

# **Vinseum, tots els aspectes del vi en una copa**

**El Museu de les Cultures del Vi de Catalunya reobrirà les portes el 4 d'octubre del 2012 al Palau Reial de Vilafranca, reformat per l'arquitecte Santi Vives, amb una museografia dissenyada per Dani Freixas.**

El territori, la història, la botànica, l'economia, la significació social, els mites i el plaer del vi: tot en una copa. La reforma del Palau Reial de Vilafranca del Penedès i el projecte de renovació de Vinseum Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, ho fa possible. Vinseum ofereix als visitants una experiència que s'adreça a tots els sentits, que convoca tots els seus records i sensacions al voltant del vi, que convida a fer-se preguntes sobre el món que ens envolta, amb un mètode narratiu, apassionat, divertit. I amb una posta en escena molt espectacular. L'arquitecte Dani Freixas i el seu equip han concebut el recorregut per Vinseum on tot hi te cabuda: des de les primeres hores del matí, quan la boira recobreix les vinyes del Penedès, fins a una llarga sobretaula nocturna on es beu vi, es parla, es canta i es balla, on hi ha temps per a la reflexió i per a les emocions.

## **Un centre cultural de nova generació**

La reforma arquitectònica prevista pel Museu, obra de Santiago Vives, té com a objectiu crear un complex socialment integrat i una plataforma de participació ciutadana, un museu del segle XXI que sigui una fita a Vilafranca i la seva comarca i un reclam per a totes les persones que s'interessen la cultura, la història i el pensament contemporani però també per l'enoturisme. El projecte previst rehabilita i consolida l'estructura del palau medieval i de la capella de Sant Pelegrí (totes dues seves històriques ja reformades actualment) i els posa en relació amb un edifici de nova planta (encara per començar) que comptarà amb tots els espais i serveis propis d'un centre cultural i social d'última generació.

## **Un referent de la cultura del vi**

El Museu de Vilafranca va néixer l'any 1934 amb la voluntat d'aglutinar diferents col·leccions relacionades amb el Penedès. L'arqueologia hi tenia un pes molt important, gràcies a les troballes que s'han dut a terme a la comarca. També es van incorporar col·leccions històriques fruit de donacions particulars: obres d'art, que són el testimoni de la vitalitat econòmica del país; col·leccions d'història natural, d'etnologia, de ceràmica, fruit de la curiositat dels ciutadans. Entre aquestes col·leccions –no podia ser d'altra manera- hi havia molts objectes relacionats amb el conreu de la vinya i l'elaboració del vi, que ha estat una de les activitats fonamentals al Penedès des de molt antic. Ara, totes aquestes col·leccions es presenten en funció

d'un nou discurs, amb un edifici que, per la seva modernitat i qualitat arquitectònica, vol ser una referent.

### **La nova seu històrica: El Palau Reial, un edifici amb vuit-cents anys d'història**

Comtes i reis de la Corona d'Aragó solien desplaçar-se sovint dins els seus territoris amb la seva cort. Els calia mantenir una xarxa de residències reials a les principals viles catalanes. Aquest cas és el de l'edifici que obrim al públic, el Palau reial de Vilafranca, fundat el 1209.

Un dels inquilins més destacat va ser Pere III d'Aragó, Pere II de Catalunya, o simplement Pere el Gran.

Va nèixer a València el 1240, fill de Jaume I i Violant d'Hongria, va heretar el comtat de Barcelona, el regne d'Aragó i València.

Fou sota el seu regnat que la Corona d'Aragó va exercir un gran domini de la Mediterrània.

L'any 1285 anava de camí a Salou per embarcar amb la seva flota direcció a les Illes Balears, a lluitar contra el seu germà, Jaume II, rei de Mallorca. Va caure malalt i va haver d'aturar-se primer a l'Hospital de Cervelló, a Olesa de Bonesvalls, i dies després a la seva residència reial de Vilafranca. El rei moriria la nit del 10 de novembre de 1285, a l'edat de quaranta-cinc anys, postrat en una de les estances del Palau de Vilafranca.

