



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

La cultura de la vinya i el vi a Catalunya, de l'edat mitjana als temps actuals

Josep Maria Puiggròs i Jové

ADVERTIMENT. La consulta d'aquesta tesi queda condicionada a l'acceptació de les següents condicions d'ús: La difusió d'aquesta tesi per mitjà del servei TDX (www.tdx.cat) i a través del Dipòsit Digital de la UB (diposit.ub.edu) ha estat autoritzada pels titulars dels drets de propietat intel·lectual únicament per a usos privats emmarcats en activitats d'investigació i docència. No s'autoritza la seva reproducció amb finalitats de lucre ni la seva difusió i posada a disposició des d'un lloc aliè al servei TDX ni al Dipòsit Digital de la UB. No s'autoritza la presentació del seu contingut en una finestra o marc aliè a TDX o al Dipòsit Digital de la UB (framing). Aquesta reserva de drets afecta tant al resum de presentació de la tesi com als seus continguts. En la utilització o cita de parts de la tesi és obligat indicar el nom de la persona autora.

ADVERTENCIA. La consulta de esta tesis queda condicionada a la aceptación de las siguientes condiciones de uso: La difusión de esta tesis por medio del servicio TDR (www.tdx.cat) y a través del Repositorio Digital de la UB (diposit.ub.edu) ha sido autorizada por los titulares de los derechos de propiedad intelectual únicamente para usos privados enmarcados en actividades de investigación y docencia. No se autoriza su reproducción con finalidades de lucro ni su difusión y puesta a disposición desde un sitio ajeno al servicio TDR o al Repositorio Digital de la UB. No se autoriza la presentación de su contenido en una ventana o marco ajeno a TDR o al Repositorio Digital de la UB (framing). Esta reserva de derechos afecta tanto al resumen de presentación de la tesis como a sus contenidos. En la utilización o cita de partes de la tesis es obligado indicar el nombre de la persona autora.

WARNING. On having consulted this thesis you're accepting the following use conditions: Spreading this thesis by the TDX (www.tdx.cat) service and by the UB Digital Repository (diposit.ub.edu) has been authorized by the titular of the intellectual property rights only for private uses placed in investigation and teaching activities. Reproduction with lucrative aims is not authorized nor its spreading and availability from a site foreign to the TDX service or to the UB Digital Repository. Introducing its content in a window or frame foreign to the TDX service or to the UB Digital Repository is not authorized (framing). Those rights affect to the presentation summary of the thesis as well as to its contents. In the using or citation of parts of the thesis it's obliged to indicate the name of the author.

UNIVERSITAT DE BARCELONA
Facultat de Geografia i Història
Departament d'Història i Arqueologia



La cultura de la vinya i el vi a Catalunya, de l'edat mitjana als temps actuals

PROGRAMA DE DOCTORAT *SOCIETAT I CULTURA*

Tesi doctoral presentada per Josep Maria Puiggròs i Jové

Director-tutor: Dr. Jaume Dantí i Riu

Director: Dr. Antoni Riera i Melis

Barcelona, 2018

Índex

Agraïments	3
Resum.....	5
Introducció	7

PRIMERA PART: La vinya i el vi a Catalunya, història i cultura

Capítol 1. De la prehistòria a la història de la vinya i el vi.	19
Capítol 2. El vi com a beguda, com aliment i com a remei.	40
Capítol 3. Evolució de les formes de consum del vi a la societat catalana.....	54
Capítol 4. L'aiguardent, el vi dolç natural.	73
Capítol 5. El xampany, el xampany català i el cava (vins escumosos).	88

SEGONA PART: Origen i evolució històrica de les principals varietats de cep autòctones i tradicionals de Catalunya

Capítol 1. Origen de la vinya cultivada.	103
Capítol 2. Les garnatxes.	115
Capítol 3. El moscatell.	138
Capítol 4. Varietat de raïm grec.	151
Capítol 5. La malvasia.	163
Capítol 6. Varietat carinyena negra i carinyena blanca.....	185
Capítol 7. Varietat parellada, multonach o montonach.	198
Capítol 8. Varietat monastrell.....	211
Capítol 9. Varietats picapoll (blanc i negre).....	221
Capítol 10. El macabeu.....	234
Capítol 11. El xarel·lo i xarel·lo vermell.	246
Capítol 12. Trobat, torbato, trourbat, malvasia del Rosselló.	256
Capítol 13. Varietat sumoll.	266
Capítol 14. El trepat.	275

Capítol 15. Ull de llebre/tempranillo.	283
Capítol 16. El subirat parent.	292

Conclusions	294
-------------------	-----

ANNEXOS:

Annex I. Varietats de cep.	312
---------------------------------	-----

Annex II. Estadístiques sobre la vinya i el vi.	319
--	-----

Annex III. Del vi a doll a l'embotellat: les bodegues.	336
---	-----

Bibliografia	341
--------------------	-----

Agraïments

A la Loreto per l'ajuda i la paciència.

Primer de tot vull agrair als meus directors de tesi que han fet tot el possible per aconseguir que el meu treball fos acadèmic i no divulgatiu, com ha sigut la meva tendència. A continuació un agraïment molt especial a Jordina Escala, que m'ha facilitat tota la documentació de l'Arxiu Biblioteca de Vinseum, tant les fitxes del Dr. Giralt com l'extensa documentació existent, que ha sigut una ajuda molt valuosa per a la realització del meu treball. Als companys de GREVA, Montserrat Nadal, Agustí Villarroya, Lluís Giralt i Joan Rovira, que han conegut una part del meu treball i m'han fet indicacions constructives.

A especialistes de diferents indrets i estaments, començant pel lloc més llunyà amb Boris Gasparyan, de l'Institut d'Arqueologia d'Armènia, que em va confirmar que fins aquest moment la cova d'Areni en aquest país és el lloc més antic on es va produir vi: el primer celler. A Antoni Martorell i el seu equip de IRFAC Mallorca, que em va proporcionar documentació sobre les varietats mallorquines, moltes comunes amb les de Catalunya; a Joan Piqueras de la Universitat de València per la confirmació sobre la teoria que proposo que la vernaccia medieval i les garnatxes actuals són varietats diferents; Llorenç Planes (malauradament ens ha deixat), Pierre Torres, Valerie Didier i Patrick Grifeu per ajudar-me en els dubtes que he tingut de la Catalunya Nord; a Giuseppe Izza i a tot l'equip de Sella e Mosca de l'Alguer per les seves aportacions sobre el torbato (trobat) i el cannonau (garnatxa negra) a Sardenya; a Jaume Torra de la UPF per les indicacions sobre la influència de l'aiguardent en la guerra de la Successió; a Brescou de Pinet a l'Herault per l'ajuda en trobar el possible parentiu entre picquepoul i el picapoll del Principat; a Gemma Tribó, ex-professora de la UB, per la seva ajuda pel que fa al vi grec; a Llorenç Ferrer de la UB per la seva informació sobre el picapoll; a Joan Huguet i Carme Plaza per la seva informació sobre el trepat, i a Eduard Puig Vayreda per la seva informació sobre les garnatxes a l'Empordà; al personal de la Biblioteca de l'Acadèmia Italiana a Vicenza per tot el material que em van oferir sobre la malvasia i el tocai rosso (garnatxa negra).

A molts professionals del sector de la vinya i el vi que he conegut i m'han ajudat en temes diversos (demano excuses per si em deixo algú): de l'INCAVI, Enric Bartra i Xoan Elorduy; als secretaris i tècnics de la Denominacions d'Origen, especialment de les D.O Empordà, Pla de Bages, Tarragona, Terra Alta, Montsant, Priorat i Conca de Barberà, cellers privats com Carles Andreu, Pere Guilera, Caves Gramona, Caves Espelt, Família Roqueta, Gerard Ventura, Cooperativa de Bot i Cooperativa de Sarra, entre d'altres. Agraïxo molt la simpatia que les persones del sector que he tractat han manifestat pel treball.

A tècnics d'algunes excavacions i museus que he anat per aclarir conceptes com les excavacions i centre d'interpretació de la Font de la Canya, del museu de Dènia i excavacions d'Alt de Benimaquia, i del museu de Badalona.

Al personal de les biblioteques i arxius que he consultat pel seu tracte amable i col·laborador. Als amics de la ICEA (especialment de la secció de Viticultura i Enologia) pel seu recolzament, als “avis historiadors” i als amics de Cepví pel mateix concepte. A Diego Sola per la seva ajuda en la correcció i composició, i a Arnau Masramon per la seva intervenció en els gràfics i mapes. Finalment, de la família, als més pròxims, els fills, i també als néts, que els hi he pres part de la dedicació i ells han assimilat que “l'avi està treballant i no el podem destorbar” i, finalment, als meus pares i padrins que alguns no van tenir la possibilitat d'anar a l'escola...

Resum

Aquesta tesi tracta de la història i la cultura del vi a Catalunya i també de la història de les varietats de cep principals que hem considerat autòctones o tradicionals. S'ha calculat que el vi a Catalunya pot tenir una antiguitat aproximada de 2700 anys. A partir d'aquesta data no s'ha deixat de cultivar la vinya i de consumir vi.

En les diferents etapes de la nostra història el vi ha passat a ser la beguda principal, un remei, i un aliment. Tots aquests conceptes han anat variant a través del temps i, de manera especial, a partir de la segona meitat del segle XX. També s'ha comprovat que actualment el primer lloc que es considera de producció de vi es troba a Arení a Armènia i data de fa 6100 anys. Des d'allí es va estendre per Orient i la Mediterrània oriental, a través dels fenicis, primer, i dels grecs, posteriorment, va arribar el vi a la península Ibèrica. Encara que els grans difusors seran els romans, amb la invasió musulmana hi haurà en diversos períodes restriccions pel seu consum, el qual es recuperarà als territoris que novament van ser ocupats pels cristians.

Al llarg dels segles el vi s'ha begut de formes diferents: amb aigua, barrejat amb pebre, "el piment", possiblement originari de l'àrea catalano-occitana, l'aiguardent, el cava, o formes d'elaboració molt dolces com el muscat o la malvasia, i també s'ha utilitzat a la cuina com a ingredient.

S'ha estudiat com a la Mediterrània occidental, fins a finals de l'edat mitjana, hi va haver quatre tipus de vi blanc dolç que la noblesa i les monarquies, principalment, consumien: el moscatell, la malvasia, el vi grec i la vernaccia. Inicialment procedien d'Orient i van ser la base d'un gran comerç que lideraren Venècia, Gènova i Nàpols.

A finals de l'edat mitjana es comença a trobar documentació de noves varietats locals, moltes de les quals han arribat fins avui, com el montonach, que serà després la parellada, la carinyena, el monastrell o el picapoll negre. Durant l'edat moderna va aparèixer la primera documentació de macabeu, xarel·lo, garnatxa negra, aquesta com a varietat diferent de la vernaccia, i trobat. Finalment, durant el segle XIX va aparèixer la resta de les varietats que s'han estudiat en aquest treball. Com a conseqüència de la fil·loxera, es va produir una selecció, quedant únicament les varietats que van ser considerades més interessants i que són les varietats actuals en el territori català.

A la segona meitat del segle XX es va produir un canvi molt important en la forma de consum que va ser abandonar el vi a doll per passar al vi embotellat. El vi va deixar de ser una beguda per fer passar la set a un producte de cultura, a la vegada que el seu consum va ser qüestionat i se li buscaven efectes nocius per la salut i, de manera especial, sobre la conducció de vehicles, fet pel que se n'ha limitat el seu consum, al mateix temps que s'han originat una sèrie d'estudis mèdics que demostren que un consum moderat aporta efectes beneficiosos contra diverses malalties.

Aquesta tesi vol donar a conèixer el fons cultural i històric del vi a Catalunya i de les principals varietats de cep autòctones i tradicionals, construint una aportació que també pugui ser útil pels productors de vi i pels consumidors.

Introducció

A partir de l'Escola dels Annals i de manera especial durant les dècades dels anys 1960 i 1970 amb historiadors com Fernand Braudel, Max Weber o Pierre Vilar, que representen la segona generació d'aquesta escola, comença un període en el qual la història econòmica té una gran importància, així com també les monografies regionals. Però encara es produirà un altre canvi a partir dels anys 1970, moment en què aquesta història econòmica deixarà pas a una història social, com és el cas de la microhistòria que va sorgir a Itàlia i de la que Carlo Ginzburg n'és un dels historiadors fundacionals. Aquest corrent proposa realitzar estudis locals molt diversos, entre d'altres, la biografia d'una persona quotidiana o d'una activitat local que permetin l'aportació a la història general comparada. El contingut d'aquesta tesi pretén adaptar-se a aquestes corrents historiogràfiques¹.

La vinya i la producció de vi han estat elements importants del paisatge. El vi és una de les begudes més antigues de la península Ibèrica, lligada des de l'època protohistòrica a la cultura i a la dieta del territori.

Al principi, a l'època fenícia i posteriorment a l'època ibèrica, el vi era una beguda cerimonial i el seu consum era encara molt limitat i, a excepció de determinats actes, aquest es concentrava en les elits. Per tant, el cultiu de la vinya era encara poc important i amb l'arribada dels grecs, tot i que continua sent el seu consum principal un acte cerimonial, especialment durant les festes dedicades al déu Dionisi, ja té de forma limitada una presència social, a través del consum per part dels homes en sessions anomenades *simposium*. Amb els romans el vi passa a ser beguda i el cultiu de la vinya i el comerç del vi augmenta de manera extraordinària. Això va comportar un gran canvi en el paisatge i de la mateixa manera es produiran al llarg del temps canvis continuats tan agronòmics com socio culturals. El contingut d'aquesta tesi és sobre la història cultural de la vinya i el vi a Catalunya durant el període que va de l'edat mitjana fins avui i amb una entrada als inicis del cultiu al nostre país.

A partir del Neolític, i amb l'aparició de l'agricultura, l'home ha anat canviant de forma continuada el paisatge, amb la introducció dels diferents cultius i de la ramaderia. Aquest paisatge de l'àrea mediterrània inicialment estava cobert d'alzines, garrics, roures i una gran quantitat de flora arvensa, tant de dicotiledònies com de gramínies que a la primavera esclatava amb una infinitat de flors. A les riberes dels rius hi havia una altra vegetació de plantes adaptades al medi humit, com els pollancre, i en zones altes humides hi havia el faig i altres tipus de roures. Poc a poc, primer en les zones més planes, la flora inicial va desaparèixer per ser ocupat el sòl per plantes destinades a l'alimentació de l'home o del

¹ Jaume AURELL, *La escritura de la memoria*, Publicacions Univerisitat de València, 2005, pp.59, 65,88,94,183. Carlo GINZBURG, "Microhistòria: dos o tres coses que se de ella", *Manuscrits*, n°12, gener 1994, pp.13-42.

bestiar². Inicialment van ser els cereals la base de l'alimentació de l'home però a partir de l'arribada dels fenicis, primer, i dels grecs i romans després, es produeix la introducció de la vinya i l'olivera; això fa que al ser plantes arbustives aquest paisatge fos diferent i estable i els ceps com a plantes de fulla caduca marquen també el pas de les estacions. A l'època cartaginesa i també durant l'ibèrica la vinya era rastrera, i posteriorment a l'època romana hi havia ceps en forma de got i n'hi havia en pèrgola o també, com que els ceps són plantes enfiladisses, es plantaven al costat dels arbres i s'enfilaven a aquests. A l'entorn de les vinyes, a l'època ibero-fenícia, no es coneix cap construcció i la població es concentrava en poblats; a l'època romana apareix la casa de camp agrícola o la vil·la romana, que té totes les instal·lacions per elaborar el vi, emmagatzemar-lo i fins i tot, en moltes ocasions, forn de ceràmica per a fer les àmfores com envàs del vi.

A l'època visigòtica es manté de manera precària el sistema romà. El següent canvi es produeix a l'època musulmana, en què la vinya majoritàriament és per raïm de taula i es cultiva en pèrgola en els horts; també n'hi ha per vi seguint l'antic mètode romano-visigòtic cultivada per cristians. A l'època medieval cristiana la vinya és majoritàriament per fer vi a l'entorn dels pobles i de manera especial al costat dels monestirs, que tenen totes les instal·lacions per a fer el vi i guardar-lo. A l'alta edat mitjana es comença a distingir tipus de vi segons varietats de cep. A partir de finals del segle XVII fins a finals del segle XIX es van produir una sèrie de fets que originaren una gran expansió del cultiu per quasi tot Catalunya. Primer va ser la gran producció d'aiguardent per exportar inicialment a Holanda i Anglaterra i després als països nòrdics i colònies d'Amèrica.

Amb aquesta expansió del cultiu també es reformen els masos degut a les noves necessitats productives i al fet que l'augment de l'economia ho va permetre. Per aconseguir ampliar la terra destinada a la vinya, es va fer, en part, canviant cultiu, principalment de cereal a vinya i també arrancant boscos o arrabassant. Les persones que van fer aquesta feina es van anomenar rabassaires, que generalment treballaven per un propietari i a canvi d'aconseguir noves parcel·les. El propietari els feia un contracte tipus emfitèutic establert com a arrendament d'un tros de terra per a conrear una vinya amb la condició que el contracte quedava dissolt en haver mort dos terços dels primers ceps plantats. L'arrendatari va trobar la manera que això no es produís mai i el contracte va quedar indefinit. A partir de fer aquesta feina encara hi haurà noves accions sobre el paisatge: en primer lloc al arrabassar un bosc hi surt molta pedra que al principi es deixa a la vora del camp però després es fa servir per a fer marges de pedra seca per evitar que l'aigua a través de rovinades s'emportés la terra dels camps que la majoria de vegades eren en llocs que hi havia pendents. Un altre tipus de construcció que es va fer van ser les cabanes o barraques, aixoplucs que es construïen en els camps i on hi podien reposar animals de treball i persones, ja que aquestes parcel·les, en moltes ocasions, eren lluny del lloc on vivien. Al Bages fins i tot s'hi van fer unes "tines" de pedra que a l'època de la verema permetien fer el premsat i fer la

² Ramón BUXÓ, "The agricultural consequences of colonial contacts on the Iberian Peninsula in the first millennium B.C." *Veget Hist Archaeobot*, 2008, 17, pp.145-154.

fermentació en un cup que contenia la mateixa tina; i això evitava un llarg transport de la verema fins a la casa del parcer o pagès i que es fes malbé la verema³. Els parcers o rabassaires no vivien normalment als masos sinó en cases molt senzilles, en nuclis de població que s'anaven constituint i, com que la majoria no tenia terra pròpia, a les cases no hi havia ni premses ni cups.

Al segle XIX apareix la fil·loxera, primer a França, que va ser l'insecte més important que ha tingut la vinya al llarg del temps i que va arribar a destruir-la a tot Europa⁴. Mentre aquest insecte només es trobava a França, es va pensar que no arribaria mai a Catalunya i durant un període –que en el Penedès va ser d'uns 20 anys, aproximadament– es va exportar tot el vi que es podia a França a uns molt bons preus. Això va durar poc, perquè França finalment va trobar una solució per fer front a l'insecte a partir de replantar a base de ceps americans, no aptes pel fer vi però resistents a la fil·loxera i sobre aquests, com és sabut, es van empeltar les varietats europees recuperant la producció. La vinya francesa va ser la primera que es va normalitzar i no van necessitar més del vi català. Mentrestant la fil·loxera va arribar a Catalunya i va fer desaparèixer les vinyes, punt crític pels rabassaires que tenien el contracte de rabassa morta i que va permetre als amos recuperar les parcel·les. Això va provocar un gran problema social que va durar fins després de la Guerra Civil espanyola, ja que durant la república es va suspendre una nova llei de contractes de conreu que podia portar la pau. En canvi, des del punt tècnic i enològic, va ser de gran importància el naixement del xampany català al Penedès. En un altre sentit alguns propietaris es van convertir en rendistes, i amb els nous guanys van construir unes grans masies, algunes fetes pels grans arquitectes de Barcelona, fins i tot en estil modernista. Així s'observa com aquest paisatge, que a vegades no ha sigut tan bucòlic, també ha tingut molts canvis socials que no seran l'objecte d'aquesta tesi.

Avui aquest paisatge és molt apreciat. A l'àrea mediterrània i a Catalunya, com en altres indrets del Mediterrani, va acompanyat dels marges de pedra seca i de cabanes. En alguns camps on es cultivava vinya abans de la fil·loxera, després, al quedar sense cultiu, el bosc de pi blanc principalment els va ocupar i avui són boscos que en el seu interior conserven aquests elements arquitectònics.

Algunes de les zones vitícoles importants del món han sigut catalogades per la UNESCO com a patrimoni de la humanitat⁵. Aquests paisatges representen la combinació entre la natura, l'home i “les vinyes”. Això ha fet que aquests paisatges siguin els més representatius a l'hora de parlar de paisatges culturals⁶.

³ Llorenç FERRER, *Les masies de Catalunya*, Caixa de Manresa. 2003, p.5.

⁴ La fil·loxera es l'insecte provinent d'Amèrica.

⁵ El Priorat ha fet la sol·licitud per arribar a aquesta categoria.

⁶ Damia SERRANO, *Aproximació territorial a l'Enoturisme com a fenomen de desenvolupament local a Catalunya*, Tesi doctoral, UB, Barcelona 2015, p.123.

El vi forma part de la trilogia de l'alimentació de la dieta mediterrània⁷, formada a l'inici per l'oli d'oliva, el pa i el vi. I el paisatge que formen els seus cultius és imitat en molts llocs del món on s'ha introduït de nou el cultiu de la vinya. Cal destacar la Xina, on han decidit introduir el cultiu de la vinya per a vi (avui ja és el segon país en superfície del món) i plantant ceps imitant el paisatge de bancals i marges i també els grans chateaux de Bordeus com a cellers. Un últim canvi en el paisatge de la vinya es produeix a partir dels anys 1990, que amb la introducció de la verema mecànica es va canviar el sistema de formació de got per plantes emparrades en rengleres sobre fils ferros que facilita aquest tipus de verema, i ha obligat en la majoria de casos a replantar.

La decisió de fer aquest treball sorgeix d'un recorregut que fa molts anys vaig iniciar pels Països Catalans recollint informació sobre els orígens de les varietats autòctones i tradicionals de cep. D'una manera general es pot dir que actualment en les zones vitícoles europees existeixen al menys dos tipus de viticultura: la "tradicional", que entre altres coses cultiva varietats autòctones i de tradicionals; i la "moderna", que treballa segons gustos globalitzats i fa servir varietats forànies més conegudes a nivell internacional. Les dues menes d'agricultura poden donar un bon vi, però en el cas de la forma tradicional permet mantenir la diversitat genètica i cultural típica de la mediterrània i elaborar un vi propi diferenciat dels altres⁸. En el cas de la viticultura moderna es fa un producte més homogeni i estàndard, més semblant al d'altres llocs del món i a la vegada s'erosiona la diversitat genètica.

El primer repte al que s'ha enfrontat aquesta tesi ha estat la poca documentació existent sobre aquest tema i, a la vegada, comprovar com moltes d'aquestes varietats en l'últim terç del segle passat van ser menyspreades i substituïdes per altres forànies⁹. Tots aquests factors m'han motivat a fer aquesta tesi.

Tal com he avançat, la consulta de la documentació existent mostra que encara hi ha un buit en l'estudi sobre aquesta temàtica, malgrat la quantitat de treballs que la vinya i el vi de Catalunya han originat, de manera especial sobre temes vitícoles, enològics, guies de vins, enoturisme o llibres de gastronomia que tracten dels maridatges entre el tipus de menjar i el vi.

