

Una aproximació al conreu de la vinya a Catalunya a l'època moderna (s.XVI-XVII).

L'exemple d'Òdena

Xavier Jorba*

El present article forma part d'un projecte d'investigació que es proposa donar una visió sobre el conreu de la vinya als segles XVI i XVII a la Conca d'Òdena, i concretament al terme d'Òdena¹. És indubtable que un conreu com la vinya no pot emergir de cop i volta, i més tenint en compte, com diu Mercé Aventín (1996: 17) que “a pagès tot passa molt lentament, de manera que els canvis petits, preludi de futures transformacions, només són observables en la llarga duració”. Des de l'edat mitjana la vinya era present a la baronia d'Òdena. El seu paper com a complement de la producció cerealística, i orientat a l'autoconsum, es mantindrà fins a mitjan segle XVII. Després de la Guerra dels Segadors, les coses canvien; el vinyer assoleix una forta expansió, que suposa la transformació de les velles estructures agràries. Serà el despertar d'un conreu especialitzat i comercial, que s'aclimatarà a tot tipus de terrenys erms i boscosos. Les vinyes més llunyanes o amb un fruit de pitjor qualitat es destinaran, en part, a la producció comercial de panses i aiguardent².

*Historiador i professor de secundària, rplassa@tiscali.es

1. Un espai geogràfic fàcil de treballar per la proximitat al lloc de residència i per la conservació quasi íntegra de tot el fons documental històric. L'únic inconvenient ha estat la divisió d'aquest fons en dos arxius, l'Arxiu Històric Comarcal d'Igualada –AHCI– i l'Arxiu de la Corona d'Aragó –ACA–. A més a més la majoria d'estudis realitzats a Catalunya, i així mateix a la nostra comarca parteixen del segle XVIII. En el cas de l'Anoia, la bibliografia més destacada sobre el conreu de la vinya, són els treballs de (M. Gutiérrez, 1990: 95-132), (J. Colomer; F. Valls, 1994: 47-68), (P. Pasqual, 1990), (J.M. Torras, 1976: 663-690), (F. Valls, 1996).

2. (C. Maristany, 2005: 99-118) demostra com la vinya va viure un extraordinària expansió entre 1520 i 1716: *Distribució de la terra a Reus*

	1445	1520	1716
<i>Terres de pa</i>	32,64%	33,90%	32,70%
<i>Vinya</i>	21,23%	19,50%	54,96%
<i>Olivera</i>	18,62%	8,07%	7,20%
<i>Altres conreus i erms</i>	27,51%	38,53%	5,20%

El conreu de la vinya odenenca als segles XVI-XVII

La vinya odenenca comença a establir al llarg del segle XVII les bases d'un procés d'expansió de dimensions espectaculars. Una transformació que es constata pel retrocés de la vegetació a costa del vinyar. Si fins aquest moment el vinyar el trobàvem unit a les terres de cereals, arbres fruiters i llegums, formant una mateixa explotació, a partir d'ara els propietaris de mas veuen en la vinya un major rendiment enfront del blat i posen en explotació part dels seus erms i boscos, cedint-los, en petites parcel·les de terra per ésser desboscades i ser transformades en vinya, a petits pagesos sense terra. Aquests hauran de suportar els costos de la producció, els quals minimitzaran amb l'autoexplotació de la mà d'obra familiar. El propietari, a canvi, aconsegueix una sèrie d'avantatges com són la no necessitat d'invertir en llavor ni en mà d'obra, la reducció o desaparició del guaret, la transformació dels vins de baixa qualitat en aiguardents i la percepció d'una sèrie de censos en diner o espècies, a més d'aprofitar la conjuntura dels preus (P. Bernat, 2004: 8). Aquestes circumstàncies esperonaven els propietaris de mas a recuperar les seves antigues vinyes i plantar-ne directament o indirectament de noves. Malgrat tot, l'utilitatge i les tècniques de conreu es mantindran inalterables i no milloraran.

Cal tenir present que el conreu del vinyar exigia una atenció constant. Les descripcions sobre el seu conreu procedeixen dels contractes d'arrendament i masoveria. Els contractes deixen per escrit indicacions molt concretes de com s'havia de conrear la vinya. Els propietaris sempre utilitzen l'expressió "*conrear la vinya a ús y costum de bon pagès*" o "*conrear les terres y podar les vinyes y oliveres a ús y costum de bon llaurador*". El pagès propietari havia de tenir en compte on volia plantar la nova vinya i després decidir quin tipus de mallol volia. En aquesta última decisió el pagès de mas no realitzava cap mena de selecció; els plançons procedien de la mateixa contrada.

La plantació d'una vinya

La plantació d'una vinya implicava molt de treball, però, abans que res, era necessari canviar l'ús del sòl i preparar el terreny; calia despedregar, canviar de bosc i boïga a vinya, d'erm a vinya, de terra campa a vinya. Després calia adobar el terreny abans d'iniciar-se la plantada. L'adobament s'obtenia combinant les femades amb la pràctica dels formiguers "*cent càrregues de femps que eren en dita casa y corral del mas Martí*". Per una banda era necessari enterrar les palles podrides i els excrements i després fer-ne pilons coberts de terra amb les palles sobrants, brossa i llenya, cremar-les i enfonsar les cendres amb la primera llaurada (M. Aventín, 1996: 39). D'aquí la importància donada pels pagesos de l'època a conservar a les seves eres els pallers, així com la utilització dels boscos

i sarments de la seva propietat, sempre aptes per a fer els formiguers. El seu valor farà que en moments de dificultats econòmiques per al mas, el seu propietari opti com a mal menor per vendre aquest tipus de bé “... quiscun any durant lo dit termini de sinch anys puga pendrer y traure de la heretat ... tres cents formiguers sens contradicció ...”.

Acte seguit s'havia de plantar el cep. A la Conca d'Òdena, i específicament al terme d'Òdena, s'utilitzava el mètode del mallol³. El preu del mallol no era gens elevat. L'any 1710, 100 mallols valien 1 sou. Per plantar el mallol s'utilitzava la tècnica del vall obert. Un sistema que proporcionava més productivitat però que també exigia una inversió de treball més elevada. El sistema consistia a obrir d'est a oest unes rases tan llargues com ho permetia la configuració del terreny. Alguns contractes especifiquen l'obligació de fer servir aquest mètode “*haja de fer valls d'amplada y fondària segons el ús y costum y aja de haver de un cep al altres quatre palms y que sie obligat a conrear dits mallols*”. Segons la documentació, l'amplada d'aquestes valls era de 40 centímetres i la seva fondària de 70 centímetres; la distància entre ceps era de 3 a 4 pams. Aquest sistema disposava els ceps de tal forma que facilitava les tasques posteriors. Els documents parlen de la quantitat de “*canas de vall*” realitzades pels pagesos contractats i també per pagesos arrendataris, en les diferents partides de terra dels masos odenencs (Mas Bocater –1.250 canes-, Mas Camps Millars –60 canes-, Mas Vilayada –200 canes anuals-). El cost d'una cana de vall l'any 1652 era d'1 diner. L'any 1710 una cana de vall tenia un cost de 2 diners i mig.

Els indicis que ofereixen els instruments notariaus ens permeten suposar que les vinyes odenenques devien ser de les denominades vinyes clares en lloc de les vinyes espesses. Aquestes també hi eren presents, però en menor quantitat. La diferenciació es feia en funció de si era o no possible el conreu amb arada (J. Giménez, 2001: 233). Els documents demostren que la majoria de les vinyes odenenques eren llaurades i en menor quantia cavades. Això, indica que entre les tires de ceps podien passar els animals i l'arada, mentre que en les vinyes espesses només es podia treballar amb l'aixada. Això últim comportava la necessitat d'emprar una gran quantitat de mà d'obra, cosa que als propietaris de mas no els interessava, si dirigien directament l'explotació. Les vinyes clares disposaven els ceps en fileres separades de 8 a 10 pams. Aquest espai era aprofitat per plantar-hi cereals, però sobretot llegums. Aquestes fileres eren conegudes a l'època com *tires*.

La plantada començava el mes de gener i es perllongava fins al mes de febrer. Disposem d'una informació directa d'una plantada de vinya que es va fer al mas Manyoses d'Òdena, dirigida per Josep Aguilera, propietari⁴. La informació ens

3. El mètode del mallol consistia a collir un sarment després que el cep hagués donat fruit o abans de podar, i plantar-lo com si fos una estaca (Ll. Ferrer, 1998: 112).

4. Josep Aguilera era propietari de més masos odenencs com el mas Oranics, o el mas Vilayada. Des de mitjans del segle XVIII, trobem documentada l'existència d'una oficina d'aiguardent al mas Oranics. També sabem que fills fadrísters d'aquest mas exercien de negociants en terres americanes.

proporciona el cost de la plantació així com els jornals. Es van plantar 36.335 ceps entre els anys 1750 i 1760:

1.ª Plantada	Gener i febrer de 1750	
<i>Total</i>	10.600 ceps	
<i>Cost</i>	4.261 canes de vall	35 ll.
	1 sou cada 100 mallols	5 ll. 6 s.
	70 jornals d'assenyalar les valls, entonegar els mallols, donar costeres i podar mallols	19 ll. 5 s. 6 d.
		59 ll. 11 s. 6 d.
2.ª Plantada	Gener i febrer de 1751	
<i>Total</i>	7.010 ceps	
<i>Cost</i>	3.243 canes de vall	27 ll. 6 d.
	1 sou cada 100 mallols	3 ll. 10 s. 2 d.
	51 jornals d'assenyalar les valls, entonegar els mallols, donar costeres i podar mallols	15 ll. 6 s.
	38 jornals per arrencar garrics i desfer marges	11 ll. 8 s.
	45 jornals per fer marges, portar pedres i despedregar	13 ll. 10 s.
		70 ll. 14 s. 8 d.
3.ª Plantada	Gener i febrer de 1752	
<i>Total</i>	7.600 ceps	
<i>Cost</i>	3.235 canes de vall	26 ll. 19 s. 2 d.
	1 sou cada 100 mallols	3 ll. 16 s.
	59 jornals d'assenyalar les valls, entonegar els mallols, donar costeres i podar mallols	17 ll. 14 s.
		48 ll. 9 s. 2 d.
4.ª Plantada	Desembre de 1753	
<i>Total</i>	1.500 ceps	
<i>Cost</i>	573 canes de vall	4 ll. 13 s. 6 d.
	1 sou cada 100 mallols	15 s.
	17 jornals d'assenyalar les valls, entonegar els mallols, donar costeres i podar mallols	5 ll. 2 s.
	170 jornals per arrencar garrics, desfer marges, fer marges	51 ll.
		61 ll. 10 s. 6 d.

5.ª Plantada Gener i febrer de 1755

<i>Total</i>	3.425 ceps	
<i>Cost</i>	1.194 canes de vall	9 ll. 19 s.
	1 sou cada 100 mallols	1 ll. 14 s. 3 d.
	41 jornals per plantar, donar costeres i podar mallols	12 ll. 6 s.
		23 ll. 19 s. 3 d.

6.ª Plantada Gener de 1759

<i>Total</i>	2.600 ceps	
<i>Cost</i>	1.112 canes de vall	9 ll. 5 s. 6 d.
	1 sou cada 100 mallols	1 ll. 6 s.
	23 jornals d'assenyalar les valls, entonegar els mallols, donar costeres, aplanar i podar mallols	6 ll. 18 s.
		17 ll. 9 s. 6 d.

7.ª Plantada Gener de 1760

<i>Total</i>	3.600 ceps	
<i>Cost</i>	1.606 canes de vall	13 ll. 7 s. 8 d.
	1 sou cada 100 mallols	1 ll. 16 s.
	31 jornals d'assenyalar les valls, entonegar els mallols, donar costeres, fer marges i podar mallols	9 ll. 6 s.
		24 ll. 9 s. 8 d.