Expliquen les cròniques que una gran comitiva fúnebre presidida pel fèretre del rei, es va desplaçar fins el monestir cistercenc de Santes Creus on va ser enterrat vestit amb els hàbits de monjo, tal i com havia deixat per escrit en les seves darreres voluntats.

Quan el museu adquireix el Palau Reial, l'any 1936, es troba amb un monument amb bona part de les traces medievals perdudes i força malmès pel pas dels segles.

El 1939 el museu vilafranquí accedeix al Palau i emprèn treballs de reforma que habilitaran els primers espais expositius oberts al públic.

Entre 1943 i 1945 Jeroni Martorell i Terrats, director del Servei de Conservació de Monuments de la Diputació de Barcelona redacta el projecte de reforma que li ha de tornar la fesomia de palau reial gòtic. La reforma s'estén fins 1950, es basa en models del gòtic civil català, aprofita les antigues estructures conservades i incorpora els elements historicistes de nova construcció que podien haver format part de la construcció original.

## **Un nou impuls: neix VINSEUM**

El 2007 es defineix un nou projecte museístic. Per començar, canvi de nom: de Museu de Vilafranca-Museu del Vi a VINSEUM, Museu de les Cultures del Vi de Catalunya. A continuació una nova imatge, creada pel dissenyador gràfic Diego Feijoo, que vol transmetre el plaer de la conversa i la sobretaula. Paral·lelament un ambiciós programa arquitectònic destinat a recuperar l'esplendor dels edificis medievals i crear nous espais d'exposició. I al mateix temps, un projecte museogràfic integrador que dona un nou sentit a les col·leccions en funció d'un discurs narratiu, intens i vital.

El projecte de l'arquitecte Santi Vives conserva i rehabilita l'edifici de l'antic Palau dels Reis d'Aragó, el més emblemàtic del recinte on es presenten les col·leccions permanents, i la capella de Sant Pelegrí –espai d'exposicions temporals- i els integra en un conjunt museístic del qual sobresurt un edifici de nova planta.

## **Octubre del 2012: s'inaugura la primera fase**

L'edifici del Palau Reial, disposa de 1800m<sup>2</sup> de superfície útil. D'aquests, 500m<sup>2</sup> seran d'exposició. També compta amb un nou auditori amb capacitat per 170 persones, una botiga i una taverna per a la degustació i la promoció de les cultures del vi i el cava que també obrirà fora de l'horari habitual del Museu.

Vinseum vol ser un espai dinàmic que ofereixi una programació cultural potent i diversa, que vinculi vi, cultura, gastronomia, pensament, arts escèniques, obert a diferents tipus de públic. Santiago Vives ha creat uns espais acollidors, a escala humana, que permeten experimentar l'experiència del passat i gaudir el present.

La intervenció de restauració ha fet guanyar protagonisme als elements constructius d'època medieval que conserva el Palau Reial i ha respectat els criteris de la reconstrucció que van dur a terme els arquitectes de la Diputació de Barcelona (molt especialment per Jeroni Martorell) a mitjans del segle XX.

Santi Vives és un dels arquitectes catalans més destacats del moment, brillant en el diàleg entre lo nou i lo vell, entre l'arquitectura d'ahir i la d'avui. El seu projecte per al Museu Frederic Marès de Barcelona ha estat guardonat amb el premi de l'Associació Catalana de Crítics d'Art.

Les obres de construcció del nou Vinseum van començar l'any 2006 i està previst que s'acabin cap al 2015 o 2016.

## **Una museografia innovadora**

La nova museografia de Vinseum és obra de l'arquitecte Dani Freixas, dissenyador d'exposicions i museus que han renovat la manera de presentar el patrimoni cultural, l'art, la literatura i la història.

Les col·leccions de Vinseum s'organitzen al voltant d'un guió narratiu: el lligam amb la terra i amb el passat, el procés d'elaboració del vi, la comercialització, l'impacte en la vida de la gent i els debats al voltant del vi i de la vinya. Per cada apartat s'ha escollit un concepte: el rebost (introducció), el tirs (el bastó del Déu Dionís, per als orígens mítics), el clos (del raïm al vi), el moll (els mercats del vi), l'aplec (les relacions socials) i la taula (els consums del vi).

