

JORNADES D'ESTUDI - DE LA VINYA A LA FASSINA
Vinyes, vins i cooperativisme vitivinícola a Catalunya

L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ
27 i 28 de setembre de 2013

L'EVOLUCIÓ DE LES OLLES D'AIGUARDENT AL PRIORAT, TERRA ALTA I RIBERA D'EBRE (SEGLES XVIII-XX)

Anna Figueras Torruella
Directora-gerent de l'Institut Municipal de Museus de Reus
Antropòloga

Aquesta comunicació presenta un estudi comparatiu de l'evolució de la producció d'alcohol vínic a les comarques del Priorat, Terra Alta i Ribera d'Ebre. La recerca mostra com la indústria de l'aiguardent ha estat estretament lligada al mercat dels vins i anirà en paral·lel a la seva evolució. Si al segle XVIII el destí final de la majoria de vins era destil·lar-los, el segle XIX, l'aiguardent serà un subproducte. Durant segles, les comarques del sud de Catalunya foren capdavanteres en la producció d'alcohol vínic, fins el 1954 que zones amb una viticultura més extensiva com la Manxa van liderar el sector. Cap el 1984 van tancar les últimes olles o fassines que quedaven a la Terra Alta.

La recerca es va realitzar entre el 2008 i 2010, a iniciativa del Centre d'Estudis de la Ribera d'Ebre i es va emmarcar dins el programa de l'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya (IPEC). Part dels resultats de la recerca es van publicar al llibre *Licors tradicional, aiguardents i vins generosos*.¹

Els primer establiments

De les tres comarques estudiades, el Priorat és la primera en què tenim notícia d'establiments d'aiguardent al començament del segle XVIII, quan Reus esdevé un centre internacional de comerç d'aiguardents. Serà gràcies a aquesta activitat mercantil que els territoris del voltant s'aniran especialitzant en el conreu de la vinya.

Com és ben sabut, els holandesos van popularitzar l'aiguardent com a beguda popular per satisfer la demanda de la creixent població i de la nombrosa flota. A fi de reduir els costos de transport, van decidir invertir en destil·leries situades als mateixos llocs d'origen. La primera fàbrica de destil·lats que es coneix a Catalunya es va instal·lar el 1685 al Mascalbó, a mig camí entre Reus i Salou vint-i-cinc anys després, ja hi ha notícies de l'establiment d'una oficina d'aiguardent al Priorat.

¹ FIGUERAS, Anna, CASTELLÓ, M.Teresa, "Licors tradicionals, aiguardents i vins generosos" Ed. Farell. 2012

Les raons d'aquests primerenques instal·lacions les trobem en les característiques dels vins i en llur situació geogràfica respecte Reus. Anteriorment, el vi formava una part essencial de l'alimentació, però no destacava sobre els altres productes. El pare Pere Gil (1551-1662), a la seva *Geografia de Catalunya*² que escriu cap el 1600, fa referència als vins que s'elaboren a tot Catalunya i al Rosselló. Afirmar que la producció vinícola és abundant i que de vegades, fins i tot, s'exporta a d'altres llocs. Explica que a Mataró es fan excel·lents vins clarets, a Sitges i Vilanova malvasia i al Camp de Tarragona tota mena de vins, però en cap cas esmenta els territoris estudiats com a zones vitivinícoles per contra, fa referència a les figues seques i a la mel procedent del *Priorat de Carthoxa*. Pel que fa als destil·lats, sembla que es mantenen en el camp estricte de la medicina. Gil únicament cita l'ús de les aigües destil·lades amb finalitats medicinals.

Les característiques dels vins del Priorat, d'alta graduació alcohòlica, els feien més rendibles l'hora de destil·lar. Destil·lar els vins al mateix lloc on es produïen abaratia considerablement el cost final. El líquid destil·lat ocupava menys volum, uns quatre litres de vi es transformaven en un d'aiguardent. El transport era lent i car, atès que es realitzava tot a bast. Per altra banda, el Priorat es trobava més pròxim al centre mercantil, Reus, que les altres dues comarques estudiades.

Per instal·lar una olla d'aiguardent, calia sol·licitar permís al prior de la Cartoixa. Al monestir li interessava potenciar una indústria que li suposava una font d'ingressos més (GORT, 1998:366). El 1710 ho sol·licita Jaume Freixes, de Poboleda, i el 1729 ho farà el seu fill, que demana autorització per obrir-ne un altre (ANGUERA, 79:1985). A la mateixa vila, se'n concediren unes quantes els anys següents i dues més el 1775. Es parla de l'olla del Sinén i de la del Carles. A la Vilella Alta, se'n concedeix una el 1773, i a Torroja, n'hi ha documentades tres: la de l'Agustí, la del Compte i la del Pallejà. Josep Virgili, de Reus, el 1723, va escollir Porrera, punt de sortida dels vins i aiguardents cap el mercat d'expedició, per instal·lar-hi dues olles, i el 1796 es té notícia de l'existència d'un altra fassina (ANDREU, 1986:37). Pel que fa a la Morera de Montsant, trobem documentades olles des de 1743: la de Miquel Grau i Freixes, que en regentava una, establerta des de 1777, i també la de Joan Franquet y Porqueres del Portal, que s'hi establí el 7 de març de 1778. Trobem una altra oficina a l'hort dels Roures des del 26 de juliol de 1729 i la de l'Isidre Cavallé del 7 de març de 1778. Finalment, es té notícia de la de Josep Estivill, del 7 d'abril de 1799. La toponímia local, també trobem rastres de l'existència d'aquesta activitat. A Gratallops, la plaça de Dalt era anomenada de les Olles, encara que no se'n pot precisar la datació. Segons Amigó (2000), la raó del nom l'hem de buscar en el veïnatge d'un antic alambí que va donar nom al lloc. També hi ha notícies de l'olla del Godo, de la del Guamet i de la del Mateu. El Lloar també comptava amb un bon nombre de fassines: l'Olla Gran, la de l'Esquerrer, de finals del XVIII, i l'Olla Vella, del començament del segle XIX. També va tenir molta importància la del Molí i la de l'hort de l'Olla. (SABATER, 1994)

2 Es tracta d'un manuscrit del Seminari de Barcelona titulat «Llibre primer de la historia Cathalana en lo qual se tracta de Historia o descripció natural, ço es de cosas naturals de Cathaluña», transcrit per Josep IGLÉSIES i publicat el 1949.

A més del consum directe, l'aiguardent era emprat per *encabessar*, o sigui per afegir-lo als vins per tal d'augmentar-ne el grau i aconseguir que es mantingués més temps en bon estat. Amb aquesta fórmula, s'assegurava l'estabilitat del vi i el feia més resistent als viatges a ultramar. Un pagès de Porrera ens aconsella (JUNCOSA, 1998: 62):

Per conservar lo vi que no-s torne agre no-y-à sinó un remey, y és de posar a la bóta cada 8 càrregues de vi, 4 cortés d'aiguardent refinat de prova de (...), que dóna un refors al vi que -si la-y posau abans de tornar-se agre, ho luego que l'ageu-tret del cup, és segur de no tornar-ce.us agre és un remey únich y fàcil de fer y de no mol-gasto que, encara que l'aiguardén al preu de 20 lliures, los 4 cortés valen 5 lliures.

Al mateix període, s'han trobat poques referències sobre l'establiment d'alambins a la Ribera d'Ebre i a la Terra Alta. En un document localitzat a Flix, un pagès fa un llistat de les feines que ha realitzat entre 1778 i 1779 per comptabilitzar els diners que li deuen, entre altres tasques esmenta *mes lo fer laigarden... dia 9 de octubre de 179. ay comencat a fe lo aguadent*, fet que demostra que encara que fos de manera incipient hi havia activitat. Deduïm que en aquestes dues comarques la indústria del destil·lat es desenvolupà més tardanament, ja entrat el segle XIX, mentre que al Priorat l'expansió fou durant la segona meitat del XVIII. Fins i tot la tecnologia emprada ens afirmaria aquesta hipòtesi. Mentre que al Priorat hi trobem models d'aparells més primitius, compostos d'olles reblonades i de fràgils capitells de ceràmica, a la Terra Alta i a Ribera d'Ebre els alambins localitzats o descrits serien completament de coure i alguns de tecnologia francesa.