La plantació va tenir un cost total de 281 lliures, 14 sous, 7 diners. Les plantades es van realitzar totes elles durant els mesos de gener i febrer. Només la quarta plantació es va iniciar el mes de desembre. Les principals feines originades de les plantacions van ser les següents:

- assenyalar i fer les valls
- entonegar els mallols
- donar les costeres
- entrecavar els mallols
- podar els mallols

També és important tenir en compte que es van realitzar tasques anteriors a la plantació, com van ser la recollida de pedra, la retirada de garrigues, desfer i fer marges, així com construir rases per al drenatge de la vinya.

Les tasques agrícoles a la vinya adulta

El bon conreu de les vinyes comportava i demanava una important inversió de treball durant tot el procés productiu. A partir de 16 contractes d'arrendament del segle XVII corresponents a masos d'Òdena, podem definir les feines a realitzar en les vinyes adultes, una vegada acabada la verema. Així, en l'arrendament de les vinyes del mas Aldorrells, de l'any 1638, el propietari especificava l'obligació de l'arrendatari de "*podar-les, y de les sarments fer garbons o formiguers, llaurar-les, al sollevar, binar, cavar-les, esporgar-les, esmagencar-les y fer-hi culgats*":

Poda. A Òdena es realitzava durant els mesos de gener i febrer. Segons Llorenç Ferrer (1998: 116), en el Bages la poda es realitzava el febrer o al març. Segons Navarro (P. Bernat, 2004), la millor estació per a dur a terme la poda era l'hivern. El prior Agustí (J. Giménez, 2001: 238-239) aconsellava podar les vinyes segons les fases de la lluna. La poda era fonamental per a la vida de la vinya. Calia evitar el seu exhauriment, tot i que a vegades els pagesos podaven sense cap mena de cura.

Garbons. La segona tasca era recollir els sarments de la poda i fer-hi garbons o formiguers. Era necessari adobar la terra per mantenir la fertilitat i productivitat de la vinya. Aquesta tasca es feia juntament amb les femades, tot i que la vinya amb els sarments s'autoabastia.

Llaurar. Aquesta es realitzava durant la primavera. En alguns contractes d'arrendament odenencs especifiquen que la tasca ha de ser cavar a "cavadura" oberta. Es deuria realitzar durant la segona quinzena de març o primera d'abril. La cavada era manual i profunda. En el cas de llaurar, la primera llaurada es deia sollevar, mentre que la segona llaurada era anomenada binar. Possiblement es feien durant el mateix mes d'abril.

Colgats. Era necessari substituir els ceps que no havien brotat o morien a causa d'accidents naturals i malalties. La seva importància és extrema, per això els propietaris de mas en els contractes d'arrendament imposen com una clàusula habitual l'obligatorietat de realitzar un nombre fix de colgats anuals. En pocs contractes, però, apareix la quantitat de colgats que caldrà dur a terme durant l'arrendament. És el cas dels curadors del difunt Miquel Roca que, en arrendar les terres del mas Bocater, disposaven l'obligació de plantar anualment "*300 mallols de vinya a tres palms lo hun del altre*".

Cavar. Era una tasca realitzada durant el mes de maig. Segurament amb aquesta cavada s'arrencaven les males herbes que sortien a la vinya.

Esporgar. Segons Llorenç Ferrer (1998: 117) es tractava d'eliminar aquells brots que no donarien fruit i que podien dificultar el creixement del raïm.

Magencar. Era la segona cavada i realitzada segurament a finals de maig o principis de juny. Es feia després de la segona poda.

Un contracte d'arrendament de l'any 1623 esmenta la tasca de "*posar plexeles*". Alcover (1980: 664) ens remet a la paraula *pleixell* sinònim d'aspre i estaló, que significa una estaca on s'havia d'enredar el cep.

Tipus de vi a la Conca d'Òdena. Segles XVI-XVII

La font bàsica per saber el tipus de vi que es produïa i es consumia a la Conca d'Òdena, i en concret al terme d'Òdena, són els inventaris post-mortem que realitzaven els curadors designats pel difunt en el moment d'ordenar el testament. Aquests inventaris ens proporcionen una descripció minuciosa de tots els utilitats, mobles, aliments, animals, que hi havia en els diferents espais de l'habitatge. El celler és una d'aquestes estances, on el buidatge del document ens permet trobar referències sobre els tipus de vi que hi havia a les bótes.

Al llarg del segle XVI apareixen les següents mencions:

- | | | | |
|--------------|--------------|--------------------|-----------|
| - Vi claret | - Remost | - Aiguades | - Vinagre |
| - Vi blanc | - Vi most | - Malvasia aspra | - Vinades |
| - Vi negre | - Vi premsat | - Malvasia vella | |
| - Vi vermell | - Vi novell | - Malvasia novella | |

La producció d'aquests vins diferia segons la seva qualitat. Hi havia el vi claret, el vi blanc, la malvasia aspra, la malvasia vella i la malvasia novella, d'una qualitat superior a la resta dels mencionats. Els trobem envasats en bótes de petites dimensions, la capacitat de les quals oscil·lava entre la carga⁵ i les 3 cargues. Això indica una producció escassa. No és d'estranyar, doncs, que el seu consum fos bàsicament familiar, com així, ho expliciten els inventaris, i la seva localització a l'habitatge. Poques vegades es fa referència a la seva comercialització.

El vi vermell, el vi negre, el vinagre, el vi premsat, el remost, el most, les aiguades i les vinades són els vins més produïts a la Conca d'Òdena durant el segle XVI, i naturalment, els trobem a les bótes grans del celler. Com diu Llorenç Ferrer (1998: 33), el vi vermell i el vi negre havien de ser el mateix. Un vi, el fet

5. Un dels problemes amb el qual topem és l'equivalència de la carga de vi. La quantitat que corresponia a una carga era desigual a la majoria de poblacions catalanes i fins i tot en aquelles que giraven entorn d'un mercat de vi concret. La carga de vi emprada a Igualada equivalia a 147,9 l., a Barcelona 121,6 l., a Calaf 136,5 l., a Cervera a 106,4 l., a Copons 128,9 l., al Bruc 125,2 l., a Jorba 125,4 l., a la Ilacuna 127,09 l., a Manresa 121,34 l., a Piera 121,4 l., a Pierola 123,7 l., i a Vilafranca del Penedès 125,4 l.. Utilitzarem l'emprada per la vila d'Igalada en ser aquesta centre de confluència i intercanvi comercial de la Conca d'Òdena. El capbreu d'Òdena de 1672 ens informa que el sester de vi era una carga i mitja de vi, i 36 quartans equivaleien a un sester.

a partir de raïms negres, de baixa qualitat, de color molt fosc i que bullia dins del cup juntament amb la brisa. Segons Alcover (1980: 816), les vinades eren un vi molt aigualit; i les aiguades (Alcover, 1980: 341) eren el resultat de tenir alguns dies la brisa ja premsada dins del cup amb certa quantitat d'aigua. Tots dos compartien la característica de ser aigualits i tenir una baixa graduació. Per altra banda, el remost (Alcover, 1980: 351) era un vi obtingut tirant aigua a la brisa i deixant-lo fermentar, mentre que el most era el vi novell. El vi premsat (Alcover, 1980: 777) era aquell que resultava de premsar la rapa fermentada amb el most. En definitiva, tots eren vins de baixa qualitat com a conseqüència del mal envel·liment que patien per qüestions climatològiques -la primavera tornava agre el vi-, i per raons econòmiques -afegien aigua perquè allargués fins a la següent verema-.

A continuació exposem dos inventaris, de principis del segle XVI, en els quals se'ns descriu els tipus de vi i les quantitats contingudes en els respectius cellers. El primer correspon al monestir de Sant Agustí d'Igualada, i el segon al castlà d'Òdena, senyor de Jorba:

Monestir de Sant Agustí (1513)

- Vi vermell 12 cargues
- Vi blanc 1 carga

Castlà d'Òdena, senyor de Jorba (1520)

- Vi vermell 24 cargues
- Vi blanc 2 cargues
- Vi claret 3 portadores
- Vi novell 3 portadores
- Vinagre 6 cargues
- Malvasia vella 3 cargues
- Malvasia novella 2 cargues

Destaca la quantitat de vi vermell existent en tots dos cellers. Cal tenir en compte que les quantitats de vi que es desprenen dels documents no responen a la realitat. Segons l'època de l'any hi podia haver més o menys quantitat de líquid a les bótes. En el nostre cas, moltes es trobaven buides a l'hora de formalitzar el document notarial.

En els inventaris del segle XVII apareixen les següents mencions de vi:

- | | | |
|--------------------|---------------------------|--------------|
| - Vi blanc | - Vinagre blanc | - Garnatxa |
| - Vi claret | - Vinagre claret | - Aiguardent |
| - Vi vermell | - Vinagre vermell | - Vi vell |
| - Vi blanc premsat | - Vi vermell vell premsat | |

L'etapa siscentista veu la desaparició dels vins anomenats vinades, aiguades, most i remost. La manca de referències en els inventaris ve motivat pel fet que al llarg del segle XVII, la quantitat de peces de terra que els pagesos de la Conca

d'Òdena destinen a la vinya s'ha duplicat, i ara, ja no serà necessari allargar el vi amb aigua per poder-ne gaudir durant tot l'any. Una mostra palpable de la importància que adquireixen les vinyes al llarg d'aquesta centúria són les ordinations que apareixen en les crides dels batlles. Per primera vegada, la crida del batlle d'Òdena de l'any 1647 manifesta la preocupació dels veïns perquè la gent no robi la verema, a més de recordar als propietaris de qualsevol animal gros, vaca o bou, que l'entrada d'aquests sense permís en qualsevol vinya del terme sense estar veremada, serà castigada amb una important pena pecunària. Així doncs, per mitjà dels bans, funcionaran els mecanismes de coerció i disciplina que mantindran l'estabilitat dins de la comunitat rural:

"Si acàs portaran sistella caigan en ban de vint sous, y serà de nit caigan en ban de sinquanta sous, la meitat per l'acusador, y si acàs los trobavan sen portasan raïms de ninguna vinya ab animal caigan en ban de sinquanta nou sous y l'animal perdut i trenta dies de presó".⁶

El vi vermell continua essent el més consumit. Tots els inventaris consultats assenyalen l'existència de bótes plenes de vi vermell i en quantitats força elevades. Per veure aquesta importància relacionem la quantitat de vi que trobarem en els cellers dels igualadins Francesc Boneu, de l'any 1612, i de Marina Bas de l'any 1642:

<i>Francesc Boneu</i>		<i>Marina Bas</i>	
- Vi blanc	2_cargues	- Vi blanc	2 cargues
- Vi claret	2 cargues	- Vi claret	8_cargues
- Vinagre blanc	1 carga	- Vi blanc premsat	_carga
- Vinagre claret	1 carga	- Vinagre	3 cargues
- Vi vermell	18 cargues	- Vi vermell	25 cargues
- Vi vermell passat		- Vi vell	2 cargues
per la brisa	7 cargues		

El consum del vi vermell estava estès per tota la zona. Les masies i tavernes del terme d'Òdena tenien el dret, concedit pel duc de Cardona, de poder vendre tot tipus de vi. El monestir de Montserrat era un dels principals consumidors de vi vermell odenenc. L'any 1642, en Gavarró de l'Espelt explica que els traginers del monestir han comprat 6 cargues de vi vermell. El mateix any, el propietari del mas Carriones havia venut 18 cargues de vi vermell al mateix monestir, per mitjà del propietari del mas Rubió⁷.

