Canya, a l'Alt Penedès, i són les mostres de raïm més antigues que conservem a Catalunya. Són del segle VII (7) abans de Crist, és a dir, de fa uns 2.700 anys, en el moment en què apreníem a domesticar la vinya.



L'origen de la vinya a Catalunya

L'origen de la vinya és molt antic: durant el neolític, fa més de 9.000 anys, els humans van començar a cultivar-la. Gràcies a això, la vinya es va convertir en una planta coneguda i estimada que es va expandir per tota la Mediterrània.

Quan els fenicis van arribar a Catalunya, fa uns 2.700 anys, ens van portar la vinya.

Després van arribar els grecs, els etruscos i els romans, i ens van ensenyar tècniques més desenvolupades per conrear-la, conservar-la, consumir-la i comerciar-hi.



» Si en vols més informació, pots veure el vídeo.



2. Una planta molt humana

La vinya era una planta silvestre,

però els humans la van domesticar per fer-ne vi.

La vinya domesticada es cultiva des de fa mil·lennis.

Avui, n'hi ha unes 10.000 varietats diferents arreu del món.



3. Un símbol de civilització

El conreu de la vinya necessita un treball molt enginyós, perquè cal fer feines molt diverses i molt precises.

La vinya és enemiga de l'atzar

La vinya necessita molt temps i treball fins que dona fruits. Per això, cal controlar-ne tots els passos: escollir bé la varietat de raïm, calcular l'orientació dels ceps, dissenyar bé el tipus de plantació...



Els enemics americans

Els pitjors enemics de la vinya són tres plagues:

l'oïdi, la filloxera i el míldiu.

Són tan agressives que s'han fet famoses a tot el món.

Els tres paràsits van arribar d'Amèrica del Nord al segle XIX (19)

i van causar grans danys a les vinyes catalanes.



Protegir la vinya

Els ceps tenen molts enemics naturals.

Els pitjors són la sequera, les tempestes i les plagues.

Tota una plantació de vinyes pot morir de cop si les condicions no són adequades.

Per això, els pagesos han ideat estratègies per protegir el raïm.

De vegades, aquestes idees han portat altres problemes imprevistos.

Per exemple, els productes químics

que s'utilitzen per matar paràsits

poden tenir efectes adversos per a la salut humana

i per a les plantes i els animals.



El tresor lingüístic de la vinya

Hi ha milers de varietats de raïm

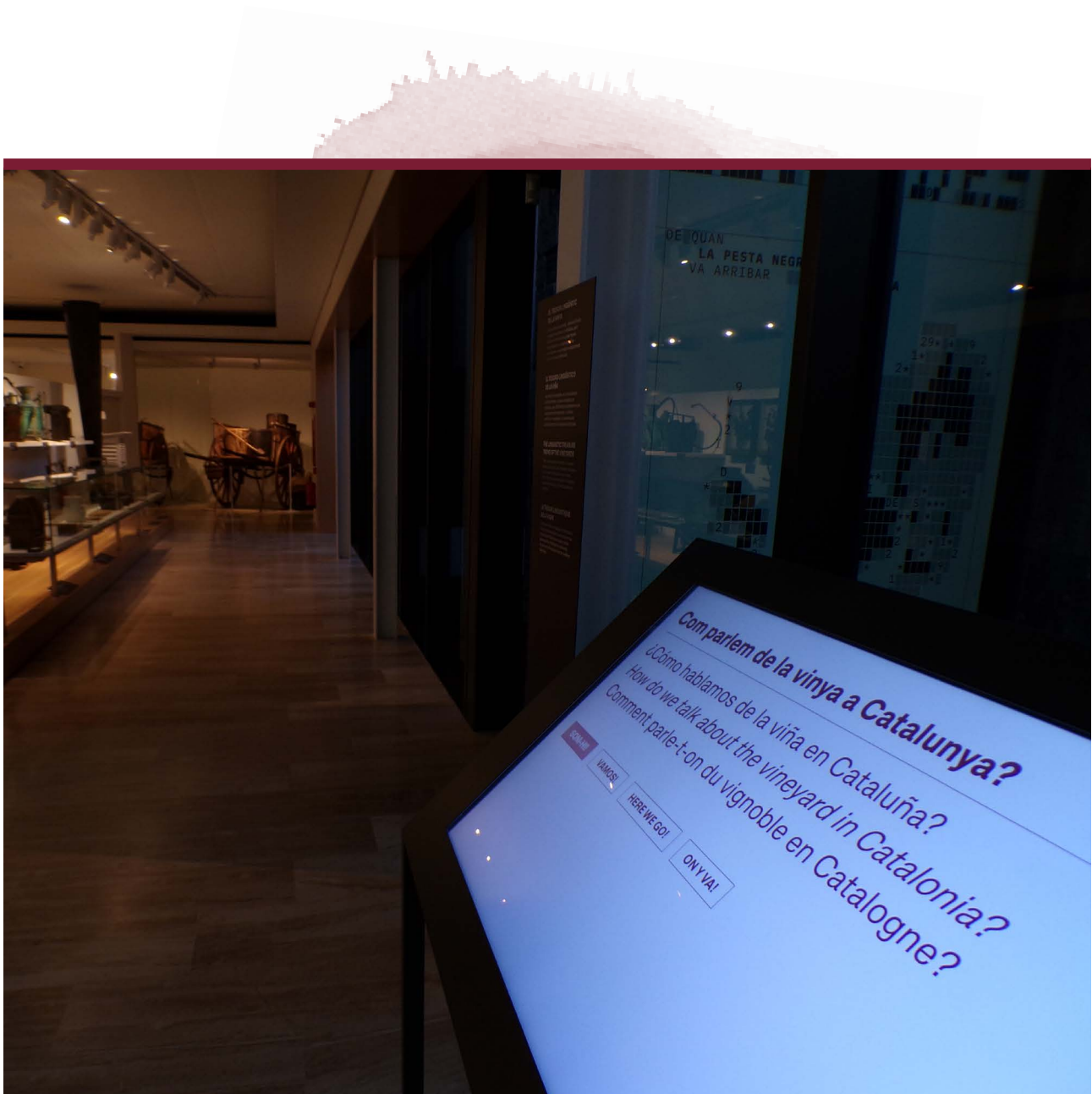
i moltes eines i feines relacionades amb la producció del vi.

La majoria tenen noms diferents a cada territori.

El món de la vinya té un vocabulari propi molt creatiu i variat.



»» Pots tocar la pantalla per descobrir-ho.



De la sang al fum

Fa segles que conreem raïm,
però no sempre ho hem fet de la mateixa manera.
La tècnica del cultiu evoluciona constantment:
al principi, tot el treball el feien les persones;
després, els animals van encarregar-se de les feines més pesades,
i ara, la major part del treball físic el fan les màquines.
El progrés tècnic avança, però, sovint,
té conseqüències dolentes per al planeta.
Per això és molt important trobar solucions sostenibles.



» Mira per la porta entreoberta per veure aquest canvi.



La verema, l'hora de la veritat

La verema és l'últim pas del cultiu de la vinya, i també el més celebrat: és el moment de collir el raïm, de recollir el fruit de tant esforç i treball.

Per això, la verema ve acompanyada de festes i celebracions.



4. Pagesia, treball i propietat

De qui és la terra?

De qui la treballa o de qui la té inscrita en un paper?

Les persones que treballaven les vinyes sovint no eren les propietàries de la terra.

La relació entre la propietat i el treball és molt important per entendre les relacions socials i els moviments polítics del present i del passat.

