



NOTA DE PREMSA

## Santa Teca recupera la cultura vitivinícola de Tarragona amb l'embutada

7 cellers participen a la festa del vi novell el proper dissabte, 19 de novembre, durant la qual es descobriren alguns trulls antics on s'elaborava vi, situats a la Parta Alta

**Tarragona, 8 de novembre de 2016.**- Santa Teca recupera la festa del vi novell a Tarragona, coneguda amb el nom d'embutada. Els organitzadors del Mercat de Territori preparen una jornada cultural, patrimonial i festiva que tindrà lloc el dissabte 19 de novembre a la plaça del Fòrum i al carrer Ventallols de Tarragona, durant la qual es podrà degustar el vi de l'any de diferents cellers i es recrearà el procés d'obtenció del vi dels trulls que amaguen algunes cases de la Part Alta. Durant la festa, es podrà conèixer l'embut, l'eina amb el bec girat que dóna nom a la cita i amb la qual els tarragonins bevien popularment el vi novell.

La plaça del Fòrum i el carrer Ventallols tornaran a fer olor de vi el 19 de novembre des de les 9h a les 20h. Branques de pi, portadores de fusta i bocois tornaran a visitar la Part Alta per recordar el passat vitivinícola de la ciutat i celebrar l'arribada del primer vi de l'any, amb la participació de 7 cellers elaboradors de la zona.

La plaça del Fòrum acollirà els estands dels cellers Bàrbara Forès (DO Terra Alta), Cellers Singulares -Mas del Botó, Vins Suñer, Celler Mas Bella- (DO Tarragona), Celler 9+, Celler NiNi i El Solà d'Ares. Els productors serviran vi de la bota (de l'any) però també donaran a tastar als assistents altres referències embotellades. L'activitat coincidirà amb el mercat ecològic que els dissabtes s'instal·la al Fòrum de Tarragona i començarà a les 9h amb un esmorzar d'arengada, raïm i pa torrat. Des d'aleshores, se succeiran activitats diverses, amb degustacions, música i jocs tradicionals.

En paral·lel, el carrer Ventallols es convertirà en el centre neuràlgic de la jornada. És on es recrearà com s'obtenia antigament el vi que fermentava en els trulls. Al costat del restaurant Almosta, situat al número 13, se n'han localitzat tres de gran capacitat on, probablement, en properes edicions hi fermentarà el raïm. L'explicació anirà a càrrec del tarragoní Jordi Bertran, gestor cultural, cronista i escriptor, i de Benito Bágüenas, viticultor, restaurador i precursor de la recuperació de la festa de l'embut.



## PROGRAMA DE L'EMBUTADA

### **Plaça del Fòrum.**

9h - Inici de l'Embutada. Esmorzar popular, arengada i raïm a plaça. Obertura de les barriques

10.30h - Jocs de terra per a la canalla.

12.30h- Vermut amb vi nou, patates, olives.

13h - Actuació de vermut: Morena (Tradipatxanga)

14h - Menjars de cassola, producte de territori

16.30h - Campionat de futbolí

18.30h - Tastos de vi i recollida, fins les 20:00 hores

### **Carrer Ventallols**

9h - Obertura del celler antic, recreació de l'estat d'un celler, accés als cups. Recreació de trepitjada de raïm, extracció del raïm del cup, venda amb embuts. En diferents hores del dia, visita guiada al celler amb explicació.

## **Santa Teca, proximitat, qualitat i fusió contemporània**

El Mercat de Territori de Santa Teca ofereix producte de qualitat, cuina d'autor i cultura contemporània de proximitat. En els seus quatre anys d'història el mercat ja ha acollit a més de 70 empreses del sector alimentari del territori, prop de 60 formacions i agents culturals i més de 60.000 visitants. En les seves edicions ofereix gastronomia, vins naturals, cerveses artesanes, productes ecològics, projectes amb identitat, tastos, debats, conferències, tallers, poesia, concerts i mostres d'arts visuals. Els objectius de Santa Teca són la promoció de productes amb identitat, generar i consolidar plataformes de relació, difusió i distribució, posar en valor projectes del territori, generar hàbits de consum responsable, afavorir la producció sostenible i generar espais d'intercanvi de coneixement.

