

El Celler de Cèsar Martinell de Gandesa i la força de les dones



ANTON MONNER
Cronista de Gandesa

Crònica

La fil·loxera va fer possible crear el Sindicat Agrícola, conegut com el del Pinell, com les 'catedrals del vi'. De la necessitat i el canvi dels vinyars, gràcies a la força de 48 famílies, en feren virtut, i de la crisi es passà a un moment esplendorós

La fil·loxera va fer possible crear el Sindicat Agrícola de Gandesa, conegut com el del Pinell, com les 'catedrals del vi', segons l'Àngel Guimerà. De la necessitat i el canvi dels vinyars, gràcies a la força de 48 famílies gandesanes, en feren virtut, i de la crisi es passà a la construcció del monument modernista que canvià l'economia de la població i avui resta com un tresor del Modernisme català. Ambdues obres —la del Pinell i la de Gandesa— foren afermades per la Mancomunitat i s'iniciaren amb préstecs de la Caixa de Crèdits Comunal de Gandesa.

Els començaments foren difícils, m'informa Marta Vallespí, historiadora de l'art per la URV i actual guia de la cooperativa de Gandesa. Els anys 1916-17 i 18, les plagues de mildiu i cendrosa minvaren les produccions. A correueta les obres començaren el febrer del 1919 i acabaren el gener del 1920. L'arquitecte Cèsar Martinell havia ideat una planta en creu, com les esglésies modernistes gaudinianes. Però al pati existia un pou mil·lenari que va dificultar la primera idea i es va canviar constru-

Als anys 1916, 17 i 18 les plagues de mildiu i cendrosa minvaren les produccions

int la planta existent. Aquest pou havia servit per abastar la caserna de les tropes romanes establertes al municipi l'any 214 aC. I també serví per a la brigada de *carabineros reales* que el 1725 es van aposentar al Principat de Catalunya a les poblacions de Gandesa i a Bagà fins al 1761 per instruir els soldats en les guerres de l'imperi espanyol. L'escassetat de fusta feu que Martinell fes servir el maó com a element bàsic constructiu i l'arc parabòlic o volta catalana amb reforços metàl·lics per lligar l'estructura, aprofitant la llum natural que entra pels finestrals i el sostre arrodonit aparellat amb rajoles.



El celler cooperatiu de Gandesa, una de les 'catedrals del vi' de la Terra Alta. FOTO: JOAN REVILLAS

I és en aquest moment quan les dones hi juguen un paper transcendental; la collita del 1919, començada a primer d'octubre, quan els trulls soterrats s'havien construït, els homes anaren a veremar i les dones, amb l'ajuda dels xiquets i xiquetes, acabaren els trulls per poder-hi dipositar el raïm de la campanya. Però a primers de desembre va ploure intensament durant dies. L'aigua va penetrar dins els cubs avinagrants el vi que fermentava. Aquesta campanya se la recorda com l'any «del vinagre» o de «la desgràcia». El celler va acabar-se de cobrir a darreries de gener del 20 que garantia que la pluja no avinagraria el vi de les properes collites. Els anys següents l'obra va prosseguir però amb més dificultats. Els primers mesos, els socis hi treballaren amb altruisme sense reparar en hores ni esforços. Però alguns associats aportaren el treball gratuït que tots s'hi comprometien a portar a cap per la construcció de l'edifici amb els mitjers que els conreaven les terres. El mes de maig s'hi va produir una vaga, segons l'historiador Sánchez

Cervelló, i foren acomiadats a la força tres d'aquests treballadors.

Martinell, l'arquitecte de l'obra, va idear la construcció mecanitzant l'elaboració del raïm però sense motorització, havent estudiat amb molta sensibilització l'elaboració del raïm i havent establert nombrosos contactes amb pàgessos i tècnics viticultors. Les premses on espremen els raïms es posaven damunt els trulls transportats sobre rails. Per elaborar el vi s'usava el mètode Bordeus que consistia en separar la rapa del granet abans de la fermentació que era més exigent però millorava la seva qualitat, gràcies al doble filtrat, quedava un vi clar i fresc, però requeria més atenció per conservar-lo. Es diferenciava del vi brisat més resistent a l'oxidació que passant-lo per les botes, ranciejava aviat gràcies als tanins. Per aquells anys el vi es venia a quilos. Els comerciants i els mateixos socis portaven un carretell d'uns 25 litres i tant pesava, tant valia, descomptant el pes del recipient.

Aviat, per valorar més el producte, es va elaborar el vermut Terral-

ta, però no es va oficialitzar la venda a l'engròs fins a l'any 1932, i com que el vi també es comercialitzava amb carretells, l'any 1936 es van fer les primeres etiquetes del vermut, encomanades al pintor i cartellista Àngel Pallarès. Havent esclatat la guerra, les etiquetes preparades per posar-les sobre les botes de fusta van quedar al calaix amagades. L'anècdota és que l'any 1937 l'Ajuntament va demanar al Sindicat poder fer-les servir per imprimir «el paper moneda», investigat per l'historiador de Batea, Pere Rams i publicat al llibre, *Substitutius de moneda emesos a la Terra Alta durant la Guerra Civil*. Acabada la guerra, es va registrar la fórmula i es va patentar. I altre cop les dones jugaren un paper determinant. La majoria dels homes havien mort als camps de batalla, altres estaven tancats als camps de concentració o s'exiliaren a l'estranger. I les dones determinaren amb el poc vi que quedava als trulls elaborar-ne el vermut. Per això anaren a Barcelona i compraren una embotelladora a Casa Vicent Vilaclosa que els va costar 3.500

pessetes i van vendre'l en botelles monodosi a 0,90 cèntims quan el litre posat al carretell es venia a 1,30 ptes. Els beneficis foren significatius i es va fer una campanya publicitària del vermut Terralta davant la plaça de braus la Monumental de Barcelona, a l'edifici Sol i Sombra, on es va posar un gran cartell i també als tramvies. Però «l'estraperlo», sorgit de la llei franquista del racionament, va malmetre el lliure mercat de la comercialització del vermut. Els productes de primera necessitat, com el sucre, l'oli o el pa, s'havien de vendre per davall del preu de cost, mentre que d'estraperlo es venia a 10 vegades superior. Això també va arribar al vermut i amenaçats per règim franquista es van veure obligats a vendre la patent a la marca Cinzano, d'Itàlia, pel ridícul preu de 7.000 ptes.

Novament l'any 1944, les dones cooperativistes es rebel·laren contra els homes que dirigien la junta del celler, i amb controvèrsies entre els associats es van de-

La campanya del 1919 es recorda com l'any «del vinagre» o «de la desgràcia» per les pluges

cidir fabricar i vendre el vermut al mercat negre. Altre cop les dones ampliaren els guanys del Celler comercialitzant el vermut per davall mà. L'elaboraven elles mateixes i algun cop alguns ingredients vegetals els havien de comprar fora de la comarca, amb l'excusa que els necessitaven per posar-los al cementeri.

Avui el Sindicat de Gandesa i l'obra del Cèsar Martinell, produeixen conjuntament amb la resta dels 70 cellers inscrits a la DO Terra Alta, les millors garnatxes del món. Tenim la monumental construcció modernista i disposem dels millors vins que actualment s'exporten a les millors taules dels EUA, del Japó o d'Alemanya. Les dones gandesanes hi tingueren molt a veure i per aquest motiu he volgut deixar-ne constància en aquest reportatge.