El vi en detriment de l'aiguardent

Els primers anys del segle XIX són temps d'inestabilitat política i social, i d'això se'n ressentirà el comerç internacional i les exportacions d'aiguardent, que es reduiran dràsticament. Per altra banda, sorgeixen fortes competències com la dels francesos, que amb una tecnologia més avançada aconseguien begudes de més qualitat; el 1796 s'aixeca la prohibició dels destil·lats colonials de canya de sucre per elaborar el rom (ANDREU, 1998:48); es millora la producció de whisky a Gran Bretanya, que fins i va començar a ser exportat; i la sobreproducció cerealista del nord d'Europa cap al 1818 va fer possible l'obtenció de destil·lats a partir de cereals amb més bon gust i millor preu (VALLS, 2001: 318-323).

La pèssima política de l'Estat Espanyol no va ajudar gaire a superar la crítica conjuntura internacional, ben al contrari, l'accentuà. La Guerra del Francès i els constants enfrontaments entre lliberals i absolutistes impedièren el normal desenvolupament del comerç. El mercat interior es trobava paralitzat a causa de la inseguretat i el mal estat de les vies de comunicació, tant marítimes com terrestres. El tràfic de mercaderies amb els pobles d'interior es continuava realitzant amb mules, a través de camins de ferradura. Durant les dècades de crisi, havien estat abandonats i no s'havien invertit recursos en el manteniment (MADOZ, 1847-1850)

La impossibilitat de vendre els aiguardents va comportar una fulminant caiguda dels preus. Entre el 1816 al 1835 les cotitzacions al mercat de Reus cau en un 40% (TORRAS, 1976 :172-173).

<i>Quinquennis</i>	<i>Preu de l'aiguardent (lliures/carga)</i>
1816-1820	40,44
1821-1825	16,20
1826-1830	18,45
1831-1835	16,49

A aquest panorama desolador s'hi van sumar anys de males collites, com la de 1808, o la gran sequera de 1821. La fam es va estendre i portà malalties i epidèmies. A partir de la dècada dels quaranta, la situació política i social comença a millorar. Disminueixen els conflictes i lentament es va recuperant i estabilitzant el comerç internacional. La desamortització dels béns eclesiàstics el 1835 i posteriors per part de l'Estat, van crear unes bones perspectives inversores. La desaparició de les antigues càrregues feudals va animar principalment la burgesia urbana i les classes rurals benestants a posar en producció bona part d'aquests terrenys. La viticultura era la inversió més segura. S'arrabassen les terres i es planten ceps.

Al llarg del segle XIX, els coneixements químics i la ciència enològica avancen. L'Estat s'implica en el progrés de l'agricultura: crea escoles agrotècniques i camps d'experimentació, a més de patrocinar exposicions en què es donen a conèixer les novetats del sector. També apareixen nombrosos manuals per a la bona pràctica de la viticultura, així com d'elaboració de licors, vins naturals i artificials.

Els cellers produeixen vins de més qualitat, que es conserven més temps i que es poden comercialitzar sense haver de passar per l'alambí. També milloren els transports, i això implica un ràpid enllaç entre les zones productores i els consumidors. Els vins arriben en més bon estat a les taules i permet un canvi d'hàbits en el consum. El vi es generalitza com a beguda, mentre que l'aiguardent queda relegat a les classes més modestes. Malgrat aquesta minva de consum de l'aiguardent, no es redueix la producció d'alcohol, ans al contrari s'incrementa.

L'augment de la producció del vi va suposar un creixement de les indústries complementàries, com la destil·lació atès que hi havia més residus vínic i vins en mal estat que calia passar pels alambins.

Cap a mitjans segle XIX, el conreu de la vinya al Priorat era present a tots els 26 municipis que l'integraven, en plena tendència cap al monoconreu. Comptava amb 49 fàbriques repartides per les poblacions i els masos. D'acord amb les descripcions de Madoz, Poboleda, Porrera i la Torre de Fontaubella eren viles en què presentaven una certa concentració.

Pel que fa la Ribera d'Ebre, es descriu com una zona amb vocació comercial que disposava d'un total de 14 fàbriques: cinc a Ascó, quatre a Garcia, dues a Miravet i la resta a Horta.

A nou dels onze pobles de la Terra Alta s'hi podia trobar vinya, encara que els conreus predominants eren les oliveres i els camps de blat. Les fàbriques d'aiguardent passaven de la desena d'establiments: quatre a la Fatarella, tres a Bot, dues a Gandesa, una al Pinell i un nombre indeterminat a Prat del Comte.

Comparant l'àrea d'estudi amb la resta de comarques de la demarcació de Tarragona, el Priorat seria la comarca amb un major nombre d'alambins, fet que respondria a una tradició vitivinícola primerenca i consolidada. Per la seva banda, la Ribera d'Ebre i la Terra Alta ocuparien el sisè i el setè lloc respectivament. Aquestes dues comarques quedaven més allunyades dels mercats principals de l'aiguardent, que eren Reus i Valls, i, per tant, anirien a remolc de la demanda. A les zones més distants d'aquests centres, com el Montsià, el Baix Ebre o la Terra Alta, mantindrien una economia molt diversificada: la vinya en seria un conreu més i, per tant, hi hauria un nombre baix d'indústries dedicades al processament dels subproductes del vi.

A mesura que augmenta la demanda de vi, s'ampliaran les àrees d'especialització vitivinícola. Els territoris del sud s'aniran cobrint de vinyes i proporcionalment augmentarà el nombre d'alambins.

Fàbriques o olles d'aiguardent cap a 1845 segons Madoz ³	
Comarca	Olles
Alt Camp	33
Baix Camp	18
Baix Ebre	2
Baix Penedès	9
Conca de Barberà	47
Montsià	3
Priorat	49
Ribera d'Ebre	14
Terra Alta	10
Tarragonès	35
TOTAL	220

A mesura que avança el segle, la viticultura presenta bones expectatives, cap a la dècada dels cinquanta apareix la primera plaga, l'oïdium, fet que serveix per començar a racionalitzar i incentivar els estudis d'enologia i viticultura (PAN-MONTOJO, 1994:64-65). A França, el 1868, tot buscant un remei a l'oïdium, s'hi introdueix una altra plaga: la fil·loxera, que acabarà amb les vinyes europees. A partir d'aquell moment, i durant trenta anys, l'Estat Espanyol, i per proximitat

³ M. Jesús MUIÑÓS i Vicent TEROL (2008) a partir de les dades de Madoz construeixen una interessant anàlisi de l'evolució econòmica dels pobles de la província de Tarragona.

Catalunya, esdevindrà el principal proveïdor de vins. És l'anomenada època d'or, quan les plantacions de vinya arriben a la màxima extensió. La producció d'alcohols i l'aiguardents viurà de la mà de la viticultura el seu segon moment daurat.

La pràctica de reforçar els vins per allargar-los la vida era molt habitual en totes les cases exportadores des de feia dècades. Fins i tot s'elaboraven vins fraudulents amb base d'alcohol que amb el temps van perjudicar considerablement la credibilitat dels vins catalans. Tarragona era coneguda per l'elaboració i l'exportació de vins generosos i d'imitació. Portos, bordeus, mistel·les, vins de missa i d'altres classes que requerien unes grans quantitats d'alcohol. Per la seva banda, Reus era el mercat de referència dels vermouths, amb una indústria licorera potent que absorbia una gran quantitat de la producció alcoholera. Els destil·lats i maceracions d'herbes es van posar de moda, les fàbriques de licors van proliferar i tot plegat suposà un increment de la demanda d'alcohol.

Cap el 1876, segons consta en una estadística sobre l'estat de la indústria a la demarcació de Tarragona⁴, malgrat que el Priorat havia reduït substancialment el nombre d'alambins, continuava essent la comarca pionera en destil·lació atès que Falset inicià un procés d'industrialització de la producció. D'altra banda, la Ribera d'Ebre mantingué el nombre d'alambins, mentre que la Terra Alta havia augmentat en quatre respecte a mitjans de segle.

