
Un celler de vi altmedieval al *castrum* d'Olèrdola (Alt Penedès)

**Josep M. Bosch, Josep Mestres,
Núria Molist, M. Rosa Senabre,
Joan Socias i Bruna Álvarez**

¹ *Museu d'Arqueologia
de Catalunya-Olèrdola*

Resum

El conreu de la vinya i l'elaboració del vi en època medieval estan ben documentats pels textos escrits i per les imatges que ens proporcionen els beats, la pintura mural, l'escultura... L'arqueologia, a través de les restes estructurals, i de les dades proporcionades per l'arqueobotànica, va fornint noves dades sobre la viticultura medieval, complementant i enriquint les altres fonts. Presentem un àmbit identificat com a celler de vi, situat entre la cisterna romana i l'àrea de premsat, al vilatge altmedieval d'Olèrdola. Es tracta d'un complex feudal, exponent de la monopolització per part dels senyors de la producció vitícola, l'elaboració de vi i la seva comercialització.

Paraules clau

Olèrdola, altmedieval, feudal, viticultura, celler

Resumen

Una bodega de vino alto medieval en el *castrum* de Olèrdola (Alt Penedès)

El cultivo de la viña y la elaboración de vino en época medieval están bien documentados por los textos escritos y las imágenes que nos proporcionan los beatos, la pintura mural, la escultura... La arqueología, a través de los restos de estructuras, y los resultados de los análisis arqueobotánicos, aportan nuevos datos sobre la viticultura medieval, complementando y enriqueciendo las demás fuentes. Presentamos un espacio identificado como bodega, situado entre la cisterna romana y la zona de prensado, en el poblado alto medieval de Olèrdola. Se trata de un complejo feudal, exponente de la monopolización por parte de los señores de la producción vitícola, la elaboración y comercialización del vino.

Palabras clave

Olèrdola, alto medieval, feudal, viticultura, bodega

Abstract

A Late Mediaeval wine cellar in the *castrum* of Olèrdola

Vinegrowing and winemaking in Mediaeval times is well documented through written texts and pictures provided by beati, mural painting and sculpture, among others. On the basis of structural remains and the information provided by archaeobotany, archaeologists are providing new data on Mediaeval viticulture, thus complementing and enriching other sources. We present an area that has been identified as a wine cellar, located between the Roman cistern and the area for pressing, in the Late Mediaeval village of Olèrdola. The cellar forms part of a feudal complex that bears witness to the monopolisation of viticultural production and the making and sale of wine by the feudal lords.

