

El celler canviarà d'usos

Cooperativa i Ajuntament arriben a un acord de restauració del singular edifici

Redacció

L'Ajuntament de Vila-seca i la Cooperativa Agrícola han arribat fa pocs dies a un acord de col·laboració que permetrà la restauració de l'edifici del celler, reconvertint-lo en un espai multiusos i on també hi ha possibilitat que s'hi instal·li un museu relacionat amb temes agrícoles. L'acord consisteix en un lloguer per 25 anys, fent-se càrrec l'Ajuntament de les despeses d'arranjament de la coberta de l'edifici i de la resta d'obres de recondicionament per als nous usos del celler. Per a tractar aquest tema i de l'actual situació del món de la pagesia a nivell local, hem parlat amb Josep Butillé i Josep Martí, president i secretari, respectivament, de la Cooperativa.



Vista de la sala gran del celler. El projecte comprendria l'eliminació de la majoria de les tines per donar lloc a una sala polivalent.

PdF: Com s'ha arribat a l'acord amb l'Ajuntament pel tema del celler?

JB/JM: En el seu moment va ser un dels cellers més importants de la província de Tarragona, per la seva capacitat. Mentre hi va haver activitat, el celler era com una casa, on s'hi van arreglant coses però, des de ja fa uns setze anys, quan es van arrencar els ceps i es van acabar les veremes, no s'hi feia res. Durant un temps vam aprofitar per emmagatzemar-hi oli, però ens vam adonar que se n'estava perdent molt. Al cap d'uns anys de fer-hi algunes activitats durant l'estiu de cara al turisme i vam veure que seria difícil arribar a una entesa, perquè a ells també els interessava que l'edifici com a tal es conservés. Prèviament ens vam replantejar d'arranjament-lo nosaltres, però vam fer venir una empresa que va fer un peritaje de l'estat del celler i calia invertir-hi més de 180 milions per reparar la coberta, ja que no s'hi havia fet res des de l'any 1920. Si després una cosa en caurà una altra i, a més, allà dalt hi ha més de 1000 m² i tot el que vulguis tocar ha de quedar com estava, ja que és un edifici a conservar dins el patrimoni municipal.

PdF: ...era, doncs, el moment de prendre una decisió molt important...

JB/JM: Vam exposar la situació en una assemblea general, i els socis van votar afirmativament la solució acordada amb l'Ajuntament. Teníem clar que era un

patrimoni del qual no ens volíem desfer ja que hi ha persones que l'han vist fer, que els seus pares o els seus padrins van deixar les escriptures dels terrenys o hi van treballar personalment perquè es pogués aixecar. Jo me l'estimo, però també veig que ara no pots demanar que algú deixi les escriptures d'un pis que ha comprat i que esperi a veure com acaben les coses, que poden anar bé o malament. Ara mateix tenim al voltant dels 400 socis i això significaria una derrama de 500.000 ptes. a fons perdut per soci. Havíem parlat també de la possibilitat de crear una fundació, o bé un patronat, però el tema cada cop s'enredava més. El Consistori, amb qui la nostra entitat ha mantingut històricament bones relacions, en aquest sentit s'ha portat correctament. S'ha acordat un lloguer de 25 anys, sempre serà el celler de la Cooperativa, sempre en tindrem la titularitat, i l'Ajuntament el podrà restaurar mitjançant el treball d'una escola-taller, que sembla que és la intenció que té. I d'aquí a 25 anys, la junta que hi hagi que el vengui al municipi o que en faci el que convingui. A la sala gran es podrien deixar algunes de les tines que hi ha, com a part d'un museu, i es convertiria en una sala polivalent per fer-hi ball, cine, teatre, etc. Als casals, on s'hi abocava la verema, i a la sala de màquines de baix, tenen la intenció de fer-hi un museu, comptant

amb estris que doni a la gent, tal com en el seu moment es va fer per a decorar la Masia Catalana de Salou, on s'hi fa el Passege.

PdF: Com moltes de les anomenades "catedrals del vi" el celler té uns característiques estètiques que van més enllà del seu simple valor utilitari. Qui en fou l'arquitecte?

JB/JM: És una cosa curiosa perquè vam estar buscant a llibres d'actes i allí només parla del Sr. Domènech. De "Domènech" arquitectes en aquells temps n'hi havia dos: pare i fill; el pare, el més conegut, era Lluís Domènech i Muntaner, que havia fet a Reus l'Institut Pere Mata, la casa Navàs, etc., i havia començat el celler de l'Esplugas, obra que va acabar el seu fill, Pere Domènech i Roura. En una de les actes hi trobem que es paga al Sr. Domènech per l'obra, però el segon cognom no hi apareix. De tota manera, l'obra va començar el 1917, així que havia de ser el fill.

PdF: Després de l'arrencada de ceps subvencionada per la Unió Europea, hi hauria alguna possibilitat de replantar?