Segons les dades de producció de la estadística, podem establir tres tipologies. En primer lloc, fàbriques de gran producció, d'entre 1500 a 1800 hectolitres d'alcohol l'any, en trobaríem una a Falset. Aquesta produïa quasi bé com tota la resta. Un segon tipus serien fàbriques mitjanes, amb una producció que oscil·lava entre els 100 i 250 hectolitres d'any. En localitzaríem dues a Móra la Nova, dues a Móra d'Ebre, tres a Gandesa, tres a Cornudella, una a Marçà, una a Ulldemolins i una altra a Villalba. La resta, una quarantena, es repartien entre els diferents poblets, amb una capacitat molt minsa, que podia anar d'1 a 60 hectolitres amb una producció mitjana de 20 hectolitres. L'informe no especifica la tecnologia però, suposadament, les grans i algunes de les mitjanes disposarien d'alambins industrials amb un sistema de destil·lació continu.

Establiments de fabricació d'aiguardent en funcionament el 1876	
Comarca	Olles
Priorat	22
Ribera d'Ebre	14
Terra Alta	18

Respecte la data de creació de les fàbriques, no consta de forma clara en el document. N'hi ha una bon nombre s'etiqueten com "d'immemorial", amb la

⁴ *Estadística fabril e industrial de la província*. 1876. AHC de Tarragona. Reg. 363

qual cosa no sabem si realment eren molt antics i es desconeixia la data, o bé que la persona que va fer l'estadística no es va molestar a preguntar la data concreta d'obertura de l'establiment. Segons les dades de què disposem es pot parlar d'una proliferació d'alambins a les dècades dels seixanta i dels setanta. Amb tot, les dates no resulten molt significatives. En tot cas, sembla donar suport a la hipòtesi que la indústria aigüendera de la Terra Alta i la Ribera va anar consolidant-se durant la segona meitat del segle XIX, sempre com a resposta a la necessitat de processar els subproductes derivats de l'augment del conreu de la vinya i de servir la demanda d'alcohols per a la indústria vínica i de vins generosos.

Sembla que una bona part dels emprenedors corresponia a persones inquietes, fabricants-negociants, que decideixen apostar per les petites indústries de caràcter temporal amb la idea de diversificar. A més de les finques tenien cellers per l'elaboració de vi, molins d'oli i també posseeixen destil·leries. Eren activitats complementàries que els permetia tenir mà d'obra fixe ocupada durant tot l'any. Les olles es posaven en funcionament quan es reduïa l'activitat al camp, als cellers i als molins. Un bon exemple:

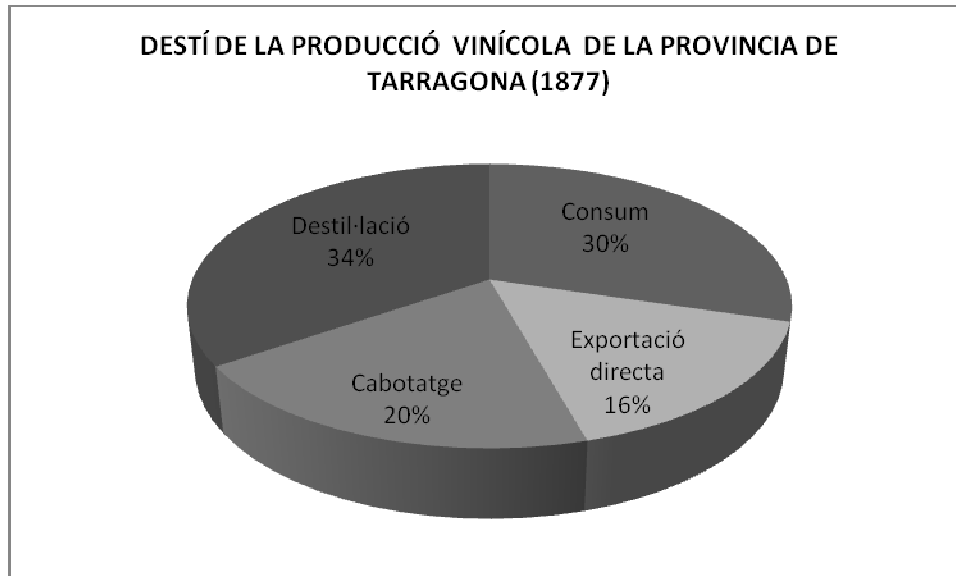
El negoci el va començar el meu besavi cap el 1842, o una cosa així, i sempre he sentit a dir que la caldera que va comprar ja era estada usada. El meu besavi es va plantar pel seu compte. Venia d'una família de propietaris agrícoles però per unes qüestions personals va començar, al casar-se, un nou camí, va comprar finques... va fer diverses activitats i una d'elles era precisament l'aigüendera. (Elies G., 47 anys, Horta de Sant Joan)

La industrialització del sector i els fraus (1877-1932)

L'eufòria vitivinícola de la dècada dels setanta i vuitanta del segle XIX va oferir la possibilitat de comptar amb una gran quantitat de subproductes. A mesura que evolucionen els coneixements químics i es milloren els aparells, l'art de destil·lar es va industrialitzant. Les companyies franceses eren les capdavanteres en la construcció i perfecció dels alambins. Un important avenç fou la invenció, per part d'Edouard Adam, d'una nova tècnica de rectificació amb què es millorava substancialment la qualitat final de l'alcohol. Els nous aparells disposaven de columnes de destil·lació que augmentaven la producció, funcionaven contínuament amb un únic procés de rectificat. S'aixecaren edificis adaptats a les característiques d'aquestes noves màquines. En una situació normal, podrien produir més de 160 hectolitres d'alcohol perfectament rectificat.

Segons les estadístiques que disposem arran de l'*Exposición Nacional Vinícola* que va tenir lloc a Madrid el 1877⁵, els territoris de la demarcació de Tarragona eren primers en la fabricació de destil·lats de tot l'Estat Espanyol. En aquest moments, tot i ser un dels territoris amb menys superfície (635.000 has) de l'Estat, ocupava la quarta posició en extensió de vinya i el tercer lloc en producció de vi amb 1.300.000 hectolitres dels quals un 34% es dedicava a la producció d'alcohol.

Consum	386.143
Exportació directa	207.308
Cabotatge	256.549
Destil·lació	450.000



La gran demanda de vins, sobretot per part dels comerciants francesos per pal·liar els efectes devastadors de la fil·loxera, va incentivar el frau. S'elaboraven vins artificials per als quals necessitaven considerables quantitats d'alcohol.

Els fraus a la indústria alcohòlica foren una constant al llarg dels segles XIX i XX i serà un dels majors problemes amb què s'enfrontarà el sector. Era un fet denunciat insistentment per les associacions agràries i pels enòlegs, fins a convertir-se en l'anomenat *problema dels alcohols*, una qüestió que agafà dimensions sorprenents i causà en gran part la crisi vitivinícola del tombant de segle, a resultes de la qual el sector pràcticament no es tornà a recuperar.

Però els problemes no només sorgiran del comerç interior i de la competència entre els fabricants, sinó que també s'agreujaran amb la importació d'alcohols industrials d'altres països. El 1883, l'Estat Espanyol havia signat un tractat de comerç amb Alemanya per importar alcohols industrials a un preu molt baix. Els alemanys produïen alcohol industrial procedent de la fermentació de productes com la patata encara que també se'n podien utilitzar d'altres com les pastanagues o la remolatxa. Al sector dels fabricants d'alcohols hi havia dues tendències: la dels que defensaven l'ús de l'alcohol industrial, però que no fos estranger, i la dels que donaven suport a la utilització única i exclusiva d'alcohols procedents de la destil·lació del vi. Un informe del mateix any de la *Comissió de Fabricantes de Alcoholes* evidencia que el vi era l'única matèria amb la què s'elaboraven els alcohols⁶. L'elevat preu que tenien els vins en aquest moment feia que només s'utilitzessin els malmesos per destil·lar. Els

⁶ Folleto publicado por la Comisión de fabricantes de alcoholes. 1883, Barcelona. Establecimiento tipográfico de los sucesores de N. Tamirez y comp.

fabricants d'aiguardent demanaven que es prioritzés l'obtenció d'alcohol vínic però que també s'invertís en la implantació de destil·leries de melasses i d'altres productes en lloc de signar tractats amb Alemanya que facilitaven la importació de l'alcohol industrial.