També és molt important reconèixer el treball de les dones tant a les cases com al camp.



» Si en vols més informació, pots veure el vídeo.



5. Els paisatges del vi

La vinya té una gran influència en els paisatges de Catalunya. Les vinyes ocupen gairebé 60.000 hectàrees del territori català, i creen paisatges molt diversos i canviants, que reflecteixen els canvis socials, culturals i econòmics de cada època.



» Si en vols més informació, pots entrar a la sala i veure el vídeo.



6. El comiat del raïm

Quan s'acaba la verema, els pagesos s'acomiaden del raïm.
Comença una nova etapa: convertir-lo en suc.

Del raïm al most

Després de la verema, el raïm es premsa per extreure'n el suc.

Aquest suc es diu «most».

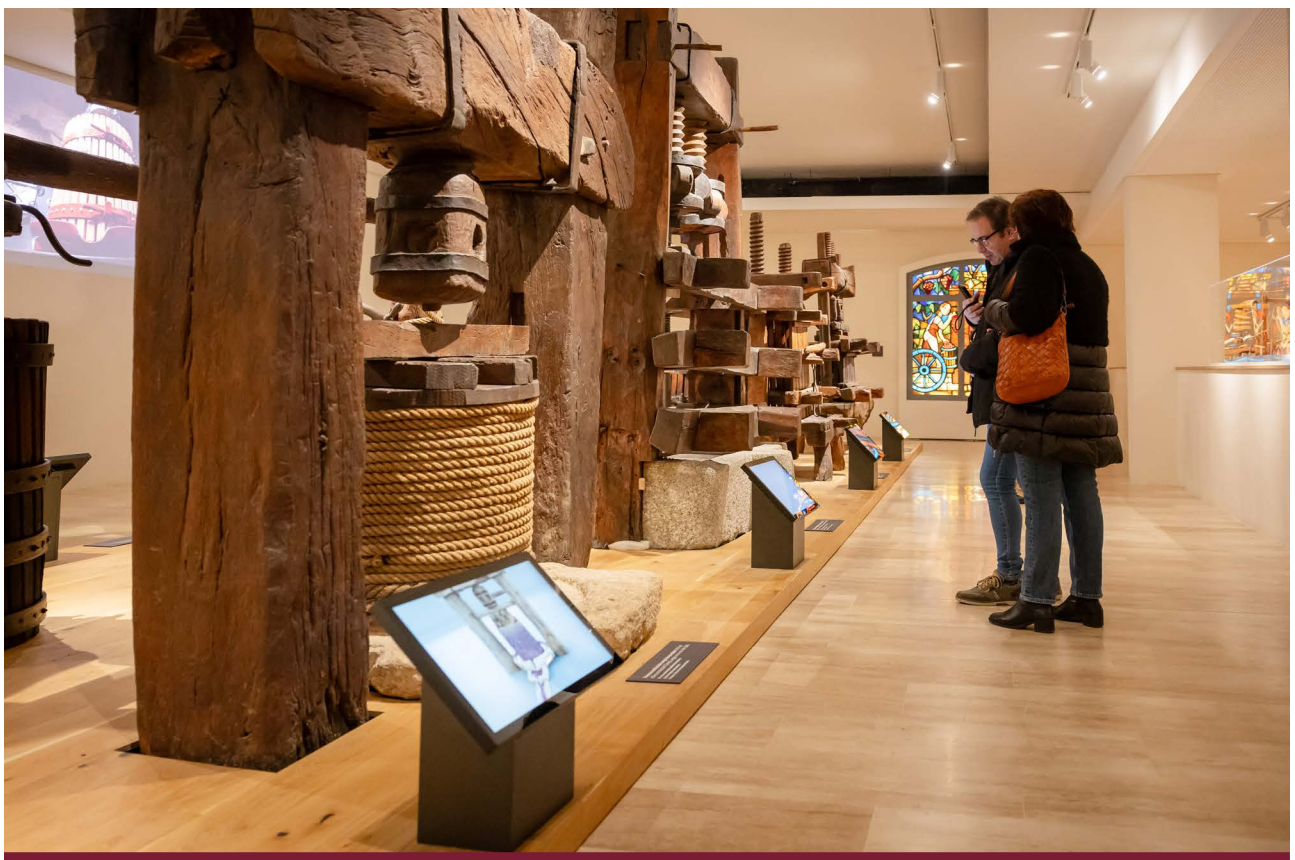
El most fermenta i es converteix en vi.

Els humans han ideat moltes tècniques per premsar el raïm.

La més senzilla consisteix a trepitjar-lo amb els peus,
però ja hi havia premses fa milers d'anys.



» A les pantalles de la sala, s'hi explica com funciona cada premsa.



Un estri per a cada feina

Després de premsar el raïm,

hi ha moltes feines que cal fer fins a aconseguir el vi.

Al llarg dels segles, s'han inventat molts estris per fer aquestes feines:

bàscules, cassons, embuts, filtres, botes, aixetes...

I altres estris específics, com ara les mitxoles,

que servien per reomplir les botes,

o les sofrineres, que servien per desinfectar-les.



Al celler, el fruit del raïm es transforma en vi

Ja hem premsat el raïm, ara toca fer el vi.
Som dins del celler,
el lloc on es transforma aquest petit fruit en vi
seguint una tècnica que ha evolucionat des de fa milers d'anys.
Hi trobarem botes, ampolles, llevats...,
i hi descobrirem el misteri de la transsubstanciació:
la transformació del suc de fruita en vi.



1. Com es fa el vi?

El bon vi comença amb un bon raïm, és a dir, a la vinya.

Però la feina del celler és molt important.