Cal dir que no es tracta d'un museu de la ciència del vi, sinó més aviat d'un museu que parla del vi com a fenomen cultural, social, històric i també científic. Les peces del museu parlen de persones vinculades a la vinya i el vi. Algunes vegades prenen la paraula per a acompanyar al visitant en el recorregut.

## **Mirar, pensar, conversar**

Els mòduls expositius permeten tenir una visió prismàtica de cadascun dels temes: creen associacions entre les peces i estableixen un diàleg que fa rumiar l'espectador.

Lluny de donar una visió complaent, interroguen el visitant sobre les transformacions del món d'avui que ha trencat el lligam ancestral amb la terra. També fa reflexionar sobre la manera com els mitjans de comunicació influeixen en la percepció que tenim del vi, de les marques o de les denominacions d'origen.

Però al mateix temps, i sobretot, l'exposició vol ser un cant a la terra i a la vida, a totes les persones que al llarg dels segles han fet néixer entre el Penedès i la cultura del vi un lligam indissoluble.

## **Vinseum, lloc de trobada**

A més de la mostra estable dedicada a la vinya i el vi, i la seva relació amb el Penedès i Catalunya, Vinseum promou exposicions temporals, rutes de memòria i activitats de divulgació sobre la cultura del vi. Compta amb un centre de documentació i una botiga especialitzada. El programa educatiu, adreçat a grups de primària i secundària, duu per títol *L'Escola dels Sentits*; amb ell el museu té el vehicle idoni per tal d'apropar a nens i nenes, nois i noies, unes formes de cultura ancestrals, vinculades amb el paisatge i amb la història. I proporcionar-los elements per afinar els sentits que ens permeten gaudir dels plaers de la vida.

La gràfica de Vinseum, obra de Diego Feijoo, juga amb les taques que el vi deixa al damunt de les tovalles. Fa referència al sentit festiu del vi, i la seva significació col·lectiva, a través d'una imatge que associem amb dinars i sopars, converses i trobades. Aquest joc amb la taca de vi que fa formes i lletres és un dels signes d'identitat d'aquesta nova etapa.

El projecte de Vinseum compta amb el suport principal i des del seu inici de l'Ajuntament de Vilafranca i de Caixa Penedès.

## **Els sis àmbits de l'exposició**

### **La introducció planteja la relació entre vi, territori i memòria**

#### **0. El Rebost**

De com i perquè un museu recull la memòria d'un territori marcat pel conreu de la vinya i l'elaboració del vi des de l'arribada de grecs, fenicis i romans.

Què hi ha darrera d'una copa de vi?

Una projecció amb més d'una sorpresa apropa al visitant la dimensió social i cultural d'un museu arrelat a la terra. Les imatges faran palès que ens queda molt per aprendre sobre la vinya, el vi, el cava i, sobre tot, de totes les persones que l'han fet possible.

Un fòssil d'animal marí, una espasa íbera, plats ceràmics d'influència islàmica, exvots populars, ocells de bosc, de gra i de vinya i documents innumerables són un petit exemple dels patrimonis que el pas del temps i l'acció contínua de la natura i l'home lleguen a la societat actual. El museu té la missió de dotar-los de sentit i preservar-los per una millor comprensió del passat a partir del bon coneixement dels nostres orígens.

## **El bastó miraculós de Dionís que marca el ritme de la vinya**

### **1. El tirs i els orígens mítics del vi**

El tirs és la vara llarga i empampolada que Dionís duu a la mà com a símbol del vigor i la força vital de la natura. Amb el ritme d'aquest bastó, la divinitat de la vinya i del vi entusiasma el seu seguici, en compassa el ball, escampa el temps, convoca la festa. Però en certa manera també, el sarment que Dionís porta a la mà recorda als homes que hi ha un temps de treball en què es preceptiu cuidar la terra, els ceps, la vinya, la collita.

