

## 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

**Comunicació: El Patrimoni de la destil·lació d'alcohols i derivats a Catalunya "**

**Autor: Eusebi Casanellas Rahola**

**Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya**

### Introducció

Fa uns anys el mNACTEC inicià el inventari general del patrimoni industrial de Catalunya per comarques i paral·lelament va promoure la realització de inventaris específics de sectors industrials. Fins a l'actualitat s'han realitzat i editat, "Els Molins paperers de Catalunya", "Les Torres de Telegrafia Òptica a Catalunya", y "Les màquines de vapor" estàtiques que encara existeixen a Catalunya. També estan molt avançats el inventaris de les Centrals Elèctriques a Catalunya i el dels Pous de Glaç i en menor grau també els de les fargues i indústries metall. La celebració del "Congrés del Vi a la Vinya" ha representat una oportunitat per intentar realitzar un nou inventari sectorial del patrimoni industrial relacionat amb la destil·lació: fassines, alcoholeres i licoreres que encara existeixen.

L'objectiu principal d'aquest estudi és conèixer el que existeix i establir una certa qualificació dels tipus de fassines i destil·ladores que s'han construït a Catalunya en funció de les tecnologies utilitzades al llarg del temps y de la seva localització territorial.

El patrimoni del alcohol ha estat molt desconegut i poc estudiat al nostre país. Tampoc a nivell internacional hi ha hagut un gran interès si tenim en compte els escassos escrits que es poden trobar en publicacions, articles i comunicacions relacionades amb el patrimoni industrial. Una excepció són les wiskeries escoceses considerades per la gent d'aquest país com part del seu patrimoni nacional.

És el contrari del que ha succeït amb el patrimoni de la cervesa als països del nord d'Europa i amb el patrimoni del vi als països Mediterranis. En els dos casos ha influït la qualitat arquitectònica de d'algunes de les fàbriques de cervesa així com de molts cellers i caves de vi com els cellers modernistes catalans que constitueixen un conjunt únic a nivell internacional. L'atracció de l'arquitectura dels cellers ha estat reforçada per les extenses plantacions de vinya que han modelat uns paisatges que han caracteritzat tant les regions vinícoles que els seus habitants els han considerat com part de seu patrimoni cultural. També moltes de les empreses productores de vi i cervesa han fomentat visites turístiques als seus centres productius com una estratègia per fer conèixer el seu producte o la seva marca.

En canvi la destil·lació alcohòlica pel consum no te més de tres-cents anys y majoritàriament la seva arquitectura no ha sobresortit per les seves qualitats estilístiques. A tot això s'ha d'afegir que la beguda alcohòlica d'alt grau no s'ha considerat tan innocent com el vi, per dir-ho d'alguna forma, i per tant no s'ha fomentat un turisme que molt sovint és familiar.

La recerca de llocs on s'ha destil·lat ha estat difícil perquè les dades i informacions que existeixen són de caràcter local i no es troben en publicacions y, si aquestes existeixen, han tingut una difusió territorial molt restringida. És una característica comuna de una gran part del patrimoni industrial. A aquestes dificultats de realitzar un inventari d'una tipologia concreta de patrimoni industrial s'ha d'afegir que la majoria de centres de producció de l'alcohol que no s'han enderrocat fa anys que han deixat de funcionar i que no hi ha gaire

informació a l'abast. A més molts d'aquests edificis s'han reformat després del seu tancament i és difícil poder analitzar els seus espais arquitectònics

En el cas de la destil·lació, un tema que no sempre es fàcil de saber a través dels testimonis escrits és si el local es produïa esperit de vi o licors. Possiblement l'espai arquitectònic de les licoreres devia de ser semblants als del centres on hi havia destil·lació contínua d'aiguardent amb alambins disposats un al costat de l'altre com s'explicarà més endavant.

El que en un primer moment semblava que era un inventari abastable per a una persona ha resultat ser molt més complex. S'han trobat molts indrets que han destil·lat en diferents documents consultats i també a través d'internet però és difícil esbrinar que destil·laven i si encara existeixen.

Malgrat tot, una bona part dels elements patrimonials més importants de Catalunya han estat recollits al inventari que en aquest treball es presenta el qual ha de servir com una base de dades per desenvolupar-lo en els propers anys. Caldrà un treball de camp molt més aprofundit per conèixer directament si els elements patrimonials citats existeixen i quina és la seva estructura. Al futur, si es disposa d'una base de dades més acurada, es podrà estudiar patrimonialment cas per cas per determinar les seves característiques. Serviran per establir d'una forma més exacte les tipologies que han existit.

### El patrimoni de l'alcohol

L'art de destil·lar és una tècnica molt antiga que s'utilitzava per l'elaboració de perfums i remeis medicinals. De fet la paraula fassina que ve de nom d'oficina, el qual també s'utilitza en documents del XVIII, és prové del terme llatí taller o fàbrica que es manté en italià. També on es realitzaven les preparacions farmacèutiques en els que la tècnica de destil·lació era molt utilitzada. Encara actualment en els textos legals farmacèutics l'oficina és on “ es custodien, conserven i es dispensen els medicaments”.

El principal factor que influeix en l'arquitectura dels llocs productius que conformen el patrimoni industrial és el tècnic i les construccions es dissenyen en funció del tipus de maquinària i altres artefactes que es necessiten per produir un determinat producte. Per tant l'evolució del tipus de construcció o del immoble estarà condicionat per l'evolució tècnica dels bens immobles que s'han de col·locar al seu interior.

En general en la història dels processos productius dels diversos sectors industrial es poden definir quatre períodes en molts casos defineixen estils arquitectònics diferents.. El primer és l'artesanal que es desenvolupà principalment en economies preindustrials autàrquiques. Un segon és el que de vegades s'ha anomenat protoindustrial en el qual les tècniques i processos no canvien però el mercat és més ampli i va més enllà del territori de l'entorn. La demanda creix el que provoca que per una part s'incrementin els indrets artesanals on es produeix el producte i per l'altre que creixi la dimensió d'alguns d'aquests indrets on s'instauen noves formes de producció precapitalista. L'exemple més conegut és el de les reals fàbriques del s.XVIII en les quals les tècniques eren artesanals però l'organització del treball, el capital aportat i l'ampliació del mercat era ja molt diferent. En el cas de l'alcohol també va succeir una evolució similar. Per una part es varen multiplicar els llocs de producció artesanal de tipus familiar i per l'altra es crearen alguns centres de molt més volum on els alambí, l'estri de producció central adquireix unes dimensions més grans per a poder produir més.