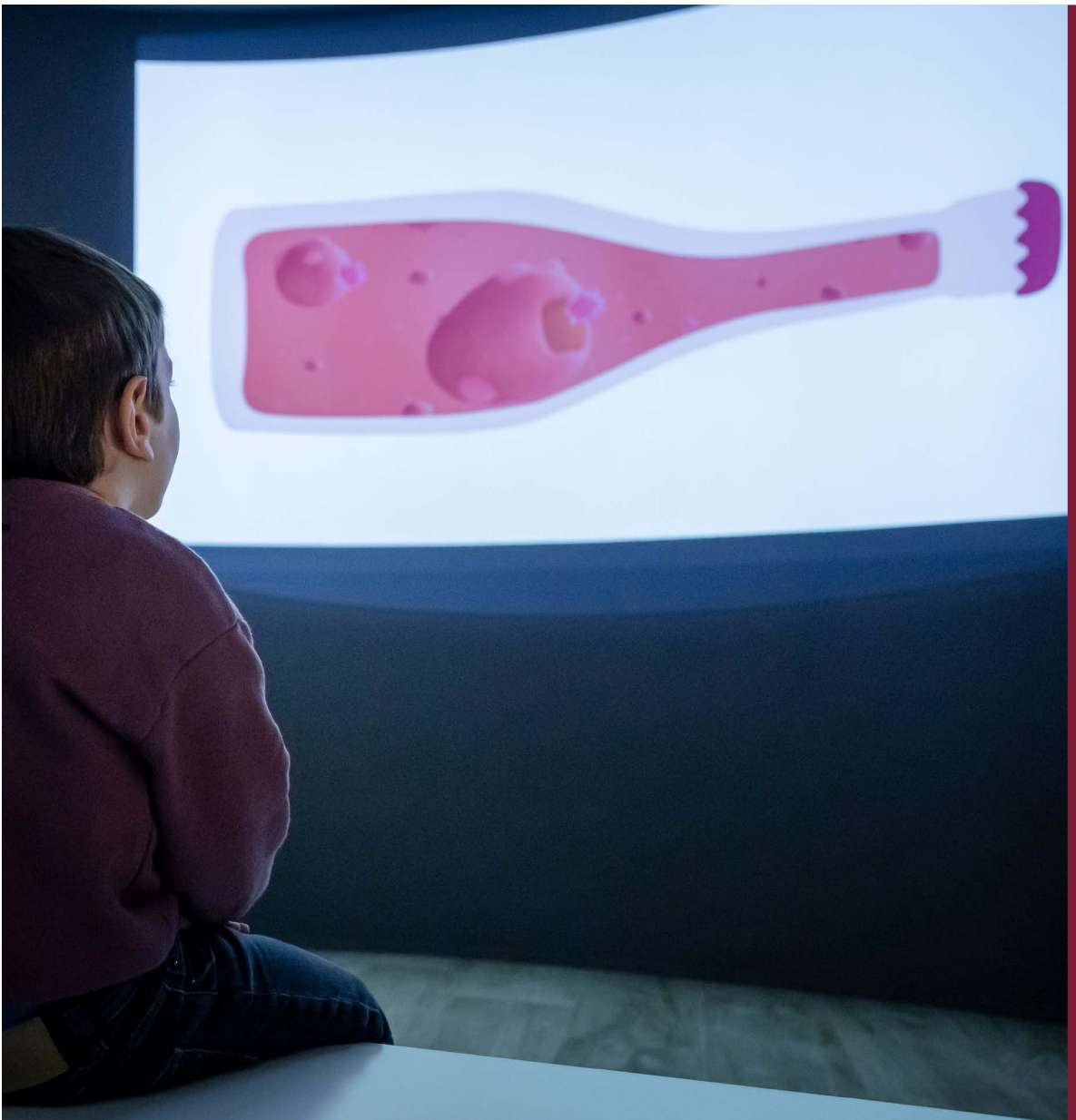
Cal controlar tots els processos: la fermentació, l'envasat, la conservació...

Cal cuidar el vi, tastar-lo i envellir-lo fins al punt desitjat.

Ni a la vinya ni al celler, no es pot abaixar la guàrdia.



»» Pots entrar a veure el vídeo per saber-ne més.



Que el vi no es faci malbé

El vi és molt delicat, i pot fer-se malbé:

es pot fer agre o àcid, o es pot picar o oxidar.

Per això, és molt important conservar-lo en bon estat,
per tal que es mantingui estable.

La ciència ha ajudat molt a millorar la producció i la conservació del vi.



2. De recipient en recipient

La història del vi és també la història dels seus recipients.

N'hi ha de moltes menes: els grans cellers,
les botes, les tines, els cups...

Alguns serveixen per fermentar el raïm
i altres, per envellir o conservar el vi.

Al final, el vi acaba en una ampolla de vidre.

Però les ampolles de vidre no sempre han existit.



La bota omnipresent

A totes les fotografies de cellers, hi apareixen les botes de fusta. Durant segles, les botes servien per fermentar i transportar el vi, però avui dia serveixen, sobretot, per conservar-lo i envellir-lo. N'hi ha de totes les mides, de molt petites i de molt grans, i són un element important en la història del vi.



L'ampolla revolucionària

Les ampolles de vidre van ser una autèntica revolució per al vi.

Les ampolles actuals es fabriquen en sèrie;
són totes idèntiques, barates i ben acabades.

Però només fa dos segles que són així.

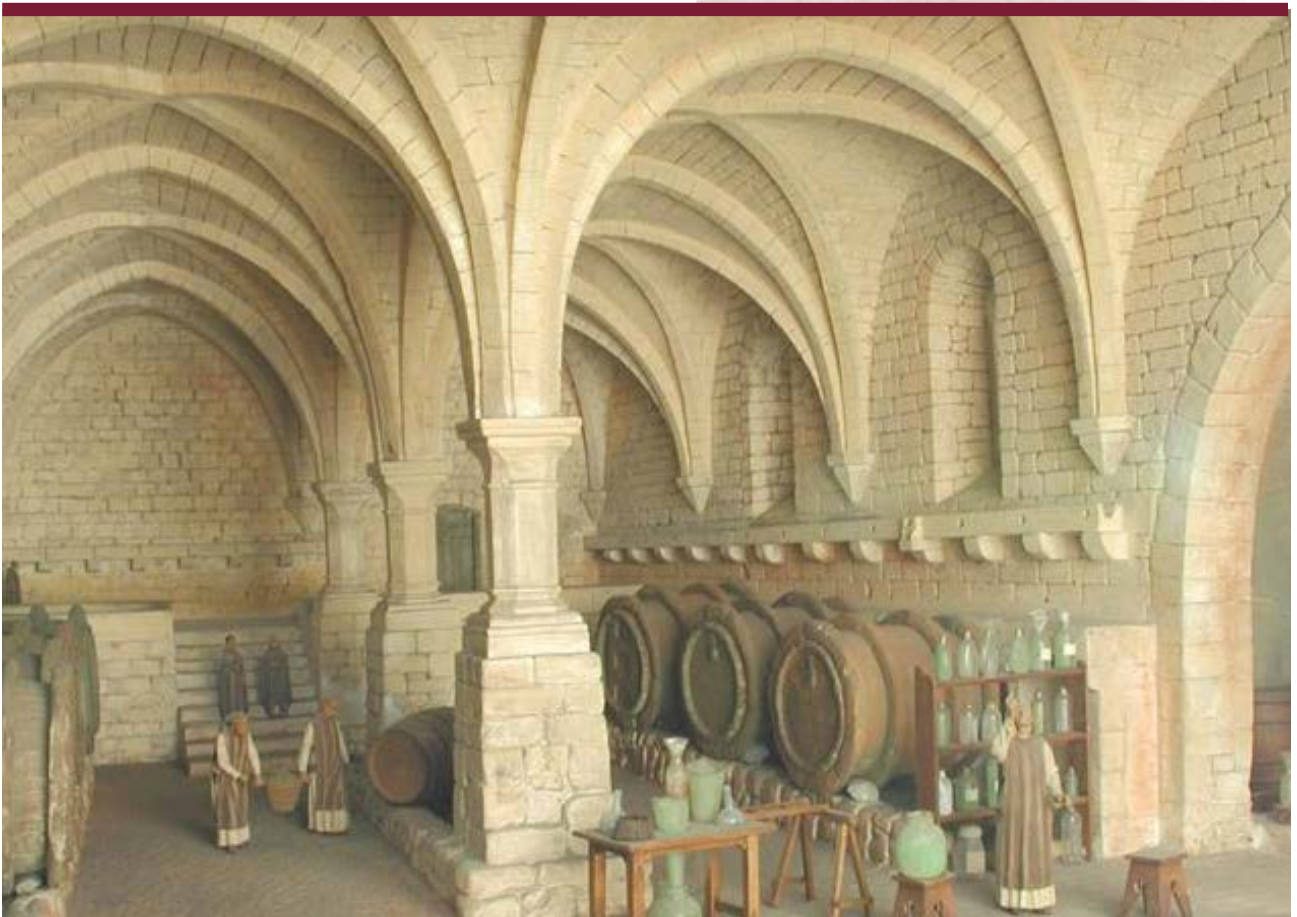
Abans es feien una per una, manualment,
de manera que totes eren diferents.