6. AHCI-API-Processos Judicials-685, núm. 5554.

7. El monestir de Montserrat era un dels principals compradors de vi, així com d'altres productes. Aquesta importància la reflecteix el ban del batlle d'Òdena de l'any 1564 en el qual es prohibeix als hostals del terme a acollir a qualsevol traginer o persona forània, menys en el cas dels *"traginers y altres persones de ser tinguts al monestir de nra señora de Montserrat"*. ACA-N-1g-876.

La novetat la tenim amb l'aiguardent. Aquesta beguda alcohòlica s'obté per destil·lació del vi i de la brisa de raïms. L'aiguardent permetia donar sortida a tot aquell vi que es tornava agre. El seu preu era considerablement més elevat que el preu de la carga de vi. Per al pagès hi havia un guany important. Els propietaris de masos odenencs com Pere Aguilera del mas Oranies, Joan Manyoses del mas Vilella o el mateix rector d'Òdena, no desaprofiten l'oportunitat i participen en l'elaboració, la distribució i la venda del producte⁸.

També cal detallar la presència tant de vi blanc premsat com garnatxa. Aquesta última (Alcover, 1980: 196) era feta a partir d'una varietat de raïm vermell, fent bullir la meitat del most abans de fer-lo fermentar amb l'altra meitat.

Per acabar aquest apartat, apuntem que només hem trobat dues referències, de l'any 1648, sobre els tipus de ceps: moscatell menut i moscatell romà.

Les instal·lacions vitícoles odenenques

L'expansió de terres destinades al conreu de la vinya va anar acompanyada de l'ampliació de cellers. Hem buidat inventaris corresponents als segles XVI, XVII i XVIII. Ens adonem com els cellers van adquirint importància a mida que ens apropem a l'expansió de la rabassa morta. El celler manté el seu lloc sense guanyar ni perdre importància, encara que la casa s'ampliï i es divideixi. El lloc que ocupava a la casa no és una tasca fàcil, ja que els inventaris no n'especifiquen el vessant. Majoritàriament estaven orientats al nord i tenien una situació bé interior, a la planta baixa o sota el nivell de terra, o bé adjacent, en edificis independents.

Cal dir que no ens trobem davant de grans cellers, sinó de propietaris que adapten els seus cellers a la seva producció i la comercialitzen. Ens pot servir d'exemple, el cas del pubill Martí i el d'en Romanyà –actualment can Valls– tots dos del castell. En el primer exemple, els curadors del pubill ens relacionen la collita de l'any 1590 en 10 cargues de vi. En el segon cas, l'any 1639 els curadors fan l'inventari dels béns del difunt Romanyà i relacionen la collita d'aquell any en “quinze càrregues de vi vermell de bon most”. Si ens fixem en els quadres posteriors, el celler dels Martí estava preparat per emmagatzemar quasi 27 cargues de vi, mentre que el celler dels Romanyà estava capacitat per acollir 12 cargues de vi. Les bótes havien de ser suficients per guardar el màxim de la collita que es pogués produir a les vinyes del mas.

Hem de tenir en compte que era una pràctica habitual que un propietari pogués tenir part de la seva producció en altres cellers de particulars odenencs o

8. 28-gener-1636.- “Dèbit fet y firmat per Jacint Roca, pagès del mas Torroella, a Pere Aguilera, pagès del mas de Oranies de dit terme de Òdena pnt. i als seus de 8 lliures, y són per preu y valor de una càrrega de ayguardent que de ell ha comprada”. ACA-N-Ig-515, p. 30.

igualadins, si la collita era molt bona. Exemples d'aquesta pràctica ens els proporcionen Antoni Jelonch, francès d'Igualada, l'any 1594, el qual diu tenir un carretell a casa d'en Bramona del mas Nou d'en Oller⁹; i en Pere Auges, àlies Pere den Bou, francès de Comenges, habitant a Igualada, el qual l'any 1629 posseeix una vinya al terme d'Òdena, i ens recorda en el seu testament que tenia "*una bóta de dos càrregues plena de vi a casa den Rius, sabater*" i "*dues bótes de dos càrregues a casa den Pasqual, batlle de Capellades, llogades*". Un altre exemple, aquest ja del segle XVIII, té com a protagonista Jaume Aguilera, clar exemple de rabassaire que es veu obligat a tenir bótes en les masies on menava alguna rabassa morta: Aguilera de les Rovires – tres bótes-, Aguilera de Sant Feliu de Castellolí –tres bótes-.

Relacionem a continuació la capacitat en cargues dels cellers odenencs:

Cellers dels masos odenencs (1526-1575)

Any	Mas	Propietari	Cargues
1529	Sabata	Antoni Vidal	33,5 cargues ¹⁰
1561	Carriones	Joan Moragues	39,5 cargues ¹¹
1563	Carriones	Beneta Moragues	32,5 cargues ¹²
1568	Martí de la Pedrissa	Melcior Ferrer	24,5 cargues ¹³
1570	Rossinyol de Moragues	Miquel Aguilera	59 cargues ¹⁴

Vegem l'agrupació dels cellers per capacitat de cargues:

21 a 40 cargues	4	80 %
41 a 60 cargues	1	20 %

Malgrat tenir documentat un nombre molt baix de cellers, el fet que el 80% no superi les 40 cargues de capacitat màxima ens permet dibuixar perfectament l'evolució dels cellers odenencs des de l'any 1526 fins l'any 1800. Hem de pensar que la majoria dels masos odenencs només destinaven dues o tres peces de terra de dos a quatre jornals de llaurada de mules cadascuna al conreu exclusiu de la vinya, encara que alguns masos expliciten que la peça de terra és campa i vinya. Per exemple el mas Aguilera de la costa, l'any 1535, ens relaciona només una peça de terra, de les compreses en les afrontacions de la gleva, de 3 jornals de vinya –es remarca que el propietari la va fer plantar-, però sabem que també

9. AHCI-API-Inventaris-828.

10. ACA-N-Ig-1088 (A).

11. ACA-N-Ig-1088 (A).

12. ACA-N-Ig-210.

13. ACA-N-Ig-1088 (A).

14. ACA-N-Ig-1088 (A).

tenia com a mínim un altre camp dedicat al conreu de la vinya, desconeixent la grandària, perquè es fa una breu menció quan es confessa el conjunt del mas¹⁵.

La tendència a augmentar la producció vitícola durant la segona meitat del segle XVI és palpable en el camp odenenc per la rotura de noves terres ermes i boscoses, gràcies a l'arribada de mà d'obra francesa i occitana, i per la construcció de nous cellers en els masos. L'inventari del mas Martí de la Pedrissa de l'any 1568, constata l'existència de dos cellers; l'inventari del mas Rossinyol de Moragues realitzat l'any 1570, ens parla del celler nou, amb dos cups de guix, i del celler vell. El celler nou duplicarà la capacitat que tenia el celler vell.

El mas Sant Bernabé realitzarà l'any 1568 una permuta amb el mas Aguilera de la costa per aconseguir terra per poder plantar vinya¹⁶.

Cellers dels masos odenencs (1576-1625)

Any	Mas	Propietari	Cargues
1578	Trullols	Trullols	1 carga ¹⁷
1580	St. Miquel o Granota	Puiggròs	5 cargues ¹⁸
1581	Ferrer de l'Espelt	Joan Ferrer	10,5 cargues ¹⁹
1581	Masarnau de l'Espelt	Joan Masarnau	21 cargues ²⁰
1583	Masarnau de l'Espelt	Joan Masarnau	59 cargues ²¹
1584	Gavarró de l'Espelt	Jaume Gavarró	53,5 cargues ²²
1584	Calvet del castell	Marc Calvet	32 cargues ²³
1585	Carriones	Sebastià Martorell	40 cargues, 6 quartans ²⁴
1586	Nicolau	Pere Vilaret	9 cargues ²⁵
1586	Barrufet	Antoni Roca	52 cargues ²⁶

15. El problema que ens trobem amb la utilització dels capbreus com a font documental és la falta d'informació sobre el tipus de conreu que s'hi practica quan fa referència al conjunt d'un mas, no així quan es detallen les peces de terra que són compreses en les afrontacions de la gleba dels diferents masos.

16. L'any 1568, els jurats del terme d'Òdena i "*patrons e regidors de les capelles hermitanas situades e fundades en lo dit terme del castell de Òdena*", en representació del mas Ferran de Sant Bernabé, permuten a Pere Aguilera del mas Aguilera de la costa, una feixa de terra de 6 quartans de sembradura de cànem per una peça de terra de 3 jornals de llaurada de mules, per poder planar vinya. Les raons que donen els regidors són ben contundents "*... la qual permuta o concambi per evident utilitat de la dita capella que no té vinya ninguna, y és bé y necessari que sen plante, perquè altrament ja nos troba nis trobaria donat qui estigués ni volgués star en aquella*". AHCI-ANI-notari Joan Martí Franquesa, any 1568, p. 5.

17. AHCI-API-Processos Judicials-663, plet núm. 1.

18. AHCI-API-Processos Judicials-546, plet núm. 554.

19. AHCI-API-Processos Judicials-672, plet núm. 28.

20. AHCI-API-Processos Judicials-672, plet núm. 28.

21. AHCI-API-Processos Judicials-534, plet núm. 239.

22. AHCI-API-Inventaris-828.

23. AHCI-API-Processos Judicials-537, plet núm. 380.

24. ACA-N-Ig-1100.

25. AHCI-API-Processos Judicials-567, plet núm. 1468. L'any 1582 es va fer un inventari dels béns de Miquel Vilaret on constava l'existència de 4 bótes grosses. ACA-N-Ig-1059.

26. AHCI-API-Processos Judicials-548, plet núm. 675. L'any 1585, Antoni Roca en un inventari de béns, només relaciona una bóta de 16 cargues i dos carretells d'1 carga i de 14 quartans respectivament. ACA-N-Ig-1128.

1586	Morrocourt	Joan Comes	19,5 cargues, 12 quartans ²⁷
1586	Sanctomàs del castell	Montserrat Sanctomàs	14 cargues ²⁸
1586	Aguilera de la costa	Pere Aguilera	42 cargues ²⁹
1587	Martí de la Pedrissa	Gaspar Ferrer	28 cargues ³⁰
1587	Oranies	Joanna Figueres	14 cargues ³¹
1588	Ferrer de l'Espelt	Joan Ferrer	10 cargues ³²
1590	Martí del castell	Magí Martí	26,5 cargues, 6 quartans ³³
1594	Aldorrells	Francesc Aguilera	64,5 cargues, 12 quartans ³⁴
1595	Rubió	Jaume Torelló	30 cargues ³⁵
1597	Nicolau als Vilaret	Beneta Tomàs	17 cargues ³⁶
1599	Gavarró de l'Espelt	Geroni Gavarró	23,5 cargues ³⁷
1599	Torroella	Joan Roca	60,5 cargues ³⁸
1599	Martí de la Pedrissa	Vídua Ferrer	12 cargues ³⁹
1603	Rectoria	Joan Janer, rector d'Òdena	52 cargues ⁴⁰
1604	Vilella	Joan Roca	25 cargues ⁴¹
1607	Joan de la Pedrissa	Rafael Roca	22 cargues ⁴²
1607	Masarnau	Antoni Masarnau	32,5 cargues ⁴³
1607	Arlomba de St. Jaume ses Oliveres	Eulàlia, vídua de Jaume Riba	6 cargues ⁴⁴
1618	Vilella o Manyosa	Joan Manyosa	34 cargues ⁴⁵

27. AHCI-API-Processos Judicials-548, plet núm. 675.

28. AHCI-API-Processos Judicials-548, plet núm. 675.

29. AHCI-API-Processos Judicials-548, plet núm. 675.

30. ACA-N-Ig-236.

31. AHCI-API-Processos Judicials-534, plet núm. 239.

32. AHCI-API-Processos Judicials-534, plet núm. 239.

33. ACA-N-Ig-236.

34. AHCI-API-Inventaris-236.

35. ACA-N-Ig-352.

36. AHCI-API-Processos Judicials-658, plet núm. 4296.

37. ACA-N-Ig-1071.

38. AHCI-API-Processos Judicials-664, plet núm. 22. L'any 1630, Jacint Roca va comprar dues bótes de capacitat de 16 i 10 cargues. ACA-N-Ig-508, p. 1.