Un tercer període s'inicià quan van aparèixer les primeres innovacions ja dins de la societat industrial que sovint eren una evolució del mode artesanal sense canviar massa el concepte ni el disseny. Per últim apareix una tecnologia nova amb un disseny diferent que és pròpia de la

societat industrial la qual es caracteritza per el que els anglesos han denominat “ factory System” que permet produir més eficaçment és a dir amb més quantitat, menys preu i més qualitat. Aquestes quatre pautes de producció van succeir en la destil·lació alcohòlica, però cal veure si aquest fet comportà quatre tipus d'edificis diferents

En el sector del vi la primera tecnologia, la preindustrial, fou la de les “olles” que eren alambins senzills amb serpentí que s'instal·laven en els masos. Durant el s.XVIII, sobretot a la segona meitat, al menys a Catalunya, s'incrementà la demanda i el nombre de fassines creixé. Paral·lelament alguns alambins es construïren amb més capacitat i alguns centres s'organitzaren per les grans produccions. Un exemple de l'extensió de les fassines i l'increment del negoci d'uns pocs centres és Reus. Com s'explica en el llibre “Vins i licors de Reus” a mitjan del s.XVIII “ a Reus hi havien 31 fabricants tot i que només cinc acaparaven la producció reusenca d'aiguardent”<sup>1</sup>. La tercera etapa, ja dins el món industrial, es caracteritzà, entre altres coses, per noves innovacions tècniques que tenien per objectiu la destil·lació continua per no haver de repetir les diverses destil·lacions en el mateix alambí el que requeria molt més temps per la recàrrega. Aquests primeres tècniques de destil·lació consistien en posar diversos alambins un al costat de l'altre de manera que el producte sortint d'un alambí es tornava a destil·lar en el següent. El procés es complicava per a que el mateix temps el líquid es podés rectificat i aprofitar el màxim. La primera destil·lació contínua horitzontal es produí al 1801 quan Adams inventà un aparell que a través de varis recipients que estaven un al costat de l'altre (horitzontalment)s'anava destil·lant i rectificant l'alcohol. En una sola operació s'obtenia en el que abans s'havia de realitzar en varies. A partir d'aquest invent sorgiren d'altres inspirats en ell.

Aquest nou procés de destil·lació horitzontal és l'exemple de l'evolució tècnica d'un aparell que no trenca el model anterior però el millora. No es canvia de paradigma tècnic però si el procés de producció, els alambins tradicionals es col·locaven en sèrie en un procés continuu en el que s'incrementava la qualitat i la productivitat disminuint el treball humà. S'inventà a inicis del s.XIX i representà al primer pas de la producció industrial al sector dels alcohols.

El quart període fou la destil·lació contínua en columnes de destil·lació vertical que trenca en els models anterior i que, amb innovacions, ha evolucionat cap els models que actualment s'empren.

Com a hipòtesi inicial cada nova tecnologia ha d'haver generat unes arquitectures diferents que no sempre és fàcil detectar.

La primera tecnologia, la de les olles d'aram, era la única que existia fins a inicis del s.XIX. Per la informació que ens ha arribat la destil·lació es realitzava majoritàriament en masos i cases. Els alambins, o olles, es podien col·locar en qualsevol masia que tingués un mínim espai per situar l'alambí, un celler i, si l'alcohol es produïa amb brisa, s'havia de tenir a més un espai per acumular-la. Com la producció en el s.XVIII i inicis del XIX, ja en el segon període esmentat en el que es seguia la tecnologia tradicional, era molt gran és de suposar que es destil·lava en molts masos encara que en alguns es realitzés per un consum familiar o local. És impossible de saber quines masies eren les productores a través de la seva arquitectura ja que no es coneix que hi hagin uns elements singulars que donin indicis que allí s'havia destil·lat, com succeeix en altres sectors preindustrials que tenen tipologies constructives pròpies com els molins, les adoberies o els rentadors de llana.

En aquest segon període també hi van haver centres productius específics de més grans dimensions que devien de tenir una morfologia diferent dels espais. Tampoc es sap, al menys el que escriu aquesta ponència, quin impacte real va suposar l'aparició de la destil·lació contínua horitzontal amb l'organització industrial a l'edifici que l'albergava. És de suposar que les dimensions havien de ser més grans ja que la producció s'incrementava amb aquest

nou procediment, però ens podem preguntar si en els llocs on existien olles va ser necessari realitzar modificacions o aquestes olles múltiples eren fàcils de col·locar-les en els espais on hi havien olles senzilles. També hi ha la possibilitat que aquestes innovacions impulsessin les primeres tipologies de fassines amb grans naus que més endavant s'especificaran o simplement les grans fassines van aparèixer quan es concentrà la producció en determinats indrets abans d'aquesta innovació. Per tant el més difícil de definir és la diferència entre les tipologies constructives del segon període (grans centres amb tecnologia tradicional) amb les del tercer (inici de la industrialització).

Un altre factor que dificulta la classificació d'aquest patrimoni és la fabricació de licors que no necessitaven grans alambins i la seva tipologia podia ser molt similar a les de les destil·ladores amb rectificació horitzontal.

Al 1813 Jean Batiste Celier Blumenthal inventà el que seria el model de les plantes industrials de destil·lació. Construï el primer aparell de destil·lació en continu amb una columna de plats verticals<sup>2</sup> que es constituïria com el procés industrial de destil·lar per excel·lència. L'evolució d'aquesta tecnologia comportà un canvi clar en la construcció de les destil·ladores. Es creà un element emblemàtic característic d'aquest procés productiu de l'alcohol que fins aleshores no havia existit: La torre de destil·lació de forma rectangular amb poques obertures que s'alçà per sobre les destil·leries amb la finalitat de contenir aquest nou procés de destil·lació. Les columnes de destil·lació vertical van definir un nou model arquitectònic en el que l'edifici es construeix en funció de la torre. Hi han torres més altes que d'altres però la seva ubicació sempre és determinant

Malgrat conèixer les dates d'aquestes dues innovacions que van ser cabdals en la història de la destil·lació no constitueixen un punt referencial a nivell temporal en el camp del patrimoni encara que sí en el de la història de la tècnica. En el camp de l'evolució de la tecnologia, la implantació real de una nova tecnologia productiva en un territori depèn de la connexió que tingui amb el lloc on s'ha produït la innovació i la capacitat de la societat en assimilar noves tecnologies. A més no hi han uns períodes concrets per cada un dels mètodes i les tecnologies ja que les noves tècniques que s'imposen es superposen a les existents, al menys durant un temps. Per exemple, ha estat comú que tecnologies preindustrials hagin conviscut amb les industrials. El mètode de les olles va subsistir a nivell de producció domèstica fins molt tard quan els alambins verticals estaven completament implantats. Per la quantitat d'alambins que s'han conservat és fàcil deduir que fins després de la Guerra Civil encara s'utilitzaven en alguns indrets ja que sinó ja haurien desaparegut per a reutilitzar l'aram com a matèria primera. A Galícia fins fa pocs anys encara existien aquestes destil·lacions preindustrials.

