



## Monument al Vi

El Papiol

### Ubicació

**Comarca:** Baix Llobregat  
**Lloc/Adreça:** Carrer de l'Abat Escarré, entre els números 7 i 9  
**Alçada:** 124

### Coordenades:

**Latitud:** 41.43803  
**Longitud:** 2.0101  
**UTM Est (X):** 417301  
**UTM Nord (Y):** 4587857

### Classificació

**Número de fitxa:** 08158 - 218  
**Àmbit:** Patrimoni moble  
**Tipologia:** Element urbà  
**Estil / època:** Popular Contemporani  
**Segle:** XX-XXI  
**Any:** 1972  
**Estat de conservació:** Regular  
**Notes de conservació:** En transformació  
**Protecció:** Inexistent  
**Accés:** Fàcil  
**Ús actual:** Simbòlic  
**Titularitat:** Pública  
**Titular:** Ajuntament del Papiol, Av. Generalitat, 7-9 | 08754 - El Papiol

### Fitxes associades:

[Can Bou / La Casa de Pedra/Torre Bou](#)

[Cal Francesc Faura/Cal Titó](#)

**Autoria de la fitxa:** Juana María Huélamo Gabaldón

**Data de registre de la fitxa:** dg., 14/10/2018 - 02:00

## Descripció

En un racó del carrer de l'Abat Escarré, davant del número 10 del carrer, i a tocar l'accès de vehicles al castell, hi ha una estructura de fusta que aguanta un cep emparat que commemora la importància històrica del cultiu del raïm al municipi. Per sota hi ha una premsa de gàbia a sobre d'una base de ciment.

### Observacions:

És tradició interpretar l'origen del nom del municipi en el cultiu del raïm i l'olivera, dos dedicacions rellevants al Papiol abans que la cirera, i que venen de la conjunció del: pa-vi-oli. El seu valor patrimonial rau en el simbolisme.

Podar, treballar la terra, ensofrar el cep quan brotava, ensofrar-lo per combatre el míldiu, esporgar i escabellar, eren feines laborioses que el pagès duia a terme. Al migdia, les dones els duien el dinar amb un cistell. Hi havia el costum de construir una barraca de pedram per aixoplugar-se de la pluja. Al setembre era el temps de verema. Els més joves collien els raïms amb tisores petites, o amb falçó, i les posaven en coves de vímet. Els més petits traginaven els coves de raïm cap a les portadores, i els més grans omplien les portadores: les feien curulles i hi posaven el taparot que era un barret d'espart que cobrien el raïm per tal de que no caiguessin els brots de raïm.

Tot seguit, les portadores es carregaven al carro que era tirat per rucs, matxos o cavalls fins al celler. Arribats al cup, es tirava el raïm dins, a sobre d'una post de fusta, situada en un nivell més baix que el terra del celler, per tal de trepitjar-lo a peu nu, i agafats d'una corda que penjava del sostre per tal de no relliscar. Seguidament, s'obria una post i es tirava la verema trepitjada dins el cup.

En una cantonada del cup s'hi posava el xup que era un angle de fusta de baix a dalt, amb uns queixals a la part inferior, per on passava el vi a través d'un filtre de gatosa per tal de no deixar-hi passar la pellofa i la rapa.

Es treia el vi del cup a galledes -posteriorment amb bombes manuals- i es posava a les botes destapades perquè fermentés. Passat més i mig, es transvasava de les botes perquè quedés més clar i les mares de vi es venien al sindicat agrícola per fer-ne esperit de vi a les fassines. Aleshores ("Per Sant Martí tapa tot vi") es tapaven les botes. Hi havia cases de pagès que arribaven a omplir fins a 35-40 bótes.

La brisa (pellofa i rapa) es ventilava amb un llençol de sac perquè s'airegés el gas de la fermentació. Es baixava al cup per una escala amb una espelma i, si no s'apagava amb "la guilla", es podia treure la brisa i premsar-la.

Aquest vi premsat era de menys qualitat i se'l bevien els de la casa com a vi de taula. L'altre, el bo, el venien majoritariament a Barcelona. Era un vi d'entre 11° o 12° (Faura Arís, 1996: 123).

## Història

En 1972 es va inaugurar aquest monument, amb motiu de la festivitat de Santa Eulàlia de Mérida, patrona de la població. Es va fer en memòria del seu important passat vitivinícola.

S'ubica al mateix lloc en que es trobava des d'almenys l'any 1870 Cal Gaju (després Cal Pota Xena o Cal Jofré). Josep Gaju Pi del Papiol de Baix era el seu propietari.

El Sr. Baró del castell i l'amo de Can Mas, eren alguns dels terratinents de la població.

L'arrendatari pagava en espècies, a la cinquena -quatre portadores per a ell i una per a l'arrendador- o a quarts o terços, segons el tracte.

Era habitual que en temps de verema vinguessin col·lidors d'altres indrets, de l'Aragó o de Flix. S'hi estaven uns quinze dies, 3 o 4 dies a cada mas.

La fil·loxera va arrasar tots els ceps del Papiol el 1865. Es va plantar el cep americà, que el va portar al

Papiol Pere Amigó i Arús de cal Milet, i es va empeltar amb xarel·lo o macabeu, que eren els ceps més cultivats al municipi, o també amb pica-poll, que era una varietat destinada bàsicament a fer-ne panses (Faura Arís, 1996: 118).

Els vins es repartien a domicili a Barcelona. El Papiol era el principal poble barraloner de Catalunya. Tant és així, que la Junta de Colliters de Vins tenia la seva seu exclusivament al Papiol (Faura i Casanovas: 1999: 198).

## **Bibliografia**

Faura Arís, A. (1996) L'Abans del Papiol. Recull gràfic 1890-1960. El Papiol: Ed.: Efadós. Col·lecció: Baix Llobregat.

Faura i Casanovas, E. (1999) L'ahir i l'avui del Papiol. El Papiol: Ajuntament del Papiol. Edit. Efadós.