Keywords

Olèrdola, Late Mediaeval, feudal, viticulture, cellar

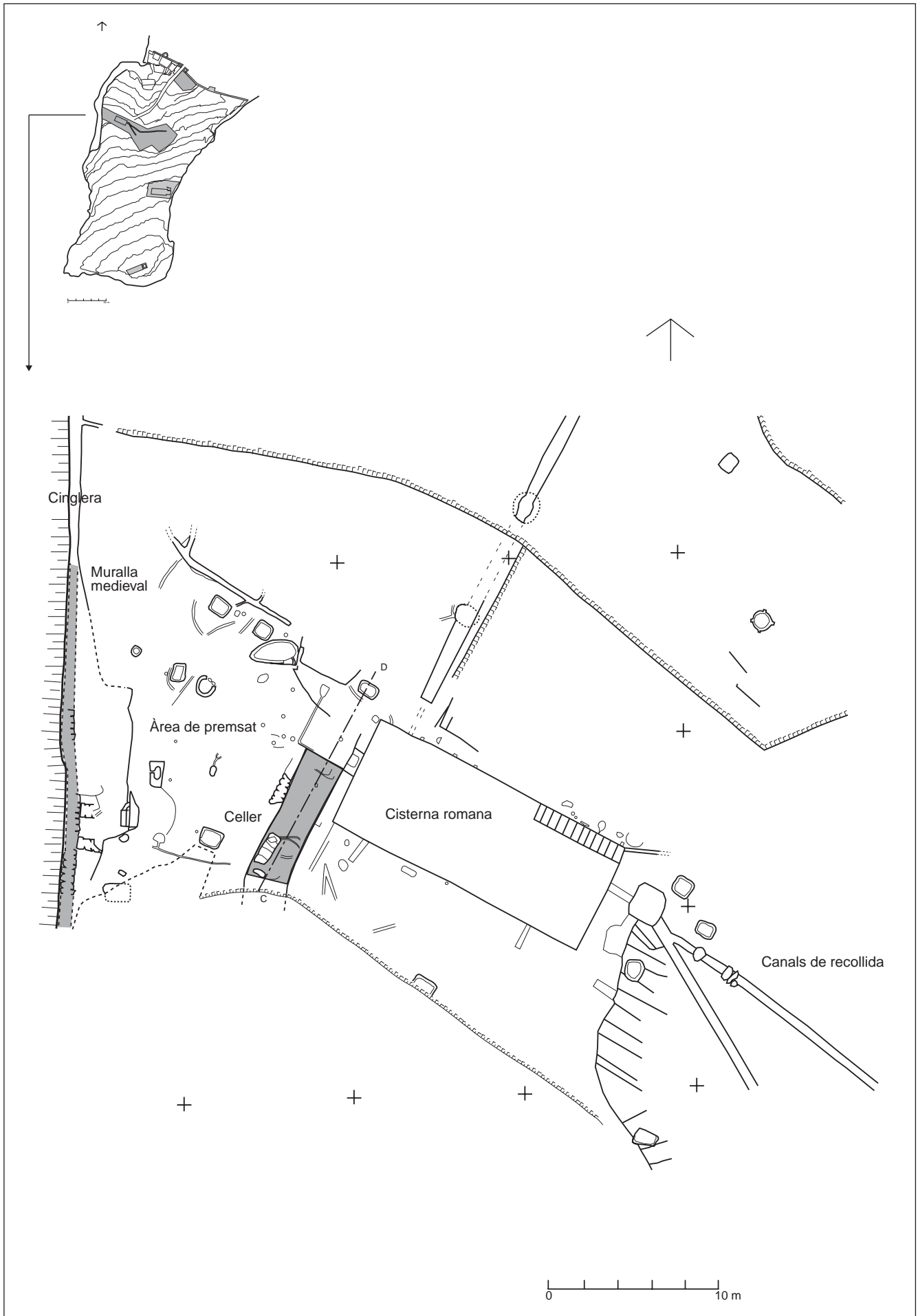


Figura 1. Plànol general d'Olèrdola i planta de l'àrea de premsa.

Introducció

Entre els anys 1988 i 1990, el programa d'intervencions arqueològiques al conjunt històric d'Olèrdola (Museu d'Arqueologia de Catalunya) se centrà en una àmplia zona situada a la part mitjana de la plataforma rocosa, des de la cinglera de ponent –que mira a la plana penedesenca i s'obre al fons de la Seguera– fins quasi la cinglera contrària (fig. 1). D'entrada eren visibles una sèrie d'estructures, bé fossin ja conegudes, com la cisterna romana, o bé s'havien anat posant a la vista per excavacions més o menys incontrolades (sitges, canals...). La campanya de 1988 se centrà a la zona entre la cisterna i al penya-segat oest (BATISTA *et al.*, 1988 inèdit) (fig. 1). L'excavació proporcionà interessants dades sobre aquesta zona i, en especial, sobre l'elaboració del vi en època medieval, en localitzar una àrea de premsat amb diverses premses i un celler, donat a conèixer de forma parcial (BATISTA *et al.*, 1992, pàg. 135 i 137; MOLIST, 1999, pàg. 42).

Descripció de les estructures

A l'oest de la cisterna es localitzà un àmbit de forma rectangular. Aquest àmbit, ue 03023 (fig. 1, 2 i 3), limitava al nord i a l'oest amb l'àrea de premsat i a l'est amb la cisterna romana. Desconeixem el límit sud del recinte, ja que es perllonga per sota de la feixa de conreu, el que impedí arri-