En canvi no abunden els treballs que ens aporten dades des de la vessant històrica i cultural. Caldria citar l'obra de Jaume Ciurana *Els vins de Catalunya*, com una primera obra a

⁷ El concepte de dieta mediterrània, que està molt de moda i fins hi tot és patrimoni de la humanitat per l'Unesco, no és fàcil de definir, però val la pena mencionar l'obra F.Xavier Medina (ed.) (1996), *L'alimentació mediterrània*, en la qual varis autors ens introdueixen a aquesta forma alimentària

⁸ Pedro Jose BALDA, *Identificación y caracterización completa (ampelogràfica, genètica, agronòmica, enològica, polifenològica, aminoacídica, aromàtica i sensorial*, Tesis doctoral, U de la Rioja, 2014, p.14.

⁹ Aquesta qüestió es pot veure en molts articles apareguts darrerament en diaris i revistes especialitzades, com el de Ramon Francas (22 de juny 2010) "Nuevos vinos viejas vides", *La Vanguardia*. Barcelona.

partir dels anys 1980 que inclou molts elements històric culturals encara que el gruix del treball és de temàtica enovitícola, o el treball d'història del vi de Juan Piqueras¹⁰. Diferent és el cas de la publicació d'Eduard Puig Vayreda¹¹, *La cultura del vi*, que ens apropa al concepte que volem desenvolupar. A aquest respecte, escriu

“(…) Encara que soni a tòpic, França durant molts anys ha conreat amb eficàcia un concepte ampli i humanista de la cultura del vi, fet que ha donat un valor afegit als productes que surten de les seves vinyes i l’ha convertit en un referent, encara inevitable, en aquest complicat i misteriós univers”.

El mateix autor ha publicat en aquests moments un nou llibre sobre cultura del vi¹². Cal destacar l’obra d’Emili Giralt, tant en el capítols dedicats a aquesta temàtica i dintre de la *Història Agrària dels Països Catalans*, com en les milers de fitxes que va fer sobre varietats catalanes de ceps dipositades al Centre de documentació de Vinseum que han sigut una de les fonts més importants per a aquest treball¹³. De l’altre cantó del Pirineu l’obra més recent és la publicada per Pere Torres sobre la història de la vinya i el vi de la Catalunya Nord¹⁴.

Autors i obres de referència per aquest treball han estat Jean François Gautier¹⁵ i Marcel Lachivier, que elaboren una història molt complerta dels vins de les diferents regions vitícoles franceses i la seva cultura¹⁶. També Alain Huetz de Lempis, que va publicar un treball històric dels vins de l’estat espanyol i que dedica un ampli espai a Catalunya i als seus vins de manera cronològica des de l’inici fins als temps actuals, i ho complementa amb una bona referència a les varietats del país i a totes les D.O¹⁷. Hugh Johnson¹⁸, en la història mundial del vi, menciona a Eiximenis i el seu llibre *Lo Crestià* i també fa referència a Arnau de Vilanova i al llibre *Liber de vinis*. Jancis Robinson, que ha fet un dels tractats sobre viticultura i enologia més complerts fins avui a nivell mundial, ofereix una descripció de quasi totes les nostres varietats o personatges com el ja mencionat Arnau de Vilanova¹⁹.

També cal subrratllar algunes tesis doctorals que m’han ajudat com la de Maria Concepción Estella Álvarez, en la que l’autora va combinar un resum històric cronològic del vi en les diferents províncies aragoneses, les seves varietats de ceps i les diferents D.O així com alguns detalls econòmics²⁰. La de Gemma Mollevi, que va tractar de l’evolució històrica del vi a Catalunya a la primera part i un estudi de les diferents D.O en una segona

¹⁰ Juan PIQUERAS, *El legado de baco .Los vinos valencianos*, Editorial Gules, València, 2000.

¹¹ Eduard PUIG VAYREDA, *La cultura del vi*, UOC, Barcelona, 2007, p.7. Lamentablement va morir el 16 d’abril de 2018.

¹² Eduard PUIG VAYREDA, *El jardí de Dionís , l’entorn cultural del vi*, Edicions Brau, Figueres, 2017.

¹³ Emili GIRALT, *Història Agrària dels Països Catalans*, U.B, Barcelona, 2008, Tomo III, pp.331-460.

¹⁴ Pierre TORRES, *Histoire de la vigne et du vin en Roussillon*, Editions Trabucaire, Canet, 2011.

¹⁵ Jean F GAUTIER, *La civilisation du vin*, Presses Universitaires de France, Paris, 1997.

¹⁶ Marcel LACHIVER, *Vins, vignes et vignerons : Histoire du vignoble français*, Ed. Fayard, Paris, 1988.

¹⁷ A HUETZ DE LEMPS, *Les vins d’Espagne*, Presses Universitaires, Bordeaux, 1993.

¹⁸ Hugh JOHNSON, *Historia del vino*, Ed. Blume, Barcelona, 2005, pp. 67,69.

¹⁹ Jancis ROBINSON, *The Oxford Companion to Wine*, University Press, U.K, 2006, pp.1028,1078.

²⁰ Maria C ESTELLA, *El viñedo en Aragón*, Institución Fernando el Catolico, Zaragoza, 1981.

part²¹. També cal tenir present la publicació *Dossiers Agraris* de la Institució Catalana d'Estudis Agraris, que recull els treballs presentats en diverses jornades sobre les varietats autoctones de ceps dels Països Catalans que han tractat d'història, de viticultura i enologia d'aquestes varietats²².

Un cop desenvolupat l'estat de la qüestió, s'han fixat els objectius de la tesi que presento, que consta d'una introducció i dues parts. En la primera s'aborden els orígens de la vinya i el vi a Catalunya, de l'evolució del consum del vi a Catalunya i la seva repercussió sobre la salut, formes del consum del vi, d'utilització del vi a la cuina i el vi com a concepte cultural, els productes elaborats a base de vi que han tingut o tenen importància a les terres catalanes –l'aiguardent, el vi dolç natural i el cava–, l'origen i característiques de la vinya cultivada i el concepte de varietats autòctones, tradicionals i forànies. En la segona part es tracta de l'origen i evolució històrica de les principals varietats autòctones i tradicionals de Catalunya.

Tal com es desprèn del títol, l'abast cronològic de la tesi va des de l'edat mitjana fins avui. La decisió de no tractar l'edat antiga es basa en el fet que durant la recerca bibliogràfica prèvia he constatat que aquesta època té molta documentació a base de treballs originats per arqueòlegs i, de manera especial, els dos grans museus de Catalunya de l'època romana, com són el de Tarragona i Badalona. Aquests, a més dels treballs que han publicat, han impulsat congressos per abordar el tema, com els dos col·loquis d'Arqueologia romana sobre el vi a l'antiguitat, celebrats a Badalona el 1985, i el 1998. Però, tot i així, per la importància del món antic, en el capítol primer el tracto d'una manera sintètica.

L'edat mitjana és un període molt important d'aquest treball ja que és l'època en què es va produir una recuperació molt forta del cultiu de la vinya i del consum del vi després d'un llarg temps de retrocés que va començar amb la caiguda de l'imperi romà i les invasions germàniques, i continuà amb les invasions musulmanes que també aquí s'estudien. Aquest renaixement, per la documentació existent, té un gran moment al voltant de l'any 1000. És també en aquest període que el territori dels comtats catalans comença a diferenciar-se del seu entorn tan política com culturalment.

Es pretén que els coneixements que s'ofereixen aquí com a resultat del treball serveixin per millorar la informació històrica i cultural i per ser utilitzada en informacions que es puguin donar dirigides a rutes eno-turístiques, a informació sobre determinats tipus de vins i també informació per a les etiquetes de les ampolles. Igualment, informacions per a les denominacions d'origen o d'altres que hem vist en llocs com a la Catalunya Nord²³, o com en la informació interna elaborada per la D.O Terra Alta sobre el pla estratègic de la

²¹ Gemma MOLLEVI, *La geografia de la vid y el vino en Cataluña*, Davinci Continental, Barcelona, 2007.

²² *Dossiers Agraris*, Institució Catalana d'Estudis Agraris, filial de l'Institut d'Estudis Catalans, veure numerous, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20(en premsa)

²³ Informació sobre : “*Cepage: Malvoisie du Roussillon “dels cellers :”le Mas Terrats”* 2011.

garnatxa blanca, en la que inclou una pinzellada històrica d'aquesta varietat de cep, entre d'altres.

A part, creiem que aquest projecte pot encaixar amb el concepte de defensa dels productes autòctons lligats al territori que són únics i que es valoritzen econòmicament, en contrast als produïts segons les pautes globalitzadores, que en el cas del vi són elaborats en diferents països amb les mateixes varietats, i la majoria són d'origen francès.

A Catalunya disposem de molta documentació que menciona les diverses varietats de ceps cultivats o que s'han cultivat. Fins ara aquesta documentació no ha sigut suficientment utilitzada ja que moltes vegades es localitza dins d'obres o documents d'una manera no rellevant, encara que també autors com Xavier Favà fan un recull bibliogràfic sobre la història dels ceps catalans, tot i que la seva obra és filològica.

La vinya té segons diversos autors entre 5000 i 10000 espècies de ceps. El número més alt es troba dins del manual de Pierre Galet *Dictionnaire encyclopédique des cépages et leurs synonymes*. Altres com Jancis Robinson et al, *Wine Grapes*, una descripció de 1368 varietats tant des del punt del cultiu com de l'enologia, la història o les sinonímies. Del fons d'Emili Giralt (dipositat a Vinseum) he consultat 8000 fitxes i d'aquestes he trobat 1612 varietats, segons el meu criteri, si bé dintre d'aquestes hi pot haver sinonímies que no conec i les varietats que considero com a originals són, a part dels Països Catalans, de molts altres països diferents; Xavier Fava en el *Diccionari del noms dels ceps i raïms*, en descriu 323, totes dins de l'àrea dels Països Catalans; el Ministerio de Agricultura de España, l'any 2009, en el "Registro de variedades comerciales de vino", en tenia 215 de tot Espanya; la OIV (Organisation Internationale de la Vigne) en una edició del 2013 ofereix una llista internacional de varietats de cep i les seves sinonímies de 4020 noms de varietats, i en una estadística de l'INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi), del departament d'Agricultura, dona una llista de 70 varietats, incloses les varietats forànies cultivades a Catalunya.

També hi ha institucions que a més de la documentació de que disposen (majoritàriament eno-agronòmica) tenen plantades aquestes varietats i formen unes col·leccions molt importants. Dins de les que hi he tingut accés ressaltó: la col·lecció de Vessal (Montpellier) INRA que té plantades 2700 varietats; el Encin IMIDA (Madrid) que té plantades 1178 varietats de vi i 678 de raïm de taula; el Rancho la Merced (Jerez) de la Junta de Andalusia, que té una col·lecció de 1376 varietats de cep; totes aquestes col·leccions són centenàries i també se n'ha creat alguna de recent com la col·lecció Vivancos a Briones (la Rioja), que té 220 varietats.

En el treball de tesi que presentem hem estudiat 25 varietats: moscatell de gra petit, moscatell de gra gros, vi grech, malvasia, malvasia de Sitges, subirat parent, vernaccia, garnatxa negra, garnatxa blanca, garnatxa roja, garnatxa peluda, carinyena negra, carinyena blanca, monestrell, xarel·lo blanc, xarel·lo roig, parellada, picapoll blanc, picapoll negre,

trobat, macabeu, trepat, sumoll, ull de llebre, ull de llebre-tempranillo. Aquestes varietats, com veurem més endavant, ocupen el 70% de la superfície cultivada de vinya a Catalunya i representen el 99% de les varietats autòctones i tradicionals; d'aquí ja podem deduir que les varietats forànies ocupen el 30%.

Per a centrar el treball, hem definit que considerem que una varietat de raïm és autòctona, tradicional o forània. Les varietats que hem considerat forànies no les hem tingut presents pel nostre treball ja que el seu origen és en un altre país (majoritàriament França).

Aquestes varietats les hem estudiat de manera ordenada seguint la seqüència històrica. El procés de trobar els possibles orígens no ha sigut fàcil, com s'explicarà, i en alguns casos la solució trobada pot ser que no sigui la definitiva.

Els tipus de fonts utilitzades.

Per la realització de la tesi, s'han utilitzat fonts molt diverses, que han estat consultades en diferents arxius i biblioteques.

Algunes d'aquestes fonts són inèdites i les he consultat presencialment i les altres les he consultat presencialment o també digitalment. El conjunt de totes les fonts consultades es troben a la bibliografia. A continuació faig una relació dels llocs on he realitzat les consultes:

- Arxiu de VINSEUM a Vilafranca.
- Arxiu Nacional de Catalunya a Sant Cugat del Vallés
- Arxiu Notarial de Barcelona
- Arxiu del Museu de Badalona
- Arxiu Historic de la ciutat de Barcelona.
- Arxiu Municipal de Sitges
- Arxiu Municipal de Gandesa
- Biblioteca de Catalunya sala general i de reserva.
- Biblioteca de Filologia de la U.B
- Biblioteca d'Història, Geografia i Filosofia de l'UB.
- Biblioteca de lletres de l'UB, sala general i sala de reserva.
- Biblioteca de la Facultat de Ciències Econòmiques de l'U.B.

-Biblioteca de l'Academia de Cincies de Barcelona.

-Biblioteca de la Facultat d'Enologia de la URV de Tarragona.

-Biblioteca Internazionale "La vigna" Demetrio Zaccaria, Vicenza(Italia)

-CentreInternational d'Etudes Superieures en Sciences Agronomiques ,Bibliotheque.

-Documentació privada de la família Carles Andreu de Pira.

-Hemoreteca hem consultat les següents de revistes:

-Revista de Agricultura practica, economia rural, Horticultura y Jardineria publicada per el "Instituto Catalan de San Isidro, (IACSI)" Barcelona, des de la fundació 1853 fins l'any 1972. Excepte en el periode de 1936-1941, degut a la Guerra Civil.

-“El Labriego” de Vilfranca del Penedès, revista quincenal de Agricultura, Eco del centro Agrícola del Penedès, consultada des dels inicis 1876, fins el 1915 (any que deixa de publicar-se)

-“ L'Art del Pagès”, periodich quinzenal , Barcelona, consultada des de l'inici 1877 fins 1918(any que deixa de publicar-se)

- “Resumen de Agricultura”, Sant Sadurni d'Anoia, consultada des de 1889 fins 1916, l'any 1917 es fusiona amb “Cultivador Moderno”, consultada des de 1911(inici de la publicació) fins 1929, encara que la publicació va continuar fins el 1991.

-“Agricultura”, Barcelona, fins 1928, que passa a ser Agricultura i Ramaderia, fins a 1936 en desapareix la revista.

-“Revista Recerques: història, economia , cultura” Conjunt d'universitats dels Països Catalans , Consultada de 1970 a 2018.

-“Estudis d'Història Agraria”, UB, consultada des de l'inici 1978 fins 2018.

A part d'aquests revistes a la bibliografia, s'hi troben molts articles concrets publicats en diverses revistes, de les no hem fet una consulta més àmplia.

MONASTREIL *Céme Rouffie* *Elemente d'Agriculture*

MONASTREIL.—Grains d'une grosseur ordinaire, ovoïdes, peau fine, peu juteux, saveur un peu âpre. Grappe moyenne, allongée, assez fournie, pétioles rougeâtres, tenant fortement au sarment. Cep d'une force moyenne, robuste; sarments peu longs, d'une couleur rouge-sanguin, assez fertile. Mérithalles courts. Feuilles plutôt petites que moyennes, presque rondes, d'un beau vert pâle, au-dessous, cotonneuses. Lobes, cinq, irréguliers; sinus peu marqués; pédoncules de la couleur du sarment. Nervures bien prononcées, mais petites.

Ce raisin se trouve éparpillé dans les anciennes vignes, d'où il finira par disparaître, à cause de sa mauvaise qualité, peu propre à faire du bon vin pour le commerce.

Rouffie (1865)

*Perpignan
Imprimerie
de l'Indépendant
1875
Arxiu
d'Arxiduc
de Rouffie*

~~MACABEO~~

VALCARCEL (1791), VIII, 249

Macabéo otra uva blanca: tiene el grano redondo de pulpa y hollejo mas firmes y algo mas tardia que el vidriol, no tan dulce pero buena de comer: hace buen vino, no tanto fola como acompañada con el vidriol y forcillada; habiendola antes folcado tendida por tres ó quatro dias, para que pierda su vizcolidad. Su vid carga mucho.

*Agilabat biblioteca VE
Agricultura General Gobierno de la casa
de campo: [el tomo VIII es del 1791]
En que por este se trata de todos los bienes del
campo... En Valencia se pisen Esteban y Unzué
Plaza del Hormo de San Andrés Año 1791
to mo VIII
Jose Aub Valcarcel
1720 - 1792
MACABEO*

Dues fitxes del material depositat del Dr Giralt a l'Arxiu de Vinseum i que són una mostra de la informació que ens han donat, però que ha calgut completar en moltes ocasions (les anotacions manuscrites són les meves aportacions).

PRIMERA PART

**La vinya i el vi a Catalunya,
història i cultura**

Capítol 1. De la prehistòria a la història de la vinya i el vi.

Recentment hi ha un interès per conèixer els orígens de la vinya cultivada i el vi, com s'explicarà àmpliament a la segona part. També n'hi ha per conèixer el camí històric que aquest vi va fer fins arribar als temps actuals. Durant nombrosos anys s'ha considerat que el vi era originari de la zona del Cauques i també de la zona dels monts Zagros, a l'antiga Pèrsia, on s'havien trobat evidències de vi però no de cellers de fa 7000 anys²⁴.

L'any 2010 van difondre's els primers treballs científics sobre un nou jaciment a Areni, a Armènia. Els arqueòlegs havien trobat anteriorment llavors de raïm de *Vitis vinífera* i vi en altres indrets, com a l'esmentat mont Zagros²⁵. En l'excavació d'Areni hi va participar Gregory Areshian, de la Universitat de Califòrnia, i Boris Gasparyan, de l'Institut d'Arqueologia d'Armènia, entre d'altres²⁶. L'espai de l'excavació era un lloc on es realitzaven cerimònies funeràries i el vi elaborat es dedicava als difunts. Els arqueòlegs van localitzar una llosa en la que es trepitjava el raïm, recipients on es recollia el most i es realitzava el procés de fermentació, així com la posterior conservació d'aquest vi. Es localitzaren, a més, copes per beure i també restes de raïm negre, peles dels grans, de fulles, sarments i llavors que han esdevingut material d'estudi. Gregory Areshian confirma amb el seu treball que aquesta és la instal·lació més antiga per fer vi. Per primera vegada es disposa d'un conjunt complet per la producció de vi datat de 6100 anys. La troballa i l'inici de les excavacions es va produir l'any 2007 i es va donar per finalitzada l'any 2010. Els estrats on es va trobar el material significatiu estaven localitzats a profunditats d'entre 60 cm i un metre. La hipòtesi que es va desenvolupar és que el vi era recollit i emmagatzemat en gerres de 54 litres i les condicions de temperatures baixes de la cova i ambient sec van fer que fos un celler perfecte²⁷. Els pòsits de vi incrustats en aquestes gerres van ser analitzats amb carboni-14 i van donar una antiguitat d'entre 6100 a 6000 anys. Les anàlisis químiques van revelar traces de maldivina, un dels millors indicadors que mostren la presència de vi. En aquest estudi Patrik E Mc Govern, de la Universitat de Pensilvania, va fer observar que si només s'hagués trobat maldivina no era una prova prou concloent que el que s'analitzava fossin restes de vi, ja que també en altres fruites com les mangranes hi pot haver vi. En trobar-se combinada la mostra amb àcid tartàric es corroborava la presència de vi.

La troballa d'Areni aporta també les restes botàniques de tot el procés que es va produir amb raïm de ceps cultivats del tipus *Vitis vinífera*, *vinífera i*, com s'ha indicat, el procés productiu d'unes instal·lacions de celler preparades per elaborar vi en una superfície de 700

²⁴ Patrick E. Mc GOVERN, *Ancient Wine*, Princeton University Press, USA, 2007, pp. 1-15.

²⁵ Segons Patrick E. Mc Govern l'elaboració del vi estava ja ben desenvolupada durant el quart mil·lenni a.C. i possiblement la tecnologia ja es coneixia d'abans.

²⁶ En aquesta mateixa excavació també s'hi va trobar la sabata de pell més antiga (un mocassí).

²⁷ Hans BERNARD, et al., "Chemical evidence for wine production around 4000 BCE in the Late Chalcolithic Near Eastern highlands", *Journal of Archeological Science*, 2010, pp. 1-8.

m2. La recerca actual pot concloure que les muntanyes d'Armènia, Geòrgia i rodalies són el lloc de l'origen de la vinya cultivada²⁸.



A la fotografia es pot veure una vista general de l'excavació d'Areni. A través d'altres restes arqueològiques s'ha comprovat que en cerimònies funeràries del Neolític es consumia vi i que aquest tenia un paper important, però no es posseeix encara un coneixement exacte de quina era la cerimònia del seu consum. A Areni s'han trobat vint enterraments al voltant de l'espai on es premsava el vi. Es tractava, doncs, d'un espai productiu i funerari a la vegada, amb funcions cerimonials. S'han trobat també copes en el mateix lloc. Mc Govern recorda que temps més endavant es produiran cerimònies semblants a l'antic Egipte, com es pot comprovar en les pintures murals realitzades a l'interior de les tombes.

La producció de vi va significar una innovació dins de les societats neolítiques. Amb ella començava una nova agricultura més sofisticada; es van conèixer i dominar els cicles

²⁸ *The Origins and Ancient History of Wine*, edited by Patrick E. McGovern, Stuart J. Fleming, Amsterdam, 1995, pp. IX-XIII.

vegetatius de la planta, les necessitats del cultiu en relació a l'aigua i altres condicionants: quines eren les adversitats principals de la planta, el moment òptim de la collita, el procés de fermentació i la conservació del vi, així com l'observació dels efectes de l'alcohol.

A partir d'aquest moment el cultiu de la vinya i la producció de vi s'expansiona per la Mesopotàmia i Egipte. L'Antic Egipte, tot i no ser el lloc més antic en la cronologia de la producció del vi, sí que és el lloc del món antic que ha aportat més documentació tant escrita com representacions a través de pintures murals amb una sèrie d'escenes que mostren les diferents activitats de treball a la vinya i també de la verema. El cultiu de la vinya ja era present fa uns 5000 anys al delta del Nil en les grans finques de la noblesa sacerdotal o del faraó. Es podria pensar que al no ser una producció fàcil, necessitada de coneixements i també d'espai per a realitzar totes les fases de la verema i emmagatzematge, el vi només podia ser produït i consumit per aquests sectors socials. De les primeres dinasties s'han trobat abundància d'àmfores a Abydos i Saqqara. A Saqqara, on hi ha la tomba de Metjen, es localitzen escenes primerenques de la producció de vi²⁹.