39. ACA-N-Ig-1131. La documentació explica que la bóta no es propietat dels Ferrer, sinó dels germans de la vídua. Aquesta, davant la possibilitat de quedar-se sense bóta, demana preu per una bóta de 15 cargues al boter igualadí, Jaume Pujol.

40. AHCI-ANI-56, full solt.

41. AHCI-API-Processos Judicials-692, plet núm. 5803.

42. AHCI-API-Processos Judicials-658, plet núm. 4296.

43. AHCI-API-Processos Judicials-658, plet núm. 4296.

44. La casa a més té quatre bótes sense determinar-ne la capacitat i un carretell. Hem de suposar que són les cargues que apareixen a l'inventari de l'any 1628. AHCI-API-Processos Judicials-658, plet núm. 4296.

45. AHCI-ANI-81.

Si agrupem els cellers odenencs per capacitat de carga tindrem:

0 a 10 cargues	6	20,68%
11 a 20 cargues	5	17,24%
21 a 40 cargues	11	37,93%
41 a 60 cargues	6	20,68%
61 a 80 cargues	1	3,44%

Podem observar com el 75% no passen de les 40 cargues de capacitat; quantitat que deduïm era la producció màxima que podien tenir les seves collites. Durant l'últim terç del segle XVI, alguns propietaris comencen a destinar una o dues peces més de terra al conreu de la vinya. Malgrat tot, els camperols continuen cultivant cereals a la majoria de terres, complementant aquesta activitat amb la cria i venda de bestiar, destinat al consum humà i al transport i al treball agrícola – someres, mules, ases -. Només aquells que són nouvinguts o estrangers – francesos – quan tenen terra en propietat, hi cultiven vinya⁴⁶.

Ara bé, no podem comparar aquestes xifres amb les que aporta Llorenç Ferrer (1998: 23) per al cas de Manresa, on la producció vitícola és el complement a les activitats artesanals i menestrals, igual que en el cas d'Igualada. Molts dels igualadins tenen terres en propietat o en arrendament als termes veïns, i la proporció del cultiu de vinya és igual o superior a la producció cerealística. Quasi tots els inventaris igualadins que hem buidat documenten utilatge vitivinícola. L'ambaixador venecià Segismondo Cavalli (J.M. Torras, 1990), l'any 1567, descrivia els voltants de la vila d'Igualada com una terra on hi predominava els cereals i les vinyes, a més de proporcionar-nos informació sobre el tipus de vi que produïen: malvasia aspra.

Per la gent de les viles com Igualada, i per alguns pagesos benestants odenencs, el vi oferia l'avantatge de ser un producte que es podia emmagatzemar força temps, transportar a llargues distàncies i vendre segons les conjuntures de mercat. És per tant un producte amb el qual es pot especular i tenir guanys força elevats. Tampoc era necessari, per part dels pagesos, destinar moltes terres a aquest tipus de conreu, car podien comprar a bon preu la producció dels seus veïns, sobretot aquells que passaven períodes de dificultat econòmica. Trobem, a vegades, alguns masos que no tenen vinyes i compren a masos veïns les cargues necessàries per al consum propi del mas al llarg de tot un any i per pagar al render. Aquest seria el cas del mas Puigbufer *"he pagat un ducat an em Comas del Morrocurt per tres càrregues de verema que aviem comprada per dita casa, la qual verema ne donàrem una càrrega al render ... y les dues vingueren a casa"*⁴⁷.

A partir de l'últim terç del segle XVI observem com la pagesia de mas o qualsevol petit pagès comença a vendre a carta de gràcia peces de terra de vinya plantada per

46. L'any 1599, Rafael Roca de la Pedrissa, concedeix a mitges una peça al francès Bernat Cortada. AHCI-ANI-44, p. 1 i 53.

47. AHCI-API-Processos Judicials-669, plet núm. 36.

poder sortir de la seva precarietat econòmica. El fet que sigui majoritàriament una peça de vinya demostra l'interès que desperta aquest cultiu entre els compradors⁴⁸.

Cellers dels masos odenencs (1626-1675)

Any	Ma	Propietari	Cargues
1628	Viastrorsa	Jaume Sabater	49,5 cargues ⁴⁹
1628	St. Jaume ses Oliveres	Eulàlia, vídua de Jaume Riba	14 cargues ⁵⁰
1628	Granera de l'Espelt	Arnau Martí Descamps	17 cargues ⁵¹
1628	Carlania Òdena	Magí Parera	17,5 cargues i 8 quartans ⁵²
1628	Trullol	Angelina Massart	63 cargues ⁵³
1638	Rossinyol de Moragues	Josep Aguilera	34 cargues ⁵⁴
1639	Romanyà del castell	Caterina Romanyà	12 cargues ⁵⁵
1641	Vilades	Eulàlia Vilades	60 cargues ⁵⁶
1642	Sant Bernabé	Antoni Mercader	21 cargues ⁵⁷
1644	Sanctomàs del castell	Jaume Sanctomàs	16,5 cargues ⁵⁸
1645	Bocater	Miquel Benet Roca	38,5 cargues, 18 quartans ⁵⁹
1646	Malloles	Joan Mussons	51 cargues ⁶⁰
1646	Rectoria	Església de St. Pere	64 cargues ⁶¹
1646	Rectoria	Bernat Rafael, rector	23 cargues, 16 quartans ⁶²

48. Per exemple, l'any 1578, Francesc Martí ven a Bartomeu Artigues, a carta de gràcia, una peça de terra de vinya plantada a bancals pel preu de 12 lliures. L'any 1608, Guillem Veguer ven a carta de gràcia a Joan Dulach una peça de terra campa, vinya i olivera de 8 jornals per 50 lliures. AHCI-ANI-57, p. 436.

49. ACA-N-Ig-576, p. 46.

50. És el mas Arlomba de Sant Jaume ses Oliveres. ACA-N-Ig-576, p. 655.

51. ACA-N-Ig-335.

52. ACA-N-Ig-526.

53. AHCI-ANI-105, p. 172. L'any 163 tornen a fer una relació dels béns del mas, repetint-se el nombre de cargues. AHCI-ANI-99, p. 44.

54. ACA-N-Ig-517.

55. ACA-N-Ig-549.

56. ACA-N-Ig-551, p. 144.

57. AHCI-API-Processos Judicials-547, plet núm. 628.

58. ACA-N-Ig-576, p. 262.

59. ACA-N-Ig-576, p. 765.

60. ACA-N-Ig-576, p. 231.

61. ACA-N-Ig-576, p. 436.

62. AHCI-API-Testaments-inventaris, caixa sense classificar. Aquestes bótes amb capacitat per 23 cargues, 16 quantans eren propietat del q^o rector, no així les restants que detallem en la nota anterior. La suma de totes les bótes donava al q^o rector una capacitat de magatzematge de vi de 87 cargues, 16 quartans; quantitat força considerable relacionada amb el pagament del delme del vi per part de la pagesia odenenca.

1648	Mas Nou	Bramona	54 cargues ⁶³
1648	Trullols	Angelina Massart	38 cargues ⁶⁴
1655	De na Senjusta	Margarida, vídua de Pessarrodona	22 cargues, 20 quartans ⁶⁵
1656	Potes	Joan Soler	40 cargues, 6 quartans ⁶⁶

L'agrupació dels cellers odenencs per capacitat de cargues és:

0 a 20 cargues	5	27,77%
21 a 40 cargues	7	38,88%
41 a 60 cargues	4	22,22%
61 a 80 cargues	2	11,11%

Cal parar esment com els cellers odenencs han augmentat la seva capacitat de cargues, essent ara un 33% els masos que sobrepassen les 40 cargues. Aquest fet ens fa pensar que han destinat més camps al conreu de la vinya, realitat que confirmen els viatgers del segle XVII en el seu pas per la Conca d'Òdena⁶⁷, i els documents notariales que fan referència al pagament de dots matrimonials en forma de béns immobles⁶⁸.

Cellers dels masos odenencs (1676-1725)

Any	Mas	Propietari	Cargues
1684	Martí del castell	Jeroni Martí	28,5 cargues ⁶⁹
1695	Martí de la Pedrissa	Salvador Ferrer	1,5 cargues ⁷⁰

63. ACA-N-Ig-576, p. 572. L'any 1654 tornen a fer un inventari on consten les mateixes cargues.

64. ACA-N-Ig-323, p. 12.

65. ACA-N-Ig-576, p. 524. A més a més té al celler les fustes per fer una bóta de 12 cargues.

66. ACA-N-Ig-576, p. 392.

67. El príncep Cosme de Mèdicis, l'any 1668 deia "Nei dintorni di Igualada v'è qualche vigna a de' campi di terreno migliore". Ambrosio Borsano, l'any 1683 "... por ser este paraje muy rico en forrajes, leña y agua, y es terreno también de muchas viñas" (J.M. Torras, 1990: 36 i 42).

68. L'any 1629, Pere Castellví del mas Barrufet, dona a la seva germana Eulàlia en concepte de dot "12 tires de cep d'aquella peça de terra de vinya plantada... anomenada la Vinya gran del mas Barrufet". L'any 1633, Jaume Torelló del mas Rubió dona a la seva filla Caterina, en dot, una peça de terra camp i vinya de 2 jornals. Altres vegades en la donació hi ha l'obligació de plantar-hi vinya, com en el cas de Joan Artigues "... sie tingut y obligat de plantar (de) vinya la dita pessa de terra fins al camí que allí és -part de la peça ja estava plantada de vinya-. Item ab pacte y conditió que per temps de sinch anys primers vinents per lo conreu y adobs de la sobre dita pessa de terra lo dit Joan Artigues quiscun any durant lo dit termini de sinch anys puga pendrer y traure de la heretat de dit donador tres cents formiguers sens contradicció de dit donador ni dels seus... que dexant dit Joan Artigues de plantar vinya dita pessa de terra sia tingut y obligat de esmerçar les dites setanta lliures -dot en metàl·lic- en comprar alguna casa o pessa de terra a fi y efecte que la dot de dita Mariàngela doncella sia més salva y segura, y si plantarà de vinya dita pessa de terra no tinga obligació de esmerçar dit diner...". ACA-N-Ig-555.