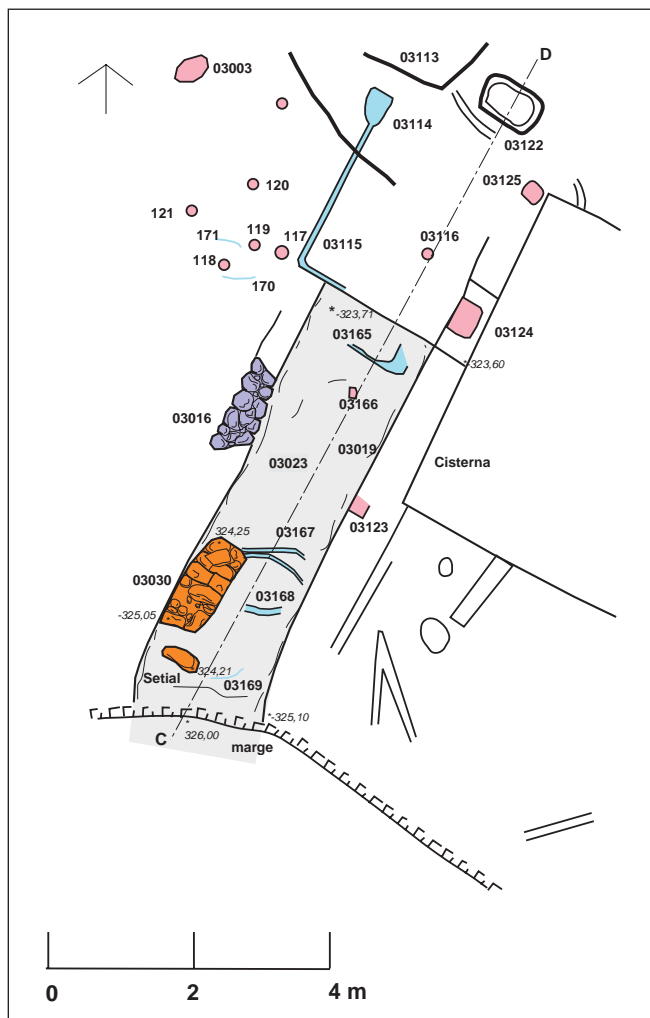


Figura 2. Planta del celler amb indicació de la secció transversal.

bar a la paret posterior. Tanmateix, cal anotar que el límit nord de l'àmbit és imprecís i la manca d'estratigrafia conservada en aquest punt no ajuda a determinar-lo (fig. 3 i 5). Un possible límit seria el marcat pel petit canal (ue 03115) (fig. 5 i 6).

L'espai està parcialment excavat a la roca, semisubterrani, guanyat al pendent natural. Així, les parets tallades a la roca presenten una altura de pocs centímetres en el seu extrem nord per aconseguir més d'1 m a l'extrem oposat. A la paret oest es conservava part del mur de pedra seca (ue 03016) que remuntava el sòcol de pedra (ue 03017) i que tancava l'habitació per aquest costat (l'existència d'una feixa –ue 03015– en aquest punt preservà el mur de l'erosió), identificant-se també la seva continuació pel nord gràcies a un rebaix a la roca d'igual amplada que el mur conservat. L'espai presenta una amplada d'entre 2 i 2,5 m i una longitud màxima coneguda de 9 m.

A l'interior de l'àmbit es diferenciaren diversos estrats de rebliment i ús (fig. 4 i 6). Per sota l'estrat superficial (ue 03001) es diferencià un potent estrat de terra i pedres (ue 03020) producte de l'enrunament de l'edifici. Sota aquest nivell, dos estrats de composició similar (terra fosca, consistència dura i presència de carbons (ue 03028 i 03029). L'ue 03020 cobria també una escala (ue 03030). Aquests estrats descansaven sobre el darrer nivell (ue 03032, de terra molt fosca, flonja i amb abundants restes de carbons), que cobria la roca i que correspondria a una primera fase, anterior a la construcció de l'escala. En alguns punts es localitzà una fina capa de calç sobre la roca, omplint les irregularitats (ue 03034).

L'escala mencionada es troba adossada a la paret est (fig. 2 i 3) i està formada per quatre graons de pedres de mida mitjana falcades amb pedres més petites i disposades en sec. El graó superior és més ample que la resta i presumiblement es tracta del darrer. Cal remarcar la localització d'un gran bloc de pedra quadrangular, de cares mig desbastades, localitzat al peu del costat sud de l'escala, parcialment sota el tall de la cala (fig. 2 a 5).

El sòl rocós, ben allisat, presenta alguns encaixos (ue 03165, 03166, 03176, 03168 i 03169) de difícil interpretació.