El tirs és l'emblema d'aquesta sala: ens acosta als orígens mítics del vi, i al paper de la vinya en la transformació del paisatge i en la cultura.

### **On sabrem què és la vinya, d'on ve i els treballs que acompanyen el seu conreu.**

Els viticultors saben que no es pot elaborar un bon vi sense tenir cura de la terra on creix la vinya, que cal treballar el cep d'acord amb el seu cicle vegetatiu i mantenir a ratlla els enemics que poden malmetre la planta, el raïm i tot l'esforç esmerçat en el seu cultiu.

### **La *vitis vinifera***

De l'arqueologia passem a la botànica. Quina és la planta que dona el vi? A través dels mòduls de l'exposició ens apropem a la *vitis vinifera*, les seves característiques biològiques, les seves mutacions i els ecosistemes que ha generat al seu voltant.

El tirs posa de manifest que la *Vitis vinifera* és molt més que una simple espècie botànica. Tot i que les formes silvestres de la *vitis* van aparèixer fa uns 26 milions d'anys, la vinya, tal i com avui la coneixem, és una planta humanitzada fruit de creuaments naturals i sobretot de la selecció que els homes han exercit damunt la seva espècie durant més de vuit mil·lennis.

Un dels objectius de l'exposició és convidar els visitants a reflexionar. Si la *vitis vinifera* no és una espècie silvestre, qui la va fer viure? La vinya apareix com una espècie culturitzada estretament vinculada a l'home. Els mites sobre els orígens del vi, presents a tota la Mediterrània, donen testimoni d'aquesta llarga relació.

### **La vinya culturitzada**

Els homes van domesticar la vinya per extreure'n un aliment dolç, succulent, saciant i molt saborós, del qual es podia obtenir també una beguda extraordinària. D'aleshores ençà, han procurat cultivar les vinyes amb tot l'enteniment. El saber acumulat durant generacions es fa palesa en eines, paraules, gestos, documents, imatges i objectes, alguns dels quals veurem tot seguit

Així doncs, des de molt antic l'home exerceix el control sobre la planta i sobre el sòl on creix. En aquest apartat s'expliquen els processos principals que es fan servir per obtenir el millor rendiment de les vinyes. També es presenten els seus *enemics*: les plagues, els paràsits i el mal temps.

Contra cadascun d'aquests enemics, l'home ha desenvolupat tecnologies que permeten prevenir i curar les malalties del cep i instruments que permeten prevenir i pal·liar els efectes de les sequeres, les gelades i les pedregades.

### **Des d'una maqueta a un canó granífug**

Un dels atractius de la nova museografia de Vinseum és la capacitat d'articular al voltant del món del vi col·leccions arqueològiques, d'història natural, etnogràfiques, d'arts i oficis...

Aquest apartat inclou la maqueta d'un diorama de la verema, eines representatives de la feina a la vinya (arades, tisores de podar, portadores), eines contra les plagues i contra el mal temps (ensofradores, ensulfadores, un canó granífug), diferents mòduls sobre les malalties del cep i els seus paràsits..

Destaquen especialment les pintures de l'artista Josep Mirabent Gatell (1831-1899) de les varietats de vinya més habituals al Penedès al segle XIX: una col·lecció de disset pintures sobre taula que són una de les millors peces de la col·lecció del museu. Es tracta d'un document molt valuós, perquè són varietats de raïm que es cultivaven a Europa abans de la fil·loxera, algunes de les quals ja no existeixen.

## **Del raïm al most i del most al vi**

### **3. El clos, espai de transformació**

El visitant entra en els secrets del món del vi: el clos, un recinte secret, que s'associa amb una cova, amb un ventre, amb un cofre o amb un bressol. És aquí on es produeix la gran transformació, la gran digestió, el procés químic que no pot tenir lloc sense la fosca, el silenci i el recolliment de la clausura.

#### **Com és fa el vi**

Tothom sap que el vi surt del raïm. Però que d'un bon raïm en surti un bon vi no és tan senzill. S'assisteix a tot el procés de convertir el raïm en most: treure-li el suc, premsar-lo. Fins no fa gaire era una feina de titans. Totes aquestes operacions han anat patint canvis. Al principi eren molt lleus. En els darrers anys s'han accelerat de manera vertiginosa.