69. AHCI-API-767, carpeta de la casa Martí del castell d'Òdena.

70. AHCI-ANI-207, p. 92.

1695	Cogulló	Pere Riba	8 cargues, 24 quartans ⁷¹
1698	Vilella o Manyosa	Isidre Manyoses	69 cargues ⁷²
1699	Aguilera de les Rovires	Francesc Aguilera	230,5 cargues ⁷³
1701	Rumbà	Jaume Mussons	29,5 cargues, 10 quartans ⁷⁴
1706	Gavarró	Francesc Gavarró	10 cargues ⁷⁵
1708	Mercader de Brines	Francesc Mercader	72 cargues ⁷⁶
1709	Molí Nou	Ramon Llacuna	38,5 cargues ⁷⁷
1713	Martí de la Pedrissa	Jaume Ferrer	9 cargues ⁷⁸
1713	Aldorrells	Francesc Aguilera	68 cargues ⁷⁹
1715	Malloles	Isidre Mussons	57 cargues ⁸⁰

L'agrupació dels cellers odenencs per capacitat de cargues és:

0 a 20 cargues	3	25%
21 a 40 cargues	3	25%
41 a 60 cargues	1	8,3%
61 a 80 cargues	3	25%
+ de 81 cargues	2	16%

Els cellers tenen més capacitat que en els períodes anteriors. El 50% dels cellers superen les 40 cargues de capacitat. És rellevant retenir aquest increment, ja que justifica la plantació de noves vinyes, molt possiblement en terres ermes. Aquest canvi de tendència agrària es mostra materialment en la majoria dels masos odenencs amb reformes i engrandiment com en els casos següents:

- Any 1603, construcció del mas Arlomba
- Any 1622, reformes al mas Aguilera de la costa
- Any 1628, ampliació del mas de la Viastrosa
- Any 1638, ampliació del mas Aldorrells
- Any 1641, obres a la rectoria de la parròquia de Sant Pere
- Any 1642-54, ampliació i reformes del mas Rossinyol de Moragues
- Any 1644, ampliació del mas Senajusta
- Any 1645, ampliació del mas Bocater

71. AHCI-ANI-207, p. 85.

72. AHCI-ANI-207, p. 147.

73. AHCI-ANI-207, p. 157.

74. AHCI-ANI-207, p. 196.

75. ACA-N-Ig-791.

76. AHCI-API-205.

77. ACA-N-Ig-791.

78. AHCI-ANI-208, p. 110.

79. AHCI-ANI-208, p. 116.

80. AHCI-ANI-208, p. 133.

Any 1646, reformes al mas Marquès de Batalleres
 Any 1648, ampliació del mas Malloles
 Any 1652, ampliació del mas Serrallonga
 Any 1658, reformes al maset de Nadal
 Any 1663, reformes al mas Camp Millars
 Any 1687, ampliació del mas Guarro –Brunet–.

Cellers dels masos odenencs (1726-1800)

Any	Mas	Propietari	Cargues
1741	Ventallols de la costa	Joan Ventallols	43 cargues ⁸¹
1742	Viastrorsa	Joan Sabata	69 cargues ⁸²
1745	Roca de la masia	Jaume Aguilera	32 cargues ⁸³
1745	Gavarró de l'Espelt	Emanuel Solanes (masover)	20 cargues ⁸⁴
1748	Cogulló	Josep Vila i Riba	82 cargues, 8 quartans ⁸⁵
1748	Bocater	Pere Enrich	68 cargues ⁸⁶
1749	Martorell	Pere Màrtir Enrich	20 cargues ⁸⁷
1749	Mercader de Brines	Agustí Mercader	10 cargues ⁸⁸
1750	Aldorrells	Aguilera	65 cargues ⁸⁹
1753	Jorbet	Francesc Jorba	51 cargues ⁹⁰
1764	Sabata	Joan Morera	219 cargues, 16 quartans ⁹¹
1769	Aguilera de les Rovires	Josep Aguilera	209 cargues ⁹²
1778	Rectoria	rector d'Òdena	166,8 cargues ⁹³
1787	Valls del castell	Joan Valls	12,5 cargues ⁹⁴
1793	Sant Bernabé	Joan Guarro	98 cargues ⁹⁵
1800	Martí d'Oranies	Joan Aguilera	610 cargues ⁹⁶
1800	Vilella o Manyoses	Joan Aguilera	120 cargues ⁹⁷

81. AHCI-ANI-344, p. 2 i 32.

82. AHCI-ANI-324, p. 297.

83. AHCI-ANI-344, p. 116.

84. AHCI-ANI-344, p. 119.

85. AHCI-ANI-394, p. 32.

86. AHCI-ANI-394, p. 17.

87. AHCI-ANI-394, p. 40.

88. AHCI-ANI-394, p. 41.

89. AHCI-ANI-394, p. 180.

90. AHCI-ANI-394, p. 94.

91. AHCI-ANI-394, p. 148.

92. AHCI-ANI-410, p. 15.

93. AHCI-ANI-Not. Cuyner, p. 351.

94. AHCI-ANI-Not. Agustí Vilades, p. 13.

95. AHCI-API-415.

96. AHCI-ANI-629, p. 151.

97. AHCI-ANI-629, p. 151.

L'agrupació dels cellers odenenecs per capacitat de cargues és:

0 a 20 cargues	4	23,52%
21 a 40 cargues	1	5,88%
41 a 60 cargues	2	11,76%
61 a 80 cargues	3	17,64%
+ de 80 cargues	7	41,17%

Els 70% dels cellers odenenecs superen les 40 cargues de capacitat. D'aquests, el 41% són per sobre de les 80 cargues. Estem de ple en l'expansió de la rabassa morta. La vinya s'ha convertit en el conreu per excel·lència en el segle XVIII. El mas participa en el procés d'especialització, en cedir terres ermes i boscos a rabassaires a canvi de censos en diner o espècie sense haver d'invertir. La gran capacitat de cargues que mostren els masos acomodats odenenecs, ens permet comprovar, gràcies als inventaris, com controlen les facines o destil·leries d'aiguardent de la zona. Els petits pagesos venen directament als propietaris de mas la major part dels seus vins, ja sigui per comercialitzar, ja sigui per convertir-lo en aiguardent.

L'utilatge de vinificació

Els utensilis per a l'elaboració del vi eren majoritàriament de fusta. El seu valor era prou important per esmentar-los en els inventaris. Tot l'utilatge es trobava localitzat al celler, un element amb entitat pròpia i diferenciada en la unitat de l'habitatge.

El cup: era el recipient sobre el qual hom trepitja el raïm i on el most es transforma en vi. És la part bàsica del celler, i en cada mas n'hi havia un o més. Al contrari del que diu Llorenç Ferrer (1998: 37) pel Bages, on la paraula cup és substituïda per la paraula tina durant el segle XVI, a les terres de la Conca d'Òdena la denominació cup és manté fins ben entrat el segle XVII. Només hem trobat un document de l'any 1564 on es menciona la paraula tinell (*"un tinell engastat en la parer"*), que podria fer referència a una tina petita, però creiem que correspon a un prestatge per a tenir plats, olles i altres atuells.

Els cups odenenecs solien tenir una capacitat de 25 a 40 cargues. El mas Carriones descriu l'any 1563 un cup de 15 a 30 cargues⁹⁸. El mas Masarnau tenia l'any 1584 un cup de fusta amb cèrcols de 36 cargues⁹⁹. Hem localitzat més referències a cups o tines en els contractes d'arrendament dels masos, però sense cap més explicació. El cup, generalment, solia ésser alt, com ho indica l'existència en la majoria dels inventaris de posts per pujar-hi. Tres són els tipus de cups localitzats al terme d'Òdena durant els segles XVI i XVII. El primer, de fusta amb con-

98. ACA-N-ig-210.

99. AHCI-API-Inventaris-828.

grenys de fusta de roure. Cal suposar que era transportable, tot i que la seva grandària no aconsellava moure-la. A Igualada tenim documentats cups de fusta. L'inventari de Miquel Ferriol, notari, de l'any 1557, on es relacionen dos cups de fusta, un de 36 cargues i l'altre de 6 cargues; o l'inventari d'Onofre Garreta, sastre de l'any 1591, el qual diu tenir un cup tot desgavellat de fusta grossa de roure a la torre "*que està en lo joch de la Pilota, detràs de dita casa... carrer de Riujmajor prop de lo portal de Soldevila*"¹⁰⁰. També a Jorba, on Joan Puig del mas Coll del Guix, confessà l'any 1597, tenir un cup de fusta de 30 cargues¹⁰¹. A Santa Margarida de Montbui, tenim documentat l'any 1591, el cup de fusta de Jaume Figuera, de 20 cargues amb 7 cèrcols. El propietari del mas Bergadà d'Òdena té llogat l'any 1583 el seu cup de capacitat desconeguda per 3 lliures anuals.

El segon tipus és el cup de guix, el qual deduïm que pel tipus de material deuria estar incorporat a la construcció del mas, però situat en una estança diferent del celler. Aquest tipus de cup l'hem localitzat a Òdena en el mas Arlomba de Sant Jaume ses Oliveres, al mas Carriones amb capacitat per 25 a 30 cargues, i al mas Rossinyol de Moragues, aquest últim consta que en tenia dos¹⁰². Al terme de Jorba hem trobat dos masos amb cups de guix. El primer, l'any 1599, al mas de Joan Lobet, amb capacitat per 40 cargues. El segon, l'any 1600, al mas Codina, amb capacitat per 60 cargues¹⁰³.

El tercer tipus és el cup de pedra. L'any 1575, detectem ja la seva existència a Igualada, a la casa de Joan Llorenç. El propietari diu tenir dos cups de pedra picada, un de 40 cargues i l'altre de 20 cargues. L'any 1611, en Miquel Massart d'Igualada declara en el seu inventari tenir un cup de cairó de 90 cargues¹⁰⁴. De l'any 1649, trobem un memorial d'obres fet al sastre Lluçà d'Igualada pel mestre de cases Jaume Valls. Aquest memorial ens permet veure tot el procés de construcció d'un cup de pedra. Primerament ens explica la realització d'un clot per fer-hi el cup i després el seu enllosat. Abans, però, han utilitzat grava barrejada amb calç. Una vegada feta l'estructura, utilitzaran guix per refermar els 110 cairons grans que recobriran les seves parets. Tot seguit van fer el brescat amb 140 cairons petits. Després venia el betunament de tot el cup amb l'estopa de lli. Acabat aquest procés, només calia fer-hi l'aixeta del cup¹⁰⁵. Anys abans, el 1643, el doctor en dret, Eulogi Bramona, d'Igualada, també havia costejat l'acondicionament del seu cup "*sexanta sinch cayrons ha comprat per lo cup a rahó un sou lo cayró; per lo port de dits cayrons a raó de tres diners lo cayró ... un cortà y mig de oli per lo batum a raó de quinze sous lo cortà ..., per adobar lo cup tres dies, nou sous*"¹⁰⁶. Calafatar un cup l'any 1659 tenia un cost de 8 sous.

100. AHCI-API-Inventaris-828.

101. AHCI-API-Inventaris-828.

102. ACA-N-Ig-576, p. 655; núm. 210; núm. 1088 (A).

103. AHCI-API-Inventaris-828.

104. AHCI-API-Inventaris-829.

105. ACA-N-Ig-528, p. 558.

106. AHCI-ANI-522, p. 80.

Hem d'esperar al segle XVIII per trobar un memorial d'obres per a Òdena, de l'any 1753, on s'expliqui el cost i el tipus de cup construït. Un cup de capacitat 25 cargues, corresponent al mas Llobetes i que va ser fet pel mestre de cases Francesc Baixeres pel preu de 33 lliures. És un cup de pedra, amb enrajolat de ceràmica i incorporat a l'edificació “... *picar las pedras del cul del cup, foradar y picar la pedra de la aixeta, cals, arena y teules per a cobrir dit cup ...*”¹⁰⁷. L'inventari del mas Sant Bernabé de l'any 1815 ens detalla la partida de “*130 cayrons del cup nou*”¹⁰⁸. Molts camperols compartiran en ple segle XVIII i XIX el cup de l'amo, i es partiran el vi a raig.

El fet d'ésser una construcció incorporada al mas dificulta la recerca d'aquest tipus de cup. Per sort, l'existència d'una font documental com l'obituari ens permet detectar-los gràcies a les morts accidentals per ofec, de mossos que netejaven els cups, com en els casos odenencs de l'any 1641, al mas Roca de la Pedrissa, l'any 1683 a la rectoria, o l'any 1686 al mas Conill o Busquer.