El material arqueològic recuperat és poc nombrós i significatiu, tal com correspon a un lloc abandonat no violentament. En destaca l'absència d'objectes i eines de metall i l'exclusiva presència d'*imbrice* com a material constructiu. La ceràmica de cuita reductora altmedieval –de la qual és difícil precisar la cronologia– no aporta tampoc dades sobre l'ús de l'espai. Domina la ceràmica de factura més acurada (que denominem de taula/emmagatzematge) per sobre de la de cuina, més tosca (BOSCH *et al.*, 2003), en una proporció del 65,43% enfront del 34,57%, respectivament.

Interpretació, funcionalitat i cronologia

L'àmbit descrit correspon a un celler on s'elaborava el vi (fermentava i envellia) que, per les seves característiques, sols podia ser propietat d'una persona o família benestant (noblesa, castlar o pagès). La paraula *celler*, segons l'entrada de la GEC, correspon a un local, sovint subterrani, on són elaborades i sotmeses a fermentació i envelliment begudes alcohòliques i, en el cas del vi, està en comunicació amb el cup i la premsa. També, per extensió, celler (*cellaria*)



Figura 3. Fotografia del celler durant el procés d'excavació.



Figura 4. Fotografia de l'interior del celler, amb l'estratigrafia del costat sud. A la dreta, escala i setial.

s'ha aplicat a tot l'espai on s'elaborava el vi (del premsat a l'envelliment) i així ho trobem en alguns documents medievals (per exemple el *cellaria* del monestir de Sant Benet de Bages; BENET, 1993, pàg. 245), tot i que també s'utilitza el mot trullars (*troliare*) per definir el lloc de premsatge (SALRACH, 1993, pàg. 140), els *lagars* o *pedici* romans.

Els principals elements definitoris que ubiquen i caracteritzen el celler olerdolà són els següents:

- La seva situació dins el *castrum* (MOLIST, 2001): l'àrea mitjana de la plataforma que separa la part sobirana de la part jussana, amb una zona de concentració d'activitats: pedrera, cisterna, graner...

- Les estructures de l'entorn: la cisterna d'origen romà (la neteja de les instal·lacions és bàsica per aconseguir un bon vi, tasca que es realitzava el mes d'agost i comportava també l'encalat de parets i bótes –MASACHS, 1969, pàg. 1-2; GIRALT, 1980, pàg. 51– i l'àrea de premsat (en evident interrelació).

- Les característiques de l'espai: semisoterrat, rectangular, orientat al nord (Giralt apunta que han de seguir aquesta orientació –1980, pàg. 50–), amb elements peculiars com són una escala d'obra que s'utilitzaria per accedir a una o més grans tones o «vaixells» –cal que sigui resistent– i un gran bloc de pedra (setial, també anomenat jaç o socó i fet generalment de fusta) per sostenir la tona o la bóta –previsiblement n'hi hauria un o més, segons el nombre de bótes, disposats en paral·lel–. L'edifici probablement estava cobert amb teules corbes (*imbrice*), tipus de

teulada reservada a edificis importants com l'església o el castell. És també l'únic sòl horitzontal, en contraposició amb la resta, que presenta un calculat desnivell per facilitar la circulació de líquids.

La complexitat de l'àrea de premsat –*torcularium* romà, *troliare* medieval– (tot i la dificultat de resseguir i identificar els elements visibles: bases de premsa, cups, canals, cubetes...) planteja la possibilitat de l'existència de diverses premses, potser per elaborar distints tipus de vi (sant Isidor de Sevilla –1982, pàg. 331-334– fa una descripció dels diferents tipus de ceps i vins que es podien obtenir en època prefeudal. Bolòs –1995, pàg. 463– els ha recollit en les fonts escrites). A més de la premsa, cal disposar d'uns dipòsits per a la fermentació i per a l'emmagatzematge i d'un sistema de transport per portar el raïm fins al *castrum*.

El celler i àrea de premsat responen a una explotació important, com es dedueix del conjunt d'estructures (encara que ens sigui impossible calcular la capacitat d'emmagatzematge de vi al celler, element indicador de la capacitat productiva). L'obtenció del vi per a un consum domèstic no requereix d'una gran infraestructura (cup de trepitjat i trull de fermentació) i es podia fer a la mateixa vinya.

