

ELS CELLERS ROMANS

Cella vinària, els cellers romans

Moltes de les vil·les romanes (*villae*) que hi havia en aquestes contrades disposaven d'una *cella vinària*, és a dir, un celler. Quan un carro carregat de raïm hi arribava, el portaven a la zona de premsat. Allà el raïm era trepitjat per obtenir-ne el most flor. Després es premsava amb una premsa (*torculum*) de biga o de cargol, per acabar d'extreure'n la resta de most. El celler acostumava a disposar de grans recipients ceràmics (*dolium*), que estaven totalment soterrats i dels que únicament aflorava la seva boca. Se situaven en fileres, uns al costat dels altres. Al seu interior és on el most fermentava, amb temperatures estables, per obtenir-ne el vi.

Si bé la viticultura romana estava molt desenvolupada i la majoria de les seves tècniques continuen vigents, el procés de la vinificació ha canviat molt. Els romans, per millorar la conservació del vi, podien bullir-lo, afegir-hi sal o aigua de mar.



Celler de la vil·la Regina (Boscoreale, Nàpols). S'hi conserven 18 dolis per emmagatzemar-hi vi.



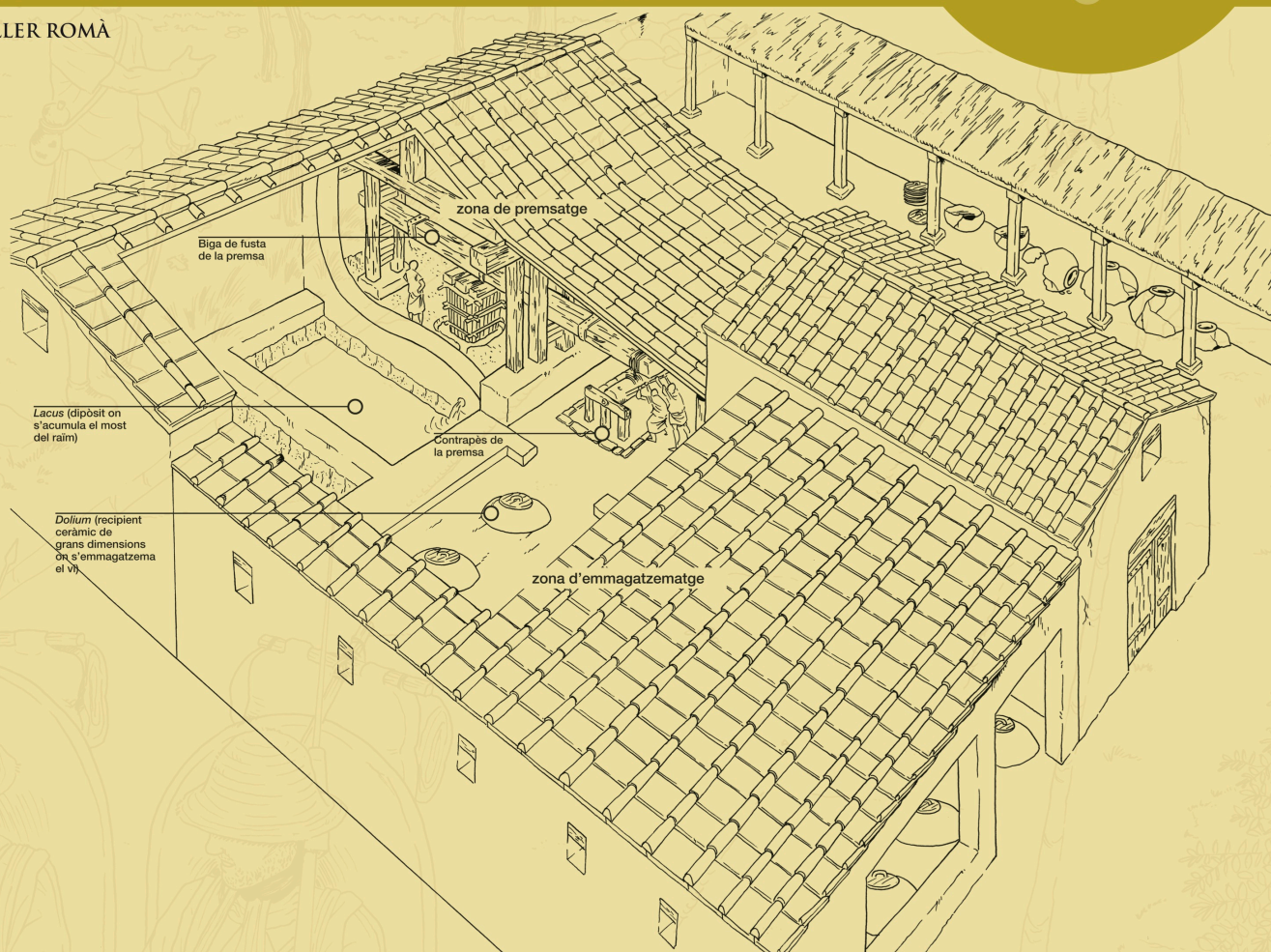
Relleu de terracota amb un sàtir premsant raïm mitjançant una premsa de biga (s. I)

SABIES QUE...

Els escriptors llatins recomanaven disposar al celler de bones capacitats d'emmagatzematge de vi i esperar per vendre'l a preus més elevats en els moments de major demanda.

Al *De agri cultura* (150 aC) Cató descriu quin manteniment s'ha de fer a les premses. Columela, al *De re rusticae* (65 dC), recomana mantenir el celler ben net per obtenir bons vins.

CELLER ROMÀ



Recreació d'un celler romà



viaaugustapenedes.cat
CAT / CAST / ENG / FRA



enoturismePENEDÈS
l'aroma d'una terra



CONSELL COMARCAL
ALT PENEDÈS



Diputació
Barcelona



BCN+ Costa
Barcelona