Les bótes: utilatge que sempre trobem al celler. Podien haver-hi diferents tipus de bótes, des de les de gran capacitat – de cadireta, de fusta grossa –, de capacitat mitjana –moresa–, fins a petites –carretells–, destinades a guardar el vi de consum de la casa. Les bótes només servien per guardar el vi de la collita. Al llarg de l'any aquest vi era consumit pels seus propietaris o era venut al mercat de la rodalia. Un dels problemes amb el qual topem és la indeterminació de la capacitat de carga de la bóta. Posem com exemple la venda del mas Marquès de Batalleres l'any 1710 a Ramon Argullol, d'Igualada. En la relació dels béns que venen, detallen “*quinque dolia de cadireta sunt in cella vinaria a sine celler dicti nostri mansi Ripoll de Batalleres*”. Segons Llorenç Ferrer (1998: 131-132), les bótes de cadireta eren les de gran capacitat que podien arribar a tenir fins a 40 cargues. Alcover (1980: 613) les descriu com bótes grosses amb un forat quadrangular que és per on s'abocava el vi i hi entrava l'home que les havia de fer netes.

També detectem canvis de nom al llarg del segle XVI. Fins el 1536 trobem constants referències a la paraula tona, mentre que a partir de mitjans del segle XVI, la paraula tona ha desaparegut dels inventaris per ser substituïda per la paraula bóta¹⁰⁹. A diferència del que succeeix al Bages, on segons Llorenç Ferrer (1998: 38) la paraula tona es destina a bótes de gran capacitat (de 20 a 35 sesters¹¹⁰), en el cas de la Conca d'Òdena, la paraula tona fa referència a bótes de capacitat mitjana i gran (de 5 a 30 sesters), mentre la bóta moresa a bótes de capacitat de 1 a 4 sesters i el carretell a bótes inferiors a 1 sester.

Quin era el cost d'una bóta? L'any 1567, el boter Joan Aguilera signa unes capitulacions amb Joan Tarradelles, pagès d'Igualada, per fabricar una bóta de 16

107. AHCI-ANI-Not. J. Mateu, any 1753.

108. AHCI-ANI-Not. Mas i Torelló, any 1815.

109. Trobem referències molt escasses de la paraula bóta a partir de 1518.

110. El sester com a unitat de mesura se substitueix a la Conca d'Òdena per la unitat de carga a partir de mitjan segle XVI. A partir de 1536 desapareix la unitat de mesura somada i apareix la unitat quantà.

a 18 cargues. El preu de la bóta serà de 8 lliures, però el comprador haurà de proporcionar la fusta “*solament ço és a saber dogues i fondos*”. Els cèrcols els havia de posar el boter i havien d'ésser de fusta d'om o de lledoner. El cost de la bóta per carga va ser de vora mitja lliura. L'any 1741 el propietari del mas Llobetes va encarregar la fabricació d'una bóta de 17 cargues al boter Miquel Ferrer de la Llacuna. L'import total va ser d'11 lliures, 18 sous. Els cèrcols eren de fusta, és a dir congrenys. El cost de la bóta per carga era de prop de tres quarts de lliura. És a partir del segle XIX que la documentació ens detalla cèrcols de ferro.

L'alt preu de les bótes feia que els propietaris de mas acordessin en els seus contractes d'arrendament l'obligació de l'arrendatari de tenir sempre en bones condicions totes les bótes del celler així com altres utilitatges vitivinícola “*serà menester posar algun sercol o sèrcols en alguna de les bótes y religar los sèrcols y adobar les portadores o carretals fins en quantitat quiscun any fins en quantitat de dotze sous*” (1570). Però la necessitat d'ampliar el nombre de bótes i el seu elevat preu fa que molts camperols aprofitessin els encants post-mortem per adquirir-ne a preus irrisoris. Vegem uns exemples dels preus d'aquestes bótes:

Any	_carga	1 carga	1_cargues	2 cargues	3 cargues	4 cargues
1559		7 s./ 8 s., 9 d.				
1568		8 s.		17 s.		
1573				26 s./ 27 s.		
1574	9 s., 7 d./ 10 s.		10 s./ 18 s.			
1587	4 s., 6 d.					
1593		30 s.		57 s.		71 s.
1600		20 s.		20 s.		
1636				52 s.		
1687				36 s.	62 s.	49 s.

A partir de la guerra dels Segadors trobem documentació on els camperols per fer front als deutes venen a carta de gràcia les seves bótes. És el cas de Marc Mercader del mas Puigpessó que vendrà l'any 1641 una bóta de cadireta de 13 cargues a Bartomeu Serra del castell pel preu de 13 lliures, 8 sous; i una bóta de cadireta de 5 cargues a Antoni Mercader del mas Sant Bernabé pel preu de 5 lliures, 18 sous¹¹¹.

Quin era el cost per netejar i arreglar bótes? L'any 1643, netejar una bóta tenia un cost de dos sous¹¹². El preu per arreglar les bótes variava i depenia tant de la seva grandària, com per la feina a realitzar. L'any 1643, posar un cèrcol d'àlber costava 10 sous. La mà d'obra del boter per fer aquesta feina era de 3 sous. Els claus i la llauna de ferro per clavar un congreny a la bóta costava 6 sous. L'any

111. ACA-N-Ig-520, p. 90-91.

1646, dos cèrcols per a una bóta petita valien 35 sous. La llauna de ferro i els claus per arreglar un congreny d'una bóta grossa costava 21 sous. El cost del boter per fer aquesta feina va significar 28 sous.

La premsa: servia per espremer tota la rapa i no era imprescindible. Per aquest motiu no la comencem a trobar en els inventaris fins ben entrat el segle XVIII. Els petits pagesos podien tenir-ne o la llogaven, i això depenia de la quantitat de cargues que produïen¹¹³. Els propietaris de masos sí que majoritàriament en tenien una de pròpia¹¹⁴. Anteriorment al segle XVIII, els masos més benestants podien tenir un trull amb el qual podien premsar. Aquest seria el cas del mas Rossinyol de Moragues, el qual ja assenyala l'existència del trull des de principis del segle XIV. L'any 1643, el cost de premsar i trascolar el vi era de 3 sous diaris¹¹⁵.

El brescat o taules: (Alcover, 1980: 663) eren un conjunt de llistons paral·lels posats a un bastiment i que, col·locats damunt el cup, servien de sosteniment a la pila de raïm que s'havia de trepitjar, de manera que el suc queia dins del cup. La majoria de cellers relacionen l'existència del brescat damunt del cup.

La portadora: element indispensable en tota masia, es localitzen quasi sempre al celler. El seu nombre denota la importància de la vinya en la propietat. Recipient format per dogues de fusta, proveït de dos agafadors disposats als extrems del diàmetre gran de la boca, serveix per a transportar la verema de la vinya al cup, i per trascolar el vi del cup a les bótes. Els petits pagesos podien trepitjar el raïm en el seu interior per extreure el most. L'any 1646 tenia un preu de 12 sous.

El cubell: els documents expliquen l'existència de cubells per trepitjar la verema. Els cubells poden ser de fusta o de pedra. Tant un com l'altre poden tenir una doble funció, per fer bugada o per fer vi "*1 cubell de fer bugada y fer vi blanc de dos càrregues y mitja amb cèrcols*". Els cubells de fusta oscil·len entre 1 i 6 cargues de capacitat, mentre que els cubells de pedra fluctuen entre 2 i 7 cargues de capacitat.

112. ACA-N-Ig-522, p. 19.

113. En Josep Jorba del mas Jorbet relaciona una premsa volant en el seu inventari de l'any 1753. L'any 1857, en Josep Torres i Bosch, rabassaire, detalla en el seu inventari, una premsa portàtil. AHCI-ANI-Not. Raurès, any 1857.

114. Els propietaris de masos comencen a detallar premses en els seus inventaris a partir del segle XVIII. L'any 1748, el mas Bocater diu tenir una premsa amb banc de pedra amb el seu cargol. El mateix any també confessen tenir premsa els masos Mercader de Brines i Martorell. L'any 1764, el mas Sabata parla del "*quarto de la premsa*" amb una premsa de racó guarnida. L'any 1800, el propietari del mas Oranies detalla "*una premsa de fusta de racó ab sos guarniments*". L'any 1815, el propietari del mas Sant Bernabé diu tenir una premsa clavada a la paret amb els seus guarniments. AHCI-ANI-Not. Mas i Torelló, any 1815. L'any 1837, el propietari del mas Rossinyol de Moragues diu tenir una premsa, també amb els seus guarniments. L'any 1851, el propietari del mas Aguilera de la costa explicita en el seu inventari una premsa al peu de la casa. AHCI-ANI-Not. Paris, any 1851.

115. ACA-N-Ig-522, p. 19.

Les olles d'aiguarent: servien per destil·lar el vi dolent o agre. A Òdena hi havia masos que fabricaven aiguarent com a mínim des del segle XVII. No descartem la possibilitat que aquesta fabricació es realitzés des del segle XVI, ja que hem trobat en diferents masies alambins i calderes d'aram grans. El mateix rector d'Òdena, Bernat Rafael, en el seu inventari de l'any 1646, detalla dues olles de fer aiguarent i un alambí. Al segle XVIII els inventaris odenencs detallen la presència de facines d'aiguarent¹¹⁶. L'any 1753, el deute dels Coca de Sant Quintí de Mediona amb l'ajuntament d'Òdena ens permet saber que havien posseït fins aquell any el vuité de l'aiguarent¹¹⁷.

Els embuts: són necessaris per emplenar les bótes. El material de l'embut, en el cas odenenc, és al segle XVI i XVII la fusta, el ferro, "*gavadal*", i la llauna¹¹⁸. Al segle XVIII apareix l'embut d'estany i es manté l'embut de ferro. També trobem en els inventaris embuts per trascolar. L'any 1590 un inventari descriu un "*ambut de gavadal gran de trascolar*".

Les aixetes: es podien instal·lar a qualsevol bóta per buidar-la i podien ser grans o petites. Estaven fetes de coure, llautó i fusta. També podien posar-se als cups. Vegem preus d'aixetes:

- 1593: aixeta de coure petita, 6 sous, 7 diners
- 1593: aixeta de coure per cup, 2 lliures, 4 sous
- 1643: aixeta per cup de pedra, 16 sous
- 1645: aixeta de fusta, 2 sous

Les mesures: recipients per trascolar el vi. Poques vegades els inventaris els descriuen. Hem trobat dos casos, el primer, una mesura d'un quartà, i el segon de dos quartans. Altra referència de l'any 1599, ens relaciona set mesures de vendre vi. L'any 1789, ens apareix un embut de mesurar vi.

Les ampolles: fetes de fusta, en tots els casos es menciona que eren utilitzades per portar el vi als treballadors.

Els pots: s'utilitzaven per posar la verema al cup "*un bot per a omplir los vexells de canó de ferro*". També podien ser de coure.

116. El mas Aldorrells diu tenir l'any 1750 "*uns alambins de destillar ayguarent*". El mas Sabata parla l'any 1764 de la "*fassina del ayguarent*".

117. El deute amb l'ajuntament acaba amb un encant on es posen a la venda utilatge per fer aiguarent: "*1 olla de fabricar ayguarent d'alambre sin tapadora de peso 103 lliures i 5 onses a raó de 10 sueldos i 6 dineros la lliura — 59 lliures, 10 sous, 10 diners. Unas trompas eo canyones de alambre de la expresada olla de peso 101 libras, 6 onses a razon de 7 sueldos, 8 dineros libra por — 38 lliures, 18 sous, 4 diners. 2 barrales de carga con un circulo de hierro — 2 libras, 10 sueldos. 1 cuba de 3 cargas con sus sercoles — 2 libras, 8 sueldos. 1 cuba de 3 cargas — 2 libras, 12 sueldos. 1 embut para poner el vino en las cubas en circulos de hierro usado por — 11 sueldos, 6 dineros. 1 axeta de coure mitjana para poner en el cubo por — 18 sueldos. 1 cuba de 2 cargas y media con sus circulos — 1 libra, 12 sueldos. 1 cuba pequena vulgo carretell por 13 sueldos*". AHCI-ANI-436, p. 13 i p. 47.

118. Els inventaris descriuen per exemple "*ambut de fusta rodó ab un canyo de ferro*", "*un ambut gran ab lo canó de ferro*", "*un ambut de fusta*", "*un ambut de estany*", etc.