Es pretén que l'espectador es faci càrrec de la dificultat que entranya el procés de fer vi. Que experimenti la complexitat de combinar en la mida justa llevats, sucres, pectines, tanins i bacteris. D'aquesta manera es pot comprendre millor la feina de l'enòleg.

El vi ha de reposar. Primer jau a la tina, després dorm a la bóta. Més endavant creix a l'ampolla. La cambra on el vi jau, dorm i creix és el celler.

L'exposició reproduïx aquest clima gairebé religiós dels cellers del Penedès.

#### **L'oxigen, guardià. L'enòleg, home savi**

A continuació es presenten els artífexs del procés de vinificació. En primer lloc, l'oxigen, *el guardià del clos*. Abans d'esdevenir un aliat en el procés de vinificació, l'oxigen pot ser un enemic. El discurs de l'exposició dramatitza aquest procés com si es tractés d'una aventura mítica.

Els segells, els taps i els contenidors hermètics eviten que, per acció de l'oxigen, el vi es malmeti. D'aquí la importància de la feina dels boters i d'altres artesans que elaboren els contenidors del vi.

Quan el vi ja és a taula, el guardià –l'oxigen— li permet recuperar la bellesa, el color, l'olor i el gust.

El paper de l'enòleg pren un relleu especial en aquest apartat, com l'home savi que vetlla perquè el vi arribi a taula amb la millor qualitat.

#### **Àmfores, bótes, instruments de laboratori**

Tot aquest discurs s'acompanya de peces de col·lecció: eines del camp, premses, el diorama del monestir de Poblet, botes, una col·lecció d'ampolles de diferents èpoques, taps, el laboratori d'un enòleg i el taller d'un boter, les mesures que fan servir els experts que tenen cura del vi, llibres de Pasteur sobre la fermentació i



tractats d'enologia. Disposats de manera dinàmica, subratllant-ne el valor i fent que el visitant n'entengui el funcionament.

## **De les àmfores al món virtual**

### **4. El moll o com el vi s'obre al món i el món s'obre al vi**

El moll és el símbol del comerç i del viatge: els temes del tercer àmbit de Vinseum, el més extens i el més important des del punt de vista històric.

El visitant accedeix a un espai amb olor de mar, soroll de flux i reflux d'onades. Tot el que veiem ens fa pensar en un port amb embalums, bótes. L'ambientació és molt acurada. S'hi veuen unes àmfores, que podrien portar vi de la Tarraconesis cap a Roma, on era molt apreciat. Però també podria ser vi dolç de Sicília que arriba al port de Tarraco.

En qualsevol cas és un vi que pot viatjar: i això no sempre és fàcil. Moltes vegades el trasllat fa que es perdin les qualitats, el gust i fins i tot que es faci malbé. Les dificultats per portar el vi d'un lloc a l'altre ha estat una preocupació dels productors i els comerciants fins al segle XVII quan ampolles de vidre, taps, bótes de roure i capitals van permetre pensar en l'exportació a gran escala.

### **L'aiguardent, impulsor del comerç d'ultramar**

L'exposició mostra com el vi va acompanyar els homes en els seus viatges, en les seves descobertes geogràfiques, en els processos de colonització. La vinya va arribar als llocs més recòndits del planeta. Al segle XIX va esdevenir un producte d'un elevat rendiment econòmic i una gran font de beneficis.

Bordeus, Oporto, Alsàcia, Xerès exporten els seus vins arreu del món. Per tal de facilitar el trasllat d'un lloc a l'altre sorgeixen els destil·lats: aiguardents de vi, vins dolços, brandis, i també begudes fetes amb sucre, com el rom, o cereals, com el whisky.

Sorgeix un capitalisme del vi: vins amb nom de marca, cellers amb noms i cognoms, denominacions d'origen i vins reservats que es paguen a preu d'or. Una invenció d'aquest moment —l'ampolla de vidre bufat amb tap de suro— afavoreix la comercialització i l'exportació del vi. També el fet que per primer cop es segellen les llatres de roure de les bótes.