Indústria i santuari

El celler és el lloc on es guarden les botes,
els dipòsits de fermentació,
els palets carregats d'ampolles...

Abans, els cellers estaven dins de les cases,
però ara són grans espais independents.



3. Els oficis del vi

La indústria relacionada amb el vi va més enllà de la producció. També hi ha altres oficis relacionats amb el transport, el comerç i el consum del vi, com ara els fabricants d'ampolles, de botes i de taps de suro.



El boter

Durant molts segles,
tots els pobles de Catalunya tenien el seu boter,
l'artesà que feia botes i tines.

Avui en dia queden molt poques boteries,
però encara hi ha alguns boters que segueixen el mètode tradicional.



El boter de cuir

L'ofici de boter de cuir era molt habitual a Catalunya, però avui està gairebé extingit.

Els bots es feien amb una pell sencera, normalment de cabra, i servien per transportar líquids de manera còmoda i segura.



El vidrier

Els gremis de vidriers ja eren importants a Catalunya durant l'edat mitjana. Eren organitzacions d'artesans que fabricaven i venien productes de vidre.

Però ara gairebé no hi ha vidriers artesans, perquè la indústria pot fabricar milers d'ampolles cada dia. A Catalunya es fan uns 400 milions d'ampolles cada any.



El taper

La indústria del suro té milers d'anys.

Els grecs ja feien servir el suro per tapar les àmfores.

A Catalunya, la indústria surera és molt important:

avui en dia s'hi fabriquen uns 2.000 milions de taps de suro cada any.

La fabricació de taps de suro és un procés llarg,
que comença al bosc, quan es pela el suro,
i acaba al taller, quan es fabrica el tap.



Mil i una feines

L'elaboració de vi sempre s'ha relacionat amb altres oficis.

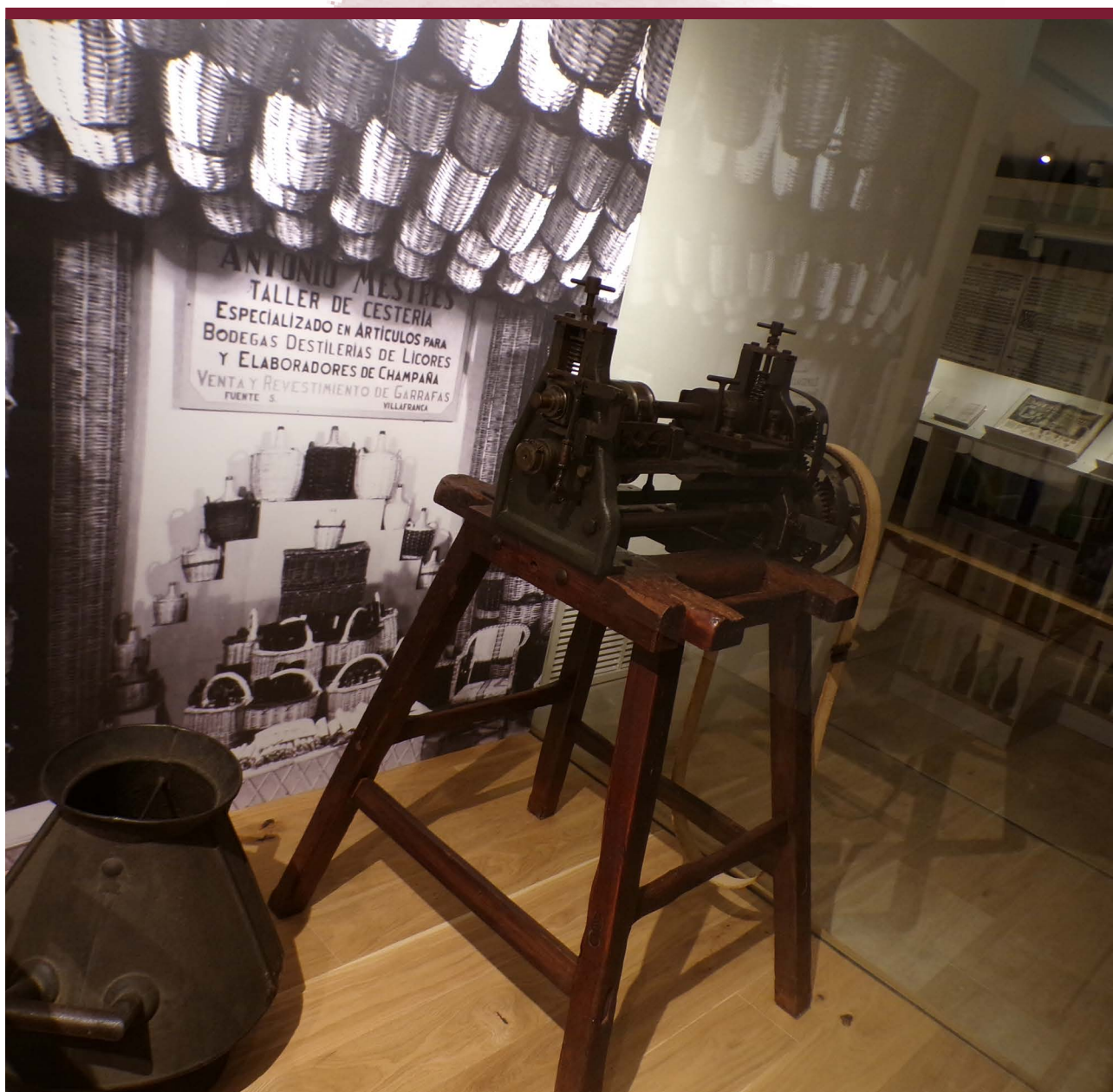
La pagesia, sovint, combinava aquests oficis amb les feines del camp.

Aquests oficis han canviat al llarg del temps:

des dels esparters, que protegien ampolles,

garrafes i botes amb fibra d'espart,

fins als sommeliers d'avui dia, que són especialistes a tastar vins.



La ciència demana pas

Durant segles, la transformació del raïm en vi va ser un misteri relacionat amb la màgia i la religió.

L'experiència, passada de generació a generació, hi tenia un paper molt important.

Però, al segle XIX (19), la ciència ho va canviar tot.

Va néixer l'enologia, la ciència del vi.

Res no tornaria a ser igual.



L'enologia surt al carrer

L'enologia, la ciència que estudia el vi, no va quedar-se tancada als laboratoris, sinó que es va posar en contacte amb els pagesos que conreaven les vinyes i amb els productors que feien el vi, per incorporar nous coneixements, noves eines i tècniques. Començava la nova era del vi.

» Fotografia de l'estació enològica de Vilafranca del Penedès. Primer quart del s. xx.



4. El vi escumós català

Avui en dia, el vi escumós és molt popular.

Tothom coneix el cava o el xampany.

Els primers vins escumosos catalans

es van produir a la primera meitat del segle XIX (19)

i van tenir molt èxit al Penedès, sobretot, a Sant Sadurní d'Anoia.

Beure's les estrelles

El vi escumós va néixer per casualitat.