El celler i el trullar d'Olèrdola requerien de la cura d'una o més persones al llarg de l'any. El treball en l'elaboració de vi es concentra el mes d'agost, amb la neteja i l'encalat de parets i bótes; al setembre, amb la verema i el premsat;

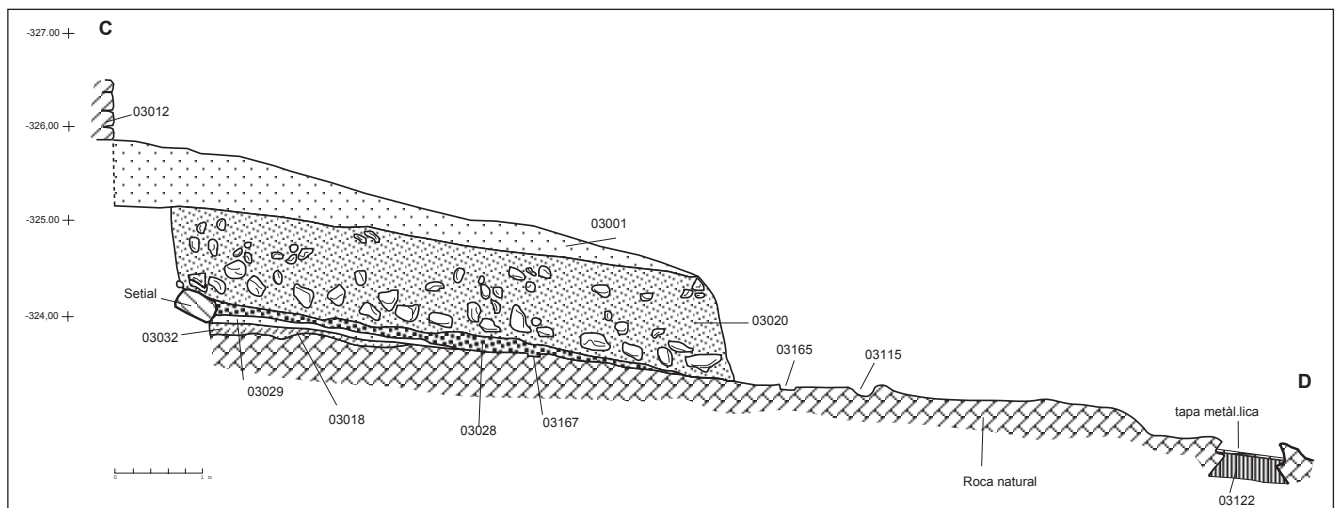


Figura 5. Secció estratigràfica transversal del celler.

al novembre, amb el trescolat, i a la primavera, després de la segona fermentació. La resta de l'any, s'havien de revisar els processos, reparar els utensilis i satisfer la demanda –bé per al consum de l'aristocràcia, dels pagesos o per a la comercialització.

La cronologia és clarament medieval. L'etapa de màxim funcionament del *castrum* cal situar-la entre els segles X i XII, entre la monumentalització del comte de Barcelona Sunyer –entorn el 930– (BOSCH *et al.*, 1999, 97) i l'arrasament almoràvid –1103– (FONT I RIUS, 1969), després del qual inicià un fort davallament i abandó poblacional.

El complex vitivinícola funcionaria en aquesta etapa, però no podem precisar en quin moment inicia les seves activitats. L'abandonament sí que sembla coincidir amb l'abandó de la muntanya. Tot i que les evidències apunten a un monopoli productiu i possiblement comercial que s'ajusta més a les característiques feudals (finançar i mantenir aquesta unitat requereix un poder econòmic i social alt), i per tant estariem parlant de mitjan segle XI, la documentació d'Olèrdola relativa al segle X ens indica la presència de senyors o pagesos benestants, posseïdors de terres i de vinyes, que habiten a l'interior del recinte (agraïm la informació a Carolina Batet, que està realitzant un estudi de la documentació medieval del terme *castral* d'Olèrdola) i que probablement podrien costejar la construcció del complex.

Sigui prefeudal o feudal, el propietari del celler i dels trullars havia de controlar bona part del sistema productiu: des de la propietat de vinya, l'elaboració del vi i la venda/distri-

bució/consum del producte (un mercat escanyolit en aquests moments, com assenyala Salrach –1993, pàg. 145–).