Durant l'imperi nou (1543 a.C.-1078 a.C.) s'inicia una etapa en la que les àmfores s'identifiquen com les etiquetes de les ampolles de vi actual. Aquesta és una pràctica que aporta la cultura egípcia al món del vi i aquí entrem de ple al treball de tesi que va realitzar Maria Rosa Guasch de les àmfores de la tomba de Tutankamon, un espai funerari que ha permès fer descobertes importants per haver-se trobat la cambra funerària intacta, sense que hagués sigut violada, en el descobriment efectuat per l'arqueòleg Carter i el seu equip el 4 de novembre de 1922.

Pel documents i per les pintures murals es dedueix que el premsat del raïm es feia amb els peus. En el lloc on es feia hi havia unes cordes que penjaven del sostre per a que els treballadors no caiguessin. També es pot comprovar com hi havia una segona premsada de les restes de la primera amb una premsa de sac. El most es dipositava en àmfores i s'iniciava el procés de fermentació, desconeixent encara si es barrejava el most de la primera i de la segona premsada. Un cop realitzat el procés de fermentació es tapaven les àmfores: primer es tapava amb una tapa de jonc i més rarament de ceràmica, i menys encara amb un tap d'argila; a continuació es segellava amb un tap d'argila i s'hi estampava un segell, mentre algunes s'etiquetaven: és a dir, les àmfores a la zona del coll i la part superior portaven una inscripció amb escriptura hieràtica amb dades que s'assemblaven a les etiquetes actuals; es posava l'any de la collita, expressada en l'any del regnat del faraó d'aquell moment, el tipus de vi –com: vi dolç, vi shedeh o altres–³⁰, la propietat que en la majoria dels casos era del mateix faraó o d'un temple. Un exemple es troba en una de les àmfores de Tutankamon on s'indica que es tracta d'un vi de la propietat d'Aton, és a dir, de

²⁹ T. JAMES, "The earliest History of Wine, and its Importance in Ancient Egypt", *The origins and and Ancient History of wine*, Ed, Patrick Mc Govern, S Fleming, S Katz, Publishers Gordon and Breach, 1995, pp.198,204. nota 29pp. 198, 204.

³⁰ Segons Maria Rosa Guasch, nom d'una beguda de l'antic Egipte que no te traducció i de la que a més no es coneix la composició, a *El vi a l'antic Egipte*, Tesi doctoral, inèdita, UB, 2005, nota 7.

les finques del temple d'Aton a l'oest del Delta. El responsable de l'elaboració era el cap del vinyaters i aquesta persona era la que normalment escrivia aquests textos i classifica el vi com a qualitat molt bona (es categories de qualitat podien ser: bo, molt bo o excel·lent). El vins de les àmfores de Tutankamon sempre van ser considerats com a molt bons. Aquesta era la informació més freqüent encara que hi podia haver-hi algunes variants. La part analítica del treball va mostrar que tots els residus trobats a les àmfores de la tomba de Tutankamon van donar com a resultat que es tractava de vi negre i, segons l'autora, les mostres de vi blanc són molt posteriors³¹.

El cultiu de la vinya també es va estendre a Fenícia. Els fenicis van ocupar la franja que avui és, en part, el Líban. Es tracta del primer poble que va tenir un paper històric en la distribució del vi, sent els primers que van portar els ceps cultivats i el vi a la Mediterrània Occidental. Els fenicis van desenvolupar un model de comerç marítim durant el primer mil·lenni abans de la nostra era basat en l'intercanvi. Un intercanvi que va ser molt eficaç amb els pobles que vivien en aquesta part de la Mediterrània, de manera especial els de la Península Ibèrica, les illes de Sardenya i Sicília així com el nord d'Àfrica. L'expansió del comerç del vi es va iniciar al voltant de l'any 1000 aC. En principi els fenicis comercialitzaven el vi produït a Cananea però després ja en van utilitzar del produït en algunes de les colònies. Les seves ciutats més importants van ser Byblos, Tir i Sidon. També cal mencionar Ugarit, ciutat estat al nord de l'antiga Fenícia de població igualment cananea, que avui pertany a Síria, a prop del port de Latakia. Les ruïnes d'aquesta ciutat van ser excavades pels arqueòlegs francesos C. Shaefer i R. Dussaud l'any 1929 en l'època en què es trobava sota el protectorat francès. La documentació que es va trobar donà molta informació sobre l'aparició del cultiu de la vinya a la zona durant el segon mil·lenni a.C., localitzant a les excavacions un celler³². De la documentació trobada i estudiada d'Ugarit es pot fer una avaluació precisa de la producció de vi a la Mediterrània oriental i, de manera especial, del poble cananeu al qual pertanyien els fenicis. Aquests coneixements sobre el cultiu de la vinya i l'elaboració del vi són els que van arribar a Occident a través dels fenicis, primer, i després a través dels grecs i, finalment, també dels etruscs pel contacte amb els grecs.

Posteriorment tindrà una gran importància la fundació, el 814 a.C., de la colònia de Cartago situada al costat de l'actual Tunis. A partir de la fundació de Cartago tot el comerç amb la Mediterrània occidental es va fer a través d'aquesta ciutat. De l'època cartaginesa, des del punt de vista agronòmic, caldrà ressaltar la figura de (l'agrònom Magon), que va escriure

³¹ Maria Rosa GUASCH, *El vi a l'antic Egipte*, Tesi doctoral, inèdita, UB, 2005, pp. 11-38.

³² José Ángel ZAMORA, *La vid y el vino en Ugarit*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid, 2000.

un tractat d'Agricultura que va permetre conèixer el progressos de la viticultura d'aquell temps³³.

En el camí d'arribada de la vinya i el vi fins a la península Ibèrica va ser molt important Fenícia, com s'ha esmentat, i aquest va ser el camí més antic d'arribada del vi i la vinya a la península i el posterior desenvolupament a través de les colònies fenici-púniques del sud de la península. D'allí es va estendre per l'àrea tarteso-ibèrica i a tota l'àrea mediterrània proto-ibera i ibèrica com els jaciments d'Alt de Benimaquia i de la Moleta del Remei. També des de l'any 1997 cal ressaltar el jaciment del Turó de la Font de la Canya a Avinyonet.

També hi va haver la ruta nord d'introducció de la vinya i el vi a partir dels grecs focueus que van fundar colònies a la Mediterrània occidental nord com Marsella, Agde o Empúries (segle VI a.C.). Aquesta va ser una altra porta d'entrada del vi al territori que avui és Catalunya. El grecs no tan sols van introduir el vi i la vinya sinó la cultura que el vi comportava. Tanmateix, els romans van ser el poble que més va influir en que el cultiu de la vinya fos important a tota la península Ibèrica després del seu desembarcament l'any 218 a Empúries, iniciant la conquesta de la península Ibèrica i integrant-la al seu Imperi. Tot el territori que avui conforma Catalunya va estar integrat a la província Tarraconensis i els seus vins, especialment de la Laietania, Tarraco i les Illes Balears, van ser molt apreciats pels romans i exportats a diferents indrets.

A la península Ibèrica, des del Paleolític es coneixia l'existència del cep silvestre, però diversos autors afirmen que documentalment no es coneix la presència de vinya cultivada, o sigui plantes de *Vitis vinífera*, fins el segle VIII aC. Aquests mateixos autors consideren que dates anteriors poden considerar-se especulacions, el que no vol dir que en dates anteriors no arribés vi elaborat de fora³⁴.

³³ Fernando PRADOS, "La producción vinícola en el mundo fenicio-púnico. Apuntes sobre el cultivo de la vid y consumo del vino a través de las fuentes arqueológicas y literarias", *Gerion*, Universidad de Alicante , 2011, vol. 29, núm. 1, pp. 10-12.

³⁴ Sebastian CELESTINO, Juan BLANQUEZ, "El instrumental del vino en la protohistoria de la península Ibérica, *Actas de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vi y el vino*, Puerto de Santa María , 2001, vol. I, pp. 121-138.

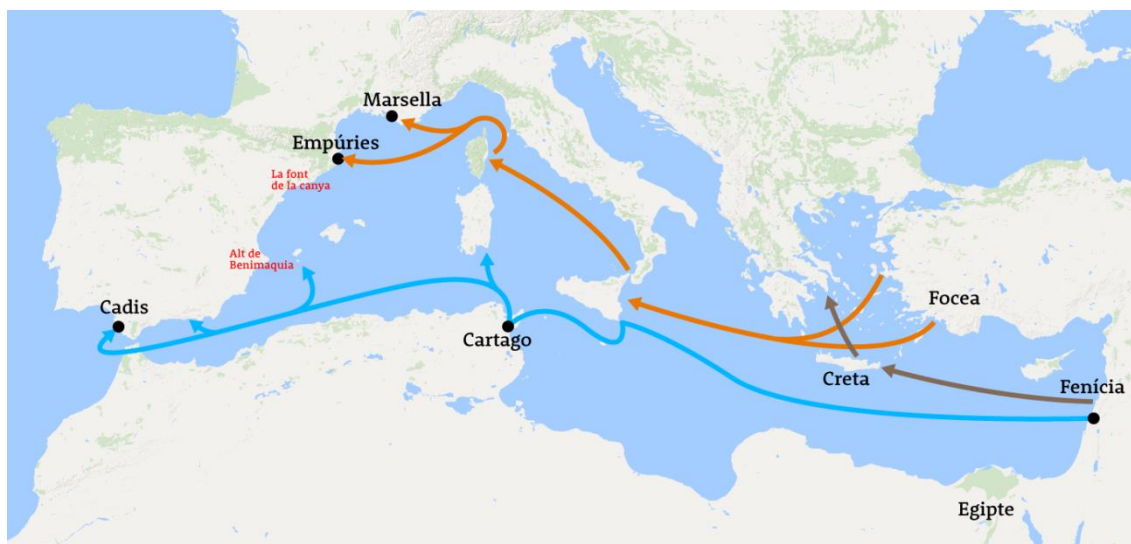


Figura 1.

Del primer vi que se'n té coneixement és el que arriba a través dels fenicis, com s'ha assenyalat. En un primer moment es tractava d'un objecte de regal per part del fenicis als caps de les diferents tribus indígenes. Aquest vi es transportava en àmfores, el recipient habitual pel transport de productes dels diferents pobles de la Mediterrània, podent distingir la procedència de les àmfores en funció de les diverses tipologies. Aquest vi va arribar a través de les rutes comercials per tota la costa mediterrània tal com s'observa en el gràfic 1. A l'inici la procedència era de Fenícia directament i després de Cartago o de les colònies permanents que van fundar els fenicis, al sud-est de la península, o a Eivissa, a Cadis al Castillo de Doña Blanca o Cerro del Villar. Després d'aquest període comercial inicial, és molt probable que també els fenicis portessin les plantes de cep i la població local tartessico-ibera o ibera va iniciar el seu propi cultiu i elaboració. La beguda habitual dels fenicis era l'aigua, mentre que el vi només era utilitzat per cerimònies. A partir però de la influència grega pel Mediterrani el vi va passar a ser una beguda habitual, com havia passat amb la cervesa, que era una beguda popular per la seva facilitat d'elaboració. Els fenicis faran un acord comercial amb els romans l'any 348 a.C. i seran els protectors de la península Ibèrica fins el delta de l'Ebre³⁵.

Poc temps després, precisament, seran els grecs que també introduiran el vi a gran part de la Mediterrània, igualment a través de les seves rutes comercials i de les seves colònies. La població indígena de la costa mediterrània occidental eren els ibers que ocupaven la costa mediterrània des d'Andalusia fins al Llenguadoc (Enserune) amb més o menys penetració dins del territori. El període en que comença la seva primera evolució abraça des del 1200 fins el 800 a.C.; aquest coincideix amb el contacte de diferents pobles amb la península: fenicis, celtes, grecs i, finalment, els romans.

³⁵ Sebastian CELESTINO, Juan BLÁNQUEZ, "Origen y desarrollo del cultivo del vino en el mediterráneo: la península Ibérica", *Revista Universum*, Universidad de Talca, Xile, 2007, n° 22, vol 1, pp.32-60.

Aquests pobles van fer evolucionar aquesta població indígena amb la introducció del ferro i, en l'àmbit agrícola, amb els cultius de la vinya i l'olivera i les tècniques de producció del vi i de l'oli. En els inicis del vi a la península Ibèrica hi participen tres poblats indígenes locals del Calcolític i, posteriorment, s'estén a les primeres poblacions iberes importants. Aquests poblats són, el primer, a la zona de Dènia, Alt de Benimaquia; el segon, a la zona d'Alcanar, Sant Jaume; el tercer, el Turó de la Font de la Canya³⁶.

El poblament d'Alt de Benimàquia és considerat per diferents autors un dels primers llocs de producció de vi local al voltant del segle VII a.C. En aquest període el paisatge comença a canviar, amb l'expansió de l'agricultura i de la ramaderia. A través de les mostres carpològiques s'ha pogut determinar que la vinya era un cultiu important. Les determinacions més antigues de restes de vi són dels segles VII-VI a.C. En aquest jaciment arqueològic s'hi ha trobat una instal·lació per a la producció de vi que va avançar la data que fins aleshores es tenia de l'origen del vi ibèric, no pel que fa al consum que ja s'havia iniciat amb les importacions de vi sinó per l'inici de la producció³⁷. Aquest centre també tenia un espai per a la producció d'àmfores que al principi eren fenícies i posteriorment ibèriques. Aquestes normalment eren utilitzades pel transport marítim mentre que pel transport terrestre s'utilitzaven els bots de pell. Es calcula que hi havia capacitat per produir fins a 400 hl. Per envasar aquesta producció necessitaven produir entre 1300 i 1600 àmfores³⁸.

Els primers treballs d'excavació d'Alt de Benimaquia es van iniciar l'any 1961 per H. Schubart de l'Institut Arqueològic Alemany. Posteriorment es van reprendre noves excavacions dirigides per Carlos Gómez Bellart: es tracta d'un dels treballs més importants per definir els orígens del vi a la península Ibèrica. Per la magnitud de les instal·lacions s'ha pogut calcular que tenia una producció elevada o excedentària que segurament es comercialitzava fora del propi poblament com a producte de prestigi, creient-se que aquesta tècnica productiva va ser desenvolupada gràcies a un llarg contacte previ amb els fenicis³⁹.

Al principat de Catalunya les primeres llavors de *Vitis vinifera* s'han identificat en tres zones: al nord, a l'Empordà, a Sant Martí d'Empúries (s. VII a.C.); en aquest cas s'hi ha trobat també fragments d'àmfores fenícies i vaixel·la etrusca (podria ser que arribés també vi etrusc); a l'àrea central cal destacar les evidències documentades del Turó de la Font de la Canya a Avinyonet amb un centenar de llavors de *Vitis vinifera* barrejades amb d'altres de *Vitis vinifera silvestris*, i la tercera zona correspon a la del curs inferior de l'Ebre: concretament, l'assentament de Sant Jaume d'Alcanar, on es documenten

³⁶ Samuel SARDA, "Arqueologia, viticultura i consum de begudes alcohòliques: els primers vins de Catalunya (segles VII-VI a.C.)", *Estudis d'Història Agrària*, UB, 2013, núm. 25, pp. 85-114.

³⁷ Enrique DIES, Carlos GÓMEZ, Pierre GUÉRIN, "El vino en los inicios de la cultura ibérica: nuevas excavaciones en l'Alt de Benimaquia, Denia" *Revista de Arqueologia*, Zugarto Ediciones, 1993, núm. 142, pp. 16-27.

³⁸ Carlos GOMEZ, Pierre GUÉRIN, "Los lagares de Alt de Benimaquia. En los inicios del vino ibérico", *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Vinos de Jerez, 1995, p. 262.

³⁹ Idem., pp. 241-270.

llavors de *Vitis* que poden ser cultivades⁴⁰. Aquest assentament juntament amb el de la Moleta del Remei va jugar un paper molt important en la introducció del vi fenici en la zona de la Sènia.

Molt del material trobat a la Moleta del Remei i a Sant Jaume és al museu d'Alcanar. El material mostra com van entrar en contacte amb el consum de vi els habitants d'aquests poblats i, de manera especial, els cabdills de la Sènia. El vi era portat pels fenicis per a fer intercanvi amb aquests primers ibers ilercavons, i era canviat per plom o altres matèries primes. Tal com s'ha explicat fins ara, per molts dels pobles del món antic, el vi era un producte de prestigi i els fenicis l'oferien en primer lloc al cabdill per tal que s'acostumés al seu consum, sent un obsequi fins i tot en els primers encontres⁴¹. D'aquest vi que anava envasat en àmfores, cada poblat en tenia emmagatzemat pel seu propi ús o per distribuir-lo o revendre'l a altres poblats més a l'interior. Inicialment aquest vi era utilitzat per cerimònies els rituals de les quals servien per cohesionar el grup i refermava l'autoritat d'aquest cabdill. L'assentament de Sant Jaume és un poblat fortificat de reduïdes dimensions que probablement era la residència del cabdill d'aquesta zona de la Sènia que incloïa el poblat de la Mola del Remei. Va tenir un període d'ocupació breu durant els segles VII i VI aC, sent destruït, probablement, per un incendi. Es tractava d'un poblat amb vinya cultivada⁴². També degut al comerç amb els fenicis s'hi ha localitzat moltes àmfores d'aquesta procedència.

El descobriment del jaciment de la Font de la Canya tingué lloc l'any 1977 en el territori que va ocupar la tribu dels cossetans. Tot el jaciment pertany a la primera i segona Edat del Ferro, i té abundància de sitges, palesant que hi havia una gran producció de cereals. Les restes, a la primera fase de l'Edat de Ferro, corresponen al segle VII a.C. i les primeres sitges són del 650 a.C. El buidat d'aquestes sitges ha permès trobar molt de material. En alguna d'elles s'hi ha trobat restes de brisa (datades del 650 al 600 a.C.), amb una gran quantitat de llavors de raïm i fragments de sarments. Aquestes restes vegetatives són les més importants de Catalunya del segle VII a.C. Encara caldria discutir si aquestes restes eren de raïm per a menjar fresc o bé un subproducte del premsat del raïm, la brisa, el que podria haver estat el primer vi elaborat a Catalunya. Es considera que per acceptar que es va elaborar vi en un jaciment s'hi han de trobar els aparells i la instal·lació per a realitzar-lo (tal com s'ha vist en les excavacions d'Alt de Benimaquia), encara que quan es realitzava en petites quantitats el vi es podia fer amb instal·lacions més senzilles que no han deixat rastre. A la Font de la Canya s'ha trobat brisa, com s'ha assenyalat, que és de la primera Edat del

⁴⁰ Dani LOPEZ, "Primers resultats arqueobotànics (llavors i fruits) al jaciment protohistòric del Turó de la Font de la Canya (Avinyonet del Penedès), *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 2004, núm. 14, pp. 153-159.

⁴¹ Plafons explicatus del Centre d'interpretació del Ibers: Casa O'Connor, Alcanar, abril, 2017.

⁴² David GARCIA, et Al, "L'assentament de la primera edat del ferro de Sant Jaume (Alcanar, Montsia) principals resultats dels treballs efectuats al jaciment entre els anys 1997 i 2013", *Grup de recerca en Arqueologia Protolítica*, UB, pp. 63 i 65.

Ferro, del segle VII a.C. Les àmfores que s'han trobat són fenícies, el que confirmaria que el primer vi al Penedès era fenici fins que es va realitzar la producció local⁴³.

A partir d'aquests primers jaciments la vinya i la producció del vi es va estendre per tota la població ibera, tal com prova la localització d'objectes lligats a aquesta producció en molts indrets. Els estris més freqüents que s'han trobat són, en primer lloc, el falçó o podall. La seva presència vol dir que hi havia cultiu de vinya, en ser utilitzada aquesta eina per la poda del cep. S'ha trobat també diverses mostres de la premsa. A l'època ibèrica apareixen els plats de pedra que sostenien la gàbia de fusta on es col·locava el raïm per ser premsat. Fins ara l'única premsa d'època ibèrica localitzada en el lloc d'origen és la trobada al jaciment d'Estincells (Verdú); també devien haver-hi estances més o menys àmplies per a posar les àmfores amb vi i àmfores buides per envasar. És el cas del jaciment d'Alt de Benimaquia. Finalment, s'han localitzat mostres de vaixel·la per a servir i consumir, que en la seva majoria era de procedència grega. D'aquest període cal mencionar la troballa d'un gra de raïm carbonitzat que es va produir al jaciment de la ciutat ibèrica de Calafell, del segle III a.C. Es tracta d'una troballa extraordinària ja que el més freqüent ha estat trobar llavors però no grans sencers⁴⁴.

Fins aquí s'ha abordat l'origen del vi a la península Ibèrica que, per la documentació existent, es pot ubicar la primera via d'entrada pel sud de la mateixa. Probablement es va produir des del Mediterrani oriental i del sud a través dels fenicis a partir de la cultura comercial de l'intercanvi que van tractar amb els pobles indígenes de la costa mediterrània i que serien al inici proto-ibèrics i posteriorment amb les diferents tribus ibèriques. En un primer moment els fenicis, com s'ha esmentat, porten el vi en àmfores com a producte de prestigi i es consumeix en cerimònies especials; posteriorment és probable que portessin les plantes de cep amb les quals es va començar la producció local de vi. Això va passar durant la primera i segona Edat del Ferro, entre els segles VIII I VI a.C.

A partir del segle VI a.C. arriben al que actualment és Catalunya els grecs foceus que funden una sèrie de colònies a la part nord del Mediterrani occidental (Massàlia, Agathe, Empòrion). Altres pobles grecs ja havien tingut contacte amb els habitants de la península Ibèrica, com va ser el cas dels que procedien de Rodes i que van fundar Roses, probablement la primera colònia grega de la Mediterrània occidental. Els foceus també van establir contacte anteriorment amb els tartessos. Els pobles grecs en moltes ocasions es van veure obligats a emigrar, ja que els hi faltava terra apta pel cultiu degut a ser un país molt muntanyós, de pluges irregulars amb períodes de llargues sequeres. I encara en el cas dels grecs foceus que, al trobar-se Focea a la costa d'Àsia Menor, van rebre els atacs dels perses a l'època de Cir II, que va propiciar que fugissin i fundessin colònies al Mediterrani occidental.

⁴³ Dani LOPEZ, et al, *La Font de la Canya, guia arqueològica*, Sant Sadurn d'Anoia, 2015, pp. 26, 110, 111, 113, 166, 167, 171.

⁴⁴ Ibidem.

Massàlia va ser la colònia més important d'aquesta àrea i un centre productor de vi a partir de l'arribada dels grecs a aquest indret als voltants del 600 a.C. Inicialment el vi en aquesta àrea era de procedència etrusca però després de la batalla d'Alalia (colònia grega a Còrsega) dels etruscs i cartaginesos contra els grecs, aquests queden molt debilitats i passen a realitzar totes les seves activitats, inclòs el vi a Massàlia. La principal colònia grega focea al territori que avui és Catalunya va ser Empòrion o Empúries. Els grecs, a diferència dels fenicis, van establir colònies permanents i cada colònia es va convertir en una ciutat, desenvolupant des d'aquests centres les seves activitats comercials.

Un producte important del seu comerç era el vi. Amb ell, van portar un nou concepte de cultura del vi, com ara la forma de beure'l –que sempre el barrejaven amb aigua i consideraven bàrbars els que el bevien pur–, comportant això també l'ús d'una vaixela especial pel seu consum així com un nou tipus d'àmfores pel seu transport marítim. També tenien nous coneixements per la seva elaboració i conservació⁴⁵.