Diu la tradició que Dom Pérignon, un monjo francès del segle XVII (17),

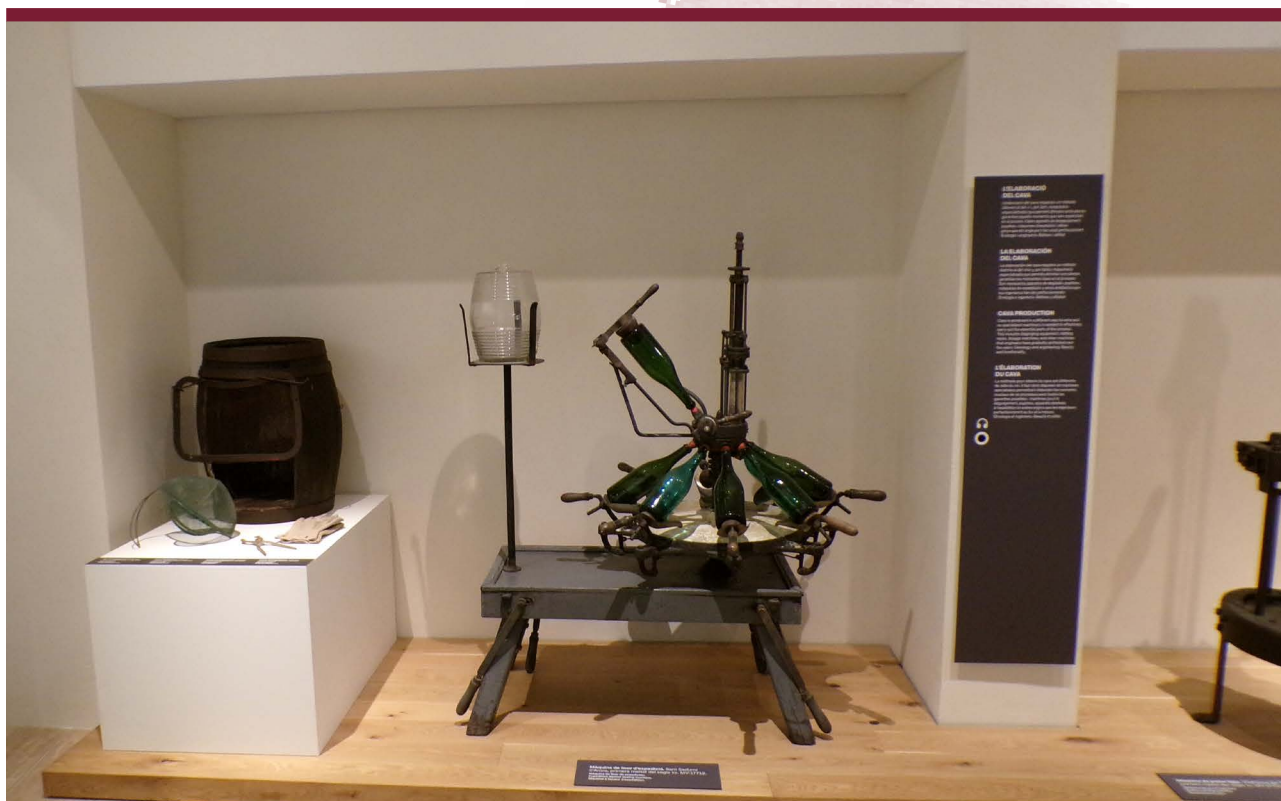
va obrir una ampolla de vi i va veure que li havien sortit bombolles

a causa d'una fermentació inesperada.

El va tastar i va sentir que les bombolles li petaven a la boca,

i va exclamar: «Germans, veniu... M'estic bevent les estrelles!».

I, des d'aleshores, aquell vi escumós es va fer molt famós.



Història i vida dins d'una cava

A finals del segle XIX (19), algunes famílies es van enriquir gràcies al xampany català.

Es van construir cellers espectaculars, com el de Codorníu, a Sant Sadurní d'Anoia.

El va dissenyar l'arquitecte modernista Puig i Cadafalch i es va construir entre els anys 1902 i 1915.

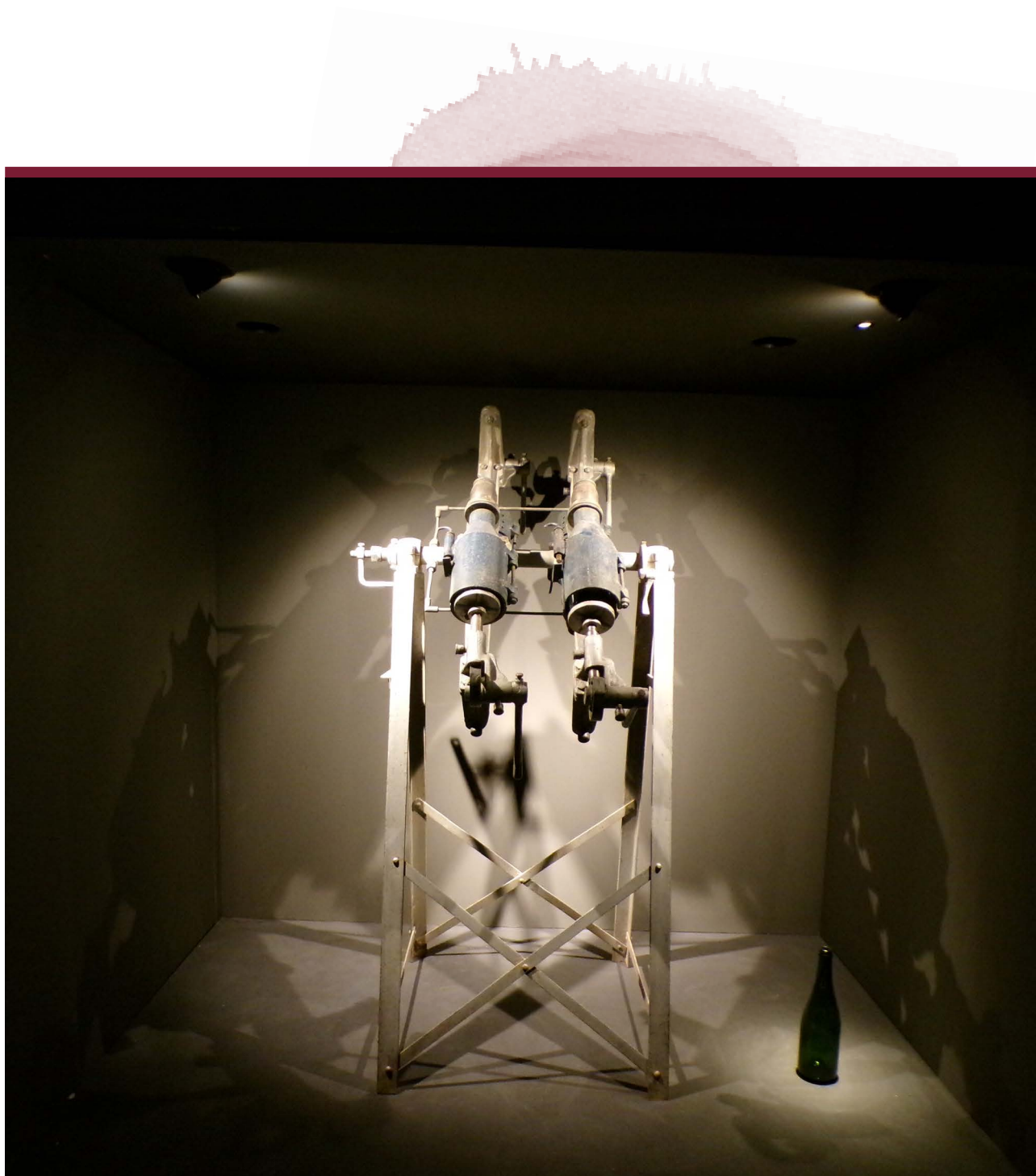
Aquesta n'és la maqueta,

i s'hi pot observar el treball que es feia en un celler.