A partir de 1884 es comencen a establir fortes mesures de control dels alcohols. Una disposició al *Boletín Oficial de la Província* del mes d'octubre exigeix que es declarin les produccions d'aiguardent i s'ordena que els alcaldes dels pobles informin setmanalment del nombre de pipes d'aiguardent de vi i d'*orujo* que es fabriquen⁷. Gràcies a aquesta ordre, disposem de tot un seguit informes que ens donen una idea de la producció d'alguna de les localitats i també del rendiment tot i la manca d'informació d'alguns dels pobles.

L'ajuntament de Poboleda, per exemple, declarava que malgrat que vint-i-cinc anys endarrere hi havia hagut 10 alambins, ara no se'n destil·lava. A la Torre de Fontaubella s'assenyala que no s'ha fabricant gens d'aiguardent ni orujo però, en canvi, un comerciant de Pradell n'ha comprat per fabricar-ne. Des de l'alcaldia de Garcia, a la Ribera d'Ebre, es comunica que s'havien comprat 30 cargues de brisa per convertir-lo en aiguardent. Batea, malgrat que disposa de cinc alambins, només en funcionava un, i havia elaborat 100 hectolitres d'*orujo*. A Benissanet, hi havia una instal·lació que només havia obert quinze dies per destil·lar els baixos dels cups. A Móra la Nova, sembla que només s'havia fabricat tres pipes procedent de brises mentre que a Móra d'Ebre no se n'havia fabricat gens.

DECLARACIONS OFICIALS DE PRODUCCIONS D'AIGUARDENT DE VI CAP EL 1884			
Població	Vi destil·lat Hectolitres	Aiguardent de vi Hectolitres	Aiguardent de brises (<i>orujo</i>) Hectolitres
PRIORAT			
La Bisbal de Falset	423	60	
Cornudella	20	4	
Els Guiamets	136	34	
El Masroig	1.240	258	
Porrera	280	54	
Pradell	1.920	384	
Ulldemolins	130	36	
RIBERA D'EBRE			
Ascó	100	16	
Ginestar	207	54	
Móra d'Ebre	100	25	
Móra la Nova	1.200	300	
La Palma d'Ebre	243	30	
Torre de l'Espanyol	70	14	
Vinebre	35	17	
TERRA ALTA			
Arnes	30	8	
Batea			100
Bot			200
Caseres	50	10	110
Corbera	60	12	

⁷ Expedient de producció d'aiguardent. Fons Cambra Agrària. AHC de Tarragona. Reg. 80

La Fatarella	173	14	
Gandesa	700	125	
Horta de Sant Joan	137	44	
El Pinell de Brai			12
Prat del Compte			15
Vilalba dels Arcs	900	200	

Cap a finals de la dècada dels vuitanta, el mercat francès recupera les seves produccions, es redueixen dràsticament les exportacions de vins espanyols i comença la davallada econòmica del sector que quedarà agreujada quan arriba la fil·loxera a Catalunya. Els vins s'acumulaven als cellers i la destil·lació dels excedents era una possible sortida. Durant el primer quart del XX, es detecta un increment del nombre de destil·leries. En trobem a Corbera d'Ebre, a Torroja del Priorat i a Cornudella. Un exemple el tenim el 1909, amb el celler cooperatiu del Priorat, situat a Cornudella, que decideixen instal·lar una rectificadora d'alcohols. En l'estudi previ, la Junta del Sindicat considera que, atès, d'una banda, el baix preu que se li pagava el vi i, d'altra banda, l'alt cost que tenia l'alcohol que necessitava per elaborar les misteles, pagava la pena d'aprofitar la riquesa alcohòlica dels vins del Priorat i controlar la qualitat de l'alcohol, amb la finalitat de destinar-lo a les produccions locals. L'agost de 1908 comencen les obres per instal·lar un aparell destil·lador a la cooperativa i un any després comença a funcionar. A més de la rectificadora a Cornudella, es van instal·lar alambins simples a la Vilella Baixa i a la Figuera, de manera que es fes un primera destil·lació de les flegmes al poble i després es rectificqués a Cornudella. Sembla que l'empresa va ser un èxit, i cada any incrementava el seu rendiment: el 1913 van destil·lar uns 400.000 d'aiguardent de brisa (*orujo*) mentre que l'any següent es va doblar. L'any 1918, segons les actes del Sindicat, la qualitat de la destil·lació era considerada quasi perfecta.

A Torroja del Priorat, es va obrir la de cal Garcia i una altra a Corbera d'Ebre. Ambdues comptaven amb alambins que processaven principalment flegmes, o sigui el producte resultant de la destil·lació de la brisa dels baixos dels cups o vins que s'havien fet malbé. El caldo resultant el venien a les grans alcoholeres que enllestien el procés de rectificació.

La crisi del sector vitivinícola s'accentua a mesura que avançava el segle i s'organitzen campanyes contra la llei dels alcohols aprovada el 1910. Continuen els problemes de frau, que intenta regular l'Estatut de la Vinya i el Vi de 1932. Aquest recollia i ordenava la situació que hi havia tant per a la viticultura com per a l'elaboració de vins i d'alcohols. L'Estatut va suposar una solució real als problemes de l'alcohol tot i que va arribar massa tard i qui realment va acabar regulant el sector fou Hisenda per mitjà dels impostos que es recaptaven. Segons els llistats oficials de les fàbriques d'alcohol, aiguardents i compostos observem com les instal·lacions es van desplaçant cap a la Terra Alta i la Ribera d'Ebre ⁸.

⁸ Admon de Rentas Publicas de la Provincia de Tarragona. 1932 AHC Tarragona. Expedients de devolució (1930-1950). Reg. 1958

FÀBRriques DE ALCOHOL, AIGUARDENTS COMPOSTOS I LICORS 1932			
Població	Fabriques de destil·lació	Fabriques de rectificació	Fabriques d'aiguardents compostos i licors
Arnés	2		3
Batea	1		
Benissanet	1		
Cornudella	2		1
Corbera	1	1	
Falset	2	1	1
Gandesa	3	2	1
Horta de Sant Joan	1		4
Móra d'Ebre	1	2	2
Móra la Nova	2		
Porrera	1		
Torroja del Priorat	1		
Villalba dels Arcs	1		

La Guerra Civil, de la mateixa manera que en tots els àmbits, va suposar un trasbals per al sector. Algunes fàbriques, com la de Torroja, ja no van tornar a funcionar, d'altres la de Corbera va ser desmuntada i el metall fos per armament. A Móra la Nova, la fàbrica de Cal Bargalló va ser requisada junt amb totes les finques i pertinences de la família.

D'altra banda, també hi ha qui va saber treure'n profit i els anys de guerra van suposar la possibilitat de poder tirar endavant la família i fer diners amb la venda de l'aiguardent. Tenim el testimoni, a Horta de Sant Joan, de la M. Teresa, que es va fer càrrec ella sola de l'elaboració durant el període de la lluita al front de l'Ebre:

Jo en la guerra ne vaig fer un any tot sola. Vaig portar la caldera hasta que van baixar los nacionals. Quan van baixar los nacionals, la gent marxava caps als masos i llavons ja no se'n va fer més (...)