Diari El Punt

Article de Jordi Bertran

---

Santa Tecla i el mes de setembre estan històricament lligats al temps de la verema. La festa gran de Tarragona començava quan s'havia acabat de veremar. Els cellers de la Part Alta penjaven la branca de pi damunt de la porta per indicar que el raïm per al vi nou ja havia arribat. L'agricultura havia estat determinant en l'estructuració del calendari anual de la ciutat, i un cop finalitzat un dels moments laborals més intensos de l'any, el temps sagrat de la celebració inundava el teixit medieval del nucli antic. Els dies previs

[www.santateca.cat/tarragona](http://www.santateca.cat/tarragona)  
[Facebook.com/MercatSantaTeca](https://www.facebook.com/MercatSantaTeca)  
[Twitter.com/Santa\\_Teca](https://twitter.com/Santa_Teca)  
[Instagram.com/santa\\_teca](https://www.instagram.com/santa_teca)



i centrals de la festa els cellers de cal Panxa, del Pau del Blau, del Pastoret, del Tendre, de la Fonda de la Mariona, de la Patxeca, de l'Abadessa, del Batalla, del Valent, de la Cardalda o del Trip desprenien olors del paisatge que envoltava la ciutat i que, juntament amb els avellaners i els garrofers, configurava l'univers ecològic i alhora de subsistència del Camp de Tarragona. Els cellers i les tavernes eren llocs de tertúlia i d'esbarjo, de convivència i socialització, entre els pagesos, els menestrals i fins i tot els pescadors, que fins a l'entrada de la dècada dels anys seixanta del segle XIX també hi residien. El frec a frec en els carrers i les placetes d'herència medieval, de carrerons i d'escales, de baixades que es puguen, contribuï de manera notable a les rivalitats ben enteses. Rivalitat entre els diferents gremis que durant tres-cents anys foren els administradors del seguici popular. Rivalitat entre les dues colles de ball de valencians que bastiren castells dividits entre pagesos i pescadors durant tota la primera meitat del vuit-cents, just abans de sumar esforços amb els mítics Xiquets de Valls, ciutat bressol de les torres humanes que avui caminen cap a la declaració de patrimoni immaterial de la humanitat per part de la UNESCO. En aquells cellers els taverners i les mestresses eren tota una institució, com encara hem vist a la desapareguda Teclera a la Bocacalle, en l'antic bar Tòful – temps fugit– i encara avui a la Queveda. Sota la mirada atenta d'aquests personatges, els balladors, els castellers i els clients en general practicaven l'embutada. Asseguts en bancs de fusta les colles d'amics i de jornalers demanaven un embut, habitualment ple de vi. Aquest embut tenia la clàssica morfologia de con buit invertit acabat amb un tub en el vèrtex. Però el tub, a diferència dels embuts que ara tenim a casa, tenia forma d'angle. L'embut passava de client a client, mentre es tapava l'extrem inferior del tub amb el dit. Es tractava de no ser el darrer a acabar, perquè –com la fava del tortell de Reis– el que se'n quedava sense pagava la ronda. Sense les generacions dels cellers i les tavernes, de les embutades i de les barreges d'anís i conyac abans d'anar al camp, Santa Tecla no hauria traspasat segles, guerres i epidèmies. Sense ells, la regeneració democràtica de finals del segle XX no hauria estat possible. Potser fóra bo que els darrers testimonis d'aquell treball, vius a les vinyes de la carretera que va cap al Molnàs, no desapareguessin arrossegats pel pes de l'evolució urbana. Són un paratge natural únic i desconegut en el nostre terme municipal.