Bombolles sota control

Com que el xampany francès va tenir tant èxit, algunes persones van intentar imitar-lo afegint gas al vi. Al final, es van aprovar lleis per controlar aquesta pràctica. També es van aprovar lleis per controlar altres aspectes, com ara la procedència o la composició dels vins.



L'elaboració del cava

El cava es produeix de manera diferent del vi,
i es necessiten eines especials.

Gràcies al progrés científic i tècnic,
els enginyers han fabricat i perfeccionat aquestes eines i màquines.
Aquest és un exemple més de la relació entre la ciència i el vi.



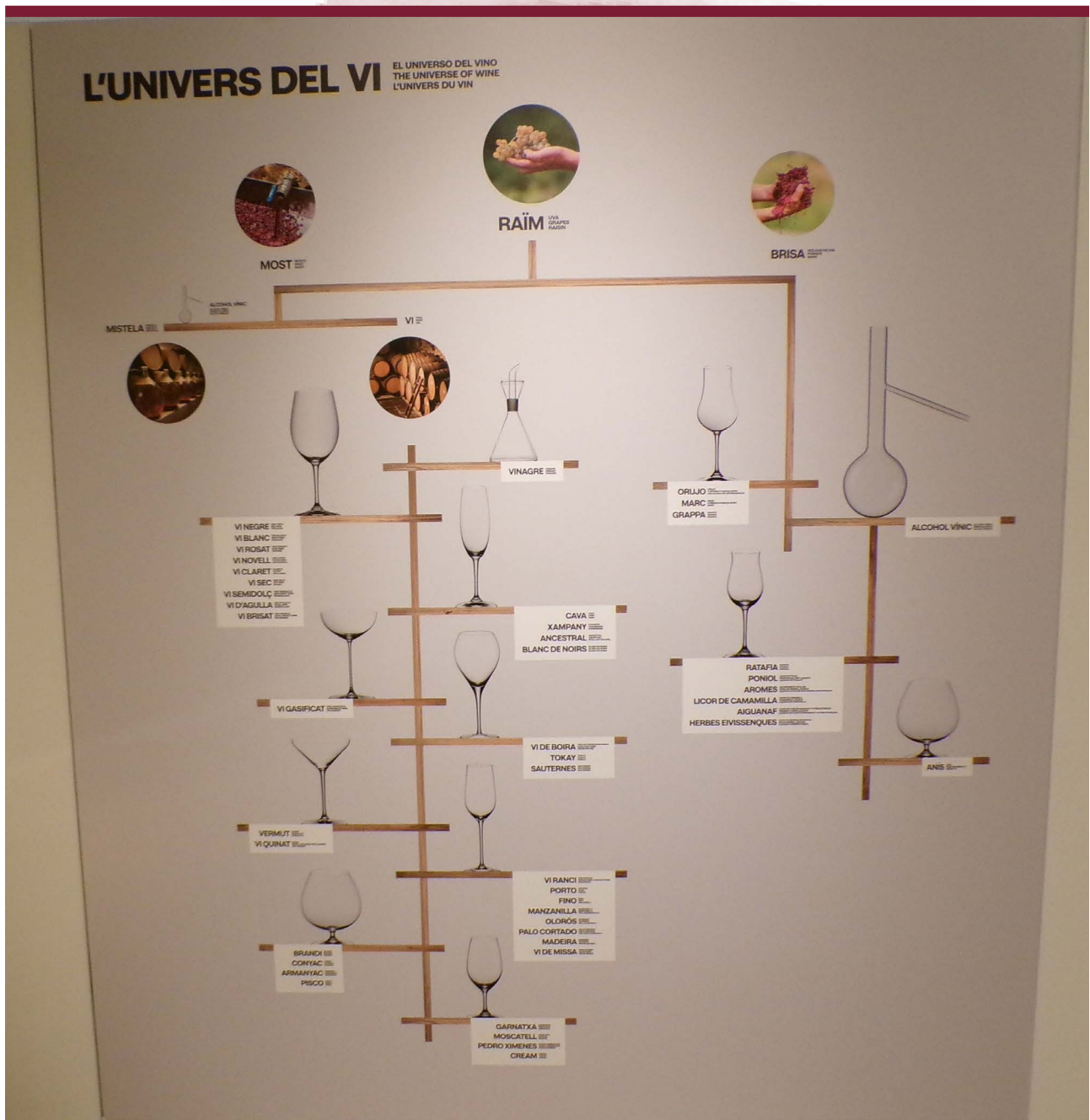
5. Vermut, ratafia, brandi, mistela...

Del raïm i del vi, deriven moltes begudes i licors.

Els més coneguts són els aiguardents,

però també són famosos els vermut, el brandi, el conyac,

la mistela o els licors d'herbes, com la ratafia.



El vi ha viatjat en tots els mitjans de transport

El vi també està relacionat amb els viatges.

El comerç del vi va començar fa milers d'anys:

els fenicis van ser els primers que van portar el vi a tota la Mediterrània;

després ho van fer els grecs i els romans,

i després els catalans van portar el vi a Amèrica.

El vi ha viatjat en tots els mitjans de transport, per terra, per mar i per aire.



1. Els primers viatges

Al principi, els fenicis, els grecs i els romans transportaven els vins en àmfores.

Les àmfores són recipients molt adequats per al vi, perquè tenen una forma allargada i, per la part de sota, acaben en punta.

De manera que, quan arribaven els vaixells,

es descarregaven les àmfores i les fixaven a la sorra de la platja.

A més, les impureses del vi es quedaven concentrades a la punta

i això feia que la resta del vi estigués net.



2. Temps de bast i autoconsum

A l'edat mitjana, el transport era molt diferent de l'actual.

A Catalunya, el vi era per a l'autoconsum i el comerç era a petita escala i per terra.

El vi es posava en botes de pell i botes de fusta, i es carregava en matxos i mules que recorrien els camins.

Genovesos i venecians comerciaven per mar i controlaven el comerç per la Mediterrània.



3. Aiguardent, indiennes i burgesos

L'aiguardent es conserva millor que el vi i és més resistent al temps i als viatges a través de l'oceà. Gràcies a això, l'aiguardent català va fer fortuna a Europa i Amèrica a partir del segle XVII (17).

L'aiguardent i les indiennes, que eren uns teixits que imitaven l'estil oriental, van ser dos negocis molt importants a Catalunya. I, gràcies als beneficis que van donar, Barcelona es va convertir en una ciutat industrial i burgesa.



L'esperit de l'aiguarent

L'aiguarent s'obté destil·lant el vi.

La destil·lació és una tècnica molt antiga,
però els àrabs la van perfeccionar.

Per destil·lar es fa servir l'alambí,
un aparell que serveix per separar líquids.

Els àrabs van portar l'alambí a Europa al segle x (10),

Però, a Catalunya, es va fer famós a finals del segle xvii (17),

quan el conreu de la vinya es va estendre a tot el país

i van començar a aparèixer botigues d'aiguarent per tot arreu.

L'aiguarent també es deia «esperit del vi».



4. Temps de ferrocarril i de grans transformacions

Al segle XIX (19) hi va haver molts canvis importants que van transformar el treball, el transport, el comerç i la vida a Europa. Es va inventar el ferrocarril i això va revolucionar el transport comercial. Van aparèixer empreses especialitzades en el comerç del vi, dedicades a emmagatzemar-lo, transportar-lo i vendre'l al mercat internacional.



Terra, mar i aire

Fins fa poc, la major part del vi català es venia a doll, és a dir, sense embotellar.