D'altra banda, tenim documentada a Olèrdola l'elaboració domèstica de vi en el sector d'entrada al recinte –Bosch *et al.*, 2003.

L'elaboració de vi i els monopolis senyorials

La viticultura és ben present en la documentació medieval. Les mujades o altres mesures més petites de vinya (una mujada equival a 4.896 m²) es mencionen sovint en els testaments i compravenda de terres; en els inventaris de masos i cases també es referencien alguns estris relacionats amb la producció i consum de vi (BOLÒS, 1995; SALRACH, 1993) i la presència de cellers (BENET, 1993, pàg. 245; SERRA, 1993, pàg. 292-296; SERRA, 1995, pàg. 29).

Iconogràficament, el procés de la verema, trepitjat, premat i consum (relacionats especialment amb el cicle estacional, amb la tardor) el trobem representat a les tapisseries, els beats, el baix relleu i la pintura mural, aportant interessants dades (MINGOTE, 1986; RUEDA I ROIGÉ, 1993).

No és tan freqüent la troballa de restes arqueològiques identificables com a celler o premses, però, com assenyala Pesez, l'arqueologia també té un rol a desenvolupar en la història de la viticultura medieval (PESEZ, 1997, pàg. 141). A Catalunya coneixem cups de dos masos altmedievals a Navàs (pla de Sant Pere i Can Riols; DAURA, GALOART,