### Preservació del patrimoni industrial de l'alcohol

El problema de la conservació del patrimoni industrial de la producció de l'alcohol quan el negoci plega, en el cas dels edificis de destil·lació vertical, és la dificultat de donar-li un ús diferent encara que no impossible.

Succeeix en tots els processos en els que l'edifici és l'embolcall de les màquines que és el succeeix en aquest patrimoni. És el mateix el cas de les farineres on l'edifici és la pell del complicat procés de producció que transforma el gra en farina blanca. També és el cas de moltes empreses siderúrgiques així com en les empreses en que el forn determina completament l'espai com en el cas de les bòviles. Els edificis de tots aquests sectors tenen un futur difícil que explica les poques restes que han subsistit de tots ells, excepte, naturalment els que tenen un valor arquitectònic singular.

Per entendre-ho, no són edificis similars als dels sectors manufacturers com és en el cas dels del sector tèxtil en els que els espais són oberts, flexibles i adaptables a les possibles futures noves màquines fruit de les previsibles innovacions. Aquest edificis són fàcils de reutilitzar i

per tant poden acollir fàcilment una altra activitat completament diferent a la inicial. Per aquest motiu moltes s'han salvat de la destrucció.

#### Arqueologia industrial: e cas de la fassina Balanya

Un altre problema de l'arquitectura de la destil·lació és la seva poca solidesa i gran fragilitat de la seva construcció que provoca que sigui difícil intervenir-hi sense perill que s'esfondri. És el que va passar amb la fassina de l'Espluga del Francolí que la torre de destil·lació es va haver de refer. Aquesta fassina és un bon exemple d'un lloc patrimonial industrial es pot estudiar físicament (arqueologia industrial). Aquesta fassina té el interès d'haver conservat els elements arquitectònics de dos processos de destil·lació. Per una part conserva dos fogaines de quan s'escalfava directament l'olla de l'alambí amb foc, potser estaven posats en sèrie, i per l'altre els elements de quan, anys després, els alambins s'escalfaven amb vapor d'aigua produït a la caldera i s'instal·là un procés vertical de rectificació. És el procés que actualment es mostra.

#### La implantació de la elaboració del alcohol a Catalunya.

Encara que la destil·lació ja es realitzava des del s.XVI<sup>3</sup>, la seva elaboració per consum com a beguda no té importància fins al final del s.XVIII. Fins llavors la destil·lació era una activitat menor i limitada per l'aprofitament de vins de baixa qualitat. Com ja han explicat diversos historiadors com Pierre Vilar, Jordi Nadal o JM Torras la consolidació de la producció de vi no esdevé significant fins les guerres del final del s.XVII entre Holanda i França que van dificultar les exportacions de vi i d'alcohols, principalment de la regió de Charente que s'havia especialitzat en la destil·lació. En aquest context, els holandesos van trobar un bon mercat als països Mediterranis on podien comprar alcohol a canvi de productes propis com blat i bacallà salat.

Com ha explicat Jordi Nadal encara que no hi ha molta informació sobre el comerç amb els holandesos però és de suposar que les importacions que venien dels països de nord es compensaven amb vi i aiguardent perquè el transport marítim es basa en l'intercanvi. Fer tornar els vaixells amb nòlits buits, que era el que va passar amb el carbó que Catalunya importava de Gales al s.XIX, encareix enormement el producte. Les grans extensions que va ocupar la vinya a Catalunya ja en aquells anys fa suposar que era un bon negoci. En aquest sentit el vi i els destil·lats es van convertir en la matèria prima més valuosa de Catalunya. També es de suposar, encara que no hi han masses dades sobre l'ús del capital guanyat en el comerç del vi i l'alcohol, que aquest es feu servir per invertir en empreses industrials de Catalunya d'altres sectors. Un exemple és el cas estudiat per Gràcia Dorel-Ferré<sup>4</sup> sobre els orígens de la Colònia Sedó. Miquel Puig (Vilanova i la Geltrú) i el seu fill Josep (Vilafranca 1835) crearen una indústria tèxtil que després Antoni Sedó (Reus 1842) li donaria el nom de Colònia Sedó. Encara que, tal com es descriu en l'article, l'arbre familiar és complex els orígens són vinaters i comerciants amb una forta relació amb Cuba

Les primeres dades globals de fassines que es disposen són del 1690 i es troben en la Historia de la Junta de Comercio escrita pel seu secretari Eugenio Larruga que va inventariar els llocs que d'Espanya que produïen i exportaven aiguardents. Indica que "es destil·la en un lloc d'Andalusia Oriental, tres a Múrcia, cinc al País Valencià, , algunes a Aragó i cinquanta quatre a Catalunya. D'aquestes dues al Segrià,, deu al Bages i a l'Anoia, deu al litoral Barceloní, des de Vilanova a Mataró, onze al Penedès dinou a les comarques tarragonines i deu que no s'identifiquen"<sup>5</sup>. Encara que aquest inventari dels llocs destil·ladors exportadors pugui tenir les seves deficiències reflecteixen tres trets bàsics. El primer és la consolidació comercial de Catalunya i la seva relació amb els països del Nord d'Europa El segon. la importància relativa de la producció d'aiguardents en comparació a altres regions espanyoles que també tenien vinyes i el tercer és la distribució de la producció de l'alcohol dins de Catalunya que ja dibuixa el que serà el futur. En aquesta producció i comerç d'alcohol les

comarques del Sud de Catalunya tenen una paper rellevant . Al 1689 uns comerciants reusencs diuen que “en el campo de Tarragona saca en muy grande cantidad assí vino como aguardiente para las Indias y otros reynos y provincias” i cita les conegudes les oficines del cònsul de Anglaterra i d’Holanda a Reus i Vilaseca,<sup>6</sup>

Al s.XVIII es tenen notícies que es destil·lava vi en diversos punts de la geografia catalana segons documents que ens han arribat.