El vi es va escampar aviat per Anatòlia occidental, Creta i el Peloponès. Amb els grecs, el vi es transforma en la beguda dels déus, molt concretament del déu del vi Dionís, Bacus pels romans. És possible que el vi passés primer de Fenícia a Creta i després passés de la cultura minoica al Peloponès. Així, es localitza el primer vi de resina dins de les excavacions del palau del rei Minos de Knossos. Aquest vi de resina es produïa introduint una branca de pi blanc (*Pinus halepensis*) durant el procés de fermentació i s'aprofitava la funció de la resina com a conservant per evitar la transformació en vinagre. Posteriorment, com s'explicarà, els romans van afegir, per tal d'aconseguir la mateixa funció, guix, marbre en pols, petxines, aigua del mar i mirra⁴⁶. Els grecs, d'altra banda, van tenir un forma més oberta de beure vi a les reunions –que eren només per homes– i les anomenaven *symposium*. El màxim consum del vi grec va assolir-se durant el segle V a.C.

A Empúries, dins del recinte de la població no s'hi ha trobat cap instal·lació de producció de vi. Es creu que al principi aquest arribava de Massàlia i posteriorment de producció dels ibers indigetes locals.

La vaixela pel consum de vi va ser principalment: el crater o gerra gran de ceràmica on es feia la barreja del vi amb l'aigua, el *simpulum* o cullerot que s'utilitzava per remenar la barreja que contenia el crater i per servir el vi, i la *phiale*, que era el recipient amb el qual es bevia.

Uns segles després arriben a la península Ibèrica els romans, que ho fan per Empúries l'any 218 a.C., com a conseqüència de la segona guerra púnica contra els cartaginesos. A partir d'aquí com és sabut s'inicia l'ocupació per part dels romans de tota la península i també l'expansió per tot el territori de la vinya i el vi. Abans, però, d'entrar en el període romà a la

⁴⁵ Patric E. Mc GOVERN, *Ancient Wine*, Princeton University Press, New Jersey, 2007, pp. 239. Explica com els grecs varen desenvolupar la tècnica d'afegir resina de pi al vi per millorar-ne la conservació.

⁴⁶ Ibidem, pp. 240-278.

península Ibèrica, convé assenyalar els antecedents vinícoles a la península italiana com a lloc d'origen de la cultura i civilització romana.

A la península italiana el cultiu de la vinya i la producció del vi va arribar amb els grecs a partir de la fundació de diverses colònies durant el segle VIII a.C. a Sicília i al sud d'Itàlia, principalment a Calàbria i la Pullia. Aquesta zona es va anomenar la Magna Grècia, amb colònies com Paestum, Elea, Segesta, Agrigento o Siracusa, entre d'altres. Però poc després els mateixos grecs van entrar en contacte amb els etruscs. Aquest poble ocupava la zona que actualment és la Toscana i posteriorment es va expansionar fins ocupar la vall del Po i l'àrea dels llatins i fins a la Campània. La seva presència es va desenvolupar entre el 768 a.C. i el 264 a.C., quan van ser conquerits pels romans. Amb el contacte amb els grecs s'introdueix el vi i la cultura de beure'l, com les tasses i la vaixel·la. A partir del segle VII a.C. comença la implantació de la vinya a la zona dels etruscs, l'Etrúria, i fins i tot van arribar a exportar els excedents a les zones pròximes del seu territori. Es van trobar restes de consum de vi a les tombes de les elits i també en les pintures d'aquestes tombes amb escenes de banquets on es consumia vi. Pel que es coneix, el vi es consumia com ho feien els grecs barrejat amb aigua; també amb espècies, mel i formatge. Una normativa prohibia a les dones beure vi pur però sí barrejat amb aigua; aquesta va ser una de les formes més permissives de tolerància del consum de vi per part de les dones en aquella època⁴⁷.

La vinya etrusca es cultivava enfilada als arbres, d'una forma completament diferent a la que desenvoluparan posteriorment els romans. Etrúria comprenia el territori de la futura Roma i quan Roma va iniciar el seu procés de poble sobira, va conquerir pel seu nou regne l'antiga Etrúria i al resta de la península Italiana que comprenia també pel sud de la península "la Magna Grècia" o les colònies gregues de la península italiana, els romans amb la seva expansió van absorbir les dues zones que tenien les cultures més avançades: l'Etrusca i la Grega i rapidament, el cultiu de la vinya. Els romans van considerar el vi un producte popular a l'abast de tothom ja que per ells era un aliment essencial a part dels atributs que li donaven els pobles anteriors. Els romans van estendre el cultiu per tots els territoris que conquerien, com la península Ibèrica o la Gàl·lia. Diversos escriptors romans parlen del vi, del seu consum i del cultiu de la vinya.

Així es canvia la forma de beure el vi. A la Grècia clàssica, el consum del vi es feia o durant cerimònies religioses o durant banquets anomenats simposis que es celebraven en estances privades reservades només als homes. El banquet es distribuïa en dues parts: durant la primera es menjava i a la segona part es bevia el vi, considerada com una droga sagrada per crear una comunitat intel·lectual amb els amics i actuant com un punt de connexió entre aquests i la divinitat. En canvi, en els seus banquets els romans consumien simultàniament el menjar i la beguda. Així, per ells el vi va ser principalment una beguda i no creien que tingués un caràcter diví, es dessacralitzava i es promovia el seu consum, de totes maneres

⁴⁷ Andrea ZIFFERERO, "Il primo vino degli etruschi: Vitigni, vigneti e modi di consumo", *Etruschi l'ideale eroico e il vino lucente*, Asti, 2012, p. 67.

el banquet roma també tenia les seves normes i també s'hi produïen converses o discussions elevades i no estav permés emborraxar-se⁴⁸. Per aquesta raó el cultiu de la vinya va augmentar molt a tota l'àrea de l'imperi romà fins el punt que l'any 90 de la nostra era l'emperador Domicià va fer un edicte per a la península italiana en el que va obligar els pagesos a arrencar la meitat de les vinyes existents i a no plantar-ne de noves per la crisi que va provocar l'excés de producció.

Hi ha molta informació sobre el vi i el cultiu de la vinya dels romans gràcies a diferents autors llatins de l'època, com Plini el Vell, del segle I d.C., que dins de l'enciclopèdia *Naturalis Historia* dedica un llibre al vi. D'aquest tractat es disposa d'una traducció al català⁴⁹; un tractat d'agricultura de Pal·ladi del segle IV d.C., *Opus Agriculturae*; i altres referències com la de Columel·la, del segle I d.C., que escriu *De re rustica*, entre d'altres. Amb aquestes obres es coneixen les varietats de ceps que es van cultivar així com detalls agrícoles del cultiu de la vinya i de les característiques del tipus de vins.

Aquests tractats coincideixen en ressaltar que dins de les varietats més importants hi havia les aminees, grup que procedia de Grècia. Plini el Vell indica que potser era el grup de varietats més conegudes a l'antiguitat. En ordre d'importància li seguia les apianes, que podrien ser els orígens dels moscatells actuals, i que deuen el seu nom a les abelles: aquestes senten atracció per aquests tipus de raïm com ho són els moscatells actuals. Eren varietats molt apreciades a Etrúria. A Hispània es cita la balisca, que rep el nom de *coccolobis*, i que es tractava d'un raïm que suportava bé les calors i la secada. Pel que fa al tipus de vi, pels romans el millor era el vi de Falern que es produïa a la Campània i que s'envellia uns 10 anys però podia arribar als 30⁵⁰.

Dels treballs propis de la vinya i el vi el tema més desenvolupat en les obres mencionades són especialment la verema i l'elaboració de vi. La verema es feia amb falçons i el raïm es posava en cistells. El raïm primer es trepitjava amb el peus i s'obtenia un primer most i després hi havia una segona premsada de la brisa amb grans premses. La fermentació es feia en dolies semi enterrades i l'envasat amb àmfores pel transport marítim, que era el principal. Pompeia va ser un gran centre del vi romà tan productor com exportador. La ciutat tenia fins a 200 tavernes on es podia beure vi, i els seus voltants estaven plens de vinyes, sent la zona principal de subministrament de vi a la ciutat de Roma. El culte a Bacus es veu ben representat en les pintures que s'han trobat entre les ruïnes. També s'han trobat àmfores amb marques de pompeians a diversos indrets que demostra la força que tenia el comerç en aquesta ciutat. Com és ben conegut, tot es va acabar amb l'erupció del Vesuvi l'any 79 de la nostra era, que va destruir completament al ciutat i la zona vitivinícola de Pompeia.

⁴⁸ Hugh JOHNSON, *Historia del vino*, Ed. Blume, Barcelona, 2005.

⁴⁹ PLINI el VELL, *El llibre del vi*, traducció de Mònica Mirò, Edit. Entrcomes, 2015.

⁵⁰ Hugh JOHNSON, *Historia de vino...* Antoni MARTORELL, Josefina BOTA, Joana M LUNA, "Evolució del cultiu de les varietats de raïm a les Balears", *Dossiers Agraris*, IEC, Barcelona, 2012, pp. 8-9.

Finalment, per avaluar la importància del consum i del comerç del vi a la ciutat de Roma cal parlar del Monte Testaccio. Es tracta d'un pujol artificial que es va formar a l'entrada per mar de Roma amb una superfície d'unes dues ha i una alçada de 50 metres i que està format per restes de 26 milions d'àmfores trencades. Aquestes transportaven majoritàriament oli però també vi; quan arribaven els vaixells carregats d'àmfores eren buidades a altres recipients i l'àmfora era trencada i llençada. Amb això es va fer una muntanya d'envasos no reutilitzables entre els anys 74 dC al 150 dC.

Del període romà a Catalunya i a la península Ibèrica existeixen diversos treballs. En aquest treball s'abordaran únicament als que estudien la Laietània i en dos àmbits⁵¹: el primer, la vil·la romana o la producció de vi al camp, i el segon, la producció urbana concentrada en dues ciutats: Baetulo (Badalona) i Barcino (Barcelona). El vi a l'època romana ha sigut objecte de diversos congressos i publicacions, especialment per part dels arqueòlegs. Tal com s'ha explicat fins ara, es pot considerar que els fenicis van introduir el vi a la península Ibèrica, els grecs la cultura i el romans el concepte del vi com a aliment, procés pel qual la producció va augmentar considerablement i també el comerç des dels llocs que produïen excedents a llocs que els en faltava o per raons de que els vins d'un determinat indret fossin molt apreciats per la seva qualitat. Tal com deia la dita romana: "*Pauperis cena pane vinu radiè*", indicant que aquí comença la tradició mediterrània de considerar com aliments bàsics el pa i el vi⁵².

A Catalunya gran part de la producció es concentrava a la costa on hi havia els ports i que eren els centres de comerç, que majoritàriament es feia per via marítima, ja que la xarxa de camins a l'interior del país no era encara suficient, i les produccions d'aquesta part de l'interior es destinaven al consum intern. Amb els romans el paisatge agrícola pateix un gran canvi, d'una superfície agrícola principalment a base de cereals, a la implantació de la vinya. Aquesta producció es realitza majoritàriament a les grans explotacions agrícoles de les vil·les que tenien totes les instal·lacions per produir el vi i fins i tot envasar-lo, ja que moltes d'aquestes vil·les tenien forn per produir les àmfores. En seria un exemple can Sentromà, a Tiana, on s'hi va trobar un cup de vi probablement associat a un celler de dolies, construït a meitat del segle II i ampliat durant el segle IV⁵³.

⁵¹ Antoni MARTÍN, "Parc arqueològic cella vinaria (Teià, Maresme, Barcelona) descobrint el celler romà de Vallmora, *El vi a la Tarraconense i Laietà: abir i avui*, Actes del Symposium.2009, Tarragona, p. 195.

⁵² Montserrat COMAS, Juana HUÉLAMO, Josep M SOLIAS, *El vi en l'època romana*, Museu de Badalona, 2007, pp.5-27.

⁵³ Jean-Pierre BRUN, "Les chais de la côte de la Tarraconense", *El vi a la Tarraconense i Laietà abir i avui, Actes del simposium 2007*, Institut Català d'Arqueologia Clàssica, Tarragona, 2009, pp. 18.

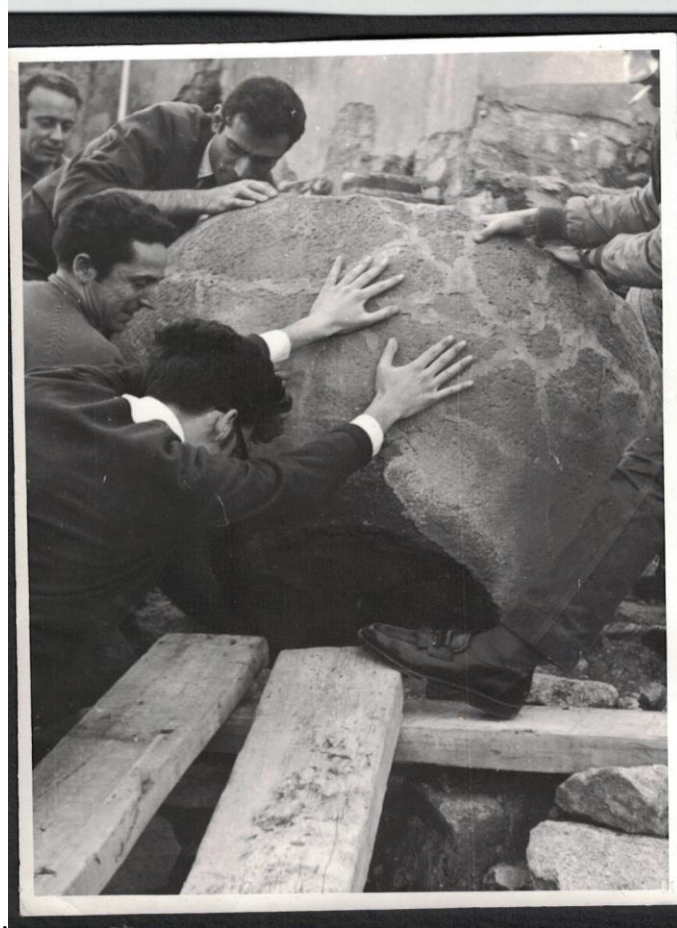


Figura 2.

La vil·la de Sent-romà (Fig 2)⁵⁴ va ser fundada durant el segle I i a més de la zona residencial, que no està excavada, tenia una àmplia zona d'elaboració amb premsa que a l'ampliació posterior es suposa que s'utilitzava tant per a vi com per a oli. A les vil·les es produïa la quantitat més important de la producció total de vi i moltes d'aquestes, a part de les instal·lacions per la producció del vi, tenien forns de ceràmica per fer les àmfores i així el vi ja sortia envasat per iniciar el camí de la comercialització. La segona vil·la que cal destacar és la Cella vinaria de Vallmora de Teià. El conjunt arqueològic té tres sales de premsat, cinc dipòsits per recollir el most (laci), tres espais per trepitjar el raïm (calcatoria). El conjunt abasta una producció sense interrupció durant cinc cents anys. Un punt molt important d'aquesta cel·la vinaria és que gràcies a haver trobat un segell de plom amb l'inscripció "Epicteti L[uci]P[edani]Clementis", es coneix el responsable del celler, Epictet, i el nom d'un propietari: Luci Pedani Clement⁵⁵. Es tracta d'una troballa gens freqüent. Al costat d'aquestes dues explotacions agràries (*Cella vinaria*) situades al camp, de les quals a la Laietània n'hi havia moltes, es localitzen també instal·lacions vinícoles a les ciutats, com a Barcino i Baetulo. Dins de la Barcelona romana se n'ha trobat una, les restes de la qual són

⁵⁴ Campanya d'excavacions del 1967 a Sent-romà, reinstalant un dolium un cop restaurat, excavacions en les que vaig participar durant varies campanyes.

⁵⁵ Antoni MARTIN, "Parc Arqueològic *Cella Vinaria* (Teià, Maresme, Barcelona) descobrint el celler romà de Vallmora", *El vi Tarraconense i Laietà: abir i avni. Actes del Symposium*, Tarragona, 2009, pp. 193-198.

a l'interior del Museu d'Història de la ciutat. Aquesta instal·lació vinícola a la plaça del Rei era una explotació petita, però molt ben planificada. Disposa de llocs per trepitjar el raïm (*calcatorium*), premsa, *lacus* (tina) per la decantació, premses, i uns 11 *doliums* per la fermentació, cada una amb una capacitat de 880 litres, és a dir, una capacitat total de 9680 litres, així com també una cel·la vinària (celler), a part d'un magatzem amb àmfores que contien els productes que s'afegien al vi com sal marina (que feia precipitar els tartrats), mel o almívars per endolcir el vi. La instal·lació va funcionar entre el segle III i la segona meitat del segle IV, i després va passar al bisbe de Barcelona⁵⁶. A Baetulo s'han documentat dos centres de producció i manipulació de vi situats en dos *domus* (casa senyorial), el dels Dofins i el de l'Heura. Aquests establiments estaven situats molt a prop del fòrum. En el primer es conserven tres lacus, un petit forn per fer les àmfores i un magatzem amb àmfores col·locades cap per avall. En el segon s'hi van trobar tres lacus i els fonaments d'una premsa. Les dues instal·lacions corresponen a finals del segle I a.C. Les dues cases s'obren al Cardus Maximus, que tenia set metres d'ample i permetia sense grans problemes la descarrega del raïm i la carga del vi. Aquests casos no són aïllats però tampoc són molt freqüent: n'hi ha a Iesso, i a Tarraco, per exemple⁵⁷.

Una gran part de la producció del vi de la Laietania, des del segle I a.C. al I d.C., es va exportar a diferents indrets i això és conegut gràcies a que una part de les àmfores que es fabricaven anaven marcades amb una inscripció que corresponia o al fabricant de l'àmfora o al vinater que produïa i envasava. M. Comas, del Museu de Badalona, va fer un estudi de les marques, de les quals destaquen noms com C. MUCI, o M PORCI i Cesar Carreras⁵⁸, va fer un estudi sobre les localitats i densitats d'on es van trobar les mostres, com es pot veure a la figura 3. D'aquests sembla que M. PORCIUS era el més important i l'època de màxim esplendor quant a exportació, que va ser durant l'època d'August. L'estudi mostra la gran amplitud geogràfica on van arribar els vins de la Catalunya romana⁵⁹. Hi ha autors llatins que parlen dels vins de la Tarraconensis, però sembla ser que els de la Laietània no eren els millors tot i que la seva producció era molt elevada. Un moment de gran productivitat es correspon amb l'època en què Juli Cèsar estava a la campanya de les Gàl·lies i necessitava vi per a la tropa perquè a la Gàl·lia no n'hi havia. El vi de la Laietània a través dels ports de Barcino, Baetulo i Iluro (Mataró) arribava fins a Narbona i continuava via terrestre o fluvial fins on hi havia necessitat. Aquest és el motiu pel qual Plini l'anomenava vi de la tropa, encara que és de pensar que també es van produir vins millors i aquells es van exportar a Roma⁶⁰.

⁵⁶ Julia BELTRÁN, "Premses vineres i instal·lacions vinícoles a Barcino", *Barcino I. Marques i terrisseries d'àmfores al pla de Barcelona*, IEC, Barcelona, 2009, pp. 119-130.

⁵⁷ Jordi JUAN, "Noves aportacions sobre la producció de vi a la Laietania romana: Instal·lacions vinícoles i anàlisi de residus", *QUARHIS*, Barcelona, 2006, Època II, núm. 2, pp. 92-96.

⁵⁸ Monserrat COMAS, *Baetulo les marques d'àmfora*, IEC, Museu de Badalona, 1997, pp. 11-15.

⁵⁹ César CARRERAS, "Del Mujal a Xanten: noves visions del comerç romà de vi de la Tarraconense", *El vi tarraconense...*, 2009, pp. 171-176.

⁶⁰ Montserrat Comas, JuanaM HUÉLAMO, Josep SOLIAS, *El vi a l'època romana*, Museu de Badalona, pp. 18-25.

Figura 3⁶¹



Cal mencionar per la seva importància les restes més recents que s'han trobat a Barcelona com a conseqüència de les obres de l'estació de l'AVE de la Sagrera en el lloc anomenat *pont del treball*. Es tractava d'instal·lacions per elaborar el vi. Pel número de premses localitzades sembla que les restes es corresponen amb una cel·la vinària tan important com la de Teià, demostrant que el pla de Barcino era un lloc amb abundància de vinyes⁶². També cal indicar que a finals de l'època romana les àmfores poc a poc deixen de ser l'envasat principal i es comencen a utilitzar les botes de fusta de grans dimensions i el bot de pell, que serà el veritable substitut de les àmfores.

A principis del segle V es produeixen les primeres arribades dels visigots. Aquest poble germànic portava ja molt de temps en contacte amb els romans i ja quasi seguien els mateixos costums. El seu cap, Ataülf s'instal·la l'any 415 a Barcelona però és assassinat poc després i aquest fet no significa encara la caiguda de la Tarraconensis fora de l'imperi romà. En canvi l'any 470 aquest cop sí que es produeix la invasió visigoda definitiva de la península Ibèrica, el que va comportar la desaparició del que quedava de l'imperi romà. Malgrat el daltabaix polític i social, l'agricultura a l'època visigòtica va perpetuar i continuar els coneixements agraris dels romans i la viticultura va continuar essent un dels sectors agraris més rellevants. Per les fonts conservades es constata que des del segle VI, i també a principis del VII, el vi tenia un gran pes.

On sí que es van implementar canvis va ser en la funció de l'explotació agrària. Les vil·les rurals van assolir el màxim d'autosuficiència i produïen tot el que necessitaven inclòs l'oli i el vi, el que va afeblir el contacte amb el món urbà.

⁶¹ El mapa correspon al treball citat de Cèsar Carreras, p. 174. I expressa la densitat d'àmfores tarraconenses (g/m²). Les imatges del costat corresponen a la portada del llibre mencionat de M. Comas

⁶² D'aquest jaciment de moment no hem localitzat encara un treball complet del contingut arqueològic de l'espai, però sí he assistit a diverses conferències organitzades per la tribuna d'Arqueologia de la Generalitat de Catalunya, l'última el 21 de maig de 2014 a Barcelona, en que va intervenir l'equip d'arqueòlegs que han fet el treball: Daniel Acubierre, Jordi Ardiaca, Pere Lluís Artigues i Silvia Llobet.

En els jaciments arqueològics d'aquella època també s'ha pogut demostrar, pel material que s'ha trobat, com ara copes de vidre o gerretes de ceràmica utilitzada per la beguda del vi, la importància que tenia el vi i de manera especial en els tres jaciments més importants d'aquesta època: Puig Rom, Vilaclara i el Bovalar.

A Catalunya el jaciment més representatiu de l'època visigòtica es el de Bovalar. Va tenir una agricultura rica i per les dades arqueològiques sembla que no va patir la secada que va experimentar gran part del país, ni els atacs de la llagosta o la pesta, encara que es va produir en tot el país un descens de la població i, com a conseqüència, també la producció. El Bovalar es tracta d'un jaciment a l'entorn d'un temple. Una part important del jaciment ha estat excavat i s'hi ha trobat una gran premsa datada de principis del segle VIII, de palanca i contrapès d'encolatges al sol. També hi ha dos cellers amb restes de botes de fusta i té un gran interès ja que aquesta instal·lació mostra una continuïtat de les instal·lacions d'època romana. Cal afegir l'estudi paleocarpològic realitzat per Carme Cubero, que mostra que els cultius més importants eren els cereals, el lli, el préssec i la vinya i, com a cultius menors, el pèsol, la fava i la veça. Sorpren, en canvi, no haver trobat la presència d'olivera malgrat haver-hi la premsa que també es podia utilitzar per a fer oli⁶³.