Les escales: les trobem a tots els inventaris i s'utilitzaven per pujar la verema als cups. La seva mida variava segons l'alçada del cup.

Cadena de ferro: es feia servir per rentar les bótes. Apareixen al llarg dels segles XVI i XVII.

Banc de cup: utilitzats per salvar l'alçada que hi havia entre el nivell del sòl i el brescat.

Capot d'espert: es posaven sobre les portadores per cobrir la verema.

Maçó: el trobem en pocs inventaris, però servia "*per pitjar la brissa sens mànech*".

Canals de fusta: permetia portar el vi fins a les bótes. Les grans masies l'instal·len al llarg dels segles XVI, XVII i XVIII. Estalviava haver de fer aquesta feina amb les portadores. Són "*canals de fusta per fer anar lo vi a les bótes*", o "*quatre canals llargas de fusta per a posar lo vi a les bótes*" o "*dos canals de fusta per a trescolar lo vi*". L'any 1643, el jornal d'un home per la feina de trascolar i premsar vi era de 9 sous.

Maça: utilitzada per picar les bótes i posar-hi les aixetes. El mas Carriones l'any 1561 documenta una maça de fusta "*per a escardar sercols*".

Cistella veremadora: cistella de vímet que s'utilitzava per posar els raïms de la verema.

Pala per fer valls: apareix en un inventari de l'any 1573. El document el defineix de la següent manera "*pala de fer valls de vinya quada ab un colse que té a la part del manec*".

Cordill d'assenyalar: els pagesos l'usaven per assenyalar la distància entre els ceps i per tenir-los arreglats. Apareix documentat a la segona meitat del segle XVIII.

Conclusió

La vinya és un conreu que necessita força mà d'obra en tot el seu procés productiu. La presència de braços era fonamental per evitar la caiguda de la producció. La situació es resol a partir de dos fets: el primer, amb l'arribada a les terres de la Conca d'Òdena d'un gran nombre de població catalana forània de l'Anoia i, sobretot, del regne de França francesa –gavatxos, gascons–; i el segon, per l'important augment de la nupcialitat i fecunditat dels mateixos habitants de la Conca. Recordem que la població odenenca era de 845 persones segons el cens del bisbat de Vic de l'any 1626. Aquest total respon a la necessitat dels masos de tenir joves contractats per dies, setmanes, mesos o anys, per ajudar en les tasques pròpies del camp.

L'increment de braços per treballar provocarà una fam de terres, que permetrà la rompuda de terres incultes poc aptes per al conreu de cereals. És interessant veure com els masos dupliquen l'extensió de les seves terres en posar en explotació terres no declarades en els capbreus. Els propietaris en

un principi cediran en arrendament petites parcel·les de terra, masos rònecs o, fins i tot, masos productius. Fins ara, però, no hem trobat el contracte medieval de la *complantation*, que Llorenç Ferrer (1998: 26) documenta a la comarca del Bages, i C. Cuadrada (J. Giménez, 2001) a Mataró. La demanda de terres dels nouvinguts per transformar-les en vinyes farà que aquesta sigui coneguda, segons l'expressió de B. P. Gavignaud (1995: 49), com el conreu del pobre.

L'estratègia rendista dels propietaris amagava, en alguns casos, situacions econòmiques desesperants. La via dels arrendaments es consolida com una fórmula on els propietaris poden controlar l'explotació del mas gràcies a les clàusules del contracte. El pagament a parts de fruits els permet beneficiar-se de les conjuntures favorables. Els arrendadors amb prou capital aprofitaven la situació per introduir-se en nous negocis, més comercials i fructífers. És la confiança en la dinàmica del mercat. Abans, però, ja havien començat a participar de l'arrendament de les rendes senyorials i de la comercialització dels productes propis. Un exemple va ser el cas del propietari del mas Nou de n'Oller, en Bramona, el qual es dedicarà de ple a l'activitat mercantil a partir del primer terç del segle XVII; o el cas de l'hereu del mas Rossinyol de Moragues que morirà assassinat sense rebre sagraments "*per quant lo mataren ab cop de pedrenyal*"¹¹⁹, a la vila de Puigcerdà, l'any 1615, mentre acabava de resoldre unes transaccions mercantils.

La demanda de vi i aiguardent era un incentiu per als propietaris. El vinyar apareix al costat de les terres camps. L'expressió normal en els documents de l'època és la denominació de vinya campa, és a dir, tires de ceps abancalades entre camps de cereals. Recordem que la majoria de les vinyes del terme d'Òdena eren vinyes clares. Tot i així, la documentació ens permet saber que les vinyes properes a Igualada eren vinyes espesses "*peça de terra de vinya plantada que abans era part campa y part de vinya plantada de tinguda de tres jornals de llauró de mules ...*"¹²⁰. Amb el temps, el major rendiment de la vinya enfront del blat donarà lloc a una progressiva substitució de conreus, amb l'avantatge de l'estalvi de llavor, la seguretat de collites regulars i l'oportunitat de vendre a bon preu el vi o aiguardent. Això malgrat la importància dels cereals com a component bàsic de l'aliment més demandat com era el pa.

La minuciositat de la documentació ens permet afirmar i constatar l'omnipresència del vinyar en tots els masos odenencs. La confirmació es consolida amb la presència a la masia d'un element amb entitat pròpia com era el celler, a l'interior del qual trobem cups, bótes de tot tipus -plenes, buides, o desmuntades-, a més a més de tota una sèrie d'utilitatges propis del conreu de la vinya. L'element més important, però, era el cup, que en un principi era de fusta i amb l'augment de la producció es substituït per cups de guix i de pedra. L'altre ele-

119. Arxiu Parroquial d'Olesa de Montserrat. Llibre de defuncions 1599-1633, p. 134.

120. ACA-N-Ig-303.

ment imprescindible eren les bótes, les quals havien de ser capaces d'emmagatzemar tota la producció pròpia. Si no era així, calia fer les inversions necessàries per solucionar el problema.

Finalment, els tipus de vi que s'arriben a consumir majoritàriament entre la població odenenca eren el vermell, el blanc, la garnatxa, el moscatell, el claret i l'aiguardent. Una part important de la producció vinícola es destinava a la seva comercialització. Els traginers s'encarregaven de la compra, distribució i venda entre les poblacions veïnes, com Igualada, o mercats més propers on la producció pròpia podia ser inexistent o insuficient.

ANNEXES

1) Utilitat vitícola que apareix en inventaris odenencs

Masos	P	A	B	A	E	B	C	E	M	P	B	O	C	P	B	Capacitat cargues	cargues vi	Observacions
1529, Mas Sabata	2				1										6	33,5 c.		1bóta de fusta grossa esgavellada
1561, Mas Carriones	5		1	1	2	1		1		3			1		6	39,5 c.	12 c.	"1 caretell desfonat" 1 dotzen de cercols 1 c. de vi claret
1563, Mas Carriones	2										1		1		6	32,5 c.		"1 parell de quartellons desfonats"
1568, Mas Martí de la Pedrissa	4														5	24,5 c.		"39 entre pots i dogues de fusta per a fer vexells"
1570, Mas Rossinyol de Moragues	4	2		1	1	1							2		10	59 c.		
1581, Joan Ferrer de l'Espelt															1	10,5 c.		
1581, Masarnau de l'Espelt															3	21 c.		
1584, Mas Gavarró	4				2			1		2			1		8	53,5 c.	16 c.	Fusta per fer una bóta ? c. de vinagre
1586, Mas Nicolau															3	9 c.		
1586, Mas Barrufets				1											7	52 c.	16 c.	
1586, Mas Morrocurt	1					1				1					6	19,5 c. i 16 lquartars	16 c.	

Masos	P	A	B	A	E	B	C	E	M	P	B	O	C	P	B	Capacitat cargues	cargues vi	Observacions
1586, Mas Santomàs															2	14 c.		
1586, Mas Aguilera															3	42 c.		
1587, Mas Oronies					1								1		4	14 c.	4 c.	
1594, Mas Aldorrells	5	3			1			1							9	64,5 c. i 12 quartans	16 c.	3 c. de vi blanc
1599, Mas Torroella	3					1									6	60,5 c.		
1628, Mas Arlomba de Sant Jaume ses Oliveres	3			2	2			1	1				1		10	14 c.		
1628, Mas Viastrosa				3											7	49,5 c.	16 c.	1 ? c. vinagre
1641, Mas Vilades															5	60 c.		
1642, Mas Sant Bernabé	1														4	21 c.		
1644, Santomàs del castell															3	16,5 c.		
1645, Mas Bocater		3		3						1	4		1		8	38,5 c. i 18 quartans		"Fusta grossa per fer una bóta ab sos conrenys desfets"
1646, Mas Malloles	2			3		1									7	51 c.	24 c.	Fusta per fer una bóta de 12 c.
1646, Rectoria	4											2			11	23 c. i 16 quartans		
1648, Mas Bramona													1		6	54 c.		
1684, Martí del castell	5	3						1			1	1			12	28,5 c.	10 c.	? c. de vinagre
1695, Mas Cogulló	4														9	88 c. 24 q.	38 c.	
1699, Mas Aguilera de les Rovires								1							19	230,5 c.		

Masos	P	A	B	A	E	B	C	E	M	P	B	O	C	P	B	Capacitat cargues	cargues vi	Observacions
1713, Martí de la Pedrissa	2				1			1		1					2	9 c.		
1713, Mas Aldorrells	2	2									2					68 c.	20 c.	
1715, Mas Malloles	6	2		2	1	1						1			5	57 c.		
1745, Gavarró de l'Espelt	3		1						1	2					7	20 c.		
1748, Mas Bocater	4													1	9	68 c.	55 c.	
1748, Mas Cogulló	15	7			3			1							11	82 c. 8 q.	67 c.	
1750, Mas Aldorrells	3	1					1	1	2	2		1		1	13	65 c.	8 c. 3 c. blanc	"las deugas y congreys per una bóta de cabuda de vint carregas de vi"
1764, Mas Sabata	12	2	3	4	4	1	1	2	2		2	2	2	1	24	219 c. 16 q.	14 c.	
1769, Mas Aguilera de les Rovires		3						2	1		4				20	209 c.	153 c. 3 c. blanc	"trenta vuyt deugas per fer bótes grans"

Portadora, aixeta, brescat o taula, ampolla, escala, banc, cadena de rentar, embut, mesura, podadora, bot, olla aguardent, cup, premsa i bótes.

2) Preus del vi¹²¹

ANYS	Vi vermell	Vi claret	Vi blanc	Vinagre	Aguardent
1568	10 s.				
1574	32 s., 4 d.	40 s.			
1582	26 s.				
1583	48 s.				

121. Preus de vi vermell corresponents al segle XVIII són: 1709 (30 s.), 1712 (46 s.), 1713 (40 s.), 1714 (45 s.), 1715 (36 s.), 1716 (28 s.), 1717 (28 s.), 1719 (30 s.), 1720 (36 s.), 1721 (32 s.), 1722 (30 s.), 1723 (40 s.), 1724 (28 s.), 1725 (36 s.), 1726 (40 s.), 1742 (20 s.), 1743 (24 s.), 1744 (33 s.), 1745 (24 s.), 1746 (28 s.), 1747 (37 s.), 1748 (23 s.), 1749 (27 s.), 1753 (50 s.). Preus de malvasia: 1714 (140 s.), 1715 (140 s.). Preus de vi blanc: 1714 (48 s.).

ANYS	Vi vermell	Vi claret	Vi blanc	Vinagre	Aiguardent
1593	20 s.			25 s., 2 d.	
1615	28 s.				
1616	23 s.				
1630	16 s.				
1635	30 s.				
1636					160 s.
1639	25 s.				
1642	28 s.				
1644	120 s./ 60 s.				
1645	80 s./ 120 s.		96 s.		
1646	40 s., 8 d.	8 s. canter	17 s. canter		
1647	40 s.		88 s.		
1648	40 s., 8 d.				
1649	80 s., 6 d.				
1650	120 s.				
1690	48 s.				