En els últims 50 anys, el comerç del vi ha canviat molt: els vins viatgen més que mai, i ho fan per terra, per mar i per aire.

Quan s'han de transportar quantitats molt grans de vi, es transporten per mar;

i quan s'han de transportar quantitats més petites i urgents, es transporten per aire.

Els vins catalans arriben a centenars de països.

De fet, en algunes zones de Catalunya,

la major part del vi que s'hi produeix es porta a l'estranger.



El vi i la religió, l'art, les celebracions...

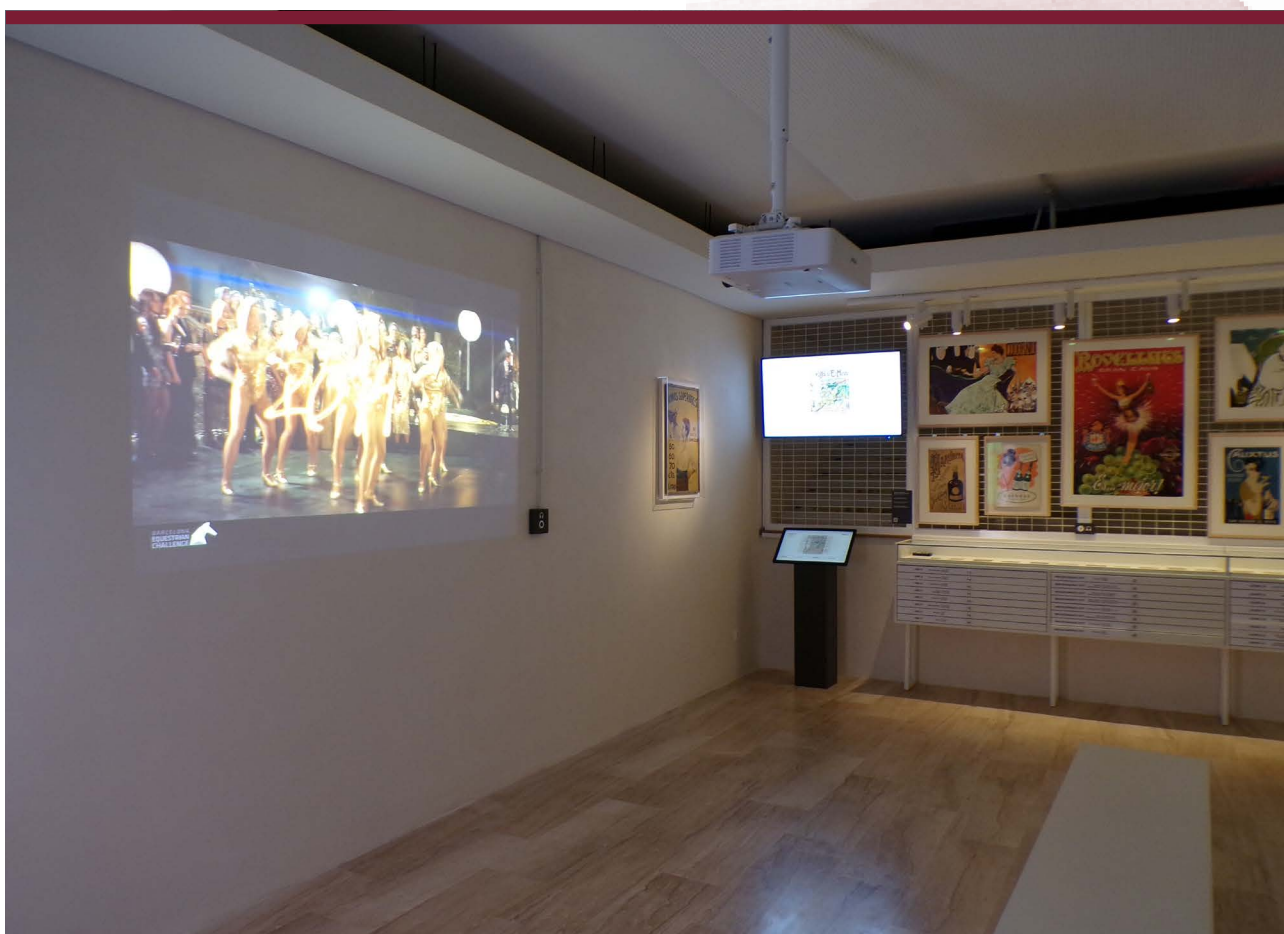
Parem taula i servim el vi.

I aquí acaba el camí del vi? No, aquí comença un nou camí.

Entrem en el món dels sentits, del plaer, de la inspiració;

de la sobretaula, del brindis, de la festa, de la celebració;

de l'art, de la poesia, de l'eufòria, de l'excés, de la prohibició.



1. A cada taula, el seu vi

El vi és protagonista a tota mena de taules:
a les tavernes i als banquets reials,
a la taula de cada dia i a la de les celebracions familiars.
I a cada taula es pren el vi d'una manera diferent.



» Entra a la sala amb cortines vermelles i gaudeix de la transformació.



2. Servir i beure vi: disseny, forma i funció

Al llarg del temps, han aparegut molts recipients per fer, conservar i transportar el vi, però també han aparegut molts estris per prendre'l: gots, copes, gerres...

Hem fet una tria d'aquests recipients, i hi trobem des de refinades copes de cristall del segle XVII (17) fins a embuts de taverna als quals la gent s'amorra per beure. Fins i tot, hi ha el popular porró català.



3. El relat del vi

Sempre s'han utilitzat senyals per identificar i vendre el vi, com ara les marques gravades a les àmfores antigues, als anuncis a les tavernes de l'antiga ciutat de Pompeia, als alegres cartells publicitaris de vins del segle XIX (19) o a l'actual publicitat massiva.

El disseny gràfic forma part de la història del vi.

L'etiqueta de la malvasia de Sitges

que hi ha a la vitrina n'és un bon exemple.



4. 10.000 anys de brindis

Fa milers d'anys que celebrem banquets, asseguts al voltant del foc, estirats en un sofà o asseguts a una taula, ja sigui per fer rituals, per fer tertúlia o per passar-ho bé.

Els banquets han anat canviant

i s'han adaptat a les modes i als costums de cada època.



5. La taula dels déus

L'origen de les religions està molt relacionat amb el vi.
En moltes cultures,
el vi s'utilitzava per entrar en contacte amb els déus.

A *Gilgameix*, una obra que es va escriure fa 4.500 anys,
hi apareix la tavernera Siduri, que era la deessa del vi.
Els grecs adoraven Dionís i els romans adoraven Bacus,
que eren dos noms per al déu del vi.

Els cristians creuen que, durant la missa,
el vi es converteix en la sang de Crist.

Els jueus fan servir el vi per santificar el seu dia sagrat, el sàbat.

Els musulmans creuen que beure vi és pecat.



6. Eufòria, rauxa, embriaguesa...

El vi alimenta, però també emborratxa.