El gran canvi, però, es produirà a principis del segle VIII amb la invasió musulmana. Va ser un canvi total, cultural, lingüístic, religiós, social, tecnològic i també agrícola i de la dieta. Convé esmentar les conseqüències de la invasió que van afectar a l'agricultura i, de manera especial, a la producció i consum del vi.

Quan els musulmans van arribar a la península Ibèrica i al sud de França a partir de l'any 711 d.C., es van trobar amb una societat hispano-romano-visigòtica que cultivava la vinya i bevia vi. La vinya i el vi a l'època de la gran ocupació musulmana s'estenia de feia segles des de Pèrsia a l'Atlas, territoris que van passar a dependre d'un poble el qual el seu profeta Mahoma predicava una nova religió, la musulmana, que segons el seu llibre sagrat, l'Alcorà, desaconsellava el consum de vi. Un fet que va provocar grans problemes que encara han arribat fins avui. No es coneix la causa per la que es va prohibir el vi, tot i que cal establir abans si l'Islam va prohibir el vi: aquesta qüestió ha generat diversos debats, sense una resposta definitiva. Segons l'Alcorà, si es pren d'una manera literal i estricta i es fa una comparació de la sura 5 amb la 47, es localitza una incongruència: la primera en el verset 90, on el text es refereix al vi com a obra del dimoni, i la segona en el verset 15, en la que es fa una descripció del paradís, espai on els bons musulmans que hi arribin gaudiran de molts plaers: un d'ells serà que tindran un riu de vi deliciós per a poder-ne beure. Sembla una contraindicació que, d'una banda, es consideri el vi obra del dimoni i per l'altra sigui un plaer per gaudir en el paradís⁶⁴.

⁶³ Pere de PALOL, "Economia i societat del Baix Imperi i l'època visigoda", *Història Agrària dels Països Catalans*, Fundació catalana per la recerca i la innovació, Barcelona, 2005, vol. I, pp. 503-507.

⁶⁴ Eduard PUIG VAYREDA, *El jardí de Dionís, l'entorn cultural del vi*, Brau, Figueres, 2017, pp. 80-87.

Quan els musulmans van arribar a la península Ibèrica van trobar un fort arrelament del consum de vi per part de la població romana-visigòtica del territori. I es va produir que una gran part de la societat andalusí formada per cristians, jueus, mossàrabs i musulmans va continuar bevent vi, però la part més important de la discussió es si la nova societat musulmana, que era la que dominava el territori, es va introduir en el consum del vi o va mostrar una tolerància cap el seu consum. El treball de Manuela Marín presenta com es va desenvolupar aquest fet⁶⁵. En un primer moment es desaconsellava de consumir vi, i va resultar impossible eliminar el seu consum, tot i que els que infringien la llei podien ser castigats. Un punt important va ser que la llei no era igual per a tothom, i aquest “desaconsellar” no afectava en moltes ocasions a prínceps, grans senyors, poetes, artesans, pagesos, i població empobrida de les ciutats. En els nivells més elevats hi va haver una permissivitat molt elevada i es van dur a terme les anomenades “tertúlies de la beguda” que organitzaven els grans senyors, en les que hi havia lectura de poesies (molts poetes lloaven el vi), música, i el consum de vi. A part dels textos literaris n’han quedat obres d’art com ceràmiques o treballs en ivori on es poden veure imatges d’aquest consum de vi. Ara bé, la cort desenvolupava les seves pròpies normes d’aquests privilegis: tots els assistents en aquestes tertúlies havien de mantenir una moderació i discreció, l’escàndol públic no era permès i era censurat, igualment pels cronistes relatar-ho. Aquestes restriccions eren per a la població musulmana, mentre la cristiana podia continuar elaborant i consumint vi. Si la població musulmana de fora dels cercles privilegiats volia consumir vi –fet que no era gaire estès–, el més probable és que el compressin als cristians.

Durant la primera etapa del domini islàmic, amb gran presència de població cristiana, el consum del vi degué constituir una discussió continua i forta; en aquell moment molts dels funcionaris eren cristians i hi havia matrimonis mixtes; però poc a poc, amb el procés d’islamització, el poder dels ulemes i la pressió del regnes cristians sobre el territori musulmà la situació es va endurir. Sembla també que alguns califes omeies van ser grans consumidors de vi i van ser els abbàssides que van fer la prohibició més estricta, encara que molts poetes, com Abu Nuwas (750-810), parlen del plaer de beure vi.

Dintre de les escoles coràniques hi va haver discrepàncies: així l’escola Maliki va ser relativament tolerant al consum de vi, com assenyala Carmen Martínez⁶⁶. La vinya va continuar cultivant-se i es va produir vi, també se’n va importar de Pèrsia, Sicília i d’altres regions de l’Islam. Joaquim Vallvé ha estudiat el cultiu de la vinya i fa referència a tractats agrícoles andalusins, com el del geògraf Al Idrisi del segle XI i els agrònoms Abu Zacaria o Ibn al Awam i Ibn Luyun, que són dels segles XII-XIV⁶⁷. A Al-Andalus es va introduir a la vinya nous sistemes de conreu i noves varietats, com ho confirma Lagarde, que coneix els

⁶⁵ Manuela MARIN, “En los márgenes de la ley: el consumo de alcohol en Al Andalus”, *Identidades marginales*, CSIC, Madrid, 2003, pp. 271-328.

⁶⁶ Carmen MARTINEZ, Jesus BELLON, “Consideraciones sobre la simbología, tradición y materialidad del vino en el al Andalus”, *Revista murciana de Antropología*, Bullas, 2004, pp. 159-174.

⁶⁷ Joaquim VALLVE, “La Agricultura en el Al-Andalus”, *Al-Qantara*, Madrid, 1982, Vol III, Fascs 1,2, pp. 261.297.

agrònoms de Sevilla i Granada que feien la descripció de varietats, unes de l'època romano-visigòtica i altres provinents de l'Orient Mitjà o de la Mesopotàmia aclimatades a Al-Àndalus⁶⁸.

En el món andalusí hi ha vinyes de secà i de regadiu. Les últimes es dedicaven generalment a parres pel raïm de taula. Joaquin Vallvé tracta de la varietat Acebibe (Alzabib) que és molt bona per a raïm de taula⁶⁹. Igualment eren molt famoses les panses de Màlaga, que van ser la base d'un vi dolç que ha arribat fins avui, així com el vi Sherich, antecessor del Xerès. No es disposa, en canvi, de dades concretes sobre el territori que avui és Catalunya, però en molts casos es poden aprofitar les dades que s'aporten d'altres llocs. De les novetats sobre el cultiu cal mencionar les parres de regadiu d'Almeria que posteriorment es va estendre per Murcia i Alacant i que encara amb poques variants aquest tipus de cultiu és el que es desenvolupa en aquestes zones avui. Amb el reg obtenien raïms grossos de poc grau alcohòlic però molt bons com a raïm de taula. El vi que més agradava era el que tenia sabor dolç, com el Màlaga. Un altre producte molt apreciat, derivat del suc del raïm, era l'arrop, que és suc de raïm cuit que degut al color més transparent podia ser utilitzat en èpoques de prohibició. I, finalment, el vinagre, que va ser també molt apreciat per la cuina⁷⁰.

Però com ja s'ha assenyalat, no sempre el vi tenia igual permissivitat. En aquest sentit, una de les millors èpoques va ser el període Omeia. Els períodes més durs, per contra, van ser els períodes de domini bereber, que com que eren pastors de l'interior del nord d'Àfrica no tenien costum de beure vi. Aquests van ser primer els almoràvits i després els almohades. Un dels fets que es coneix més bé per la documentació és el del califa omeia Al Hakam II any 996, el que va pretendre fer arrancar totes les vinyes d'Al-Andalus, però, finalment, va reconsiderar la mesura perquè els seus mateixos juristes li van aconsellar que no ho fes. Un altre període molt flexible va ser el dels regnes taifes.

També cal destacar el gran domini que van tenir de l'aigua pel reg agrícola. Els àrabs venien de zones desèrtiques i amb els segles van aprendre a ser uns veritables experts en el maneig de l'aigua pel regadiu. Això no va afectar únicament a la vinya, sinó a tota l'agricultura. A l'època musulmana va canviar notablement l'aspecte del tipus de cultius de l'època hispanoromana i es va passar a una agricultura de grans superfícies de secà a una agricultura amb molt de regadiu i cultius d'horta i fruiters. Els pagesos estaven agrupats en alqueries (pobles). Entre els historiadors que han investigat el regadiu a l'època àrab sobresurt T.F. Glick⁷¹. A la Catalunya musulmana, per la seva situació en gran part al peu de l'Ebre, s'hi van desenvolupar grans zones de regadiu com, per exemple, tota la plana de Lleida o l'àrea de Tortosa. El cultiu de la vinya tal com s'ha assenyalat va continuar a l'època musulmana, malgrat els condicionants que tenia i una part va passar a raïm de taula que era de regadiu.

⁶⁸ Vicent LAGARDÈRE, "Cepages, raisin et vin en Al-Andalus (X-XV)", *Medievales*, 1997, núm. 33, pp. 81-90.

⁶⁹ Joaquin VALLVE, "La Agricultura en el Al-Andalus"..., pp. 289.

⁷⁰ Carmen MARTINEZ, Jesus BELLON, "Consideraciones sobre la simbologia...", p. 164

⁷¹ Thomas F. GLICK, *From Muslim Fortress to Christian Castle: Social and Cultural Change in Medieval Spain*, Manchester University Press, 1995.

Es localitzen notícies del cultiu de la vinya de temps del repartiment de les noves terres conquerides per part dels cristians en què s'especificava el tipus de cultiu que cada parcel·la tenia. El treball de Pere Balanyà, que estudia com a l'àrea de Tortosa, Xerta, els cultius més freqüents eren els d'horta, vinyes i olivera⁷². També va ser així a les terres de Miravet quan els moriscos les van deixar per la seva expulsió o d'Horta de Sant Joan, quan els templers van passar-ne a ser propietaris i hi feien també la recollida dels delmes. Amb els estudis existents es pot afirmar que a la part de la Catalunya musulmana el cultiu de la vinya no va desaparèixer i tampoc la producció de vi. Paral·lelament, a la Catalunya cristiana, es produeix una gran expansió de la vinya en part gràcies a l'obra de l'Església i les ordes religioses. El que moltes vegades costa de visualitzar és la coexistència a Catalunya de dues parts, la cristiana i la musulmana, completament diferents també pel que fa a la cultura del vi. Aquesta situació comença a partir de finals del segle VIII, quan la meitat nord de Catalunya és ocupada pels carolíngis, que comencen la reconquesta del territori i formen la Marca Hispànica. La seva expansió va quedar frenada a partir de la conquesta de Barcelona l'any 801 per Lluís el Pietós amb una nova frontera que s'ubicava en una part del riu Llobregat i la zona prepirinenca oriental.

La monarquia dels francs va començar a perdre el control d'aquest territori durant el segle X i el comte de Barcelona Borrell II va encetar el procés d'independència dels comtats catalans i, tal com s'ha assenyalat, es va produir l'expansió del cultiu de la vinya. Bonassie indica que fins l'any mil els centres vitals de Catalunya es trobaven al Pirineu, on es va refugiar la població cristiana fugint de la invasió musulmana i es va mantenir una agricultura de subsistència. Els cultius principals van ser els cereals i la vinya. D'aquesta manera el pa i el vi es van convertir en els aliments fonamentals. L'ordi tenia més superfície que el blat i la civada no era coneguda⁷³. La vinya s'estenia pertot arreu des de punts més alts del Pirineu a la serra del Cadí o la Vall d'Àneu i la Ribagorça. Finalment cal comprendre que entre la vinya i els cereals quasi ocupaven tota la superfície útil agrària i, en canvi, l'olivera no es va recuperar tan ràpidament. Els petits pagesos alodials van ser els primers en recuperar la vinya a la vegada que van ser els grans recuperadors del paisatge construint els bancals i el marges i les parets de pedra seca. La vinya no era un monocultiu sinó una combinació on es cultivava juntament amb arbres fruiters diversos. Aquesta forma de cultiu encara es va mantenir en algunes comarques de secà fins a meitats del segle XX. També hi podia haver vinyes compactes al voltant de llocs de forta població o al voltant de monestirs. Amb els ordes religiosos, la vinya tornarà a ser un cultiu molt important, sent cultivada tant al voltant dels monestirs com a les terres que tenien en possessió, com era el cas dels cistercencs, que disposaven de granges en molts indrets fruit de les donacions de terres. També diferents ordes van introduir avenços vitícoles i enològics, però encara no donen cap informació sobre quines varietats es cultivaven.

⁷² Pere BALANYA, *L'Islam a Catalunya*, Dalmau ed, Barcelona, 1997, p. 92.

⁷³ Pierre BONNASSIE, *La Catalogne du XI siècle*, Université Toulouse Le Mirail, 1975, pp. 94-95.

Amb aquesta introducció històrica la tesi s'endinsa en el contingut nuclear de la primera i segona part del treball.

Capítol 2. El vi com a beguda, com aliment i com a remei.

En aquest capítol es tractarà l'evolució històrica de les característiques principals que s'han atribuït al vi, de l'edat antiga als temps actuals. Es distingeixen dos períodes principals: el primer, de l'edat mitjana a principis de l'època moderna, i el segon, l'època actual.

Pel correcte funcionament del cos humà es fa necessari la ingesta diària d'aliments i begudes. Cal tenir present que el cos d'una persona adulta està constituït en un 60% d'aigua i per això es necessita el consum de líquids per mantenir la hidratació. Aquest consum de líquids es fa avui majoritàriament amb aigua. En els països econòmicament més desenvolupats de l'ampolla d'aigua s'arriba a fer-ne un ús continuat i a tot arreu. Però l'aigua no és l'únic líquid que es pot consumir: és possible la hidratació del cos amb altres líquids com la llet, el vi o de productes sòlids com la fruita i els seus sucus, les hortalisses i les verdures.

Fins a la meitat dels anys 50 del segle XX la beguda més important ha sigut el vi. Un període molt important pel consum del vi va ser l'edat mitjana. L'estudi sobre el *Règim de Sanitat* d'Arnau de Vilanova, a l'apartat que dedica al beure, explica que hi ha tres tipus de begudes: la primera quan exclusivament es bevia per la set i el líquid que és consumia era l'aigua; la segona quan la beguda a part de controlar la set era també un aliment i era el cas del vi; i la tercera que tenia els dos efectes i podia ser el melicrat o hidromel⁷⁴. Segons el seu treball, l'aigua pot ser potable i no potable. Arnau de Vilanova dóna una gran importància a l'estudi de la potabilitat de l'aigua, encara que no en recomana el seu consum i assenyalava que com a beguda s'ha de preferir sempre el vi. Aquestes conclusions del *Regim Sanitatis* són les que aquest treball ha utilitzat per anomenar aquest capítol "El vi com a beguda, com aliment i com a remei".

Aquest concepte no es únic de l'edat mitjana sinó que en alguns aspectes ja s'identifica en el món antic. De l'antic Egipte, amb les primeres notícies documentades, se sap que hi havia gran producció de vi però el consum quotidià era reservat als faraons nobles o gent rica i sacerdots. En canvi els sectors populars bevien habitualment cervesa i només durant les grans festes que organitzaven els faraons hi havia un consum popular del vi. Pels papirs existents es coneix que els egipcis consideraven l'emborratxar-se com una cosa menyspreable i sembla que el vi va tenir un gran paper en la medicina, com es pot comprovar pel "Papyrus Ebers", un dels tractats de medicina més antics. Els usos pels que indica la utilització del vi anaven des de la seva aplicació en emplastres, en els embenats de ferides (ja s'havia descobert l'efecte desinfectant de l'alcohol) i per lavatives⁷⁵.

⁷⁴ *Arnaldi de Villanova opera medica omnia X.1, Regimen sanitatis ad regem aragonum*, Ed, Luis Garcia Ballester, Michael R. Mc Vaugh, prefaci de P Gil Sostres, Publicacions Universitat de Barcelona, 1996, pp.240.255.

⁷⁵ TC JAMES, "The earliest History of wine and its importance in Ancient Egypt", in , *The Origins and Ancient History of wine*, Ed, Patrick Mc Govern, S Fleming, S Katz, Publishers Gordon and Breach, 1995, pp.197-213.

De l'època clàssica es coneix bé el concepte que grecs i romans tenien del vi: la paraula *vinum* significa en llatí (a part de vi) força o vigor. Homer considera que és generador de sang i, per tant, de la vida. El rapsode afegeix que els déus no tenen sang perquè no beuen vi i per això són immortals i no tenen vida⁷⁶. Com es pot comprovar per aquestes dues cites, a l'època clàssica el vi a part de beguda és una substància que dona vida, és a dir, dona força. Aquest és també un dels arguments utilitzat a l'edat mitjana.

A les *Quatre grans cròniques* hom localitza una sèrie de fragments en que el vi és tractat com un aliment. A la crònica de Jaume I destaca el següent fragment: “E nos estiguérem armats tot lo dia que anc null hom no menjà sinó estant a cavall, e solament pa, e vi, e formatge”. D'aquest fragment es pot deduir que el vi era indispensable com a aliment-beguda. Més endavant, hom llegeix: “E dixem-los que havien conduit mester, ço és pa e vi e civada”. Aquí igual que en el fragment anterior els aliments més importants per a un exèrcit són el pa i el vi pels soldats i la civada pels cavalls. A la crònica del rei Pere hi ha també un fragment en què, comentant l'expedició a Mallorca, s'assenyala: “E portaré molt pan, e vin, e carn e civada”. Una altra vegada un dels aliments necessaris per a l'expedició és el vi. Finalment, a la crònica de Pere el Cerimoniós, en el fragment del setge de l'Alguer (1354) s'explica com després de tants dies de setge comença a haver-hi falta d'aliments essencials i, entre ells, el vi. En tots aquests fragments queda clara la importància del vi com a aliment⁷⁷.

Anteriorment s'ha explicat com en el *Règim de Sanitat* es recomanava el vi com a beguda per a la set. Aprofundint en aquest tractat hom troba com es tracta el vi de diferents maneres i es dedueix que a l'edat mitjana un element fonamental de la dieta és el vi, indicant que per a un treballador manual aquest vi representa el 25% de la despesa total per menjar i cada família en consumia d'un a dos litres cada dia. La majoria de famílies que treballaven al camp en primer lloc consumien el vi jove de la seva pròpia producció i la majoria de la gent bevia el vi aigualit. En aquesta mateixa obra es tracta el vi com a medicina, fent una referència al món antic i els seus primerencs usos medicinals. L'autor presenta també els metges àrabs que, malgrat les restriccions religioses, elogiaven el vi: es tracta d'autors com Haly Abbas, Avicenna i Maimonides. Gràcies als seus treballs el sultà Saladí, malgrat les prescripcions coràniques quant a beguda, en va permetre l'ús com a remei per distintes malalties. L'estudi d'Arnau de Vilanova fa un resum de les utilitats del vi, que són: a) la seva capacitat per transportar pel cos els aliments; b) ser el vi mateix un aliment; c) la possibilitat de confortar el calor natural; d) ser una bona substància per facilitar la digestió; e) la possibilitat de millorar les evacuacions; i f) aconseguir un efecte positiu sobre el sistema nerviós central. Però l'estudi també insisteix en que el vi és un aliment, un aliment amb qualitats beneficioses perquè és molt pròxim a la sang. I així, assenyala com juntament amb el suc de carn i els ous xuclats, el vi es troba al capdamunt dels nutrients. El tractat cita a Marino Mainer, que va escriure que “si bevem vi no és només perquè es una beguda sinó

⁷⁶ Francisca MARTINEZ, “El vino en la medicina popular”, *Revista Murciana de Antropología*, Universidad de Murcia, 2005, nº 12, p.367.

⁷⁷ *Les quatre grans cròniques*, Proleg i notes Ferran Soldevila, Ed. Selecta, Barcelona, 1971, pp. 107, 150, 424, 1121.

perquè proporciona al cos nodriment i engreixament...”. També hi ha lloc pels consells, recomanant que es begui barrejat amb l’aliment, ja que afavoreix l’alimentació , “perquè el vi és el millor restaurador de tot allò que s’ha perdut...”⁷⁸.

Un altre punt que aborda el *Regim Sanitatis* és l’ús i abús del vi, recomanant beure vi quan es tingui set. La quantitat que es pot beure pot ser variable ja que depèn de molts factors. Un, per exemple (nota Chunrardus), és el clima on un viu: en les regions fredes es tolera molt millor el vi que en les regions calentes, i per això un alemany pot beure el doble que un llatí. També s’aconsella beure únicament a la taula durant el menjar i es dona la possibilitat que la beguda fora de la taula es pugui fer en dejú, però millor si s’acompanya d’alguna cosa de menjar com el pa, ja que el pa i el vi són una bona combinació. El *Regim Sanitatis* també tracta de l’edat a que es pot començar a beure vi; en aquest punt tampoc hi ha unanimitat d’opinions i alguns autors recomanaven a l’edat mitjana de donar a beure vi abans i després del deslletament, amb sopes de vi amb vi pur o rebaixat amb aigua. En una altra recomanació s’assenyala que es pot donar vi a les criatures en el període immediat després de la lactància. Aquest punt seria en temps actuals una aberració. L’altre punt oposat serien els ancians, pels quals es recomana la beguda, però que no siguin vins forts.

Pel que fa a l’embriaguesa, en els textos medievals s’hi troben també moltes referències. En el *Regimen Sanitatis* Arnau de Vilanova sosté que el vi pot ser molt positiu però una metzina letal quan es consumeix en excés. Per Bernard de Gordon l’embriaguesa és deguda a circumstàncies diverses, com tenir el cervell dèbil, beure vins massa forts o beure en dejú. I pel que fa als efectes negatius el primer és sobre el fetge (aquesta és encara avui la causa principal de l’alcoholisme), que també podia provocar la mort sobtada o l’apoplexia⁷⁹.

A l’apartat de receptes on intervé el vi com a component de remeis curatius cal citar el *Liber de Vinis*. L’obra aporta claus sobre el concepte del vi com a remei. El llibre consta de 51 receptes i comença amb un elogi del vi i els seus efectes medicinals. Els vins més indicats per aquest efecte són els vins blancs i de manera especial el vi grec que és el que utilitzen els millors metges. El vi convé a totes les persones, tant si són velles com si són joves. A les primeres els hi aporta una ajuda per la sequedat, per les segones és un autèntic aliment, i als infants els hi aporta calor. També dona indicacions de preparació de les diferents receptes i del manteniment del vi i les botes on es guardava, que s’havien de netejar bé perquè no hi hagués alteracions i no es convertís en vinagre. En totes les receptes descrites en el *Liber de vinis* l’ingredient principal és el vi, que és tractat per confeccionar la recepta de formes diverses: natural, bullit, most abans de fermentar, entre d’altres, i la resta dels components, en totes les receptes, són fragments de plantes diverses, la majoria de la part foliar, però també hi ha arrels, tiges o fruits. També en alguna recepta s’hi afegeix mel o sucre; en quatre receptes s’assenyala de forma expressa que el tipus de vi a utilitzar ha de ser el vi grec, en tres vi negre, en dos garnatxa, i en un vi claret i la resta cal suposar que es tracta de

⁷⁸ *Arnaldi de Villanova opera medica omnia...*pp. 251-269.