Jo m'aixecava al dematí i omplia la caldera de vi i treballava pues hasta migdia o cap a les quatre de la tarda. Después plegava i a son demà feia l'aiguardent. Después baixaven los milicianos d'allà de l'Aragó i baixaven a buscar aiguardent. Més, n'hagués tingut! Baixaven totes les setmanes. L'aiguardent anava llavons a 6 rals i jo no sabia comptar i el vaig posar a deu peles, au! Si l'haguera posat a 20, igual l'haguera venut. Jo no sabia comptar, perquè els estudis...(M. Teresa G.M., 100 anys, Horta de Sant Joan)

Amb tot, la guerra va representar un abans i un després. La victòria de l'exèrcit *nacional* i la posterior política del general Franco en relació amb la producció i el comerç de l'alcohol i dels licors fou molt restrictiva.

La desaparició del sector (1939-1984)

La decadència del sector dels aiguardents va ser un fet imparable en paral·lel a la decadència del món rural i especialment de la viticultura. Les fàbriques es van anar traslladant a zones de conreus extensius, com la Manxa, i la pressió i

el control de l'Administració van acabar liquidant les petites fàbriques que quedaven.

Malgrat l'expectativa que va suposar la creació de les Denominacions d'Origen "Tarragona", el 1947, "Priorat" el 1954 i la "Terra Alta", el 1972, la política franquista no va saber donar el suport necessari a la producció vitivinícola ni al món rural, tot provocant la lenta decadència del camp. Els pagesos van anar a la recerca de nous mercats de treball més ben pagats i remunerats. L'èxode va ser més greu en zones en què la vinya era l'únic recurs possible, com els pobles del Priorat d'Escaladei. Als territoris del Baix Priorat, la Terra Alta o a la Ribera d'Ebre la despoblació fou més lenta atès que es va optar per la diversificació de conreus, l'agricultura a temps parcial i una certa implantació industrial.

La minva de les hectàrees de vinya fou un factor decisiu per a la desaparició de la indústria dels alcohols i aiguardents. Com menys producció, menys brises i menys vins malmesos per transformar. La pròpia decadència portava a l'elaboració de vins de baixa qualitat i alhora, les noves premses horitzontals exprimien al màxim les brises i per tant eren d'un baix contingut de riquesa alcohòlica. El 1953 es va crear la Comissió de Compres d'Excedents de Vi, i així el propi Estat va esdevenir el primer client de la indústria alcohòlica vínica i de la viticultura de baixa qualitat (PUIG, 2000:244). Els lliuraments obligatoris de brises que calia fer a l'Estat van reduir encara més la disponibilitat de matèria primera. Així doncs durant la campanya de 1952-53, Tarragona va deixar d'aparèixer com la primera productora d'alcohol vínic i és superada per Ciudad Real. La província de la Manxa disposa d'una capacitat massiva de producció de vi i per tant de garantir el manteniment d'una economia d'escala que els moderns sistemes de destil·lació i rectificació exigien (PUIG, 1993:99).

Les grans alcoholeres, com la de Falset, acaparaven els pocs subproductes disponibles i moltes petites destil·leries van tancar al trobar-se sense matèria primera per destil·lar. Alhora, la impossibilitat de renovar la maquinària les convertia en indústries cada cop més perilloses i a poc a poc van deixant de funcionar. No es va arribar a produir el relleu generacional necessari per garantir-ne la continuïtat.

L'alcoholera Perpinyà-Ribes, de Móra la Nova, per exemple, s'associà amb l'empresa Alcoholes y Derivados S.A, de Tarragona, i es trasllada a Villarrobledo. Per la seva banda, les de Gandesa va esdevenir magatzems de brises de la fàbrica Puig, de Falset. Aquesta última, es va mantenir oberta fins el 1976, que es traslladà definitivament al poble de Manzanares a la Manxa. L'alcoholera del Sindicat de Cornudella va deixar de funcionar el 1972, segons les actes fou per manca de matèria primera i per trobar-se el sistema molt antiquat.

Els fabricants no solament tenien dificultats amb el subministrament de matèria primera, sinó també amb les vendes. Els principals clients de les d'alcoholeres de la zona eren les cases exportadores de misteles, vins generosos i vermutos.

Entre els anys seixanta i setanta, la majoria de les empreses del sector de Reus i Tarragona van perdre competitivitat i a poc a poc van tancant.

L'altre gran mercat que consumia una gran part dels alcohols, les licoreres, també es trobaven en una situació de franca davallada. El gran negoci de les cases de licors locals eren les begudes d'elaboració, pròpia que subministraven a doll en garrafes i les distribuïen directament als bars, tavernes i cafès. Cada cop les begudes embotellades tenien més demanda, en detriment de les elaboracions locals a doll. La televisió i els anuncis publicitaris les posaven de moda i feien decantar el consumidor cap a productes de marca. En el context d'una societat en constant canvi i amb cada cop amb més poder adquisitiu, es van modificant els hàbits de consum i l'aiguardent és percebut com una beguda per als pagesos i gent humil.

A tot plegat, s'hi afegia el control que l'Estat exercia sobre el sector. Cal recordar que l'alcohol pagava uns impostos especials i tenia tota una sèrie de regulacions i inspeccions periòdiques que complicaven el dia a dia de les destil·leries. A Cal Ceferino d'Arnes, per exemple, tancaren el 1957 en part sota aquesta forta pressió:

A llavors se va ficar molt delicat, havies de portar molts llibres, agenda, venien inspectors cada vegada i vam plegar. I a Horta també n'hi havia un i va plegar...(C.M, 67 anys, Arnes)

Durant la dècada dels setanta i al començaments dels vuitanta la producció aiguardentera va quedar reduïda a la Terra Alta, on la vinya tenia un pes considerable. Hi sobreviuen algunes olles, concentrades sobretot a Horta de Sant Joan, que es posaven en funcionament de manera estacional. L'aiguardent era destinat a un mercat molt local que encara mantenia el consum als bars, per a l'elaboració casolana de licors com la ratafia o per ser un additiu de la pastisseria tradicional.

Però el 1984, quan entra el vigor el Reial Decret 1416/1982, que estableix la reglamentació tècnica i sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç d'aiguardents compostos, licors, aperitius sense vi base i altres begudes derivades dels alcohols naturals, les poques destil·leries que quedaven es veuen obligades a tancar definitivament. En aquesta normativa s'exigeix que els productes s'envasin en recipients d'una capacitat màxima de tres litres i en envasos precintats per l'envasador o elaborador. A més, totes les plantes d'embotellar havien de ser automàtiques o semiautomàtiques i tenir previstos els dispositius necessaris per a la neteja dels envasos com a garantia d'higiene. D'altra banda, aquestes plantes havien d'estar inscrites en el registre envasadors de vi i begudes alcohòliques del Servei de Defensa contra frauds del Ministeri d'Agricultura. Les plantes embotelladores havien d'estar unides a una indústria elaboradora, o sigui que no es podien comprar alcohols a doll i embotellar-los. A més, tots els envasos havien de portar el precinte o signe fiscal de circulació de l'impost especial sobre alcohols. Massa complicat per a una petita indústria molt artesanal i subsidiària d'una agricultura que es trobava en franca decadència. Aquesta normativa va fer tancar els últims alambins que quedaven:

Vam tancar amb la llei de la prohibició del granel quan es tenia que començar a embotellar. Hi havia un consum relativament baix com a consum. En aquelles persones l'aiguardent tenia la connotació de beguda per a gent pobre. A les tavernes, això no ho he vist però ho he sentit explicar, només es servia aiguardent i vi mentre que els cafès hi havia conyac rom i altres begudes. L'aiguardent no tenia prestigi [...] A més, teníem l'alambí dins el celler i necessitàvem molt d'espai perquè amb el tema del vi cada vegada anàvem a més. La nostra clientela no ens demanava embotellar i vàrem decidir de deixar-ho amb la idea que potser un altre dia hi tornaríem. (E.G., 47 anys, Horta de Sant Joan)

El 1984, les últimes instal·lacions d'aiguardents d'Horta de Sant Joan van tancar. Aquest fou el final d'un sector industrial del qual, durant segles, les comarques del sud de Catalunya havien estat capdavanteres.