A Vilanova i la Geltrú el cadastre de 1739 descriu que hi havien de 72 cellers i 10 «fassines» o fàbriques d’aiguardent. A Igualada hi havien 5 fassines i a Santa Maria de Montbui dues destil·leries d’aiguardent. Al 1792 es va instal·lar a Vilafranca la primera fassina per a la destil·lació de l’alcohol<sup>7</sup>. Però on hi havia més activitat era al sud de Catalunya i concretament a la zona de Valls i Reus. A Valls “a les darreries de segle XVIII, vint dels vint-i-tres municipis que comprenia la comarca de l’Alt Camp tenien alguna destil·leria d’aiguardent. Solament a Valls, del 1748 al 1788, hi foren instal·lats 34 alambins nous per a la destil·lació d’aiguardents”<sup>8</sup>. També en el mateix llibre assenyala que al 1805 a Reus hi havia un total de 112 alambins de destil·lació, i d’altres ciutats com Vilanova, Valls, Tortosa, Arenys, o Mataró comptaven amb un nombre important de destil·leries.<sup>9</sup> Una altra informació es que “en el cens ordenat pel bisbe Artalejo l’any 1782, sabem que en aquesta data el poble de Mura produïa 1260 cargues de vi, 30 d’oli, 12 quintars de llana i 40 de canem i tenia dues fàbriques d’aiguardent<sup>10</sup>. Al Priorat segons Armand Paz i Rico<sup>11</sup>” Abunden els testimonis documentals del segle XVIII que demanaven permís per instal·lar fàbriques d’aiguardent . Així, en tenim testimonis a Poboleda el 1710, a Morera el 1743 i a Vilella el 1773. A banda de les instal·lacions fabrils, s’emprava freqüentment l’alambí, enginy mòbil que, llogat, era emprat per molts productors”. Els alcohols també s’utilitzaven per fortificar el vi que per ell sol no resistia les llargues travesses i els destil·lats els feien més duradors

A la primera meitat del segle XIX, que es pot considerar dins el segon període de la producció alcohòlica, a un cens a aquesta regió del Bages deixa constància del important de augment del nombre de “oficines” en menys de quaranta anys. S’esmenten oficines a Manresa, Castellar, Castellfollit, Castellgalí, Castellnou, Sallent, Rajadell, Rocafort, Santa Cecília de Montserrat, Monistrol de Calders, Sant Fruitós de Bages, Sant Iscle i Santa Victòria de Bages, Navarcles, Santpedor, Callús, Sant Salvador de Guardiola, Castellbell i el Vilar, Sant Vicenç de Castellet i Talamanca."

En el diccionari de Pascual Madoz (1846-1850) hi han moltes cites de l’existència de destil·leries com que a Tarragona en hi havien sis i confirma la informació anterior que, per exemple, a Sallent i a Navarcles hi havia una fassina. També a Badalona hi havia una fàbrica d’esperit de vi, 24 d’aiguardent, 8 de xarops sense especificar les diferències

Al s XIX la destil·lació de vins es va incrementar de manera notable per tota la península. Com s’especifica en un article de Núria Puig<sup>12</sup> “Segons la estadística de la Contribució industrial al 1856 hi havien aproximadament 2000 fàbriques d’aiguardent a tot Espanya de les que solament 8 treballaven més de 6 mesos a l’any. Las regions més productores eren Andalusia, Catalunya, “Castella la Vella” y València.

L’últim terç del s.XIX es pot considerar com el quart període la destil·lació. A causa de la introducció de la fil·loxera a França s’incrementà la destil·lació. Etapa 1868-90 etapa d’or de la vinya, el put àlgit fou el 1882. Cap al 1900, s’observa que la producció dels destil·lats s’havia incrementat molt a tot Espanya comparat amb les altres indústries alimentàries. Segons l’article de Núria Puig, Catalunya i Andalusia continuen sent les capdavanteres, però en aquestes estadístiques al costat dels “aiguardents” ja apareixen el anomenats industrials que eren els obtinguts amb matèries diferents de la del vi. Ja s’utilitzava les Melazas de sucre, patates, cereals que s’havien difós des de la meitat del sXIX.

De les 3.000 fàbriques que hi havien a Espanya solament 527 eren modernes perquè utilitzaven columnes de destil·lació contínua. Les fàbriques d'aiguardents no vínics eren 777 moltes de les quals utilitzaven destil·lació contínua i aparells per rectificar<sup>13</sup>. L'existència de molts i petits destil·ladors al costat de un nombre reduït de més dimensió que s'explica en aquest text també es reflecteix al nostra país. Cent anys abans com s'ha explicat en el cas de Reus del s.XVIII la situació era similar.

Un cinquè període s'iniciaria amb el canvi de segle i acaba amb la Guerra Civil En ell destaquen els edificis d'estil modernista. Per últim un sizè període seria el de després de la Guerra civil que acaba als anys setanta quan hi hagué un canvi d'hàbits alimentaris i concretament de consum de begudes alcohòliques que va transformar el sector. La prohibició de vendre destil·lats a granel a partir del 1974 va ser el cop de gràcia per una indústria que tenia que transformar-se per poder competir amb les grans marques d'embotellats.

El final del segle XX fins l'actualitat es podria considerar que és el setè període en el que es creen una varietat de destil·lats i també es provoca una concentració de la producció dels destil·lats en unes poques grans empreses, algunes multinacionals, que han absorbeixen moltes de les alcoholeress petites que encara quedaven.

### El Inventari

L'activitat de la destil·lació , i concretament el nom de fassina, ha deixat molts topònims de llocs i de carrers en moltes viles catalanes. Fa la sensació que s'instal·lava al menys un d'aquests centres destil·ladors en totes les poblacions on hi havia un cert volum de població. Molts d'aquests centre productius s'han destruït, i altres que han sobreviscut s'ha perdut la memòria col·lectiva de la seva existència. El fet diferencial de la conservació de la memòria d'aquesta activitat productiva comparada amb altres és el peculiar disseny de les seves etiquetes i anuncis, que han estimulat un col·leccionisme que les ha preservades físicament i alhora han preservat la memòria del centre productiu . Aquests impresos són per si sols un document que certifica l'existència d'una marca determinada i constitueixen un important rastre per iniciar una recerca sobre la seva història.