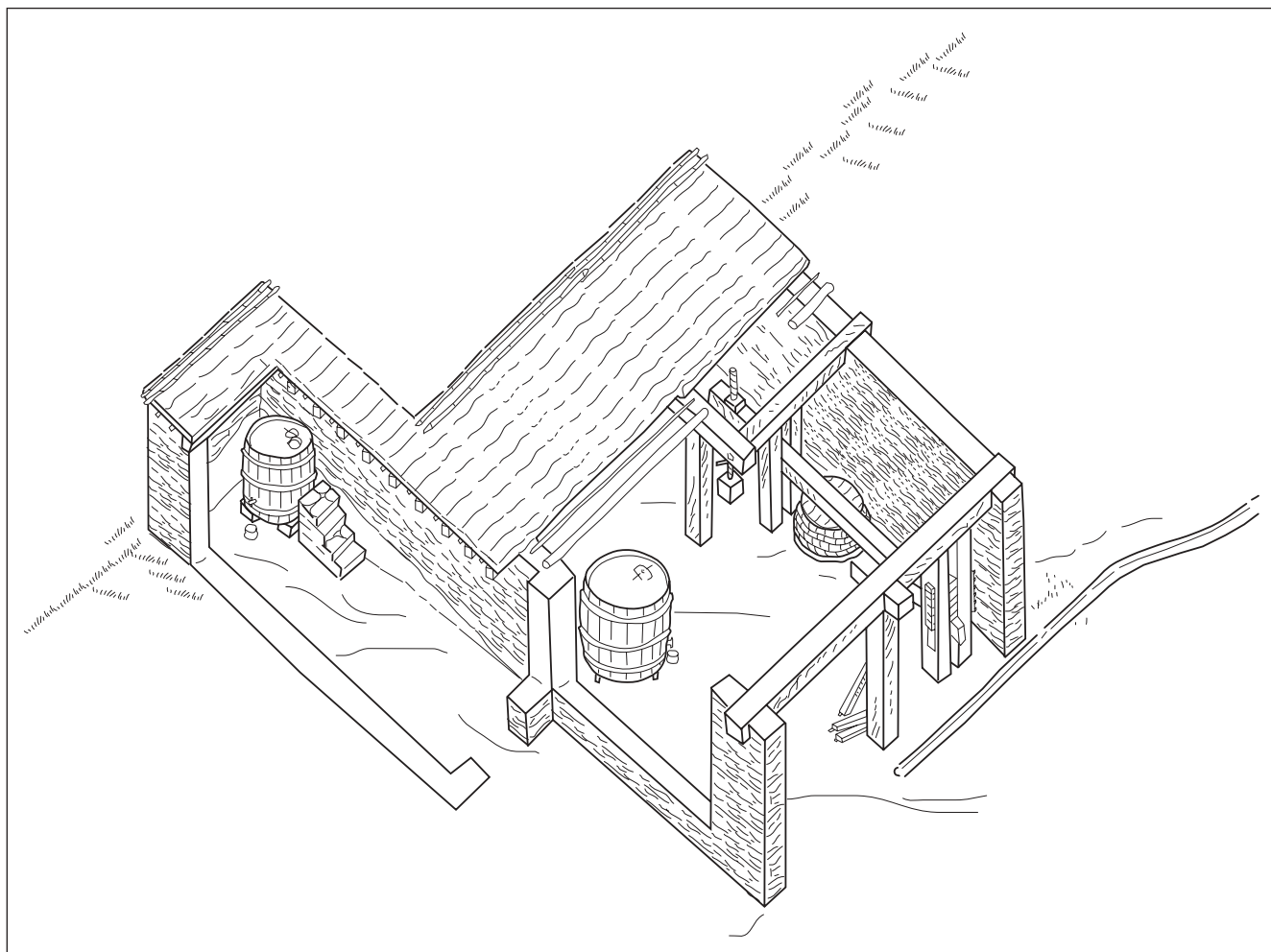


Figura 6. Reconstrucció hipotètica de l'àrea de premsat i celler (dibuix de F. Riart, 1998).

1988) –elaboracions domèstiques–. Una de les dades arqueològiques més interessants són les cases dels vinaters de Dracy, a la Borgonya, on a cada una hi havia un celler i on es trobaren un destacat conjunt d'útils agrícoles relacionats amb la vinya, però ni un sol gra de raïm, ja que tot era premsat a la premsa del castell ducal –s. XIV– (PESEZ, 1997, 143).

Els estudis arqueobotànics incorporats a l'arqueologia complementen finalment la informació sobre la viticultura medieval. Les anàlisis antracològiques i carpològiques practicades a Olèrdola confirmen la presència dels tàxons *Vitis* i *Vitis vinifera* de forma abundant a l'alta edat mitjana (BOSCH *et al.*, 2003).

Aquesta exposició sobre un espai relacionat amb el procés vitivinícola a l'etapa altmedieval no és més que una aproximació al tema sobre el qual esperem poder aportar molta més informació en el futur i que, per manca d'espai, no hem pogut concretar (propietat i distribució de les vinyes al terme d'Olèrdola; la tradició vinícola procedent del món romà i que es concreta en la persistència dels terrenys conreuats i en la tecnologia –premsa de lliure–, entre d'altres).

Bibliografia

BATISTA, Ricard; MOLIST, Núria; ÁVILA, Jesús (1992). «El poblat d'Olèrdola». *Catalunya Romànica*, vol. XIX: el Penedès. L'Anoia. Barcelona: Enciclopèdia Catalana, pàg. 133-140.

BATISTA, Ricard; ROVIRA, Jordi; MOLIST, Núria; OLIVER, Anna (1988, inèdit). *Informe campanya 1988 al Conjunt monumental d'Olèrdola (Sant Miquel d'Olèrdola)*. Museu Arqueològic de Barcelona.

BENET I CLARÀ, Albert (1993). «El conreu de la vinya al pla del Bages als segles X i XI». *Vinyes i vins. Mil anys d'història. Actes i comunicacions del III Col·loqui d'Història agrària sobre 1000 anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans* vols. I i II (Vilafranca del Penedès, febrer 1990). Barcelona: Publicacions de la UB, pàg. 242-264.

BOSCH, Josep M.; MESTRES, Josep; MOLIST, Núria; SENABRE, M. Rosa; SOCIAS, Joan (2003). «Les sitges del sector 01. L'ocupació del *castrum Olerdula* al segle X. Olèrdola. Alt Penedès». *II Congrès d'Arqueologia Medieval i Moderna a Catalunya*. Sant Cugat del Vallès (18-12 d'abril de 2002), pàg. 775-789.

BOSCH, Josep M.; MESTRES, Josep; MOLIST, Núria; SENABRE, M. Rosa; SOCIAS, Joan (1999). «El procés d'urbanització feudal: un possible exemple de continuïtat d'un lloc antic (segles VIII-X)». *Catalunya a l'època carolíngia. Art i cultura abans del romànic (segles IX-X)*. Catàleg de l'exposició. Museu Nacional d'Art de Catalunya. Pàg. 95-99.

