

1892, representant un dels principals documents de la història del catalanisme polític.

El celler Oller del Mas en l'actualitat

L'any 2003 els cellers de l'Oller del Mas van tornar a produir vins, però ara ja a nivell empresarial i amb un gran salt qualitatiu en el producte final. L'heretat produeix anualment milers i milers d'ampolles de les diferents varietats de raïms autòctons, com el picapoll, blanc i negre, el sam-só, el mandó, el sumoll, la malvasia manresana i forànees com el merlot i el syrah, entre d'altres. El Bernat Oller, el Petit Bernat, l'Arnau Oller i l'Especial Picapoll són avui els vins principals d'aquest mil·lenari celler, que complementa la seva oferta empresarial amb un servei de restauració diària i celebració de casaments, banquets i reunions d'empresa a les seves dependències.

L'Oller del Mas és avui un compendi de deu segles d'història, que avui continuen amb una època d'esplendor. La casa, rehabilitada molt dignament, ha tornat a oferir al seu entorn aquell suc que els antics Oller del Mas ja feien des de temps immemorials: el vi. Aquesta exquisida beguda és també un tast de la història de la casa. ■

Bibliografia

FERRER I ALÒS, Llorenç: *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*. Manresa: Centre d'Estudis del Bages, 1998.
SERRA I SELLARÉS, Francesc: *L'Oller del Mas. Dels orígens fins als nostres dies*. Manresa: Heretat Oller del Mas, 2013.

L'OLLER DEL MAS

La producció del vi en un celler històric



ORGANITZAT PER:

Ajuntament de Manresa, Centre d'Estudis del Bages, Centre Excursionista de la Comarca del Bages, MBICI i Oller del Mas

AMB EL SUPORT DE:



TEXT: Francesc Serra Sellarès

FOTOGRAFIA DE PORTADA: L'Oller del Mas a principis del segle XX
(Arxiu Gavín de les Avellanès)



L'OLLER DEL MAS

La producció del vi en un celler històric

L'Oller del Mas és avui una de les principals heretats de la comarca del Bages, concretament la més gran del terme de Manresa i una de les més antigues. El mas Oller té probablement les seves arrels al segle X, en el moment de la repoblació de la Catalunya central. Com el nom indica, és possible que el mas estigui relacionat des d'un bon principi amb l'ofici de fer olles, ja que el mateix mas apareix documentat al segle XIII com a *casa Ollera*, i no massa lluny del mas durant el segle XI hi existia el topònim *Terra de Ollariis*, és a dir, terra d'ollers. La presència de terra argilosa en l'heretat podria corroborar aquesta hipòtesi.

Els Oller van habitar la casa des dels seus orígens fins a principis del segle XIX, quan l'heretat, per via hereditària, va traspasar als Salvany de Sabadell i, poc després, als Margenat de Sarrià, els actuals Oller del Mas. La casa, amb una bona posició social, sobretot a partir del segle XVII, ha vist néixer grans personalitats i ha contribuït a exportar el cognom Oller a diversos indrets de Catalunya. La major part dels Oller de Manresa descendeixen de branques de fills cabalers del mas Oller, però també hi ha algunes masies de la comarca que van prendre el seu cognom a través de pubills del mas Oller que hi entraren per raó de núpries.

Des dels seus orígens, els Oller es



Escut dels Oller del Mas (Arxiu Oller del Mas)

dedicaren a l'elaboració del vi, l'activitat econòmica que més va contribuir a l'enriquiment de la casa. El vi, el suc més antic d'aquesta terra, va ser el principal producte dels conreus de les terres del mas Oller. Durant els segles XVII-XIX, els Oller dedicaren nombroses terres a la vinya i n'establiren moltes a pagesos parcers i rabassaires. Foren uns dels principals productors de vi de la comarca, que aleshores destacava pels seus paisatges desforestats i plens de vinyes. A finals del segle XVIII, la masia comptava amb quatre cellers i 23 botes amb capacitat per

528 cargues de vi (més de 64.000 litres). També des de principis del segle XVIII els Oller van ser la primera família de Manresa que es dedicà a l'elaboració d'aiguardent destinat a l'exportació. La fàbrica d'aiguardent la tenien a prop de la capella de Sant Marc, a la ciutat de Manresa.

El mas Oller, al llarg de la història, ha donat feina a molta gent. Les seves terres s'ompliren de mossos, parcers, rabassaires i treballadors diversos. Des del segle XVIII hi va haver també la presència de masovers residint a la casa.

La fil·loxera

A finals del segle XIX la plaga de la fil·loxera va trasbalsar tot el conreu de la vinya. L'insecte de la fil·loxera va parasitar en massa els ceps i va provocar la mort de les vinyes. L'insecte *Phylloxera vastatrix* va arribar a Europa, pro-

L'heretat de l'Oller del Mas és avui una de les principals de la comarca del Bages i una de les més antigues

cedent d'Amèrica del Nord l'any 1863. Durant les dècades del 1860-1880 la plaga va destruir la vinya francesa i els productors de vi català van haver de proveir el mercat francès, que s'havia quedat sense producció. El paisatge de la comarca va esdevenir una gran vinya amb feixes i bancals de

parets de pedra seca i barraques de vinya per tot arreu. El creixement va ser espectacular perquè els preus eren espectaculars. Això no obstant, la plaga va ser imparable i, procedent de França, entre 1889 i 1896 va arrasar totes les vinyes del Bages. Davant de la propagació de l'epidèmia, es va decidir deixar morir els ceps vells i replantar amb peus de cep americans que, poc després de brotar, s'empelta ven amb ceps tradicionals del país.

La plaga va tenir unes tràgiques conseqüències per les vinyes de l'Oller. La crisi de la fil·loxera va deixar tocat el sector de la vinya bagenca, els preus del vi eren baixos, calia fer inversions noves i molts rabassaires havien quedat arruïnats.

L'any 1893, coincidint amb els estralls de la fil·loxera al Bages, moria Joan Margenat i Salvany, propietari de l'Oller del Mas i dels altres patrimonis vincu-

lats a la família. A més d'haver estat un gran hisendat, Joan Margenat va destacar també per

la seva carrera política. Va ser alcalde de Sarrià en tres ocasions i membre de la Unió Catalanista. Va ser un dels delegats assistents en l'assemblea que aprovà les *Bases per a la Constitució Regional Catalana*, més conegudes com a *Bases de Manresa*, que tingué lloc a Manresa els dies 25, 26 i 27 de març de