3) *Quadre de les despeses del vi relacionades pels propietaris dels masos odenencs durant la Guerra dels Segadors*¹²²

Masos/Anys	1644	1645	1646
Aguilera de les Rovires	14 ? quartans	42 quartans	
Aguilera d'Oranies		10 ? quartans	
Aldorrells	32 quartans		
Arlomba -V.Mussons -	16 quartans	1 ? c.,55 quartans	
Arlomba de St. Jaume			
Barrufet - Castellví -		3 quartans	
Bas, Joan			9 quartans
Berdagà - Gostemps -	9 quartans	81 ? quartans	3 quartans

¹²². Hem de tenir en compte que hi ha masos que no surten relacionats en aquest llistat, com per exemple el mas Aguilera de la Costa, el mas Solà de Llobetes, el mas Codol de l'Abella, el mas Morrocut, etc... Cal dir, però, que ens ha resultat impossible fer una relació total de les despeses de l'any 1647 per estar la major part de les pàgines del protocol notarial afectades per taques d'humitat que impedeixen la lectura. Podrem observar que la despesa més important es va produir l'any 1649 amb un total de 106 cargues de vi -12.889 litres -. Aquesta xifra deuria ser més elevada, perquè hi ha masos que no hi són relacionats, i els memorials a vegades deixen de detallar la despesa practicada pels soldats. A més a més, hem d'afegir les consumicions de carn, cereals, i pesca salada, els abusos habituals com robatoris i desperfectes no només a les cases sinó també als camps, per part dels soldats (el masover Josep Nadal, del mas Nou veu com els soldats, a més d'haver-li robat i destrossat la casa, li tallen 10 oliveres, 6 noguers, molts ceps de la vinya, 6 figueres i altres arbres, valorant els danys en 100 lliures. Montserrat Soler, del mas Potes, denuncià l'any 1646 que els soldats que tenia allotjats li malgastaren 1 carga _ de vi), sense oblidar-nos de la pressió fiscal extraordinària per part dels consells per a fer front als pagaments: talles i el vintè obligatoris.

Masos/Anys	1644	1645	1646
Bocater		32 ? quartans	
Calvet del molí		5 ? quartans	
Carriones		72 ? quartans	12 quartans
Cogulló		41 quartans	7 ? quartans
Conill		5 ? quartans	17 quartans
Enrich, Pere			
Ferrer, Gaspar		1 c., 12 ? quartans	
Ferrer, Josep del maset	2 quartans	23 ? quartans	
Gavarro		? carga	4 quartans
Guarro	16 quartans	15 quartans	
Mussons de les Malloles		48 ? quartans	9 ? quartans
Marquès de Batalleres	3 ? quartans	15 quartans	18 quartans
Martí del castell, Antoni		46 quartans	5 quartans
Martí del castell, Jacint	6 ? quartans	1c., 21 quartans	
Martí del castell, Gaspar		39 quartans	10 quartans
Masarnau			
Mas Nou d'en Oller			?c., 10 quartans
Mercader de Brines	11 quartans	52 quartans	4 quartans
Mercader – St. Bernabé –			
Pessarodona – den Senjust –			
Piquer, Sebastià			
Poch, Oleguer			? quartà
Puigbofer – F. Mussons -	9 quartans	96 ? quartans	
Pujades		2c., 61 ? quartans	9 quartans
Ramon, Joan			10 quartans
Riba, Valentí – na Font –	17 quartans		6 quartans
Roca de la Massa		1 c., 7 ? quartans	60 quartans
Roca de la Pedrissa, Jaume	2 c., 14 ? quartans	40 quartans	5 quartans
Roca de la Pedrissa, Pere Joan		36 quartans	12 quartans
Roca del castell	9 ? quartans	66 quartans	11 quartans
Roca del Torroella		1 c., 25 quartans	1c., 2? quartans
Rodó, Arnau		1c., 5 quartans	
Rossinyol de Moragues		65 ? quartans	26 quartans
Rubió		2 cargues	8 quartans
Santhomàs, Paula – castell –			
Sabata		2c., 14 ? quartans	7 quartans
Serra del castell	4 quartans	2 c., 21 quartans	26 quartans
Serra – Romanyà –	4 ? quartans	47 quartans	4 quartans
Serrallonga – Roig –	4 ? quartans	11 quartans	
Servitja, Ramon		41 quartans	
Soler de l'Olivera		10 ? quartans	
Soler de Potes		12 quartans	1 ? carga
Trullàs, Jacint	7 quartans	31 quartans	
Ventallols de la costa		1 ? c., 43 ? quartans	

Masos/Anys	1644	1645	1646
Viastrorsa		39 quartans	5 quartans
Viladès	12 quartans	53 quartans	10 quartans
Vilella – Manyoses –	14 quartans	1 ? c., 40 quartans, ? quartà aiguardent	7 quartans
<i>Total</i>	<i>10 cargues,</i> 14 ? quartans	<i>75 cargues,</i> 6 quartans*	<i>16 cargues,</i>

* L'any 1646 és més explícit a l'hora de comentar la despesa del vi. Podem saber el tipus de vi consumit pels soldats – vermell, blanc i garnatxa -. També es dona el consum d'aiguardent al mas Torroella.

Masos/Anys	1647	1648	1649
Aguilera de les Rovires		25 quartans	2c., 6 quartans
Aguilera d'Oranies		23 quartans	72 quartans
Aldorrells	14 quartans	15 quartans	1c., 76 quartans
Arlomba -V.Mussons –			56 quartans
Arlomba de St. Jaume		4 quartans	32 quartans
Barrufet – Castellví –		9 quartans	33 ? quartans
Bas, Joan			
Berdagà – Gostemps –	7 ? quartans	12 quartans	19 quartans
Bocater			
Calvet del molí	16 quartans	6 quartans	94 quartans
Carriones	22 quartans	17 quartans	71 ? quartans
Cogulló		17 quartans	56 ? quartans
Conill			166 quartans
Enrich, Pere			10 quartans
Ferrer, Gaspar		3 quartans	20 quartans
Ferrer, Josep del maset			
Gavarro		13 quartans	59 quartans
Guarro	16 quartans	13 quartans	103 quartans
Mussons de les Malloles		6 quartans	2c., 1 quartà
Marquès de Batalleres	6 quartans	14 ? quartans	25 quartans
Martí del castell, Antoni	3 quartans	12 ? quartans	58 ? quartans
Martí del castell, Jacint			
Martí del castell, Gaspar	6 quartans	6 ? quartans	82 quartans
Masarnau			48 quartans
Mas Nou d'en Oller		15 quartans	13 quartans
Mateu, Joan	14 quartans		
Mercader de Brines		25 quartans	57 quartans
Mercader – St. Bernabé –			43 ? quartans

Masos/Anys	1647	1648	1649
Pessarodona – den Senjust –			54 quartans
Piquer, Sebastià		6 quartans	
Poch, Oleguer			
Puigbofer – F. Mussons -		2 ? quartans	23 quartans
Pujades	4 quartans	17 quartans	58 quartans
Ramon, Joan			
Rectoria	6 quartans		
Riba, Valentí – na Font –		32 ? quartans	108 quartans
Roca de la Massa		9 quartans	
Roca de la Pedrissa, Jaume	12 quartans	7 quartans	2c., 49 quartans
Roca de la Pedrissa, Pere	Joan	6 quartans	
Roca del castell	1 carga	5 quartans	
Roca del Torroella	12 quartans	41 quartans	74 ? quartans
Rodó, Arnau			
Rossinyol de Moragues	4 quartans	1 quartà	3c., 67 quartans
Rubió	16 quartans	20 quartans	
Santhomàs, Paula – castell –			1c., 5 quartans
Sabata		24 quartans	19 quartans
Serra del castell		35 quartans	44 quartans
Serra – Romanyà –		13 ? quartans	
Serrallonga – Roig –	6 quartans		
Servitja, Ramon		9 quartans	33 quartans
Soler de l'Olivera		14 quartans	122 quartans
Soler de Potes		14 ? quartans	119 quartans
Trullàs, Jacint			4c., 12 quartans
Ventallols de la costa	8 quartans	3 quartans	96 quartans
Viastrorsa			44 ? quartans
Vilades		4 quartans	24 quartans
Vilella – Manyoses –		4 quartans	56 quartans
<i>Total</i>	<i>8 cargues</i>	<i>20 cargues,</i>	<i>106 cargues</i>
	<i>10 ? quartans</i>	<i>5 quartans</i>	<i>6 ? quartans</i>

Bibliografia

- ALCOVER, A. (1980). *Diccionari Català Valencià Balear*. Editorial Moll, Palma de Mallorca, 1980.
- ALSINA, C., i FELIU, G., i MARQUET, L. (1990). *Pesos, mides i mesures dels Països Catalans*. Ed. Curial, Barcelona.
- AVENTIN i PUIG, M (1996). *La societat rural a Catalunya en temps feudals. Vallès oriental, segles XIII-XVI*. Columna Assaig, Barcelona, p. 17.
- BERNAT LÓPEZ, P. (2004). "La vinya a la Catalunya del segle XVIII", *Recerques* 49.
- COLOMER FERRER, J.; VALLS JUNYENT, F.(1994). "La viticultura catalana durant la primera meitat del segle XIX. Notes per a una reflexió", *Recerques*, núm. 30, p. 47-68.
- FERRER i ALÒS, LL. (1987). *Pagesos, rabassaires i industrials a la Catalunya Central (segles XVIII-XIX)*. Barcelona. Publicacions de l'Abadia de Montserrat.
- (1998). *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*. Centre d'Estudis del Bages, núm. 19, Manresa.
- GAVIGNAUD, B. P. (1995). "Desfeta política i embranzida econòmica. Segle XVIII". Volum 5. Enciclopèdia Catalana, Barcelona, p. 49.
- GIMÉNEZ BLASCO, J. (2001). *Mataró en la Catalunya del segle XVII. Un microcosmos en moviment*. Mataró.
- GUAL i VILÀ, V. (1997). "L'espai agrícola de la Conca de Barberà (segles XVI-XIX), *Estudis d'Història Agrària*, núm. 11, p. 131-150.
- GUTIÉRREZ POCH, M. (1990). "Diferenciació pagesa i proletarització: el contracte de rabassa morta a l'Anoia en el darrer terç del segle XVIII", *Miscellanea Aqualatensia*, núm 6, p. 95-132.
- MARISTANY, C. (2005). "El proveïment del pa a Reus al segle XVI", *Amb reconeixença i de vós*. Aleixar, p. 99-118.
- MORENO CLAVERÍAS, B. (1997). "Del cereal a la vinya. El contracte de rabassa morta a l'Alt Penedès del segle XVIII", *Estudis d'Història Agrària*, núm. 11, p. 37-56.
- PASQUAL, P. (1990). *Agricultura i industrialització a la Catalunya del segle XIX*. Barcelona.
- SERRA PUIG, E. (1988). *Pagesos i senyors a la Catalunya del segle XVII*. Barcelona. Crítica.
- TORRAS I RIBÉ, J.M. (1976). "Evolución de las clausulas de los contratos de rabassa morta en una propietat de la comarca de Anoia". *Hispania*, núm. 134, p. 663-690.
- (1990). *Camins i viatgers a la comarca de l'Anoia (1494-1834)*. Rafael Dalmau, Barcelona, p. 36 i 42.
- VALLS JUNYENT, F. (1996). *La dinàmica del canvi agrari a la Catalunya interior. L'Anoia. 1720-1860*, Barcelona. Publicacions de l'Abadia de Montserrat.