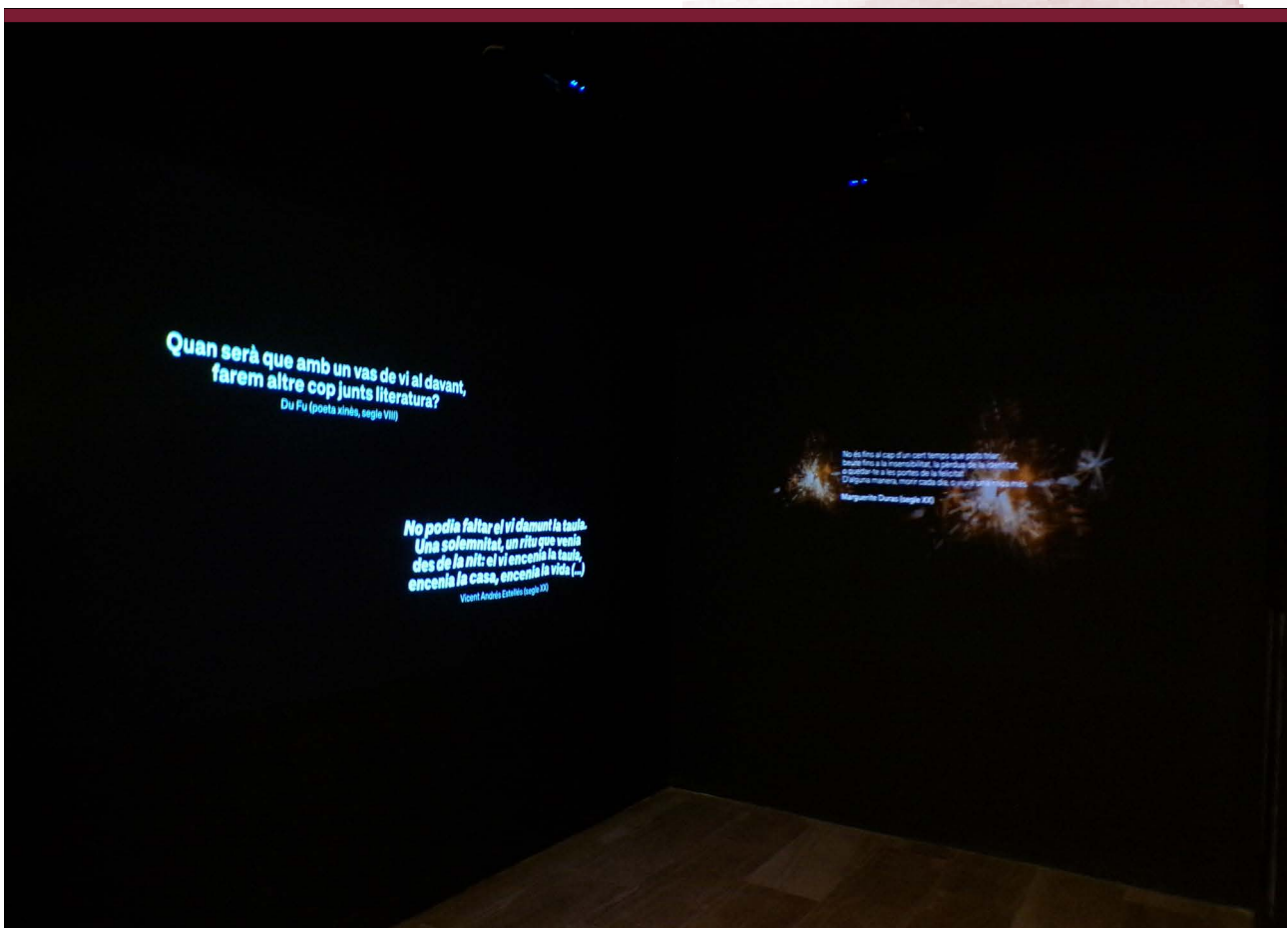
De vegades, algunes persones beuen vi per alterar el seu estat d'ànim o la seva consciència, i això ha tingut molta influència en la nostra història cultural.

El vi sovint és present a les reunions socials perquè fa que les persones es deixin anar i tinguin ganes de relacionar-se i celebrar.

Prendre una mica de vi pot tenir efectes positius, però prendre'n massa pot provocar embriaguesa i pèrdua de control, i, fins i tot, addicció.



»» Entra a la sala i mira el que t'envolta.



7. El cinema demana vi

El vi també és molt present al cinema, ja sigui en gravacions professionals o d'aficionats.

Algunes pel·lícules tracten sobre el món de les vinyes i el vi, però, sobretot, en moltes pel·lícules apareixen escenes de banquets, brindis i copes de vi.



»» Entra al cinema. Podràs veure-hi fragments de pel·lícules.



8. Les muses fan olor de vi

Fa més de 2.000 anys, Horaci, un autor clàssic llatí, va escriure una carta en què deia: «Les muses fan olor de vi».

Les muses representen la inspiració en totes les arts i Horaci volia dir que el vi té un efecte molt important en la creació artística. Al llarg de la història de l'art, molts artistes han pres vi per inspirar-se i també han representat moltes escenes en què apareix el vi.



9. L'esperit del vi, font d'inspiració de l'art d'ara

La vida és breu, però l'art i el vi serveixen per anar més enllà, perquè alliberen la imaginació i estimulen els sentits.

L'art també està molt relacionat amb el vi:

de vegades, l'utilitza com a símbol, com a imatge o com a idea, i d'altres vegades reflexiona i reinterpreta el sentit del vi.



10. La tertúlia del vi

El vi fa parlar la gent. Anima tertúlies, debats, discussions i converses de sobretaula.

Ara et convidem a fer una mica de tertúlia.

Seu a la cadira que més t'agradi,

escull qui et vingui de gust escoltar i pregunta-li el que vulguis.

Hi ha persones molt diverses. Pot ser que coneguis algú.



» Interacciona amb les pantalles per parlar amb els personatges.



11. El vi fa festa

El vi fa festa.

Ens relaxa, ens fa més sociables, ens obre la ment.

Al llarg de la història,

el vi ha estat present a tota mena de celebracions:

sopars, casaments, comiats, retrobaments, nits de festa...

I també a les festes religioses i a les populars.

I fins i tot quan viatgem, visitem les tavernes

i tastem els vins de llocs diferents.



12. El brindis dels bons auguris

No sabem exactament com va començar la tradició de brindar.

Hi ha moltes cultures que brinden:

els grecs i els romans ja ho feien,

i els xinesos també brinden des de fa milers d'anys.

Sigui com sigui, avui dia continuem brindant

per celebrar moments de felicitat i desitjar-nos sort.

I ara, abans d'acabar la visita, vols brindar amb nosaltres?



»Entra a l'espai interactiu per gaudir de la sala.



L'entrada general inclou una degustació.

Baixa a la primera planta i te la serviran allà mateix.

Esperem que gaudeixis de la visita!

Museu de les Cultures del Vi de Catalunya

Plaça Jaume I, 1-5

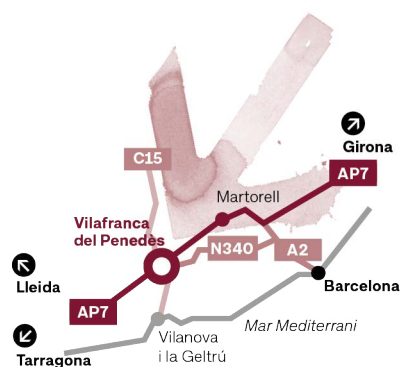
08720 Vilafranca del Penedès

+34 93 890 05 82

vinseum@vinseum.cat



www.vinseum.cat



Text: VINSEUM Museu de les Cultures del Vi de Catalunya

Adaptació a Lectura Fàcil: Gemma Pimenta i Elisabet Serra
(Associació Lectura Fàcil)

Maquetació: Carme Guiral

Fotografies: VINSEUM Museu de les Cultures del Vi de Catalunya

Museu de les Cultures
del Vi de Catalunya

VINSEUM



Text de Lectura Fàcil