El inventari que aquí es presenta es va iniciar amb informació que des del museu es disposava sobre centres productius d'alcohol del Inventari General del mNACTEC realitzat per comarques. També s'han fet servir document d'estudis locals així com publicacions com el de la mostra fotogràfica de Reus del 1988 on hi han fotos y una mínima informació sobre alcoholeress de les comarques del Sud de Catalunya que ara s'haurien de comprovar si encara existeixen

Aquesta recerca es va complementar amb una cerca per internet que ha aportat informacions difícils d'aconseguir d'una altra manera. Algunes vegades la cerca ha sigut racional a través de noms clau i d'altres ha estat més casuística. Una d'aquestes informacions trobades que s'hauria de comprovar és relacionada amb la producció d'alcohol a Batea. Cita textual<sup>14</sup>: "Com hem mencionat abans, el 1910 s'instaura la moda de fer destil·leries d'aiguardent, ja que per a evitar la fil·loxera es planta vinya americana, que es ideal per a la producció de aiguardent" enumera quatre fassines amb la seva adreça.: -Fassina de Fracanes, Fassina del Pájaro, 1906. Fassina del Cerer, Fassina del Sindicato Católigo Agrícola,1916. Òbviament aquest és un exemple de la necessitat de visitar "in situ" els llocs per comprovar si encara existeixen i quina és la seva tipologia.

Com el inventari per períodes es difícil degut a la superposició de tecnologies, s'ha decidit fer-la per tipologies constructives d'edificis. Es distingeixen quatre tipus de destil·ladores o fassines

- a) Les Masies on hi havien olles de destil·lació
- b) Edificis construïts com a fassines del s.XVII al s.XIX
- c) Fassines de finals del s.XIX i inicis del sXX fins anys 30
- d) Fassines modernistes
- e) Alcoholeres primer terç s.XX
- f) Alcoholeres posteriors a la Guerra Civil
- g) Alcoholeres que van reutilitzar un edifici
- h) Licors artesanals macerats en els quals hi ha una certa destil·lació.

#### a) Masies on hi havien olles de destil·lació

Hi ha moltes informacions i evidències que a molts masos es destil·lava alcohol, però en aquesta documentació solament s'han relacionat aquelles que ja sigui pel nom o per informació documental es sap que hi va haver una fassina.

1. Fassina d'Altafulla 1748. Disposava d'una gran heretat. Actualment es una casa de turisme rural
2. Casa de Fassina de **Baix Fenollosa** a 5 km de Cervera. Masia catalana dels finals s.XVIII i al s.XIX es destil·lava aiguardent. (No hi ha més informació). **La fassina** construïda al 1877 pels dos cabalers de Torre Timor, Josep i Jaume, va perdre l'activitat de destil·lar amb la fil·loxera.
3. La fassina de **Sant Martí de Sarroca** D'origens medieval el mas es va refer als s.XIX i XX amb decoracions modernistes. La fassina podia estar a una masia adjunta més petita anterior al s.XV
4. Masia la Fassina a Fals finals del s.XVIII (oest de Manresa). Hi ha documentació escrita que parla de la masia La Fassina de finals del s.XVIII.
5. Molí i Fassina de Torà a 15 km de Calaf. El molí data del s.XVIII conserva els elements d'una antiga almàssera en la qual es va elaborar oli durant dos-cents anys i una fassina que va produir aiguardent durant fins al 1930. Masia de la Cabra de Gurg on s'inicià una destil·lació que després es traslladà a Manlleu
6. Masia se can Oliveres prop de Navarcles. Segurament la fassina estava a la casa al costat de la masia on hi ha una xemeneia i que segurament van ocupar els masovers. (data no trobada)
7. El Mas del Sanahüja de Sarral no hi ha informació solament una indicació a la pàgina web de Sarral
8. Can Castells.  
Masia que al 1592 es va construir una masia, va ser refet al 1840. S'elaborava Aromes de Montserrat alcohol des de finals del s.XIX encara que es creu que abans aquest licor s'elaborava en el propi monestir. Per consum propi dels monjos. Actualment aquest licor s'elabora a Badalona. creu Aromes de Montserrat.
9. Destil·leria del **Prat del Comte** 1860  
Aquest edifici d'interès és l'antic forn de pa, conegut amb el nom de forn Morruno, que data de l'any 1860. Aquest funcionava com a forn comunitari i la major part de la població hi acudia a coure el pa i les pastes. Al soterrani del forn hi ha l'antiga destil·leria d'aiguardent, restaurada posteriorment i on es pot apreciar la transformació del vi en aquest licor, del qual la vila és una important productora.



b). Edificis construïts com a fassines del s.XVII al s.XIX

En moltes d'aquestes fassines es caracteritzen per les grans nous amb arcs. Són un exemple de les fassines protoindustrials i del inici de la industrialització quan encara no s'havia implantat les torres de destil·lació vertical.

10. Cal Solà de Monistrol de Caldés, , popularment *Porxo del Rector*, fou construïda a finals del s.XVII per els propietaris del Mas Solà. Al cap d'un segle ja no funcionava. Resta un edifici mig derruït en el qual encara es conserva un gran arc. És l'edifici més antic construït expressament com a fassina que s'ha trobat.
11. Fassina Jafre de **Sitges**. (s.XVII reformat s.XIX). Depenen del patrimoni de Can Marcer gran casal vinícola documentat des del segle XVII i que va ser totalment reformat entre 1860 i 1882. La Fassina era antigament coneguda com Masia de la Font. A mitjan segle XIX va ser una destil·leria d'aiguardent propietat de la família Torrents, de Vilanova.
12. La Fassina Can Guineu **Sant Sadurní d'Anoia** 1800.  
Al 1703 la Masia de Can Guineu era propietat de la família Mir i al 1851 va ser reformada. El conjunt està format per la casa, la fassina i l'era que actualment és una plaça pública. La fassina va ser construïda el 1800 en aquest local es produïen vins i aiguardents i, al inici, també d'oli.
13. Fassina de **Castellbell** s.XVIII ( edifici del s.XI ampliat al XVI)  
Situada al peu de la riera de Marganell va ser derruïda per una riuada al s.XVIII i posteriorment fou refet i reformat. Als anys 1980 es convertí en una perfumeria artesanal, actualment està parcialment enrunada.
14. Fassina de **Castellbell** 2 1733  
Fou construïda al 1733 per Josep Amat segon marquès de Castellbell amb la finalitat de produir aiguardent.
15. Destil·leria de **Calafell** s.XIX.  
Al 1787 ja hi havia era un hostel. Al 1853 pertanyia al Marquès de Samà. El seu nebot Ernest Torrents i Samà heretà la propietat i entre tots dos van fer possible la construcció de la Destil·leria o "fassina" al lloc de l'hostal. El complex era semblant als que els Samà tenien a Cuba. Hi havia l'estable i els porxos per a carruatges i el magatzem de bótes. L'edifici industrial estava format per quatre naus separades per arcs de mig punt i teulada a dues vessants. A la primera nau hi havia un gran dipòsit per posar-hi el vi i a les altres tres naus es feia el destil·lat i l'emmagatzematge. 'Es un bon exemple de les grans fassines abans de la introducció dels destil·ladors verticals-
16. **Celler de Can Pujol Vilanova I la Geltrú.**  
A l'interior s'hi pot veure l'antiga i àmplia nau que contenia la fassina i les caves amb els cups subterranis, que daten del segle XVIII. Al 1923 Eduard Batalla el va comprar a Hermanos Olivé. Al 1931 un document diu "«una construcció antiquíssima en la que hay 10 profundos lagares», on es produïa aiguardent. En aquest indret s'havia construït al segle XIX la seva fassina. L'antiga fàbrica d'esperit de brisa que ha arribat als nostres dies presenta una distribució semblant a la destil·leria de Can Forrellat, de Castellbell i el Vilar. Són dues naus bessones, de planta rectangular i