⁷⁹ *Ibidem*, pp. 264.265.

vi blanc. Les quantitats dels ingredients de cada recepta estan poc o gens especificades. Tampoc dona indicacions de les dosis a subministrar als malats.

D'una manera singular, en una recepta hi entra com a component l'or. Es tracta de la recepta dotzena, que l'anomena "el vi d'or", que consisteix en incorporar or en pols al el vi per reforçar el cor. En dos casos el vi no entra com ingredient: en una es substituït pel vi de codony i en l'altre per vi d'Ínula. Cada recepta té acció contra més d'una malaltia i algunes receptes són les que actualment s'anomenen reforçants. En la majoria dels casos són contra afeccions orgàniques: el cor, el fel, la vista, problemes d'uretra, efectes laxatius o purgants i en alguns casos són indicades contra problemes psicològics com la malenconia o la lluita contra la falta de memòria. El llibre, sigui original o atribuït a Arnau de Vilanova, és la font medieval que aporta més receptes mèdiques en que intervé el vi i demostra la importància que tenia aquest com a remei durant aquest període⁸⁰.

Francesc Eiximenis, en el seu llibre *Com usar bé de beure e menjar*, dedica una part important del llibre a la gola i a l'embriaguesa, així com de bé bevien els catalans en relació a altres nacions. Convé comentar, en primer lloc, els capítols que va dedicar a l'embriaguesa o a l'excés de beure vi i les seves conseqüències. Eiximenis assenyala que el pecat de l'embriaguesa és fort i abominable encara que sigui degut a males companyies, en canvi disculpa als que s'han emborratxat bevent molt per tenir set, però tenen pecat de gola aquells que beuen molt i desordenadament. Tampoc seria pecat si una persona s'embriaga per desconeixença dels possibles efectes del vi. Maleeix aquells que són joves i ja s'embriaguen perquè desplanten a déu i als homes i l'ofenen amb la seva actitud contínuament. Tot seguit, presenta en uns capítols els diferents tipus de mals que li poden sobrevindre a aquell que s'embriaga i que pot arribar a baralles amb les persones que té a la vora. És una gran vergonya si les dones s'embriaguen i semblant vergonya és si el que s'embriaga és un vell ja que els homes grans són els que han de donar l'exemple amb el seny i la saviesa. De la mateixa manera s'han de comportar els clergues. Fent referència a aquests, fa una denúncia als excessos que alguns membres que pertanyen a l'Església poden cometre com en el fragment següent que presenta d'un eclesiàstic que envia un escrit al seu metge. En ell li explica quina és la seva dieta per tal que el metge li doni el seu parer. En relació a quines són les seves begudes assenyala el següent:

“Mon beure, quant al vyn blanch, és aquest: bech grech d'estiu, e d'ivern cuyt, o moscatell, malvasia ,trívia , còrcech, o candia o vernaça; e a la fi clarea ab neules o piment per tota l'hivernada...dels vermells de la terra no puix veure ; per tal bech d'estiu calabresc de sent Honoret, turpia o trilla , picapoll de Mallorca , rosset o dels clarets d'Avinyo . D'ivern he del de Madrid de Castella , e d'aquells fins espanyols o del de la Gascunya , o del Monastrell de Empordà.⁸¹”

⁸⁰ Arnaud de VILLENEUVE, *Le livre des vins*, traduït del llatí per Patrick Grifeu, Editions de la Merci, Perpinyà, 2011.

⁸¹ Francesc EIXIMENIS, *Lo Crestià*, Edicions 62, i "la Caixa", Barcelona, 1983, p.143.

Amb aquest text Eiximenis exagera per que se'n faci cas i també de cara a aquest treball és molt interessant la relació de vins, en alguns casos és la primera referència documental de varietats de vi com, per exemple, el monastrell de l'Empordà. En aquest fragment s'observa com hi ha un excés de beguda. El metge li respon en els termes següents: “Vostra folla letra he rebuda, qui resposta no mereix, car havets perdut lo seny e no sabets on vós sots.” I a continuació l'aconsella que torni als orígens, és a dir, al que menjava a casa dels seus pares i tornar a aquella austeritat. Eiximenis és un moralista i està en contra dels excessos. Però en altres capítols dona a entendre que no està en contra del vi, només que l'home l'ha de beure “atemparadament” i segueix en el capítol LIII amb una lloança de la creació de déu del vi. Segons Eiximenis, una de les raons va ser que tal com diuen els metges, el vi és fort i nutritiu i també entre altres coses dona alegria⁸².

Xavier Renedo, que estudia també aquesta visió sobre el vi d'Eiximenis i la part positiva de beure vi (allò que devem a una copa de vi de felicitat i l'alegria), recorda com Eiximenis és partidari que “el vi begut en mesura és clar, podia ser un estímul molt eficaç a l'hora de parlar en públic o donar un consell”. A l'època que va viure Eiximenis, a meitat del segle XIV, el consum de vi era diari i la seva procedència tant podia ser de vinyes de comarques properes a les ciutats com degut al gran comerç marítim que sostenia la corona Catalano-Aragonesa. Els vins de qualitat venien de Nàpols, Creta, Xipre, Venècia, Gènova o França. Es prenia vi tant a les taules dels rics, nobles, o del rei, com a les dels pobres, als convents i als hospitals dels indigents. En l'estudi de l'obra d'Eiximenis Renedo analitza la seva interpretació positiva i indaga en les alabances al consum del vi en aquest període. La seva recerca abasta el consum a les cases benestants, on el vi era un producte molt apreciat no únicament pels seus efectes positius sobre la salut o el plaer que donava la seva beguda, sinó també pel prestigi de poder-lo oferir als convidats que un podia tenir⁸³.

Efectivament, en la línia de Vilanova, i seguint amb Eiximenis, el vi tenia efectes positius sobre la digestió, també sobre l'esperit, tal com es llegeix a les *Cròniques* catalanes; els reis el donaven als soldats com un estímul abans d'entrar en combat, a la vegada tenia un gran valor nutritiu, per això es donava als malalts en els hospitals i als pobres, com es feia a les pies almoines de les catedrals. La de Barcelona, documentada per Maria Echaniz, donava vi als pobres 338 dies l'any del 340 dies que es computaven com a despeses de cuina i únicament no se'n donava el dijous i el divendres sant possiblement per prohibició religiosa⁸⁴. Una altra institució que va estudiar Prim Bertran és la pia almoina de Lleida, on el vi es donava també tots els dies juntament amb el pa que formava part de la base de l'alimentació diària i es distribuïa en una bona quantitat més d'un litre diari i en aquest cas el

⁸² Francesc EIXIMENIS, *Con usar bé de beure e menjar*, Introducció i edició de Jorge J.E. Gracia, Curial, Barcelona, 1977, pp.23-131.

⁸³ Xavier RENEDO, “Eiximenis i el bon vi”, *Revista de la Facultat de Lletres de la Universitat de Girona*, 2002, Vol. II, pp. 251-278.

⁸⁴ Maria ECHANIZ, “La alimentación de los pobres .La Pia Almoina barcelonesa”, *Alimentació i Societat a la Catalunya Medieval*, CSIC, Institució Milà i Fontanals, Barcelona, 1988, pp.179, 180.

vi que es donava era vi negre , de les pròpies finques de la zona de Raimat, encara que en tots els casos la qualitat era molt baixa⁸⁵.

Un altre autor molt important i contemporani d'Arnau de Vilanova va ser Ramon Llull, que fa observacions sobre el vi en la direcció comentada. Ho fa en el *Llibre de les meravelles*. Segons un treball d'Antonia Carré, Ramon Llull relaciona la salut amb una bona alimentació, i dins de l'alimentació s'hi troba el menjar i beure. En el mencionat llibre es troba el següent fragment:

“La raon per la qual envelleix enans e mor enans cristià que sarraí, si és: car lo sarraí usa més de coses dolces , qui son caldes e humides , que lo crestià; e ab aigua que beu , multiplica la humitat , per la qual dura l' humit radical; e crestià qui beu vi , que es cald e sec , multiplica la calor e consuma la humitat.”

El règim alimentari cristià es basava en la trilogia *pa, vi i carn*, mentre que les dels musulmans era rica en fruites dolces i greixos vegetals que portaven vitamines. En canvi molts cristians patien atacs de gota i morien prematurament degut als excessos alimentaris (especialment a les classes nobles). També manté que l'humit natural vitalitza el cos i manté la vida i aquest fenomen l'aporta l'aigua i no el vi. Semblaria una reflexió contrària al consum de vi, no quedant tan clar en els fragments metafòrics que tracta del vi en el *Llibre d'Amic i Amat*, del que convé destacar dos fragments. El primer assenyala:

“49. Coses iguals son proximitat i llunària , entre l'Amic i l'Amat, car , així com una barreja d'aigua i de vi , es mesclen les amors de l'Amic i de l'Amat ; i així com calor i llum , s'encadenen llurs amors ; i així com essència i ésser , convergeixen i s'acosten.

363. L'Amic s'embriagava de vi , recordava , entenia i amava l'Amat...”

El primer fragment mostra clarament que la forma millor de beure el vi era barrejat amb aigua, que era tal com el bevia el poble. En el segon es fa una dispensa a l'embriaguesa, el que fa pensar que en el conjunt de la seva obra no és excessivament crític amb el consum del vi⁸⁶. En aquest punt, convé assenyalar que José Luis Martín analitza com en l'obra *Doctrina Pueril* Ramon Llull està en contra que es doni vi als nens i també avisa dels perills de beure vi massa fort perquè destrueix l'enteniment i el calor⁸⁷.

Altres treballs de l'edat mitjana introdueixen alguns tipus de vins –que seran analitzats àmpliament a la segona part de la tesi–, però aquests també introdueixen altres temes com són els règims de sanitat adreçats a ciutadans, com és el cas d'un document del segle XIV que va ser estudiat per Sanç Capdevila en el qual es recomana glopejar després de menjar

⁸⁵ Prim BERTRAN, *El menjador de la Catedral de Lleida. Notes sobre l'alimentació dels pobres lleidetans al 1338*, Edicions I.E.I, 1979, pp. 89-105.

⁸⁶ Ramón LLULL, *Llibre d'Amic i Amat*, Versió i anotació R.Aramon, Editorial Barcino , Barcelona, 1935,pp.21,83.

⁸⁷ Jose Luis MARTIN, *Vino y cultura en la edad media*, Centro de la UNED de Zamora, 2002, p53.

amb vi bo com el grech, montonach o vermell, perquè serà bo per tenir un bon alè. Aquesta forma de rentar les dents ho recomana tant pel matí, al aixecar-se, com després de dinar⁸⁸.

Hi ha dos manuals que donen les indicacions que calia seguir en cas de que s'estengués la pesta: el més antic és de Jaume d'Agramunt, que assenyala que vins com grec o vernaça en poden beure els afectats d'aquesta epidèmia; tot el contrari del que indica el segon manual posterior de Lluís Alcanyís, que sostenia que en temps de pesta s'havia de prohibir el consum de tots els vins dolços⁸⁹.

Dels segles XV i XVI s'han localitzat documents de farmacèutics que contenen receptes guaridores contra malalties diverses. En una part d'aquestes receptes hi apareix el vi en la seva composició i una recepta recull una prescripció per casos d'epidèmies en que intervé el vi grec (s'analitzarà aquesta recepta en el capítol sobre vi grec de la segona part)⁹⁰.

Durant aquest període apareixen altres estudis de receptes d'apotecaris o farmacèutics en què es tracta el vi o derivats del vi com l'aiguardent (que s'estudia en el capítol 4 d'aquesta primera part) dels autors M^a Montserrat Duch, Josep M^a Suñé i M. J. Sampietro.

Una altra font clau és el tractat de Miquel Agustí *Llibre dels secrets d'Agricultura Casa Rústica i Pastoril*. Dins de l'apartat "Los remeys que deu saber la mare de famílies per las malalties dels seus familiars" l'autor fa unes recomanacions per guarir diferents malalties. Aquest apartat consta de 84 receptes de remeis contra diferents problemes de la salut i en 37 d'ells apareix el vi o un derivat o més d'un i representa el 44% del total. És un percentatge força elevat que dóna a entendre la importància que tenia el vi i els seus derivats com a remei. Dintre de la composició d'aquestes receptes, en 14 hi apareix vi blanc i en 9 vi sense especificar el color, 9 vinagre –que en la majoria de casos indica que ha de ser fort o molt fort i en un cas el vinagre suca pa torrat–, en 3 casos malvasia o pocràs i, finalment, 3 casos amb aiguardent⁹¹. Sobre aquest tema hi ha un estudi de Josep M. Sabaté realitzat de la traducció castellana de l'obra publicada posteriorment⁹². En canvi, aquest comentari es basa sobre la primera edició catalana del 1617.

La majoria de receptes contenen vi i d'aquestes el vi blanc és el més utilitzat, ja que el vermell apareix només en tres ocasions, un contrast amb el que serà la visió futura del vi,

⁸⁸ Sanç CAPDEVILA, "Una recepta catorzentista per a prevenir-se contra l'obesitat, *Revista del centre de lectura*, Reus, any VIII, octubre 1926, pp.124-126.

⁸⁹ Jaume d'AGRAMUNT, *Regiment de preservació de pestilència*, Edició Joan Veny, Diputació de Tarragona(1349) 1971,p.76. Lluís ALCANYIS, Joan ARRIZABALAGA, *Regiment preservatiu e curatiu de la pestilència*, Editorial Barcino (1490), 2008.

⁹⁰ Laurea PAGAROLAS, "Receptes guaridoras i formules diverses ", *Estudis sobre historia de la Institució Notarial de Catalunya en honor de Raimon Noguera*, Fundació Noguera, Barcelona, pp.83-87.

⁹¹ Miquel AGUSTI, *Llibre dels secrets d'Agricultura casa rustica i pastoril*, Edició facsimil, Diputació de Barcelona, Altafulla, (1617), 1988.

⁹² José M SABATÉ, "Otras aplicaciones del vino y sus derivados en la medicina popular, con algunas curiosidades mas obtenidas del *Libro del Prior*", *Jornades sobre la viticultura de la conca mediterrania 1986*, Diputació de Tarragona i UB, 1995,pp.377-389.

on s'acabarà considerant que el negre és el que té més efectes positius per la salut. Les receptes amb vi blanc són per curar mals com la febre quotidiana i per la febre dita terçana, pel dolor dels ulls, per les cataractes dels ulls, pel mal de costat, contra el mal del color groc, contra la hidropesia (retenció de líquid als teixits), per dificultats d'orinar, per pedres a la fel, per fer parir a una dona, per ferides internes, per mossegada d'una serp, per problemes de citrosa i “per eixir la segona cosa a les dones”. Les receptes que contenen vi sense especificar són per curar de mal de cap –en cas d'anar begut curiosament es recomana prendre en dejú un bon pixell de vi–, per mal alè de la boca, per mal de ventre, per les pedres dels ronyons, per mal alè i rots, pel que s'orina al llit i per a purificació de la mare. Un remei general que tingui vi i aiguardent és el recomanat pel mal de gota. Les receptes que contenen el vinagre en la seva composició són indicades per curar la febre en general, pel dolor d'orella, pel mal de cap d'una calorada, pel dolor de les dents, per vòmits si són provocats per la febre, per abundància de llet a la dona que ha parit, per fer parir una dona (juntament amb vi blanc), “per lo foc salvatge”, i per la tinya. Receptes que contenen vi vermell són per trobar-se fluix el cos, per inflamació roja, per la caiguda del ventre o de la matriu de la dona que havia parit. Receptes que porten aiguardent, per la seva banda, són aquelles contra el tipus la febre “cuartana”, pel remor de l'orella, per un remei general que tingui vi i aiguardent. Finalment, les receptes que contenen malvasia o procàs en aquest cas el llibre no en diu res de si són els dos o un o l'altre: pel mal de cor, per fer parir una dona i per fer recobrar la normalitat intestinal un cop una dona ha donat a llum.

Aquestes receptes són part del contingut principal del llibre. En el capítol segon tracta “de secrets de horts”, tornant a indicar les propietats curatives, en aquets cas, de cada una de les plantes que es cultiven sense fer receptes. Es pot comprendre que aquesta part indica els ingredients que a la part anterior estan inclosos en una recepta. Encara en l'apartat de vi torna a incloure algunes de les virtuts curatives del vi, és a dir, que el que pot semblar un tractat únicament d'agricultura, es converteix realment en un tractat de remeis per la salut a base de plantes que tenen accions remeieres i, de manera especial, el vi i els seus derivats. No s'abordarà en aquest apartat la part medicinal, ja que no és l'objectiu d'aquesta recerca, però a la documentació que s'ha aportat només hi ha receptes d'aquest tipus en el llibre *De vinis*, i al *Règim de sanitat* d'Arnau de Vilanova. Restaria només un treball mèdic a realitzar, el de comparació entre els dos llibres i veure-hi les similituds⁹³.

El cultiu de la vinya i la producció de vi durant els segles XVII i XVIII fan un salt que no tenia precedents a Catalunya i aquest aspecte es deu principalment a la producció i exportació de l'aiguardent, que proporcionarà una gran riquesa a Catalunya. Aquesta temàtica serà tractada al capítol 4 d'aquesta primera part i no aquí. La cronologia se situa ara, doncs, a l'època contemporània:

⁹³ Miquel AGUSTI, *Llibre dels secrets d'Agricultura*, pp9-15; nota 20, pp.30-42 i 103.notes91,93.

A finals del segle XIX i principis del segle XX es recupera la idea del vi medicinal i del vi com a aliment. Del vi medicinal es disposa d'una petita nota de la redacció de la revista *L'Art del Pagès* del 1885, que diu:

“- Vi medicinal .- La opinió dels metges de Montpeller que han estudiat los vins presentats en dita exposició industrial , han acordat que pera'ls vins medicinals deu emplearse la garnatxa. Aquest vi abunda molt y es excel·lent en Catalunya”⁹⁴.

Una recepta que es va posar de moda a l'estat espanyol va ser la barreja de vi amb quina, sent una dels més famoses la “Kina san Clemente” que es donava als nens pel matí, generalment abans d'esmorzar com a producte preparat , o també es podia fer la formula casolana en un got de cafè, una part de vi de Xerès al que s'hi afegia un rovell d'ou i es remenava bé amb una mica de sucre. Aquestes formules de vi preparats van desaparèixer del mercat a meitat de la dècada dels anys 1950, però encara es van mantenir uns anys més i sota el concepte de que eren reforçants, anaven bé per combatre l'anèmia i donaven força. L'autor mateix d'aquesta tesi en va prendre des dels 6 als 10 anys⁹⁵.

Un altre concepte que es va mantenir durant molts anys després de la postguerra espanyola era que el vi és un excel·lent aliment. Ho assenyala l'article de Carlos Morales “El vino como alimento”, publicat l'any 1949 i on l'autor ofereix dades com les següents: un litre de vi pot aportar de 600 a 1000 calories, segons el tipus de vi, encara que calia vigilar de no passar-se en quan a les quantitats a beure, que en aquell moment eren molt generoses i eren de 800cc a un litre al dia o un gram d'alcohol per quilo de pes corporal. L'autor indica que el vi el podien consumir totes les persones amb bona salut i que aportava una millora de les secrecions gàstriques especialment si el consum es feia durant els àpats, fent també una acció estimulante sobre el sistema nerviós i sobre el cor, i també donant una sensació grata d'eufòria millorant les qualitats intel·lectuals. Finalment dona indicacions agronòmiques pels pagesos per arribar a produir a les vinyes més quantitat de raïm per Ha i així el vi es mantindria a un preu a l'abast de tothom⁹⁶.

És aquest un moment de difusió de receptes populars com la del pa amb vi i sucre. Aquesta recepta va durar fins a mitjans del segle XX i proporciona un altre exemple de la utilització del vi com a aliment. Aquesta recepta, que es donava bàsicament en el món rural, consistia en amanir amb vi abundantment un llesca de pa de pagès d'aquell temps. El mètode consistia en tirar el vi a raig de porro fins que el pa quedava ben amarant (el pa era normalment pa sec) i a continuació s'empolsinava de sucre. En els darrers temps només es menjava a l'hora del berenar i va ser un dels berenars més populars que oferien les àvies de la post-guerra. Actualment potser seria objecte de denúncia si alguna àvia oferís un berenar

⁹⁴ *L'Art del Pagès*, Impremta Victor Berdos , Barcelona,1885, p. 205.

⁹⁵ La quina és un arbre originari de Sud-Amèrica, de l'escorça del qual se'n treu la quinina antic remei contra el paludisme, però barrejat amb vi dolç tipus Xeres va ser un vi medicinal per fer obrir la gana als nens. Avui no s'utilitza.

⁹⁶ Carlos MORALES, “El vino como alimento”, *Revista del Instituto Agrícola Catalan de San Isidro*, Barcelona , febrero 1950, pp.25-27.

d'aquesta mena als nés. Dins de la literatura es localitzen diversos articles que fan grans elogis d'aquesta recepta. Una primera és de V. Coma de l'any 1955. Altres tres articles, relativament recents, són de Nuria May, Roser Vernet i Selena Soro, que amb nostàlgia expliquen aquest tipus de berenar al món rural del segle passat⁹⁷.

A partir de les últimes dècades del segle XX surten noves teories sobre la dieta humana que podia ser més sana per l'organisme. Estudis realitzats a Califòrnia i també a Europa arriben a la conclusió que una de les dietes més sanes del món és la dieta mediterrània, hereva de l'antiga tradició de l'alimentació greco-romana, amb la trilogia del pa, el vi i l'oli d'oliva que l'any 2010 va ser declarada "Patrimoni cultural immaterial de la humanitat" per la UNESCO. Aquests tres aliments són l'eix fonamental d'aquesta dieta que es completarà amb altres aliments que conformaran un triangle equilàter en el que a la base s'hi situen els aliments més convenients per l'organisme i que es poden consumir diverses vegades durant una setmana. Avançant cap el vèrtex, s'aniran col·locant els diferents aliments que es poden consumir de més a menys vegades durant una setmana fins que a dalt de tot s'hi trobaran situats els que només són aconsellables de consumir un vegada a la setmana, com poden ser la carn vermella. Pel que fa al vi, aquest estudi indicava que es podia consumir de dos a tres gots de 100cc al dia. Aquesta piràmide, posteriorment, ha tingut revisions i en les últimes el vi desapareix i només hi consta l'aigua com a beguda principal⁹⁸. La discussió, però, continua: allò que fins els anys 1960 era considerat com un aliment, el cas del pa, vi i sucre, molt arrelat a la cultura mediterrània, de tal manera que el consum del vi aportava un 10% de les calories totals que ingeria amb els aliments un ser humà adult⁹⁹, canvia quan a partir dels anys 1980 es va associar primer de tot amb els accidents de trànsit i en diferents països es van fer campanyes contra el seu consum. El vi també es va relacionar amb les drogues i amb el fet que l'alcohol potencia els seus efectes. Amb tot això el seu consum va baixar. A l'estat espanyol es va anar substituint per la cervesa, que porta menys alcohol però com es consumeix amb més quantitat, moltes vegades se supera la quantitat d'alcohol que es consumia abans. Aquest fenomen s'ha vist augmentat degut als preus més favorables de la cervesa o altres begudes no alcohòliques de grans multinacionals. Un altre fenomen molt pitjor és el consum també de begudes alcohòliques d'elevada graduació i que els efectes en aquest cas són molt pitjors. Es tractarà el tema de les causes de la davallada del consum de vi en el capítol següent.