### **De Vilafranca al món**

Anglesos i holandesos dominen el comerç. Però ja al segle XIX Reus, Mataró i Vilafranca s'incorporen al negoci de l'aiguardent. A molts indrets del país, el blat va deixant lloc a la vinya. Els Reials Decrets de Llibertat de Comerç signats per Carles III el 1765 i 1778 autoritzen Catalunya a comerciar amb Amèrica del Sud. El negoci de la vinya fa entrar Catalunya en el món modern.

El vi pren el relleu a l'aiguardent i copa les exportacions a mercats internacionals durant la 2a <sup>1</sup>/<sub>2</sub> del segle XIX. L'exposició mostra un diorama que palesa el caràcter

emprenedor i global d'una empresa pionera en la creació de vins de finca coneguts arreu del món..

Un altre factor important és el ferrocarril que permet que els vins del Penedès s'escampin pel món. Sovint sense etiqueta. Viatgen en grans quantitats i un cop al lloc de destí el minorista els barreja i els converteix en vi de Languadoc, Riesling o Xerès.

## **El naixement del cava**

A finals del segle XIX, mentre el món del vi es diversifica amb nous aperitius i destil·lats, una nova beguda comença a fer-se lloc des del mercat català: el xampany. Els pioners de la seva elaboració eren gent de Reus, Blanes i Vilanova. Però aviat el gran centre productor es localitzarà a Sant Sadurn d'Anoia.

Els Raventós de Can Codorniu són els primers a crear una poderosa imatge de marca. Els seguiran els Ferrer de Can Freixenet. A partir del 1920 l'èxit del xampany convertirà la vinya del Penedès en un conreu dominat per molt poques varietats: xarel·lo, macabeu i parellada.

Un petit diorama representa el tragí dels magatzems modernistes de Can Codorniu.

A partir del 1972 es va crear el Consell Regulador dels Vins Escumosos que va llançar la marca Cava, que fa referències a les caves subterrànies on reposa el vi.

Gràcies al seu producte estrella, el Penedès és conegut arreu del món.

## **El món minvant**

*Personalitzat, únic, autèntic, autòcton*, són paraules que cada cop més s'associen amb el vi. Darrere de la idea d'un consum cada cop més individualitzat la realitat és ben bé una altra: amb la globalització econòmica, els gustos s'han fet uniformes. Algunes empreses del Penedès, com Torres, troben un lloc en el món global, sense renunciar a la qualitat i la tradició.

En una època en què el món del vi cada cop més es mou per la xarxa, sense contacte amb el territori, s'imposen algunes preguntes: què esperem del vi? Cal privilegiar la qualitat o la quantitat? Quin és el futur de la vinya? Quins són els nous mercats del vi?

## **Màquines i obres d'art**

Per explicar totes aquestes qüestions: diorames, alambins d'aiguardent, rajoles d'oficis, plats de ceràmica blava catalana, bots de pell, bótes, una bàcula de bocois, àmfores...

Una col·lecció d'obres d'art amb pintures de Ricard Urgell i dibuixos de Xavier Gosé mostra l'aparició d'una burgesia del vi, refinada i europea, que es fa retratar, amb les seves millors gales per artistes com Napoleón Via o Francesc Masriera.

Una altre apartat interessant és la col·lecció de trepes per marcar les bótes, etiquetes i ferros de marcar amb els noms de diferents fabricants.

## **Converses al voltant d'una ampolla**

### **5. El vi arriba a taula**

El vi ja és a taula, amb el seu poder transformador –transsubstanciador podríem dir-ne fent servir la metàfora bíblica-. Alegria la vida dels homes i n'abranda l'esperit. Un cop buida l'ampolla i buida la copa, l'esperit del vi viu en la gent: en les paraules, la memòria, l'experiència.

La taula és el símbol d'aquest apartat: l'espai del plaer, de la conversa, de l'intercanvi d'opinions i la discussió. Al voltant de cadascuna de les taules, un tema a debatre.