Olles, fassines o fàbriques

El espais en què s'elaborava l'aiguardent ha rebut diversos noms al llarg del temps. Originàriament es parlava de les *oficines* d'aiguardent, que va derivar cap al mot *fassines*. Al Priorat i a la Ribera d'Ebre s'acostumen a anomenar *olle*, mentre que a la Terra Alta també trobem el nom de *calderes*. Menys corrent era, per a la zona, la denominació d'*aiguardenteria* o *bullidora*. Amb la industrialització del sector, cap a finals del segle XIX, es parla més de fàbrica d'aiguardent, d'alcohol o alcoholera

Al segle XVIII, el nom més corrent era el d'olla i feia referència a una de les parts més visibles de l'alambí. La paraula olla ha deixat molts topònims. Es parla del barranc de les Olletes, al terme de Flix, la plaça de les Olles a Gratallops, el carrer de l'Olla, a Pinell de Brai, o el Barranc de l'Olla, a Falset.

Fins que el sector no es van industrialitzar, l'elaboració d'aiguardent va representar una activitat complementària a les rendes agrícoles. Una font d'ingressos extres per aprofitar els vins malmesos, els baixos i les brises, és a dir, les matèries sòlides, pells de raïm i rapa procedent de l'elaboració de vi:

De fet era per treure més rendiment a l'empresa, aquí realment el que feien era vi, per aprofitar el vi que no era gaire bo, per aprofitar la brisa... Ma iaia a la caldera li deia la fonteta de plata (M. G., 25 anys, Horta de Sant Joan)

La destil·lació suposava una instal·lació relativament econòmica: només calia adquirir un alambí i habilitar un espai, molts cops en un racó del mateix celler, amb un forn, un fumeral i una corrent d'aigua. També era necessària una bona superfície per emmagatzemar els feixos de llenya. La fusta era el combustible més econòmic i més fàcil d'aconseguir. La més apropiada era la d'alzina, però la més abundant era la d'olivera procedent de l'esporgada dels arbres i els rabassons de la vinya.

Hi havia el pati de la llenya i lo Xim, que abans era traginer de cal Garcia, quan no va poder caminar, el van posar de fogoner a baix a l'olla, i asclava la

llenya... anaven a buscar feixos al Montsant amb els set o vuit matxos...(J. P., 69 anys, Torroja del Priorat)

A Torroja ens explicaven que els nens, de camí cap a l'escola, passaven per l'Olla de cal Garcia a buscar brases enceses que posaven en un recipient de metall i era la forma d'escalfar-se quan feia molt de fred. També hi havia dones que anaven a buscar brases per encendre les estufes o les cuines econòmiques.

Un dels requisits importants per a la destil·lació era que hi hagués una font d'aigua propera. Antigament, quan als pobles no hi havia aigua corrent, els alambins es trobaven a la vora dels rius o rieres o es construïen bassetes o safareigs que s'anaven omplint i buidant. Aquest seria el cas de Cal Ceferino, d'Arnes, en què el primer l'alambí es trobava vora el riu i més tard el van traslladar al poble i varen construir una bassa d'aigua.

A més de l'aigua per refrigerar, era necessitava aigua de qualitat per barrejar-la amb l'alcohol i rebaixar el grau. Depenent de la classe d'aiguarent que es volia fer, s'hi afegia més o menys aigua:

Según les peticions, en fèiem un de 45 graus, en dèiem l'especial. Més flor i menos residus. Més grau, menos deposició. Lo de pastisseria, 33 graus. Cada un tenia el seu preu. Tot el procés era igual, simplement quan era ja aiguarent, que quedava a 75, lo rebaixaves amb aigua i lo deixaves a l'altura que volguessis. (À. Q., 87 anys, Horta de Sant Joan).

Amb una o dues persones n'hi havia prou per controlar el bon funcionament de l'alambí, però calia que fos experimentada. La destil·lació era lenta i continuada i, per tant, calia fer torns i cobrir les hores de nit per no haver de parar.

Una persona podria fer la feina... hi havia un altre persona al torn de la nit. Després també es va utilitzar molt temps la fórmula que de nit es fes un dels cicles però molt més lents, per exemple, fèiem cinc destil·lacions al dia i durant la nit només una. Foc lent. Ja procuraves triar la llenya oportuna... el pare després de sopar hi posava, sobre un llit de brases, un tronc gros ben massís que no tingues esclotxes, i no comencés a cremar massa ràpid, i dos buscallers més petits al costat. El tiratge, ben tancat perquè anés fent durant la nit. (E.G., 47 anys, Horta de Sant Joan)

De fet, les destil·leries amb l'alambí en funcionament eren espais de trobada, sobretot quan feia fred. L'ambient caldejat i un porró ple d'aiguarent les convertien en improvisats espais de lleure on es feia petar la xerrada les llargues tardes d'hivern.

S'hi treballava de dia i de nit. Hi érem permanentment, el foc sempre en marxa, i algunes vegades, sobretot als hiverns, o si queia una nevada, s'aprofitava de la gent que hi anava a passar l'estona, si feia fred, sempre venia algú a berenar o si hi havia una nevada sempre feien una mica de gresca. Sempre hi havia llum, activitat i caldor (E. G., 47 anys, Horta de Sant Joan)

A Torroja, per exemple, quan tancaven el cafè es baixava a l'olla del Jaume de Cal Sans a continuar la gresca.

El pare tenia 16 o 17 anys que plegaven del cafè de la Societat, i anaven a acabar de passar la nit, aquí baix a l'olla i sempre hi havia l'ampolla damunt de les tines de coure... (J. P., 69 anys, Torroja del Priorat)

La destil·lació no tenia una temporada en concret. Es posava en marxa l'olla quan baixava la feina de les altres activitats agrícoles. Abans de començar calia demanar permís a la inspecció, que donava uns mesos i assenyalava prèviament unes quantitats fixades per destil·lar. Lògicament, durant aquest període, la caldera no parava les vint-i-quatre hores i si se'n podia fer més de l'estipulat per la inspecció no es declarava.

Destil·làvem quan s'acabava la temporada de recollir les olives i fer oli fins a l'estiu, més o menys, acabar les existències... més o menys de l'1 de març al 30 de juliol o el 15 d'agost. (E. G., 47 anys, Horta de Sant Joan)

Les fàbriques d'alcohol amb sistemes més industrials funcionaven pràcticament durant tot l'any. N'hi havia que només paraven el dia de Nadal, d'altres feien torns de quinze dies en quinze dies, tot depenia de la producció que haguessin de processar.

L'alambí

L'alambí és l'aparell per destil·lar alcohol. En els orígens, els alambins eren petits instruments de laboratori i a mesura que es va avançar el coneixement dels processos, es van aplicar a la indústria. Amb l'expansió del comerç dels aiguardents, els alambins van augmentar de capacitat. La tendència fou de fer més gran la caldera i reduir l'alçada (*Destilador-licorista moderno*, 1888:5). Al llarg del segle XIX es van sofisticar fins arribar a la instal·lació d'alambins continus d'una sola rectificació.

Així, doncs, trobem dos tipus d'alambins: els simples anomenats també comuns, de caràcter més artesanal que eren els que tenien les petites empreses; i els continus, molt més sofisticats, que eren els que s'empraven a la indústria alcoholera.

D'alambins simples o comuns n'hi havia de molts tipus i mides. Tenien l'avantatge que es manegaven fàcilment, requerien poques reparacions i fins i tot alguns es podien transportar. Els alambins estan formats per tres elements principals: l'olla, el capitell i el serpentí.

L'olla o caldera és la part més visible de l'aparell i la que, per extensió, va donar nom a l'edifici. Es tracta d'un recipient de coure quasi tan alt com ample. A la part superior hi ha la boca per on s'omple el líquid sobre la qual s'hi encaixa el capitell o *cap de moro*.

L'olla se sosté sobre el forn, subjectada mitjançant unes anses a una estructura de maons refractaris. Aquest sistema permet que el calor es reparteixi uniformement per tots els laterals de l'olla. Les olles més primitives

eren construïdes pels calderers locals a base de peces reblonades. Posteriorment es compraven a les cases franceses especialitzades en la seva construcció.