Com a reacció es va iniciar una sèrie d'estudis que han aportat noves dades positives sobre el consum del vi, sempre que es faci d'una manera responsable. Els estudis han estat agrupats dins del projecte Monica, que va donar com a resultat el que es coneix com a "paradoxa francesa". El projecte Monica (Multinacional Monitoring of Trends and

⁹⁷ V.COMA, "Elogio del "pa amb vi i sucre", *Revista del Instituto Agrícola Catalan de San Isidro*, abril 1955, p.8. Nuria MAY, "Elogi del pa amb vi i sucre", *Papers de vi*, Alella, 2012,nº18, pp.46-49. Roser VERNET, "Al Priorat les criatures naixien amb un carratellet davall del bras", *Papers de vi*, Alella, 2012,nº18,pp.64-67.

⁹⁸ *L'Alimentació Mediterrània*, Proa, Barcelona, 1996.

⁹⁹ Miguel A ASEÑSI, "el vi un aliment, una droga o potser un medicament?", *La ciencia del vi, MÈTODE*, Universitat de Valencia, 2001, nº29, pp.39-41.

Determinants in Cardiovascular Disease), va ser un projecte coordinat per l'Organització Mundial de la Salut i es va realitzar entre els anys 1985-1991. En ell van participar trenta centres d'investigació de setze països d'Europa. Aquest projecte va intentar establir si es produïen fluctuacions geogràfiques en l'evolució de les malalties cardiovasculars i en la mortalitat. Els resultats d'aquest projecte van ser sorprenents: a França la mortalitat per malalties del cor eren un tercera part de la mitjana dels països participants en el projecte; així, els països nòrdics van arribar a una taxa de mortalitat degut a malalties del cor de 600 casos per 100.000 habitants, en canvi a Tolosa del Llenguadoc va ser de 57. També es va veure diferències entre el Nord i el Sud de França on es van donar els resultats més favorables i on el consum d'alcohol era més elevat. A les conclusions del l'estudi s'assenyala que el vi, la dieta mediterrània i un exercici regular aportava aquests efectes positius sobre les malalties coronàries. Aquest primer estudi en què es va descobrir "The French Paradox" ha anat seguit d'altres estudis epidemiològics que a continuació es comenten:

L'any 2008 la revista *Dialogues in Cardiovascular Medicine* va publicar un número amb el títol "The French Paradox: Fact or Fiction?", en el que diversos autors exposaren la seva visió del fenomen anomenat "Paradoxa francesa". Un dels autors, L. H. Opie, fa les reflexions següents: en primer lloc recorda que ja l'any 1958 Brian Bronte-Stuart de l'hospital Groote Schuur de la Ciutat del Cap, Sud-Àfrica, deia que els problemes d'isquèmia coronària no ho eren pels consumidors de peix japonesos, ni pels bantu que mengen blat de moro, ni tampoc pels consumidors d'oli d'oliva de diferents pobles mediterranis, i aquesta dieta mediterrània protegia els francesos que vivien al litoral mediterrani. Per ell, el concepte enganxós de "French paradox" va ser inventat pels consumidors de vi francesos, com el concepte "extra verge" d'oli d'oliva va ser inventat pels italians. Però si es retrocedeix a l'any 1992, quan Renaud i de Lorqueril van escriure a la revista *Lancet* l'article que proposava el concepte "la Paradoxa francesa", s'afirmava que en molts països hi havia una relació entre el consum elevat de greixos saturats i la mortalitat per malalties coronàries. En canvi, a França, malgrat el consum elevat d'aliments que contenen greixos saturats com els formatges o el "foie gras", la mortalitat degut a malalties coronàries era baixa. Aquesta paradoxa es pot atribuir en part al gran consum de vi pels francesos i cal afegir al vi el consum de l'oli d'oliva (elements de la dieta mediterrània), donant com a resultat una molt bona protecció contra les malalties coronàries. A la mateixa revista, l'article principal que és de Hugh Tunstall-Pedoe, analitza el tema del consum de vi i diferents aliments que, en trobar-se junts en una dieta, ajuden a tenir una protecció de malalties coronàries. Aquests aliments són: oli d'oliva, ceba i alls, fruita i hortalisses, peix, fruits secs, xocolata i pautes de menjar. Amb tot això conclou que s'ha de ser molt prudent a l'hora de fer una afirmació tan contundent sobre els efectes de "la paradoxa francesa", però no nega els efectes positius que cada aliment, aïlladament, pugui tenir i és crític en acceptar-ne només el vi i accepta que altres begudes alcohòliques com la cervesa poden tenir efectes similars¹⁰⁰.

¹⁰⁰ "The French Paradox: Fact or Fiction?" *Dialogues in Cardiovascular Medicine*, 2008, Vol. 13, n°3, pp. 153-232.

En aquest punt ha començat, també, un nou discurs mèdic. Així, durant els anys 1970 el vi va atraure l'atenció del epidemiologistes, que volien demostrar les bondats del vi a base de grans enquestes. Això va tenir com a resultat més important el ja comentat treball de Serge Reanau de 1991 sobre “la paradoxa francesa”, del qual la conclusió principal era que amb un consum diari de dos a tres gotes de vi es reduïen les crisis cardíaques en un 40%. L'any 1995 es va realitzar un estudi semblant a Dinamarca i els resultats van ser semblants pel que fa al vi, però en canvi no es va trobar resultats positius amb el consum d'altres tipus d'alcohol i la cervesa. Durant els anys 1988-1997 un treball realitzat per Jean Marc Orgogozo i Jean François Dartigues va observar un efecte del vi sobre la reducció de les possibilitats de la demència (el treball es va fer en persones mes gran de 65 anys) en un 80% i un 75% de l'Alzheimer¹⁰¹. Una acció semblant va exposar el Dr. Rafael Blesa en una classe que va impartir l'any 2011 a Vilafranca del Penedès en què va parlar “Del vi , la salut i les recerques biomèdiques”¹⁰². En aquesta exposició va comentar que tant per les demències com per l'Alzheimer, petites quantitats d'alcohol de vi podien aportar una protecció.

Un altre grup d'estudis actuals que aquí s'han analitzat són els realitzats en els hospitals de Barcelona depenents de les universitats d'aquesta ciutat. Aquests treballs fan una anàlisi completa dels components del vi i segons els tipus. L'estudi ha estat realitzat als hospitals Clínic, al de Sant Pau, i al de la Vall d'Hebron.

Cal ressaltar que hi ha molts investigadors que fan recerca sobre aquest tema i que han publicat els seus treballs en revistes de gran prestigi internacional: ja s'ha esmentat el Dr. Blesa i els seu treball sobre el possible efecte preventiu del vi contra l'Alzheimer. Un altre centre que està treballant molt en aquesta temàtica és l'Hospital Clínic de Barcelona. D'aquest centre cal destacar-ne l'equip de persones sota la direcció de Ramon Estruch i també d'Alvaro Urbano-Márquez¹⁰³. El Clínic s'ha especialitzat en la dieta mediterrània com una forma d'obtenir efectes positius per la salut, incloent-hi un consum saludable de vi. Els treballs d'aquest equip han sigut publicats a la revista *The American Journal of Clinical Nutrition*¹⁰⁴, i en altres publicacions més divulgatives com revistes del sector vitivinícola. La conclusió principal a la que la recerca arriba és que un consum moderat d'alcohol, procedent de vi, protegeix contra les malalties d'isquèmia del cor¹⁰⁵. També , com ja s'ha comentat, es continua observant el possible efecte positiu preventiu contra l'Alzheimer. En la tesi de Mónica Vázquez, s'arriba també a la conclusió que el consum moderat de vi negre, vi blanc i cava tan en homes com en dones té un efecte positiu en fases primàries

¹⁰² Rafael Blesa, “Del vi , la salut i les recerques biomèdiques”, *Cursos d'estiu per a tothom, Vi cultura i salut*, Universitat de Barcelona, Vilafranca del Penedès, VINSEUM, 2011, 14 de juliol.

¹⁰³ Eva BADIA et al, “Decreased tumor necrosis factor-induced adhesion of human monocytes to endotelial cells after moderate alcohol consumption”, *The American Journal of Clinical Nutrition*, vol 80, n°1, pp. 225-230.

¹⁰⁴ Gemma CHIVA BLANCH, et al, “Differential effects of polyphenols and alcohol of red wine on the expression of adhesion molecules and inflammatory cytokines related to atherosclerosis: a randomized clinical trial”, *The American Journal of Clinical Nutrition*, 2012, vol95, pp.326-334.

¹⁰⁵ Antonio SALGADO, “Vi, nutició i salut”, *Vinçles*, Associació Catalana del Vi, 2007, Setembre, p.16.

d'arteriosclerosi, però adverteix que això no vol dir que s'hagi de recomanar el consum de vi a les persones abstèmies per evitar que aquestes puguin crear una dependència a l'alcohol. No obstant això als bevedors moderats se'ls aconsella que continuïn amb aquest hàbit de prendre vi sense superar la dosi considerada saludable¹⁰⁶.

De la Vall d'Hebron cal destacar l'equip de Josep Vaqué, de la facultat de Medicina de la Universitat Autònoma de Barcelona. Aquest grup, tot i que fa un estudi en què es confirmen els bons efectes del polifenol resveratrol, sempre que es faci un consum moderat de vi, avisa del efectes negatius quan el vi es beu en excés com és el cas de la cirrosi. Entremig d'aquestes advertències dóna informació sobre els possibles efectes positius en malalties coronàries, contra alguns càncers com els de l'aparell digestiu i es continua indicant l'efecte protector contra l'Alzheimer, tot i que també adverteixen, seguint la prudència mèdica, que tots aquests treballs tenen pocs anys de durada i la significança estadística és feble¹⁰⁷.

Finalment, convé abordar l'anàlisi del treball de conjunt de diversos autors americans, italians i catalans. Es tracta de la recerca de Cristina Andres-Lacueva i de Raul Zamora Ros de la Facultat de Farmàcia i de l'Institut Català d'Oncologia, en un article publicat a *JAMA Interna Medicine*, en el qual han estudiat l'efecte del resveratrol procedent de vi de chianti. Aquest estudi es va fer sobre 800 persones i els autors van arribar a la conclusió que el consum diari de resveratrol en la dieta no aporta influència substancial contra malalties cardiovasculars, càncer o longevitat¹⁰⁸.

Fins aquí s'han aportat una sèrie de dades de finals del segle XX i del segle XXI: aquestes dades han sorgit de treballs quasi exclusivament mèdics. Durant aquest període es constata com s'han fet molts estudis que han indicat els efectes positius dels polifenols que es troben en el vi. Es tracta de recerques de la prevenció de diverses malalties i, d'una manera especial, sobre el sistema cardiovascular i també més recentment contra diversos càncers i també contra malalties demencials com l'Alzheimer. Tota aquesta informació l'àmbit de la medicina sempre ho planteja amb una certa reserva i també alguns d'aquests treballs avisen del risc de beure alcohol en excés. Això aporta certament informacions contradictòries, en primer lloc des del punt de vista legal, ja que existeixen uns límits molt petits permesos de contingut d'alcohol –0,5 gr/l de sang per la conducció de cotxes– i es fan moltes campanyes per a reduir el consum d'alcohol que en el cas que aquí s'estudia principalment

¹⁰⁶ Mónica VÀZQUEZ, *Efecte dels polifenols de la dieta ens els marcadors inflamatoris predictors d'arteriosclerosi*, Tesi doctoral, presentada al Departament de Medicina, Facultat de Medicina, U. B. Barcelona, febrer 2008, pp.57-65, 121-123.

¹⁰⁷ Berta CUYÀS, Ana RICART, Daniel GARCIA, Izarbe ATARÉS, Josep VAQUÉ, "El consum habitual de vi: Elements a favor i en contra, i conclusions, Hospital Universitari Vall d'Hebron, Facultat de Medicina UAB, conferència, 18 de novembre 2014.

¹⁰⁸ Richard D. SEMBA, et al. "Resveratrol levels and all-Cause mortality in older Community-Dwelling Adults", *JAMA, Intern Med*, 2014,174(7), pp.1077-1084.

és el vi, i fent del consum no adequat d'alcohol responsable de molts dels accidents de trànsit. Convindria, potser, revisar alguns d'aquests conceptes.

Des de l'antropologia, un treball com el de Vicent Fournier de la Universitat de Québec dona una visió diferent: el vi i la vinya tenen moltes connotacions simbòliques. El vi sovint suscita creences de les seves virtuts terapèutiques. A Occident fins a finals del segle XIX era considerat bo per la salut. La medicina popular li donà moltes aplicacions terapèutiques, que, com s'ha explicat, ja venen dels inicis del vi i de la nostra història. Si bé en aquesta època també sorgeixen lligues antialcohòliques i d'altres grups de moralistes que condemnaren el consum del vi per les males conseqüències que tenia per les famílies quan el cap de la casa era addicte a la beguda: a part de les conseqüències morals que això comportava hi havia les econòmiques que anaven lligades a la ruïna de les famílies humils. Després el vi s'ha reintegrat als nostres hàbits quotidians i s'envoltà d'una aureola de prestigi i a partir dels anys 1990 i, lluny de ser dolent per a la salut, té virtuts medicinals tot i que es recomana un ús moderat¹⁰⁹

El treball de Vincent Fournier, al ser un treball antropològic, introdueix altres conceptes no únicament mèdics, com és la importància en el món actual dels efectes mediàtics, els quals immediatament fan una gran expansió d'aquestes notícies encara que es tracti d'estudis preliminars i d'una manera especial quan esmenta el concepte "paradoxa francesa" o possibles accions preventives del vi contra l'Alzheimer.

Aquest darrer punt s'ha pogut constatar amb aquesta recerca per la gran quantitat d'informació de diaris diversos sobre el treball de Jean Marc Orgogozo i Jean François Dartigues, que comenta Vicent Fournier. Aquest mateix efecte mediàtic pot haver tingut una influència en els països que tradicionalment no eren bevedors de vi (com els països nòrdics o els anglosaxons). Avui els seu consum per càpita està en alguns casos al nivell dels països tradicionalment bevedors de vi. Tot això està fent sorgir un nou mètode de màrqueting al voltant del vi a més dels missatges que es transmeten des de diverses associacions defensores del consum de vi, com és el cas de laboratoris farmacèutics que ofereixen polifenols com el resveratrol d'extractes de raïms o de llavors de raïm i també balnearis que ofereixen tractaments a base de vi. Tots aquests treballs en obliguen a ser prudents a l'hora d'evaluar els efectes sobre la salut i el vi¹¹⁰

¹⁰⁹ Vicent FOURNIER, "Médicalisation et médiatisation du vin", *Antropologie et sociétés*, Université Laval, Canada, 2003, Volum 27, n°2, pp.155-165.

Capítol 3. Evolució de les formes de consum del vi a la societat catalana.

Durant un llarg període de l'època medieval els vins no es coneixien per un nom especial i menys encara que fes referència a la varietat de cep del qual provenia. Amb la caiguda de l'imperi romà es perden molts coneixements, però durant l'alta edat mitjana s'observa com a la documentació el vi s'anomena primer pel color, per si es barreja amb espècies o altres substàncies, i poc a poc i de manera especial, els vins que beuen les classes elevades tenen noms que fan referència a la varietat. A vegades el nom donat al vi o al cep que el produïa coincidí amb el lloc de procedència del cep, com es el cas de la Malvasia.

A finals del segle XIII els vins que bevien les classes altes, en general eren vins blancs dolços que tenien més prestigi com la vernaccia, vi grech, moscat, i malvasia que podran atribuir-se a unes varietats concretes de ceps que algunes han perdurat fins avui com són el moscatell i la malvasia¹¹¹. Un altre grup serien els vins que tenien alguna transformació o adició d'espècies; hi havia: el vi cuit, vi escalfat que per evaporació agafava una consistència viscosa i espessa i un gust dolç (el prenien a l'hivern). Però una combinació que sembla originària de l'àrea Catalano-Occitana és el piment o clarea, que també rep el nom d'Hipocràs. La recepta, de la que n'hi ha diverses, entre elles una d'Arnau de Vilanova, consistia inicialment en afegir al vi (generalment blanc) mel o sucre i espècies. Les més importants eren la canyella i el gingebre i d'altres espècies en menys quantitat com clavells de girofle, pebre, sàndal vermell i nous d'eixarc i encara n'hi podia haver més¹¹². El piment o clarea era una beguda especial i extraordinària que es bevia al final de l'àpat amb neules o un dolç i només els dies d'una gran festa. En els llibres de cuina com el *Llibre del Coch*, hi ha receptes de com elaborar-lo. Les festes especials acostumaven a ser Nadal, Sant Esteve, cap d'any, Pasqua i d'altres, depenent de cada lloc. Encara queden altres begudes no alcohòliques, com són l'arrop, que era ja de tradició àrab i és most de raïm espessit per ebullició. L'hidromel, melicrat o aiguamel era una barreja que s'obtenia de la fermentació de la barreja d'aigua amb mel o de most amb mel i l'adició de diferents fruites o espècies.

Fins aquí s'han abordat els tipus de vins o begudes destinats als grans senyors, i no del que bevia el poble. Segons Antoni Riera el poble, dedicat majoritàriament a la pagesia, bevia únicament el vi de la seva pròpia producció ja que els vins més corrents no suportaven el transport gaire lluny. Aquest vi es bevia barrejat amb aigua i en grans quantitats diàries, d'un a dos litres, i els dies d'alguna celebració també podien beure moscat o piment¹¹³. Però a tothom li agradava beure bon vi. Bernat Metge critica les dones perquè també volen

¹¹¹ Antoni RIERA MELIS, "Os doy una parcela de tierra para que plantéis una viña de buenas vides y la cultivéis. El vino en Cataluña, siglos IX-XIII", *Actas de las jornadas de vino y viñedo en la Europa Medieval*, Pamplona, 1996, p.31.

¹¹² ARNALDI DE VILLANOVA, *Regimen sanitatis ad regem Aragonum*, edició crítica, comentaris i notes a cura d'Anna Trias Teixidor, Barcelona, 1994, p.390.

¹¹³ Antoni RIERA MELIS, "Os doy una parcela..." p.37.

beure els bons vins i no aigua o vinagre¹¹⁴. Cal dir que a la cort catalano-aragonesa hi arribaven vins de moltes procedències, com ara blancs de Alpuente, rosats de Sarrió i negres de Martorell, la Bisbal del Penedès, Carinyena, Daroca, Eixea o moscatell de Claira. També vins estrangers, entre els que destacaven grecs i calabresos, de Nàpols, occitans d'Agde i Narbona i provençals, entre d'altres¹¹⁵.

Una classificació dels vins pot ser estudiada en el *Regimen Sanitatis*, basada en els cinc principis següents: color, olor, sabor, substància i força. Pel color es classifiquen en blancs, clarets (vi de color molt clar), vermells també rojos (vins negres) i rosats, però sobre el color l'obra defensa que el vi per apagar la set ha de ser blanc, subtil i dèbil i a l'estiu seria preferible beure vi blanc, ja que era refrescant. En canvi els vins de color blanc daurat podien tenir molta força i es podien beure en altres èpoques i també, de la mateixa manera, és el tipus de vi que havien de beure els estudiants perquè pel seu treball no havien de tenir el cervell obcecat. El vi blanc, a la societat medieval, els agradava que fos net i clar; a vegades se li afegia albúmina d'ou per a que fos més lluminós i transparent¹¹⁶. A les darreries de l'edat mitjana el "Chiaretto" obtingut d'aquesta manera va ser de gran moda¹¹⁷. A l'hivern es recomanava beure'l negre o rosat: el vi negre era menys apreciat per la societat medieval i els hi agradava que fos de negre intens i, si no ho era, el tenien amb raïms silvestres.

Per l'olor, els vins es classifiquen en aromàtics, fètds o inodors. Els bons vins han de ser aromàtics, és a dir, han de tenir bona olor. Aquestes qualitats mostren la capacitat d'alimentar l'organisme i multiplicar els esperits subtils. Els vins amb mala olor són rebutjables. Pel sabor, els vins, podien ser dolços i agres; aquests últims conforten l'estómac però restrenyen i són diürètics. Els amargs són calents, els dolços donen molt aliment però provoquen set i el vi dolç, conegut amb el nom de moscatell (*muscatellum*), no és recomanat dins del *Règim de la Salut* perquè al ser tan dolç fa mal a l'estómac i al fetge i passa a la sang.

Pel que fa a la força, els vins són classificats en vinosos (o forts), igualits i mitjans. La força del vi va lligada al grau alcohòlic, ja que els vinosos aviat pugen al cap. Per la substància poden ser grossos –que són els vins dolços amb cos, subtils i mitjans–. Segons els metges els vins molt joves no serveixen com a remei i només són adequats per beure. En canvi, els mitjans serveixen com a beguda, com a aliment i com a medicina. Els vins poden ser vells o joves. L'edat del vi influeix en la força d'aquests ja que els vins joves són dèbils i els vells

¹¹⁴ Bernat METGE, *Lo somni*, Edicions 62 i "la Caixa" Barcelona, 1980, p.107. Fragment del text referint-se a les dones: "Bé es que en llur veure ha gran abstinencia mentre que hom ho veu; mas si girats l'esquena més que arena beuran. No pas aiga ne vinagre., mas bona vernaixa (si se'n pot trobar) malvasia , grec , seurià, e tot altre bon vin e ben flairant".

¹¹⁵ Josep TRENCHS, "El vi a la taula reial i documents pel seu estudi a l'època del rei cerimoniós", *Vinyes i vins: mil anys d'Història*, Coord. Emili Giralt, Univesitat de Barcelona, 1993, tomo I, pp.345-346.

¹¹⁶ ARNALDI DE VILLANOVA, *OPERA MEDICA OMNIA, Regimen Sanitatis ad Regem Aragonum*, Editors, Luis Garcia Ballester i Michael R. Mc VAUGH, Barcelona ,1996, X.1, p 256-260.

¹¹⁷ Alfredo ANTONAROS, *La grande storia del vino*, Edicions Pendragon Bolonya, 2000, pp.12, 13.

solen ser molt forts¹¹⁸. Per contra¹¹⁹, Montanari explica que s'apreciava especialment el vi jove, ja que sense les tècniques actuals de conservació es corria el risc que el vi de més d'un any es fes malbé i per això el vi jove es pagava més. Finalment, en l'edició crítica del *Regimen Sanitatis* d'Anna Trias, es llegeix “que los vins sien elegits tostempes los pus flairans”¹²⁰. Algunes de les coses que dona a conèixer serien completament aplicables avui en dia. La tipologia dels vins que es consumien, no canvia molt durant molt de temps ja que en un estudi sobre els vins que es bevien a Òdena durant el segle XVI són esmentats els següents vins: vi claret, vi blanc, vi negre, vi vermell, vi most, vi premsat, vi novell, malvasia aspre, malvasia vella, malvasia novella i vinagre. Es pot constatar aquí la importància de la malvasia¹²¹.