### **En favor i en contra del vi**

Una gran taula. En un dels caps, els Déus del vi, encapçalats pel grec Dionís. Els seus atributs parlen de la vida i la mort, de la fertilitat i la transformació, de com els homes s'han fet homes gràcies al vi. Al seu costat apareix la Verge en un retaule gòtic que mostra un altar davant seu, llest per l'ofici

A l'altre costat de la taula, els homes. Fan una festa: parlen, canten, ballen, es toquen. Riuen o ploren. O discuteixen. El vi els uneix. És la taula que es materialitza en la barra de l'antic Casino de Vilafranca

### **Els signes d'identitat**

Cada cultura genera un imaginari al voltant del vi. Per a això calen signes d'identificació i d'identitat que es projecten en el territori, en la varietat de la vinya, en el tipus de recipient, o en els cupatges dels enòlegs. Aquesta identitat del vi es projecta com un mirall en la personalitat de la persona que el beu.

És l'hora dels estrategs del marketing que classifiquen i posen nom a vinyes i vins, i els assignen una categoria de consumidors: rics i no tant rics, experts i llecs, col·leccionistes i desgustadors, majories i minories.

Comparteixen taula el crític, el lector ocasional d'etiquetes i l'afecionat que segueix articles i revistes especialitzades per sentir-se també ell *especial*.

### **Benvinguts al banquet**

I per il·lustrar aquest darrer apartat: cançons de taverna, poemes, etiquetes, frases bíbliques, gravats, un tractat sobre les propietats curatives del vi, representacions de Dionisos i Bacus, fragments de ceràmica ibera i romana i una col·lecció de copes de cristall i ampolles extraordinària.

## **Com canvia la societat a l'entorn del vi**

### **6. L'aplec: històries de vida**

L'aplec és festa, trobada i, sobretot, una fita en el temps i en el territori. Un aplec en una ermita o en un castell del Penedès, on no hi pot faltar el vi, és el símbol d'aquest darrer espai de Vinseum.

Un gran mural de Xavier Nogués ens evoca l'esperit irònic d'una època, alhora que ens remet a un aplec intel·lectual de principis de segle XX, Les Galeries laietanes de Barcelona, punt de trobada de la cultura noucentista catalana.

Al voltant de l'aplec es despleguen petites històries que tenen a veure amb la vinya. Cadascun d'aquests moments està relacionat amb un personatge que n'és l'actor principal i que representa el lligam amb el territori.

A través d'aquestes històries de vida podem escoltar les veus del mosaic que és el paisatge humà de la vinya i del vi. Unes veus que et conviden a la darrera sala de l'exposició, la taverna de VINSEUM, lloc on el visitant gaudeix de l'exposició degustant una bona copa de vi o de cava català.

**Inauguració:**

4 d'octubre a les 18:30h

**Portes obertes:**

6 i 7 d'octubre de 2012

**VINSEUM, Museu de les Cultures del Vi de Catalunya**

Plaça Jaume I, 5

08720 Vilafranca

T (34) 93 890 05 82

**Horaris:**

De dimarts a dissabte de 10 a 14h i de 16 a 19h

Diumenges i festius de 10 a 14h

**Preu:**

Entrada general: 7€ (inclou audioguia i degustació final)

Entrada reduïda: 4€ (jubilatats, estudiants, aturats)

Gratuïtat: menors de 12 anys, Amics de VINSEUM i el primer diumenge de mes

**Com arribar:**

Tren : Línia R-4 de Rodalies RENFE

Autobús: Des de Barcelona amb Hispano Igualadina

Des de Vilanova i la Geltrú amb Autobusos Plana SL

Des de Tarragona amb Autocars Penedès

Automòbil : Autopista AP-7

Carreteres N-340 i C-15

[www.vinseum.cat](http://www.vinseum.cat)

[www.facebook.com/VINSEUM.Vilafranca](https://www.facebook.com/VINSEUM.Vilafranca)

[twitter.com/vinseum](https://twitter.com/vinseum)