L'alambí es trobava en una part del celler, hi havia un important dipòsit de llenya. Tenia un fumeral gran, d'un pas de 40 x 40 cm. L'olla i damunt la birolla. El nostre estava dins d'una construcció de refractari i argila. La caldera estava el 90 per cent soterrada. La caldera estava apoiada quinze centímetres damunt de la resta de l'obra. (E. G., 47 anys, Horta de Sant Joan)

A la Bisbal de Falset sembla que en lloc de l'estructura de pedra refractària, l'olla era suspesa sobre al forn amb unes immenses graelles i s'aixecava mitjançant un sistema de politges i ganxos. La movien cada cop que era necessari buidar-la i tornar-la a reomplir.

Aquí tenien un graellam de ferro... era el que treballava el padrí que m'ho havia explicat moltes vegades... quan necessitaven moure la caldera utilitzaven ganxos... cada vegada que carregaven... (F. M., 69 anys, la Bisbal de Falset)

Sobre l'olla hi ha el capitell, que també rep diferents noms. A la Terra Alta n'hi diuen birolla i cap de moro; a Ascó, carbassa; al Priorat campana, però a la Bisbal de Falset també en deien pipa. El pare Miquel Agustí (1722: 249) que ens en fa la següent descripció, ja recollia part d'aquesta nomenclatura:

...són necessaris dos vasos per destilar que ad vocable comun se poden anomenar alembic, la quals es pròpiament anomenat vas, o continent, per que rep, i conté la materia que servol destilar, alguns lo anomenan cos, o vas corpulent, altres carbasa, l'altres és vulgarment dit, capitell, cap capitell o campana en lo qual s'ajusta lo vapor...

La mida i la forma del capitell varia segons el model que es tracti. El més antics eren de ceràmica vernissada, decorada amb cordons. Alguns portaven anses per fer més còmoda la manipulació. Aquest model d'alambí de ceràmica només s'ha localitzat a la zona del Priorat. Segons un informant, els capitells de terrissa es fabricaven a Miravet, a mida per cada boca d'olla. Sembla que avui s'ha perdut el record de la seva producció. A la Bisbal de Falset hi ha memòria d'haver-se emprat fins al començament del segle XX. Atesa la fragilitat del capitell, sempre calia tenir-ne un de recanvi.

El padrí hi va treballar durant anys, a les olles d'aiguarent. Ells li deien la pipa, no fa gaire que encara es conservava la de cal Truquefort feta de ceràmica... totes les quatre aquí el poble eren de ceràmica. Es veu que tenien recanvis, els de Miravet feien recanvis per si de cas es badava i passava mil coses manipulant-la, sempre en tenien un parell de recanvi. Els portaven amb carros des de Miravet, i les feien exprés per l'olla que hi havia.... Les olles eren enormes... com més quantitat menys vegades ho tenien que reomplir. (F. M., 69 anys, la Bisbal de Falset)

Un altre model de capitell és l'anomenat de *trompas* i *culebras*, dit així en referència a la forma de la trompa i al serpentí. Era tot de coure i és el més usual a la Terra Alta.

D'un costat del capitell en surt una mena de tub cònic inclinat que acabava en forma de serpentí. El serpentí es troba immers en un bassal d'aigua freda per tal de refredar el vapor més ràpidament i invertir menys temps en la destil·lació. Els alambins més antics localitzats al Priorat sembla que en lloc de serpentí hi posaven una pell en forma de mànega que acabava en un cossiòl per contenir l'aiguarent que anava caient gota a gota.

Aquest forat jo no ho he vist, però el pare m'ho explicava... aquí ficaven un bo de pell de cabra i al final un cossiòl i anava gotejant. La pell te porus... llavors es perdia molt de líquid... pel coll del bot gotejava i s'anava refredant l'alcohol... a sota hi posaven un cossiòl. (J. P., 69 anys, Torroja del Priorat)

De vegades, els mateixos propietaris hi anaven afegint petites modificacions per millorar les tècniques. Per exemple, una destil·laria d'Horta de Sant Joan va instal·lar un recipient entre la caldera i el refrigerador, de manera que el líquid pogués tornar a la caldera en cas que no hagués passat a vapor.

El procés d'elaboració

El procés de destil·lació i els principis en què es basa han canviat relativament poc. El procés consta de dues fases: la primera d'escalfament, en la qual s'evaporen els compostos volàtils, separant-se dels sòlids i els líquids; i la segona de condensació, en què el vapor torna a líquid.

La matèria que es destil·lava era principalment vins deteriorats o els baixos que quedaven després d'haver tret el vi. També es destil·lava la brisa però, a diferència del que es fa a Galícia, no es ficava directament a la caldera. Abans de treure la brisa i els baixos dels cups s'hi tirava aigua i es deixava un parell o tres de dies a macerar i després s'escolava. A l'aigua s'hi havien dissolt els sucres i l'alcohol, i era aquest líquid resultant el que s'introduïa dins l'olla per ser destil·lat.

Una vegada descobaven els trulls i es quedava a dins la brisa allà hi tiraven aigua, la deixaven un parell de dies, l'aigua s'acabava d'enriquir amb lo sucre i alcohol que quedava a la rapa i allò després ho destil·laven i de l'aigua en treien aiguarent, era una manera de treure-li rendiment a l'empresa. (M. G., 25 anys, Horta de Sant Joan)

Portaven la bria amb matxos i comprava la bria per tot els masos... l'olla només es feia de la bria... o si un vi es tornava agre.. Així com s'anaven buidant els cups del poble ell els llogava per omplir de bria perquè l'olla no donava abast a fondre bria perquè treballava tot l'any, nit i dia... Piaven la bria als cups per que no hi entrés aire... los omplien i llavors tenien uns bidons de ferro que portaven uns cèrcols de xapa forta per posar-hi alcohol. (J. P. , 69 anys, Torroja del Priorat)

Un cop carregada la caldera del vi que calia destil·lar, s'encaixava la campana a l'obertura de l'olla. Antigament se segellava amb una barreja de calç amb

espart i oli o amb aigua i farina, de manera que quedés la junta ben obstruïda i no marxés el vapor.

Hi havia varios models però el més rural que teníem era cabeza de moro... s'havia de destapar per a posar-li el vi i després posar-ho rejuntadet de pasteta de farina i aigua, es feia una pasteta espessa per tota la volta del tap perquè amb lo baf, la pressió i la caldor no se n'anés lo gas. (À. Q., 87 anys, Horta de Sant Joan)

Els alambins més moderns portaven una rosca per tal d'encaixar més fàcilment el capitell a la boca de la caldera. És possible que d'aquí procedeixi el nom de birolla, que és com s'anomena el capitell a la Terra Alta.

Un cop feta aquesta operació començava la destil·lació. El líquid a l'interior de la caldera s'escalfava fins que els vapors ascendien al capitell, allí es concentraven i passaven cap al serpentí condensador, on s'anaven refredant i finalment sortia en estat líquid. Després es tornava a carregar la caldera per procedir a una nova destil·lació.

El forn no es podia apagar mai mentre durava la destil·lació. De primer, quan s'introduïa el líquid a destil·lar, calia un foc viu per tal d'avançar amb la bullida, però un cop es començava l'evaporació calia mantenir un foc lent i constant. L'acció suau, constant i el control del foc formaven part dels coneixements de l'art del bon destil·lador.

Foc simplement molt, que fes bullició ràpida però a l'acte que puja el baf i passa al serpentí de l'aigua refrigerant ràpid, ràpid surt al passar pel refrigerant. Puja el vapor, passar al serpentí del refrigerant i amb la fredor de l'aigua es fa el líquid. Una vegada ja xorre, toques la tuberia...ja no podies aguantar la calor... ja ve.. ja ve... i quan xorre una galleda d'aigua al forn per a que aplaques, que si no afluixaves l'ebullició, seguia i seguia, pujava, tot no ho destil·laves. Sortia xocolata. Tot el vi. Per això es tenia que regular al moment i que es tranquil·litzes i llavors tornar a animar el foc una mica i anar destil·lant... tenies que estar allí per regular el foc (À. Q., 87 anys, Horta de Sant Joan)

El producte destil·lat se separava en tres fraccions: el *cap*, la *flor*, també dita *cos* o *cor*, i la *cua*. La primera i l'última fracció es rebutjava atès que a més de tenir mal gust era perjudicial per a la salut de les persones. Aquestes fracció es tornava a destil·lar amb mentre que la flor es guardava en gerres.