disposades en sentit nord-sud, separades per un pati central al qual tenen sortida directe. El 1982, quan ja feia algunes dècades que l'alcoholera no funcionava, Joan Pujol Torrent (fill de Joan Pujol i Tor) va comprar-la per ampliar el seu celler i el negoci. A inicis de la dècada de 1990 es va començar a elaborar cava, per la qual cosa es van fer accessibles els tres grans cups revestits amb rajola, allotjats al subsòl de la nau oriental, que havien servit per emmagatzemar brisa.<sup>15</sup>

El celler va ser projectat l'any 1935. Cap al 1962 la fassina va deixar de funcionar

17. Fassina Balanya 1834 reconstruïda com a destil·ladora vertical a finals s.XIX ja amb torre de destil·lació

c). Fassines de finals del s.XIX i inicis del sXX fins anys 30

18. Fassina Aguilera de **Rubí** (finals s.XIX)

La família Aguilera, propietària del Celler del Castell, va decidir a finals del segle XIX construir un edifici adjunt per instal·lar-hi una Fassina. L'edifici és una excel·lent mostra de les primeres edificacions industrials característiques dels inicis de la industrialització a Catalunya. Té l'estructura bàsica de nau del segle XIX, de planta quadrangular de planta baixa més dos pisos d'alçada, amb façana principal al carrer Molí. Els trets característics més importants:

- Definició de la façana, amb parets de totxanes massisses i obertures que busquen la simetria.
- Estructura de fusta de la coberta de l'edifici.
- Forjats entremetjos de biguetes i revoltos ceràmics.

19. Destil·lats Morell **Sant Fruitós de Bages**

Amb més d'un segle i mig va tancar fa pocs anys elaboraven l'anís Morell. La casa és una mitgera al nucli de Sant Fruitós

d). Fassines modernistes(finals XIX inicis XX)

20. Destil·leria d'alcohols vinífics de **Vilajuïga**

L'alcohol es produïa a través de la brisa per la Federació Agrícola de Sindicats de l'Empordà. Projectada per César Martinell al 1920. D'estil modernista restà inacabada només es va construir la torre del serpentí, els dipòsits i el magatzem. Va tenir diferents ampliacions especialment la dels anys 80 que no van tenir cura de seguir el projecte inicial. Edifici de planta rectangular format per tres crugies, amb un cos molt més alt (per la torre de destil·lació) que la resta en forma de torre rectangular distribuïda en cinc plantes. Actualment s troba abandonat

21. Anís del mono Modernista 1906-19 **Badalona (licor)**

La destil·leria fundada l'any 1868 pels germans Bosch i Grau d'estil modernista va ser projectada entre 1906 i 1919. Segons algun estudiós, aquesta obra és d'Amigó Barriga -arquitecte municipal de Badalona aleshores- i segons d'altres, la va projectar Domingo Verdager l'any 1916 i la va executar el 1920, l'enginyer Flaquer amb els plànols de l'anterior.

22. Destil·leria Mollfulleda a **Arenys (Calisay)** 1896

La destil·leria Mollfulleda, fabricant del popular Calisay, va ser inaugurada l'any 1896 i remodelada el 1940-41 segons projecte de Cèsar Martinell, ampliada de nou als anys cinquanta. Les façanes s'inspiren en l'arquitectura popular, i utilitzen un ampli repertori d'elements neogòtics o neoromànics (galeries d'arcs de mig punt, finestres coronelles o d'arc conopial, motlluratge goticista amb mènsules esculpides, etc).

23. Destil·leria Nicolau Regàs 1908 **Girona**  
Construïda per l'arquitecte Enric Catà i Catà amb la façana en corbes . Actualment s'ha restaurat per utilitzar-la com a Biblioteca.
24. Destil·leria Gerunda. 1911 **Girona**.  
Construïda al 1911 per Jaume Catà per produir de destil·lats i a l'elaboració de licors. Coneguda amb el nom de "Pepita", la fàbrica de licors va ser llogada per Joaquim Vich i Ramon Garriga, que més tard li van comprar Adquirida pel grup Bardinet avui ja no està en servei.
25. Hermanos Olivé **Sant Quintí de Mediona**  
Destaca la seva xemeneia salomònica S'elabora aiguardent blanc i d'herbes, anomenat "l'orujo del Penedès"
26. Fàbrica de licors de Cal Massó de **Reus** principi s.XX.  
Josep Massó va fundar la destil·leria al 1910. L'antiga fàbrica de licors Cal Massó és un edifici de tipus industrial que data de l'any 1920, dissenyada pels arquitectes Pere Caselles i Pau Monguió. El 1929 registra la marca de vi escumós "Delacroix" i un any més tard el "Chantecler". El nom de "Chantecler" ve d'una òpera del 1911 d'Edmond Rostand. Des del 1980 fins al seu tancament definitiu l'any 2004, va embotellar els seus licors per vendre a la botiga del carrer Santa Anna. Avui en dia, les destil·leries s'han transformat en el "Centre d'Art Cal Massó".
27. Fabrica d'alcohol de **Cervera** de César Martinell (no hi ha informació)