DAURA, Antoni; GALOBART, Jordi (1988). «Nous jaciments arqueològics al terme municipal de Navàs». *Cardener 5*, Manresa, pàg. 107-124.

DUBY, George (1976). *Guerreros y campesinos. Desarrollo inicial de la Economía Europea (500-1200)*. Ed. Siglo XXI.

FONT I RIUS, Josep M. (1969). *Cartas de población y franquicia de Catalunya I, Textos*. Madrid-Barcelona: C.S.I.C.

FRANÇOIS, P. (2000). «Le vin dans les historiens français». *Pallas 53*. Le Vin de Rome, P. François (ed.), pàg. 39-62.

GIRALT, Emili (1980). «L'elaboració del vi abans de la fil·loxera». *L'Avenç*, 31. Barcelona, pàg. 50-57.

MANÉ, P. (1989). «Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe Occidentale». *Moyen Age et à l'Èpoque Moderne, Flaran 11*.

MASACHS, Josep M. (1969). «La tradición clásica de la antigua vendimia II». *Dionysos*, 130, Vilafranca del Penedès, pàg. 1-3.

MINGOTE CALDERÓN, José Luis (1986). «Utilitaje agrícola medieval a través de la Iconografía mozárabe». *Actas del I Congreso de Arqueología Medieval Española (17-19 octubre 1985)*. Osca, pàg. 293-312.

MOLIST, Núria (1999). *Guies del Museu d'Arqueologia de Catalunya. Olèrdola*. Barcelona: Museu d'Arqueologia de Catalunya.

MOLIST, Núria (en premsa). «L'estructura urbana de la ciutat d'Olèrdola». *Actes de l'homenatge al Doctor M. Riu*. Berga, 1998.

OCAÑA, Maria (1998). *El món agrari i els cicles agrícoles a la Catalunya Vella (s. IX-XIII)*. Documenta 1. Barcelona: Departament d'Història Medieval, UB.

PESEZ, Jean-Marie (1997). *Archéologie du village et de la maison rurale au Moyen Âge*. Collection d'histoire et d'archéologie médiévales 5. Lió: Presses Universitaires de Lyon.

RUEDA I ROIGÉ, J.F. (1993). «Representacions sobre l'elaboració i utilització del vi a l'art medieval català. Vinyes i vins». E. Giralt (coord.), *Vinyes i vins. Mil anys d'història, Actes i comunicacions del III Col·loqui d'Història agrària sobre 1000 anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans* vols. I i II (Vilafranca del Penedès, febrer 1990). Barcelona: Publicacions de la UB, pàg. 10-26.

SALRACH, Josep M. (2001). «La viticultura de la Catalunya Nova després de la conquesta: societat i mercat en el segle XII». *Acta Mediaevalia 22*. Homenatge al Dr. Manuel Riu, vol. II. Barcelona: UB, pàg. 229-256.

SALRACH, Josep M. (1993). «La vinya i els viticultors a la Catalunya de l'Alta Edat Mitjana». E. Giralt (coord.), *Vinyes i vins. Mil anys d'història, Actes i comunicacions del III Col·loqui d'Història agrària sobre 1000 anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans* vols. I i II (Vilafranca del Penedès, febrer 1990). Barcelona: Publicacions de la UB, pàg. 118-145.

SAN ISIDORO DE SEVILLA (1982), *Etimología*, vol. II. Madrid: Ed. La Editorial Católica.

SERRA, Assumpta (1993). «El vi, la seva importància i la seva elaboració entre els ss. XIII-XVI a la Catalunya central». E. Giralt (coord.), *Vinyes i vins. Mil anys d'història, Actes i comunicacions del III Col·loqui d'Història agrària sobre 1000 anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans* vols. I i II (Vilafranca del Penedès, febrer 1990). Barcelona: Publicacions de la UB, pàg. 281-298.

SERRA, Assumpta (1995). «Producció i consum alimentari en la Catalunya Central a la Baixa Edat Mitjana». *Actes Ier Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, vol. II, I.E.I., Lleida, 15-33.

UNWIN, Tim (2001). *El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*. Barcelona: Editorial Tusquets.

VIA, Eva; VILANOVA, O.; ÁLVAREZ, M. Bruna (1999, inèdit). *El vi a l'edat mitjana*, treball inèdit.