El producte resultant d'una primera destil·lació, les flegmes, té un rendiment en alcohol baix i un aroma i un gust desagradables. Calia tornar-ho a passar per l'alambí per aconseguir una graduació més elevada i de més qualitat a aquest procés s'anomenava rectificació. Era també el moment en què se li afegien les substàncies aromàtiques. A partir de llavors, el líquid obtingut es considerava pròpiament aiguardent.

En funció de l'aiguardent que es volia aconseguir, calia efectuar un nombre determinat de destil·lacions. Si el volies molt concentrat, podies arribar fins a cinc rectificacions. A la Terra Alta aquest segon procés rebia el nom de *recolat*. *Primer se tractava, de fer alcohol, alcohol i alcohol.. .que si era un vi bo sortia de 45 a 50 graus... Quan tenies quantitats d'alcohol preparades en depòsits.*

Llavors a fer aiguardent... es posa altre cop el caldo aquell de més o menys graduació i la matafaluga, lo granollet d'anís. I per als litros que n'hi ha posaves el quilo i mig que tenies preparar en un envase... El primer era fer l'alcohol i el segon era recolat que era posar la matafaluga per fer aiguardent. (À. Q., 87 anys, Horta de Sant Joan)

D'aromatitzants, el més comú era la matafaluga, que li donava un gust anisat. L'herba es tirava dins la caldera junt amb l'alcohol: a uns 250 litres d'alcohol els corresponien uns sis quilos de matafaluga. L'aiguardent anisat era el més popular, tant per al consum als cafès i tavernes com per fer licors o per a les pastisseries.

Finalment, l'aiguardent obtingut sortia de l'alambí amb un grau alcohòlic molt alt, sobre uns 90 graus, i llavors calia rebaixar-lo i fer-lo apte per al consum humà fins deixar-lo entre 40 i 42 graus. Calia que l'aigua fos de molta qualitat, d'una font o de la pluja.

La matafaluga es recollia pel terme, se'n plantava a les finques acabades d'arrabassar, a l'hort o era subministrada per empreses proveïdores. A Arnes, per exemple, els elaboradors d'aiguardent n'adquirien a Tortosa.

La matafaluga la pujaven de Tortosa. Mon pare anava amb lo camió i ne pujaven unes saques...(C. M., 67 anys, Arnes)

Tot aquest procés era relativament senzill però calia molta experiència. Una de la tasques que més pràctica requeria era el control del foc. Era necessari saber en cada moment la intensitat del forn. Si per descuit hi havia massa foc el producte no es destil·lava i sortia directament pel serpentí, llavors calia tornar-lo a destil·lar. A aquest accident s'anomenava bornar.

Al començament de la destil·lació podria succeir un procés que li dèiem abornas que no s'arribava a destil·lar sinó que sortia vi barrejat. Això passava si no es controlava el foc. Hi tenia que haver un equilibri amb la llenya. I tenien que saber que fer si s'abornava. (À. Q. 87 anys, Horta de Sant Joan)

Per contra, si es deixava perdre el foc el procés de destil·lació s'allargava molt. La segona fase de la destil·lació, la rectificació, calia que fos un procés lent per tal de conservar l'aroma i el bon gust de l'aiguardent.

D'uns 400 l de vi n'extreia uns 70 d'aiguardent que es reservava en unes gerres de fang. (Àngel, 87 anys, Horta de Sant Joan)

La destil·lació amb alambins continus era completament diferent. Es tractava d'una activitat molt més industrialitzada i automatitzada. L'aparell era format per una caldera i una columna dividida en dues seccions, el que es permetia que una part dels vapors es condensés mentre que les flegmes retornen a la caldera per ser destil·lades de nou.

A manera de conclusió

Malgrat que fou durant el segle XVIII quan les terres del sud de Catalunya es situen en el mapa internacional gracies al comerç l'aiguardent, els millors moments del sector es viuran a finals del

segle XIX quan comptava amb una indústria potent d'alcohols i cases de licors amb produccions locals pròpies de prestigi. A mesura que avança el segle XX i l'economia de mercat es va globalitzant, els embotellats de marques foranes es van imposant. Això i la crisi del món vitivinícola farà perdre rendibilitat al sector i, a partir de la segona meitat de segle, comencen una lenta davallada.

Durant la campanya de 1952-53, Tarragona deixa d'aparèixer com la primera productora d'alcohol vínic, superada per Ciudad Real. Entre els anys seixanta i setanta quan les cases exportadores de vins i les fabriques de licors van perdent competitivitat, la majoria tanquen i es redueix considerablement la demanda local d'acohol. La producció aiguardentera queda reduïda a elaboracions artesanals a Horta de Sant Joan, on encara el pes de la vinya era important. Es va continuar destil·lant de manera molt estacional encara que amb un fort control per part de l'Estat. L'agricultura a temps parcial esdevé la tònica general i la vinya es va mantenint així com una economia diversificada.

Bibliografia

- AGUSTÍ, M.. *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*. Edició facsimil, Barcelona, 1988 (Primera edició 1617, Esteve Lliberós, Barcelona). Valladolid; Editorial Maxtor.
- BRAUDEL, F. *Bebidas y excitantes*. Madrid: Alianza Editorial, 1994, 64 p. ISBN 84-206-4624-5
- DEROY FILS AINE. *Guia práctica del destilador de aguardiente*. Paris, 1896.
- DEROY FILS AINE. *Alambiques y aparatos de destilación para la fabricación de toda clase de aguardientes, rones y alcoholes de todo género*.
- DEROY FILS AINE. *Producción del aguardiente. Alcoholización y destilación*.
- ESTUDIO sobre la exposición vinícola nacional de 1877*. Madrid, 1878
- IGLÈSIES, J. Pere Gil (1551-1622) i la seva Geografia de Catalunya. Quaderns de Geografia, Barcelona, 1949
- JUNCOSA, I. *Tractat d'agricultura. Manuscrit anònim de Porrera. Segle XVIII*. Reus: Centre d'Estudis Comarcal Josep Iglèsies, 1998
- JUNCOSA SECALL, Josep M. Recull de notes i memòries de la Cooperativa Agrícola i Caixa d'Estalvis i préstec del Priorat. Cornudella, 1993.
- MADOZ, P. *Diccionario geográfico-estadístico de España y sus posesiones de ultramar*. Madrid, 1847-1850
- NADAL, J. I CATALÀN, J. Modernización y regulación. La industria alcoholera española, 1856-1953. 1994, pàg 99-125.
- PAN-MONTOJO, J. *La bodega del mundo: la vid y el vino en España 1800-1936*. Madrid: Alianza universidad, 1994.
- PAN MONTOJO, J.; PUIG, N. Los grupos de interés y la regulación pública del mercado de los alcoholes en España, 1887-1936. *Revista de Historia Economica*. Año XIII, 2, 1995, pàg 251-280.
- PUIG, N. *La modernización de la industria del alcohol en Tarragona, Ciudad Real, Navarra y Granada (1888-1853)*, *Revista de Historia Industrial*, 4, 1993, pag. 91-110.
- SEGARRA, A. *L'economia de l'aiguardent a la Catalunya del segle XVIII. El Camp de Tarragona i el Penedès, 1750-1820*. Tarragona, 1992 (tesi doctoral)

TORRAS ELIAS, J. *Aguardiente y crisis rural. Sobre la Conjuntura vitícola, 1793-1932* dins *Investigaciones económicas*, 1 pp. 45-67

VALLS, F. (2001) *El paper de les exportacions vitícoles en la configuració de les relacions exteriors de l'economia catalana. 1672-1869*. Universitat de Barcelona. Tesi doctoral