#### e). Alcoholeria primer terç s.XX

28. La Fàbrica de Cal Cura **Manresa** (1917)  
La família Cura, originària del poble de Navarcles, havia iniciat una empresa per a la destil·lació de vins el 1898. Al 1917 Valentí Cura, va construir una nova fàbrica. En períodes de plena producció com els del final de l'estiu entrava unes 150 tones diàries de brisa, que transformava en 2.000 litres d'alcohol. D'aquests aiguardents purs, l'empresa en fabricava el popular Anís Bages, entre d'altres productes. La fàbrica Cura es va clausurar l'any 1961
29. L'Alcoholera Manresana (1917)  
Fundada per Baldomer Casas, formava part de la societat el Compte de Fígols, Sr Olano. Es consumien per jornada laboral prop de 20.000 quilos de rapa, de la qual es destil·laven uns 2.000 litres d'alcohol en les diverses qualitats, des del de cremar al més refinat de 96°. L'any 1930 l'Alcoholera Manresana sofrí un incendi de fortes conseqüències. Havia elaborat conyac amb el nom de Fray Bartolomé de las Casas el licor "Gold Waser" també anomenat "Agua de oro de Danzing", el licor estomacal "Honisch" i l'anís "la Manresana".va tancar al 1974. Actualment l'edifici és un magatzem d'elements d'una constructora. Encara es veu l'edifici més alt on segurament hi havia la torre de destil·lació<sup>16</sup>.
30. Fassina de Fracanes, **Batea** ? que estava situada al carrer Algars núm. 19 tenien una **olla** per a que cada família fes la seva producció per a consum propi. I que es produïa anís, mistela, ratafina, etc.
31. -Fassina del Pájaro, **Batea** ?carrer del Sol núm. 23, va començar a produir el 1906.

32. -Fassina del Cerer, **Batea** ?Av. Terra Alta núm. 20 produïen cera, sabó aiguardent i més recentment vi.
33. -Fassina del Sindicato Católico Agrícola, **Batea?** és la més moderna, construïda el 1916 al peu de la carretera de Maella i en la confluència amb la vall del Pi. Era més coneguda com a "Sulfuro" el any 1921 sofreix un gran incendi, que per sort només produeix desperfectes materials, el 1936 es intervinguda per l'estat, el 1944 torna a la normalitat fins el 1985.

#### f). Alcoholerers posteriors a la Guerra Civil

34. Fassina Just **Vilafranca del Penedès** 1941

Projecte de Josep M. Miró i Guibernau, és un cas singular degut a la utilització d'estils anterior a l'època de la seva construcció. Construïda amb uns criteris funcionalistes, en els que l'estructura és la part fonamental, adopta elements i tècniques del Modernisme però que, dins el context de la postguerra, serveix per aconseguir un màxim rendiment de la matèria prima més a l'abast. La fàbrica, situada dins un recinte, està formada per tres naus de planta rectangular, paral·leles. A les façanes es remarquen els pòrtics que suporten la coberta de voltes bufades de maó de pla, amb lluerns superiors coronades amb la mateixa volta. Actualment és un centre de formació de l'ajuntament.

35. Alcoholarer Catalana. Santa Maria i els Monjos 1964 (No hi ha informació)
36. Fassina Ferran Esplugues del Francolí

#### G.- Alcoholerers que van reutilitzar un edifici

37. La Chartreuse **Tarragona**,(licors) edifici monacal, antiga fàbrica tèxtil, 1882 al 1882, quan l'antiga fàbrica de filats La Fabril va ser adquirida per l'ordre francesa dels Pares Cartoixans per fabricar-hi el seu famós licor, el Chartreuse
38. La vinícola **Santa Margarida de Montbui** antiga adoberia 1920  
El conjunt arquitectònic de La Vinícola és fruit de diferents fases constructives, la més antiga de les quals dataria de l'any 1095. Va començar essent una adoberia, però reconvertida al any 1922 amb la finalitat d'instal·lar-hi una destil·leria d'alcohols, licors i magatzems de vins. S'ampliarien les construccions i un nou edifici fou construït per Bonaventura Basegoda el 1942. És d'estil modernista amb diverses naus en les quals el totxo vist és el protagonista constructiu i alhora decoratiu. L'última nau que es va construir, l'any 1940, és la que es troba paral·lela a la carretera i que va ser adequada durant els anys 1.991 pels arquitectes M. Adrià i J. Fabregat i 1.992 com a seu de l'Ajuntament montbuienc i és el Centre Cívic del Nucli Urbà.
39. Mascaró, 1946 **Vilafranca del Penedès** 1946  
Antiga casa Galtés, reformada a l'estil modernista per l'arquitecte Santiago Güell i Grau el 1912. L'any 1936, Pau Galtés va vendre la casa a la família Mascaró-Carbonell, que hi va instal·lar el seu negoci d'exportació de vins, origen de la fàbrica de licors i caves Mascaró.
40. Fassina Contijoch a **Montblanc** instal·lada en el convent de Sant Francesc. **1882-1951**
41. F Juan Parera Casp número 141 **Barcelona** 1920? Fàbrica desapareguda existeix un treball realitzat fa pocs anys.  
Dissenyada per Domenech Estepà al 1912 per "Juan Vidal Imprenta-Talleres". Al 1932 fa fallida i Parera compra un edifici de l'ala (un dels dos de les puntes que tenen

un arc a dalt. Es destrueix al 1961 per construir-hi un bloc de pisos La licorera formà part del conjunt edificat al xamfrà nord entre els carrers Casp i Sardanya, en ple barri industrial, a l'època, de Sant Martí de Provençals.

Licors artesanals macerats en els que hi ha una destil·lació

42. Licors Portet **La pobla de Segur** (1883-84)

Des de l'any 1884 s'elaboren licors a l'antiga fàbrica de Cal Col·lector de la Poble de Segur. La Ratafia dels Raiers, el Licor de Cassis dera Val i l'Aiguardent a l'aroma de ceps han ocupat el lloc dels populars anissos i conyac a granel i de les entranyables cremes de cacau, d'ou o de cafè,

43. Ratafia Bosch **Sant Quirze de Besora** 1892

Avui produeix 40.000 litres de licors anuals entre liquats i macerats : Licors de Núria I Aromes de Rupit Aiguanaf Compost

44. Destil·leries Vila "Aromes de Queralt", **Berga** 1917

Eusebi Casanelles i Rahola  
Barcelona Agost 2013

## ANNEX

En aquest annex s'han enumerat llocs on s'elabora o s'ha elaborat alcohol però que per conèixer si encara existeixen o han deixat un patrimoni es necessita buscar més informació i s'han de visitar. S'ha prescindit d'aquells que semblen que han estat creat durant els últims anys i no tenen una història que comporti una possible patrimoni.