JB/JM: D'algunes finques es van treure els ceps sense subvenció, i encara tindrien el dret a replantar-les. Hem preguntat a d'altres cooperatives i, quan nosaltres vam arrencar els ceps l'any 90 pel sistema de la

subvenció, vam perdre el dret de plantar.

PdF: ... I ara la vinya és una activitat que va a l'alça...

JB/JM: Exacte. L'agricultura s'ha de posar al dia perquè si no ets mort. Si nosaltres no haguéssim fet la transformació de l'almassera fa setze anys amb la compra de la màquina de l'oli, en un procés que ha anat arrossegant totes les cooperatives, potser no tindríem ni oli. Si en el seu moment, en el tema del vi, s'hagués fet la transformació que calia, amb la varietat de vinyes que aquí hi havia, crec que encara tindríem el celler. Aquí hi havia xarel·lo, macabeu, parallada... sortien unes bones graduacions, de 13, 14 i 15 graus, i aquest vi era molt sec, la qual cosa feia que tota la producció la venguessin a cellers de Vilafranca, ja que els permetia fer els cupatges que volien. Però després es van introduir unes varietats de cep híbrides, de les quals no calia tenir-ne tanta cura, no calia adobar, etc., i vam començar a anar de capa caiguda. Però el canvi no es va fer. Penseu que les tines i moltes de les màquines que hi ha al celler encara són de l'any 20, quan es va començar. Es van fer més cups els anys 50, i es van modernitzar algunes màquines, però quan va arribar l'expansió del cava ja no hi vam ser a temps. El problema és que es tracta de maquinària que costa d'amortitzar per molts anys que la tinguis, ja que treballa només per temporada, quan hi ha les collites.

PdF: Quins productes dels socis comercialitza la Cooperativa actualment?

JB/JM: Es porta el tema de l'oli, amb la marca "Les Escomes" dins la denominació d'origen Ciuрана, de les garrofes i dels fruits secs, ametlles i avellanets, però no es porten productes d'horta ni fruita. A Vila-seca hi deu haver vint o vint-i-cinc persones que viuen exclusivament de la pagesia, i encara tenim la sort que n'hi ha que a temps parcial ho mantenen gràcies al fet que certs cultius, com l'olivera, permeten la dedicació a estones perdudes, com a segona ocupació, facilitada per la mecanització actual de les feines del camp.

PdF: El creixement de les infraestructures, la retallada dels camps i la vigilància al terme deuen ser factors que també influeixen negativament.

JB/JM: Alguns projectes pendents ens tocaran de ple i ens afectaran les expectatives que tenim en qüestions com la de l'oli, que voldríem ampliar. Ara mateix hi ha l'imminent desviament de la via del tren, amb el qual perdrem terrenys amb cultius d'avellanets, ametllers i de tot. Però no s'acaba amb la via del tren, ja que també es construirà una estació, la qual comporta la construcció d'accesos a Vila-seca, Salou, Reus, etc. i cada vegada es redueix més la part del terme dedicada a cultiu, tant a Vila-seca com a Salou, perquè els socis de la Cooperativa tenen les seves terres als dos municipis. En altres llocs poden estar tranquils i tenen la sort o la desgràcia -jo crec que és sort- que tenen un creixement més normal. Ja està bé que s'urbanitzi o vingui indústria, que conspi terrenys i que els pagui bé, perquè si has de comprar alguna cosa ho puguis fer.

PdF: Falta gaire per al centenari de la Cooperativa?

JB/JM: El centenari el celebrarem d'aquí un parell d'anys, i aviat començarem a preparar les activitats que pensem dur a



terme. Tenim tota la documentació generada des del primer dia, amb les aportacions de socis en diners o en treball personal per a la construcció del celler, els llibres de comptabilitat, fotos, etc. Ha de ser una fita històrica per a l'entitat.

Com diu Jaume Ciuрана (*Els vins de Catalunya*, Barcelona 1980), l'època daurada dels cellers a Catalunya va des de l'any 1903 fins al 1923. En aquests anys es construïren nombrosos cellers de la mà d'arquitectes com Cèsar Martinell, Domènech i Montaner, Domènech i Roura, Gallissà, Puig i Cadafalch, Rubió i Bellver, i d'altres. Pel que hem pogut averiguar, el celler de Vila-seca es va construir també durant aquests anys en què sorgiren les «catedrals del vi» que trobem arreu les nostres comarques, però no sa sap qui el va construir. Fet entre els anys 1918 i 1920, en la documentació de la cooperativa es fa referència a un tal Domènech, però aquesta és l'única notícia que tenim. Això ens fa pensar que es tracta d'una obra feta pel fill de Lluís Domènech i Montaner (Barcelona, 1949-1923), Pere Domènech i Roura (1881-1982). Tanmateix no tenim cap base per fer aquesta afirmació.

Bé, centrant-nos en el celler, es tracta d'un edifici modernista de grans proporcions que consta d'un cos central amb un arc de grans proporcions des del qual es pot observar una gran volta apuntada amb tots els nervis al descobert, i dues ales de dimensions i alçada més reduïdes amb vuit finestres a cada costat.