



4. LA CASA DE LA CULLA I EL VI

4.1 Una gran masia

La Culla fou una de les cases fortes del voltant de Manresa. Les seves terres s'estenien per tot el pla de Cal Gravat, la Balconada, Bufalvent, l'actual Hospital de Sant Joan de Déu i fins a tocar el nucli urbà, on ara hi ha el carrer de Sant Maurici. En total, devien ser de 300 a 350 hectàrees.



La major part de les terres eren de secà, dedicades principalment a la vinya, olivera i cereals. Les instal·lacions de La Culla per a l'elaboració de vi tenien, abans del 1865, una capacitat d'uns 30.000 litres.

4.2 El vi, el protagonista

Quan a mitjans del segle XIX la fil·loxera devastà les vinyes de França i la plaga no havia arribat a Catalunya, desaparegué el màxim competidor vitícola. A totes les zones aptes per a la vinya es plantaren ceps i començà una època de superproducció i alts preus.

És per això que el 1865 La Culla amplià les seves instal·lacions: es van fer tres tines noves, ampliant la capacitat fins a 85.000 litres i es comprà una premsa. Tanta vinya necessitava molta mà d'obra i per això les terres de La Culla es cedien a parcel·laria*, a pagesos que vivien al nucli urbà de Manresa, especialment al barri de les Escodines.

Els parcels, a canvi de la cessió de la terra, havien de donar una 6^a part de la seva collita a l'amo i alguns pagesos de la zona explicaven que un any, que hi va haver bona collita, a les instal·lacions de La Culla no hi va cabre tot el vi.

En aquella època probablement la vinya ocupava gairebé tota la terra de secà de la finca. Fins i tot s'embotellaren vins amb etiquetes pròpies que portaven el nom de la casa. L'etiqueta és significativa ja que les Arnaules es troba prop de El Pont de Vilomara, per on actualment passa l'autopista.

L'època daurada de la vinya va del 1865 al 1878. A partir d'aquest any la fil·loxera devastà les vinyes i, malgrat les noves plantacions amb peu americà, mai no assolí la importància que havia tingut.

A partir de 1940 les terres de la casa s'anaren reduint per les vendes i les seves vinyes anaven sent engolides pel creixement urbanístic de Manresa.



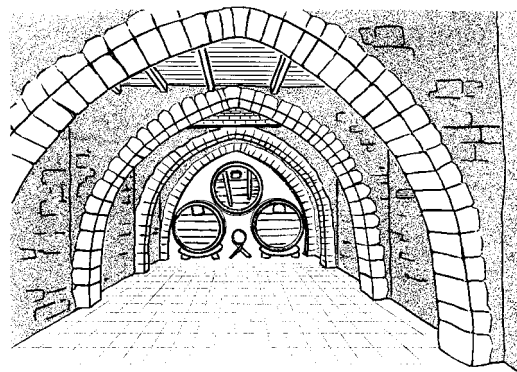
4.3 Centre d'educació

L'any 1982 La Culla obre les portes com a centre d'educació ambiental amb el nom de Casa de la Natura del Bages. L'hort, la granja, la vinya ... apropen a professors i alumnes el món agrari.

“De la vinya al celler”, dossier didàctic sobre la vinya i el vi, veu la llum a l'any 1989.

La vinya, les eines i les instal·lacions de la casa de La Culla s'utilitzen com a instruments educatius, es proposen visites a instal·lacions actuals d'elaboració de vi i itineraris per descobrir la importància de la vinya en el passat.

El Camp d'Aprenentatge ha continuat amb la tasca educativa. La vinya i el vi és una de les activitats que s'ofereixen a centres docents i altres col·lectius.



4.4 Centre de promoció

El 2001 el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Pla de Bages fixa la seva seu a La Culla, d'aquesta manera la casa retroba un paper important en el món del vi.

Actualment el Consell Regulador garanteix no només l'origen geogràfic sinó també la qualitat d'un vi, que el vi està elaborat a partir d'unes determinades varietats, i amb pràctiques vitícoles, enològiques i d'envelliment* establertes prèviament.

Per poder qualificar-se amb el nom de la Denominació d'Origen, el vi ha passat per estrictes controls analítics i de degustació per part d'experts que en garanteixen la qualitat.