45. La Fàbrica de "Aguardientes y Licores" (S.A CISA) **Masnou** on es produïa l'anís "el Gato". al costat de la via del tren
46. Alcoholera **l'Espluga del Francolí** Avui drac Actiu.
47. Fassina Simò Palau **Espluga del Francolí** (avui restaurant.
48. Fassina Miramar **Valls** ( és la mateixa que Anís Magrinyà **Valls'**)
49. Licors Musté **Reus**
50. La fassina de **Guissona** 973551414 ( oficin de turisme) [turisme@guissona.cat](mailto:turisme@guissona.cat)
51. Fassina Mercadé **Guissona**
52. Espai Fassina **Tarrega** ?
53. Destil·leries Bonet **Sant Feliu de Guíxols** 1862  
Destil·leries Bonet es funden a Sant Feliu de Guíxols a l'any 1862. Va començar la seva activitat elaborant tot tipus de licors però destacà el Gran Licor Bonet. La destil·leria es va anar introduint en el món de la distribució de vins i actualment és la seva principal activitat deixant l'elaboració de licors. Ha estat adquirida per Bardinet
54. Destil·leries del Penedès **Gelida** 1818
55. Destil·leries del Maresme **Arenys de Munt**.
56. Destil·leries LLadò **Arenys de Munt** (Anís el Tigre, licor Sant Jordi) va plegar fa anys.
57. Destil·leries Gallemí **Granollers** Telèfon 938194300
58. Destil·leries Valle Brisfere **Marçà** 2009
59. Anís Muntal de **Manlleu**

### Fassines citades inventari de l'exposició de fotografies de reus 1988 (60 a 66).

60. Alcoholera de **Benissanet**
61. Alcoholera Puig **Falset**
62. Alcoholera Cortiella **Gandesa** 1908
63. Alcoholera Puig de **Gandesa**
64. Alcoholera D'Algueró **Mora d'Ebre** anys 20
65. Alcoholera Cubells **Mora d'Ebre** (inicien amb olles 1720. Entre 186.1898. Tercera ampliació per elaborar anís Piñol )alcohol vínic
66. Alcoholera de **Cambrils**
  
67. Destil·leria Teichenné de **Vellvei**
68. Destil·leria Cooperativa del sindicat del Noya abans Guerra **Vendrell**
69. Destil·leria Lehmann **Tortosa**  
Va ser fundada al 1870 a Tortosa per Joan Curtó, als orígens s'elaboraven aiguardents tradicionals com destil·lats d'anís. Després de la Guerra Civil s'incrementa la gama de licors dolços. A partir de 1970 Emilio Lehman fill de Maria Lehman Curto comença l'elaboració de brandy i el Ponche de Reserva.
70. Fassina del **Baix Artés** està en la llista de monuments del poble
71. Fassina a Castellbisbal després de la guerra hi hagué una fassina
72. Fassina de Fenollosa
73. Casa-fassina a Sant Salvador de Guardiola
74. Destil·leries Sorel 1875  
Al 1875 el Sr. Morel i Ba crea a Barceloneta la marca de licors Sorel. Al 1947 la família Soler, actual propietària Destil·leries del Maresme, adquireix l'empresa de licors

Sorel. A partir del 1968 l'empres es consolida i al 1989 s'expandeix a tot el territori de espanyol con especial preència en el sector Horeca (Hosteleria restauració i càtering) ,

75. Alcoholera Montblanquense (1919-1921-1935) solament surt el seu nom a un arxiu

**76. Ricart Sl. (anys 30?) Esplugues**

Joan Ricart I Martí i família tenen una fàbrica a Sarral a meitat del s.XIX. . Al 1927 compra un magatzem i tenda de licors del Sr Magrinyà de Valls al carrer Creu Coberta de Barcelona i després destil·la al carrer Leiva, subministrava licors, anisats a bars cellers i licoreries. Al 1992 el negoci es renova cap el sector de les pastisseries i indústries alimentaries. Al 2000 trasllada la fàbrica a Esparraguera. Actualment Ricart S.L. es dedica exclusivament a l'elaboració de licors i a aromes de licors para els sectors del pa, pastisseria y gelateries, artesanals com industrials.

Web Sarral: Era la fassina de Ricart? A Sarral, a la banda nord, el riu es caracteritza per nombrosos gorgs i rep les aigües del riu de la Salada, el qual al seu torn es nodreix de les rases de la Fassina i de l'Escanceta, frontera natural amb el terme de Rocafort.

---

<sup>1</sup> "Vins i licors de Reus" Marc Ferran, Emili Giralt, Montserrat Nadal. Cambra de Reus 2004

<sup>2</sup> A l'article d'en Agustí Nieto descriu molt be l'evolució del procés de destil·lació al s.XIX. "Tecnologia del vi i destil·lació a la Catalunya del 1800" Quaderns d'enginyeria Vol II 1997

<sup>3</sup> Segons Anna Figueres i Teresa Castellbó fou a finals del segle XVI quan s'obre la primera destil·leria a Catalunya entre Reus i Salou de la mà d'inversors holandesos a Aiguardents, licors i altres destil·lats al Priorat, Terra Alta i Ribera d'Ebre" Revista d'etnologia de Catalunya njuny 2010. Anna Figueres i Teresa Castellbo

<sup>4</sup> Gracia Dorel: Los origenes del capital industrial catalán:el ejemplo de la familia Puig de Vilanova i la Geltrú. Revista de Historia Industrial N" 8.Año 1995.

<sup>5</sup> Historia económica de la Catalunya Contemporánea vol 1 p.20 Enciclopèdia Catalana

<sup>6</sup> citat a TORRAS, «Productes vitícoles i integració mercantil a Europa, ss. XVI-XVIII. Una panoràmica" a *Estudis d'història econòmica* , núm. 14, 1996, p. 23-33.

<sup>7</sup> FEC. Geografia General

<sup>8</sup> Aproximació a la indústria de licors i anisats de valls" Domenech Ribes i Mateu

<sup>9</sup> Fundació Enciclopèdia Catalana: Gran Geografia Comarcal de Catalunya. tom. V. pàgs. 331 a 340

<sup>10</sup> Pla ordenació municipal de Mura 2008 p22

<sup>11</sup> El secret del vi del Priorat: el terror, la historia o la seva gent?. URV 2008

<sup>12</sup> Nuria Puig Rasposo

<sup>13</sup> "La modernización de la industria del alcohol en Tarragona, Ciudad Real, Navarra y Granada (1888-1953)" article de Núria Puig Raposo. Universidad Complutense Revista Historia Industrial n°4 1993

<sup>14</sup> Wikipedia: Batea

<sup>15</sup> Documents inventari Diputacio de Barcelona

<sup>16</sup> "Alcoholeres i fabriques de licors a Manresa". Josep Camprubí i Plans