La importància de la memòria oral com a transmissor del coneixement.

L'objectiu principal del museu de la memòria de la vinya i el vi és posar en valor els testimonis de memòria oral del municipi de Sant Fruitós de Bages que van treballar a la vinya, així com les que van donar al Museu Municipal el material, eines i objectes que completen aquest espai, amb l'anhel de que cada esforç treballat al camp amb aquestes eines oferís un llegat i un testimoni històric i patrimonial a les generacions futures

Vols fer-nos arribar informació de testimonis, documents...? Coneixes cançons, refranys o tradicions populars relacionades amb la vinya i el vi?

Vine i explica'ns-ho!

MUSEU
SantFruitós

Memòria de la vinya i el vi

UBICAT A:

Plaça de l'Era de Cal Vallbona 3
08272 Sant Fruitós de Bages

HORARI:

Dijous de 17 a 19h
Dissabte de 10 a 14h
Diumenges de 11h a 13h

Visites concertades:
Tel. 93 878 97 00
o correu electrònic a:
sfb.museu@santfruitos.cat

Museu Municipal

MEMÒRIA DE LA VINYA I EL VI

SFB I Sant Fruitós de Bages

Una mirada a la història de la vinya i el vi al Pla de Bages

La vinya i la producció de vi han estat presents al llarg de tota la història del Bages. Des de fa segles, la vinya ha modelat la comarca i els seus habitants, i ha transformat el paisatge del voltant dels pobles en extensos conreus d'aquest arbust. La producció de vi va ser el motor econòmic del Pla de Bages des de l'Edat Mitjana fins a la postguerra, als anys setanta del segle XX. La vinya ha format part del dia a dia dels habitants del Bages i ha influït en molts aspectes de la seva vida, fins al punt que era estrany que les cases construïdes entre els segles XVIII i XIX no tinguessin celler i tines als baixos per produir vi per al consum propi.

A través d'objectes i materials relacionats amb el món del vi, que ens transportaran a un passat no gaire llunyà en què la vinya predominava en el paisatge del Bages, farem un recorregut per la història per prendre consciència de la importància d'aquest cultiu al Pla de Bages.

Un espai per a la memòria

VEREMA

La verema era un dels moments més esperats de l'any. Els pagesos comptaven amb colles d'amics i companys de professió que s'ajudaven els uns als altres. La collita del raïm s'havia de fer en un període curt de temps per tal d'aprofitar el moment òptim de maduració dels gotims. Per veremar s'emprava una petita falç anomenada falçó, falceta o veremall.

BARRILS, BOTES I AMPOLLES

L'envelliment a través de la bota o l'ampolla de vidre amb suro es coneix com a criança oxidativa, perquè a través dels porus de la fusta o del suro es produeix un intercanvi d'oxigen de fora cap a dins que provoca canvis en el vi: suavitza els tanins o aporta gust de vainilla que l'alcohol extreu de la fusta.

LICORS I DESTIL·LATS

No tot el vi que es produïa es podia vendre com, a tal, ja que si no aconseguia una graduació de més de 10° es considerava "vi de cremar", és a dir, per fer alcohol o aiguardent, i es portava a fassines com la que hi havia a Torroella de Baix. A més, Sant Fruitós de Bages tenia dues destil·leries destinades a produïr de manera artesanal destil·lats i licors: Cal Cura i Cal Morell, especialistes en fer licor d'anís i cremes de tot tipus

LA TRADICIÓ CONTINUA

La memòria de la vinya i el vi al Bages es manté viva gràcies a l'ajuda dels cellers, petits productors locals i el gran impuls de la DO Pla de Bages que mantenen l'essència de la història del territori i fan valer el seu treball amb un producte d'excel·lència i donant a conèixer els vins de la nostra regió a Catalunya i a tot el món.