Des dels inicis protohistòrics i històrics, el vi forma part de la nostra cultura i el seu consum va tenir un significat especial en les celebracions i reunions socials. Les celebracions tindran formes i noms diferents segons el motiu de celebració, fins i tot, fins fa relativament pocs anys, un tipus de celebració que es feia amb vi era la de la mort d'una persona. Probablement, les primeres celebracions en el territori que avui és Catalunya relacionades amb el vi van ser les que introduïren els grecs. Aquestes reunions s'anomenaven *symposium* i estaven reservades als homes que bevien vi barrejat amb aigua. La barreja consistia en dues parts d'aigua i una part de vi; es feia en un recipient de ceràmica –*pitthoi*–, i es bevia en uns gots plans, els “cílax”. Consumien vins d'altres procedències i podia ser vi negre (*melas*), rosat (*erythos*) i blanc (*lencox*). També els classificaven com a vins joves, aromàtics, dolços, forts i àcids, etc. Era bàrbar beure vi pur¹²².

Els romans comencen l'ocupació de la península ibèrica des d'Empúries el 218 aC i escampen la vinya i el vi per tot el territori, començant amb ells també l'exportació. Durant el període romà les reunions per a beure vi es deien *convivim*. Aquestes reunions eren molt semblants als sopars a casa amb convidats. Abans de començar l'àpat es bevia *mulsum*, que era most barrejat amb mel. Durant el menjar es servien diferents vins barrejats amb aigua, també hi havia vins envellits als que s'hi barrejava aigua calenta o aigua freda i abans de servir-se eren filtrats.

Amb les invasions germàniques primer, i musulmana després, el consum vi i el cultiu de la vinya retrocedeix d'una manera molt important però amb la ràpida ocupació carolíngia es recupera molt ràpidament ja que Carlemany era un gran amant del vi, únicament que la part important de la vinya es desenvolupava a la Catalunya vella i en terrenys muntanyosos alguns no gaire adequats pel cultiu. En aquesta recuperació hi va tenir un gran paper l'Església i, de manera especial, l'Església monàstica. A l'edat mitjana, la forma festiva i

¹¹⁸ Ibidem., p.2.

¹¹⁹ Ibidem., p.12.

¹²⁰ ARNALDI DE VILLANOVA, *Regimen sanitatis...* versió Anna Trias ..., p.271.

¹²¹ Xavier JORBA, “Una aproximació al conreu de la vinya a Catalunya a l'època moderna (s.XVI.XVII). L'exemple d'Òdena, *Estudis d'Història Agrària*, UB, Barcelona, 2006, n° 19, pp.175-208.

¹²² Gilbert GARRIER, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Larousse, Paris, 2008, p.17.

social de menjar i beure per a celebrar un esdeveniment va rebre el nom de banquet o convit; es feien grans festes a les taules dels grans senyors i grans dignataris de l'Església. Alguns d'aquests banquets medievals han sigut descrits en cròniques, obres literàries o simplement en llibres de despeses pels que són conegudes les quantitats d'aliments i de vi que es comprava i, a vegades, fins i tot el tipus de vins. Els banquets es van convertir en una mostra d'hospitalitat ostentosa i va jugar un gran paper que permetia als nobles mostrar la seva superioritat¹²³. Les taules eren llargues i estretes i les persones s'asseien només d'un cantó, per poder deixar l'espai del mig buit, on s'hi feien diferents espectacles durant el banquet. El servei de vi estava ben assistit, abans de beure tenir la boca buida i no s'havia de parlar mentre es bevia¹²⁴. El servei es feia també segons un cerimonial establert en el que un servent agafava la tassa o la copa ben neta amb la mà dreta de forma delicada i la mantenia més alta que el seu nas, perquè si es feia un esternut no anés cap esquitx a la copa o tassa; igualment no es podia parlar mentre es servia¹²⁵. El recipient amb el vi es sostenia amb la mà esquerra i després d'haver servit el vi li havia de donar aigua amb "un vaxell" que portava a la mà esquerra i passava el recipient a la mà dreta per servir. Els grans senyors tenien dos servents (tal com s'explica al llibre del mestre Robert)¹²⁶, un per l'aigua i l'altre pel vi. Un d'ells tastava la beguda abans que en begués el senyor, amb la tapa que portava a les copes, d'una manera semblant a com ho fan actualment els sommeliers, tot plegat amb gestos servils i reverències, una funció del tast previ era evitar ser enverinat.

En del *Llibre del Coch* sobre el servei del vi es llegeix: "...lo coper encontinent deu tastar lo és en dita taça abans que son senyor comença a beure"; el text fa un aclariment que el "coper" havia de ser net, no manco i seriós. "E vet aci que fan la manera com ho fan los senyors ab tast viuem o beven...". També esmenta que molts senyors s'estimaven més beure amb copa que amb tassa i la copa millor si era de vidre de "selicorn". Aquests senyors també prenien mesures de seguretat. Sobre la manera de servir el vi Jaume Roig escriu aquest fragment: "grech e clarea sense perea/i la malvasia per cortesia en gobel·lets..." (el gobel·let era una mena de vas)¹²⁷. Segons Riera el vi era l'única beguda present en els grans banquets i es portava a la taula en ampolles de vidre o gerres metàl·liques¹²⁸.

Un dels primers banquets medievals del que s'ha trobat notícia és, segons Liovana Bonardi, del segle VIII, de Roma. Segons sembla, el vespre del dia de Pasqua els primats de l'Església bevien diferents tipus de vins com el vi grec, el vi pactisi i el vi procoma.

¹²³ Ibidem, pp.68,69.

¹²⁴ Isidra MARANGES, *La cuina catalana medieval un festi per als sentits*, Rafael Delmau, Barcelona, 2006, p.51.

¹²⁵ Ibidem, p.51.

¹²⁶ Mestre ROBERT, *Llibre del Coch, tractat de cuina medieval*, edició de Veronica Leimgruber, Barcelona, 1982, 2ª edició, p.23.

¹²⁷ Jaume ROIG, *Espill o llibre de les dones*, Edicions 62 i "la Caixa", Barcelona, 1978, p.59.

¹²⁸ Antoni RIERA, *Senyors, monjos i pagesos, alimentació i identitat social als segles XII i XIII*, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 1997, p.16.

Uns banquets molt importants eren els celebrats pels papes d'Avinyó, com el que es va realitzar l'any 1342 amb motiu de la coronació del papa Climent VI i que es va celebrar al Palau dels papes. En aquesta celebració es va consumir, durant les quatre setmanes que va durar, l'equivalent a 160.000 litres de vi. Per a tal esdeveniment es van comprar 2.000 càntrics d'un sol broc, 5.000 gots de vidre, 3.000 gots amb peu i alguns gots d'honor pel papa i cardenals. Les grans personalitats van beure vins especiats com “la clareia, el nèctar i el salviacum”¹²⁹. Un altre banquet d'aquesta època va ser el del cardenal Annibaldo de Ceccano, que el va oferir al papa Clement VI, en el que es va construir una torre de la que rajaven diverses aixetes. De la primera rajava vernaccia, de la segona vi grec, de la tercera vi de Beaune (de la Borgonya), de la quarta vi de Saint Pourçain (de la vall del Loire) i de la cinquena vi del Rhin¹³⁰. Antoine de la Sale, autor occità, a la seva obra *Jehan de Saintrè*, descriu un banquet en el que hi seran presents el que es consideraven els millors vins del seu temps: “Et bien, ma dame de la toctee a la pouldre de duc, au vin blanc et ypocras, au muscadel, a la grenache, a la malvesie ou au vin grec, tout ainsin qu'il vous plaira...”¹³¹.

A la corona catalano-aragonesa també es documenten banquets oferts tant per la cort com pels senyors. És conegut el banquet de la vila d'Alcúdia el 1375 en honor del nou governador, Francesc Sagarriga, del qual en queda una llista de les despeses feta per l'intendent Bernat Ferrer, que apunta la compra pel banquet de l'equivalent a 15 litres de vi per 18 sous i encara fa una compra de vi blanc a Jaume Soliura que costa 3 sous¹³². Un convit del que hi ha una descripció interessant és el que va oferir el Consell de Cent barceloní l'any 1405 durant el regnat Martí l'Humà, en ocasió del retorn del seu fill Martí el Jove de Sicília¹³³. Aquest es va fer a la casa del consell de la ciutat i un document sobre les despeses que va costar el convit, indica que la casa de la ciutat va comprar per a l'ocasió uns càntrics especials “almorratxa” a 5 sous la peça¹³⁴.

Un dels banquets celebrat a la Corona d'Aragó de més rellevància va ser el que es va oferir a Saragossa l'11 de febrer de 1414 per la coronació del rei Ferran I d'Antequera i la seva esposa Elionor¹³⁵. Els preparatius d'aquest gran banquet començaren molts mesos abans i es va realitzar al palau de la Alfajareria. Va constar de 10 plats, entremig dels quals hi hagué dansa, espectacles de joglars, versos i cançons. Cal tenir present també dins dels preparatius la decoració, l'encàrrec de robes diverses, joies, la cerimònia religiosa, el torneig i una infinitat de detalls que un banquet d'aquesta grandària havia de necessitar. Pel que fa al vi el novembre del 1413 el rei ja havia encarregat sis botes de vi grec del millor i més fi que és

¹²⁹ Gilbert GARRIER, *Histoire...*, p.71-73.

¹³⁰ Jean VERDON, *Boire au moyen âge*, Perrin, Paris, 2002, p.132.

¹³¹ Antoine de LA SALE, *Jehan de Saintrè*, Dorz, Ginebra, 1967, p.253.

¹³² Eliane THIBAUT-COMELADE, *La table médiévale des Catalans*, Les Presses du Languedoc, Montpellier, 1995, p. 73.

¹³³ Anna ADROHER, “Un convit reial a la Barcelona del segle XV”, *I Col·loqui d'Historia de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*. Institut d'Estudis Ilerdencs, Lleida, 1995, p.636.

¹³⁴ Almorratxa o morratxa, es un recipient decorata fet de vidre o terrisa en forma d'ampollade la qual en surten petits brocs semblants als d'un setrill, és d'origen islàmics els orígens cal trobar-los en el segle XIV

¹³⁵ Roser SALICRÚ i LLUCH, “La coronació de Ferran d'Antequera : l'organització i els preparatius de la festa”, *Anuario de Estudios Medievales*, CSIC, Barcelona, 1995, 25:2, pp. 699, 744,745.

pogués trobar a Nàpols. També havia reservat dues botes de malvasia vinguda de Sicília. Com es pot apreciar, el vi tenia una presència destacada en el banquets medievals.

Entre altres convits ben documentats destaca el celebrat l'1 de setembre de 1492 pel duc de Gandia. Era un convit per a set persones i es deixa constància de que va comprar un "quartillo de vi per persona"¹³⁶. Segons Eliane Thibaut, en alguns banquets el vi suplía la higiene dubtosa que hi havia en la preparació del aliments.

Un altre tipus de convit o banquet medieval era el banquet funerari. Era un costum estès a l'edat mitjana oferir un banquet un cop concloses les exèquies als familiars, amics, clergues i pobres que havien assistit a les mateixes. En moltes ocasions el difunt deixava els diners com a testament als seus hereus i també donava instruccions de com volia que fos el banquet. Es celebrava a la casa del difunt i normalment consistia en pa, vi i carn. El vi (en les classe modestes) es servia en pitxell de bec i es bevia a galet¹³⁷. Un primer exemple és el d'Arnau d'Eroa, que va morir l'any 1193 i va consignar l'equivalent a 120 litres de vi pel seu banquet. Segons els documents recollits per l'abat de Cazes de Vilfranca del Conflent, Bernard Guilhem de Vilfranca, va disposar que pel seu banquet funerari celebrat l'any 1252 cada assistent disposés de "vy pimentat" i "de vy bo"¹³⁸. Un altre exemple documentat és el convit funerari de Joan Ferrer Despuig l'any 1400 pel qual es van comprar 12 quaters de vi blanc, 9 quaters de vi cors i 16 quaters de vi negre, en total un equivalent de 259 litres. És clar que no es pot avaluar si això és molt o poc perquè no sabem les persones que van assistir-hi, però per la demografia de l'època hom pot pensar que cada persona en va beure una bona quantitat¹³⁹.

La literatura medieval catalana tracta també de banquets. Eiximenis, davant dels excessos que es deurién fer en aquests, diu així dels catalans:

"... car la nació catalana en son menjar comú e en sos convits ha convenient vi e d'aquell pren convenientment, sens excés comunament. Els angleses e alemanys no en beuen comunament, ans beuen cervesa e medò, o pomada o altre abeuratge lluny de vi, e los franceses e llombards fan gran accés del vi; doncs diuen aquests, apar que los catalans que ho facen millor"¹⁴⁰.

Un altre autor que descriu banquets o convits és Joanot Martorell i, de manera especial, a l'obra *Tirant lo Blanch*, obra en la qual hi ha diversos fragments que tracten dels banquets. S'han escollit alguns fragments: el primer fa referència a les festes del dia del casament del

¹³⁶ Eliane THIBAUT, *La table medievale...* pp.57, 124.

¹³⁷ Antonio RIERA MELIS, "Senyors, monjos i pagesos....", p.27.

¹³⁸ Eliane THIBAUT, *La table medievale...* p.56.

¹³⁹ Equip Broida, "Els apats funeraris segons els testaments", *Alimentació i Societat a la Catalunya Medieval*, CSIC, Institució Mila i Fontanals, Barcelona 1988, p.263-270. També menciona el banquet per l'enterrament de Joan Ferrer Despuig. Antoni RIERA, "Jerarquia social y desigualdad alimentaria en el mediterraneo noroccidental. En la baja edad media la cocina y la mesa de los estamentos privilegiados", *Acta Historica et Archeologica Medivalia*, U.B, 1995-1996, n° 16-17, pp. 193, 196, 197.

¹⁴⁰ Francesc EIXIMENIS, *Lo Crestià*, Edicions 62 i "la Caixa", 1983, p.147.

rei d'Anglaterra. "Com tots los estats hagueren acabat de dansar, portaren la col·lació de mati , gengibre verd ab malvasia..."¹⁴¹; en una altra ocasió es descriu el convit que fa Tirant als ambaixadors del Soldà i del Turc: "...e feu-los servir de moltes viandes e molta volateria en gran abundància , vins de diverses natures." I un altre fragment de la mateixa obra: "Lo bany acabat ,portaren a la princesa la col·lació que fon d'un parell de perdius ab malvasia de Candia". Aquest fins i tot mostra la importància de la malvasia, citant-ne un hipotètic origen que és, en aquest cas, Candia a l'actual Creta, l'illa on es feia la producció més important de malvasia a l'època medieval. I finalment en el fragment "E fon fet molt bé e ab gran abundància de viandes precioses e vins de diverses natures...", es dóna a entendre que eren diversos els vins que es servien durant un banquet¹⁴². Segons Josep Lladonosa a tots els banquets era obligat acabar amb piment o hipocràs¹⁴³.

Àpats especials en ocasió de festes importants, fins ara s'han descrit banquets o grans celebracions civils, però l'Església, i principalment la monàstica (un àmbit ben documentat), tenia festes especials entre les que hi havia Pasqua, Nadal , Sant Esteve , Cap d'any o el dia del patró a que estava dedicat el monestir. Teresa Viñolas, autora de l'estudi del monestir de Santa Anna, assenyala com en els dies d'aquestes festes importants el prior era qui procurava les quantitats de vi i la seva qualitat, que era una tassa de vi al començar el dinar i donava vi grec o un altre vi blanc i també el piment amb neules¹⁴⁴.

Per la seva banda, el camperolat només tenia possibilitat de tres o quatre àpats especials durant l'any: eren els seus banquets el dia de Nadal, Pasqua, el dia del sant patró i, si es produïa a l'entorn pròxim, un casament o un enterrament important¹⁴⁵.

Es pot resseguir en alguns dels textos la forma de servir el vi i com es bevia; ampliant una mica més aquest punt cal dir que els recipients de vidre, com la copa per beure, ja existia en època egípcia cap el 1500 a.C., mentre que a l'edat mitjana és freqüent servir el vi en ampolles de vidre i beure'l amb got o copa també de vidre, però l'ampolla de vidre no es feia servir pel transport¹⁴⁶. A Itàlia durant el renaixement es comença a fer el vidre de Murano, que oferia copes de més qualitat. L'ampolla de vidre per transportar es començà a utilitzar a partir del segle XVIII. Un motiu que va influir va ser l'aparició de xampany a França que necessitava anar envasat en vidre i que fos gruixut per suportar la pressió a que es troba sotmesa l'ampolla pel gas d'aquest tipus d'elaboració com es comentarà en el

¹⁴¹ Joanot MARTORELL, *Tirant lo blanc*, Edicions 62 i "la Caixa", Barcelona 1983, Tomo I, pp.83, tomoII, p.325.

¹⁴² Joanot MARTORELL, *Tirant lo Blanc* , Edicions 62 i la "Caixa", Barcelona,

¹⁴³ Josep LLADONOSA, *La cuina medieval catalana*, Editorial Laia, Barcelona, 1984, p.67.

¹⁴⁴ Teresa M VIÑOLAS, "El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins al 1400", *Alimentació i Societat a la Catalunya Medieval*, CSIC, Institució Mila i Fontanals, Barcelona, 1988, pp.145-146; Maria de los Angeles PÉREZ, "La alimentació Catalana en el paso de la edad media a la edad moderna : la mesa capitular de Santa Ana de Barcelona", *Revista Pedralbes* , UB, Barcelona ,1997, n° 17, p.103.

¹⁴⁵ Antoni RIERA, "L'olla camperola a l'alta edat mitjana", *Seure a la taula? Una història del menjar a la mediterrània*: Exposició Ricard Batista et al, coordinació Carles Vicente, Museu de Gava, 1996,p.18.

¹⁴⁶ Antoni RIERA, "Senyors, monjos i pagesos...", p.16,

proper capítol¹⁴⁷. El vidre és el material que ha continuat com a recipient preferent per beure fins avui, ja que és ideal per a aquesta funció, la seva transparència, ha permès distingir bé les qualitats del vi quant al color i també manté les aromes molt bé. Posteriorment van aparèixer copes de cristall de Bohèmia com a vidre de gran qualitat i actualment la copa més usada és la de l'austríac George Riedel. S'utilitzen diferents tipus de copa segons el tipus de vi a beure: les allargades que es diuen tipus flauta, pel cava i el xampany que preserven una capa petita de gas i escuma; les copes de vi de xeres; les de color verd per vins del Rin o d'Alsàcia, les de vi de Bordeus fins al got petit per a prendre un "xato" de vi. També cal mencionar la tassa d'argent abonyegada amb entrants i sortints, fet expressament per a que es pugui apreciar bé el color i transparència del vi. Aquesta és la que utilitzaven molts comerciants de vi a doll per apreciar bé aquestes característiques i que avui fan servir alguns sommeliers per fer el tast del vi. A partir del segle XIX, apareixen noves formes d'ampolles. Les de vi escumós continuen de vidre gruixut, les estirades pel vi del Rin, les de vi de xeres, la Borgonya, Bordeus, etc¹⁴⁸.

Es tanca aquesta part amb la descripció del porró, recipient típicament català per a beure vi, encara en ús. Es tracta segons Joan Amades "d'un recipient de vidre, de base cònica, que té, més o menys, la forma d'una ampolla de fons molt ample i de la part baixa del qual surt un bec o galet, també pronunciadament cònic que recorda la forma d'un corn". És un recipient per beure a galet i que el més antic que s'ha trobat ha sigut a Poblet i es calcula que és de finals del segle XIV, principis del segle XV.¹⁴⁹ L'escriptor Jaume Roig el menciona també en "el llibre de les dones": *En un porró/ aigua beureu*, encara que com es pot llegir aquest autor el defineix per beure aigua¹⁵⁰. Durant el segle XVIII es van produir els exemplars més ben elaborats artísticament com es pot veure en la col·lecció del Castell de Peralada. Alguns autors defensen el porró com un símbol de catalanitat com ho diu aquests versets anònims: "Beure amb got/ beure amb porró fa català/ i fa senyor"¹⁵¹. Sigui com sigui actualment es considera el porró com un recipient per beure un vi del que només sigui per treure la set, mentre s'està fent alguna cosa entretinguda amb altra gent com coure uns calçots, però no seria indicat per a beure un vi del que volem apreciar la seva qualitat, ja que el beure a galet no permet apreciar totes les característiques sensorials d'un determinat vi¹⁵². El porró també va ser una unitat de volum que equival a un litre aproximadament i aquesta unitat es dividia en quatre petricsos on cada petricó equivalia a 250 cc.

Sobre les quantitats que es bevien de vi, únicament els monjos tenien un reglament de quantitats i quines quantitats en podien beure diàriament. Aquesta qüestió ja la va regular Sant Benet en la regla benedictina en què els monjos podien beure una hemina de vi al dia i el vi es

¹⁴⁷ Jancis ROBINSON, "Glas, history of", *The Oxford Companion to Wine*, University Press United Kingdom, 2006, 3ª edició, pp.449-451.

¹⁴⁸ Rafael JANINI, "Algo de divulgación para los bebedores de vinos, copas, vasos, tazas y botellas", *Revista del LACSI*, Barcelona, 1947, pp.225-229

¹⁴⁹ Joan AMADES, *EL Porró, Introducció...* Pere Tapies, el Medol, l'Agulla, 2003, pp. 5, 42.

¹⁵⁰ Jaume ROIG, *Espill...* pp. 37.

¹⁵¹ Joan AMADES, *El Porró, introducció...* p.42

¹⁵² Jaume CIURANA, *Els vins de Catalunya...*, p.63.

podia beure tots els dies de l'any inclús durant la quaresma (com ja s'ha dit en el capítol 1)¹⁵³. Pel que fa a les quantitats, amb el temps hi va haver, en determinats ordes, una relaxació i se'n bevia més. Les regles afectaven tant els que estaven en els monestirs dels diferents ordes com alguns clergues de les canongies. El material que s'ha estudiat aquí són als manuals elaborats en els monestirs i donen una àmplia informació sobre les quantitats de vi que es consumien i quan, com és el cas de *Carta a cibariorum* que esmenta: “al refectori catedralici s'havien de servir normalment dos àpats , l'un al migdia i l'altre a l'horabaixa”. Per dinar es donaven tres copes de vi i per sopar dues. El prior havia de donar bon vi entre els canonges; pels àpats de la Canònica la quantitat a què tenien dret era d'un quarter entre dos canonges, entre el síndic i el metge set quarts de quarter, als preveres, diaques, subdiaques, dormitorer, monges, notari i mestre de gramàtica un quarter entre quatre; al guarda casa “una pochà”, que és la sisena part d'un quarter; als convidats i als pobres igual mesura que al guarda casa. I el prior encara havia de donar una quantitat a hora nona, per la tarda i hora de completes, i per la nit una certa quantitat indeterminada de vi segons el costum, tal com diu el text ”Item finit tot lo offici , deu fer pujar lo Prior al boteller una canada de vi al dormitori ahont beguen canonges..”.

També s'explica la propietat somnífera del vi, que així ajudaria a conciliar el son i també els ajudaria a superar el fred a l'hivern dels grans dormitoris de parets de pedra¹⁵⁴. Aquest exemple no és vàlid per a tots els capítols catedralicis i ordes religioses perquè depenia de les normes de l'orde i de les disponibilitats pròpies de subministrament. La mateixa obra diu que l'endemà del dia de Nadal “deuen donar a cada canonge... Un anap de maure plen de piment ...”. A l'estudi sobre el capbreu de Sant Vicenç de Cardona, Salvador Claramunt va trobar que als monjos del monestir els estava permès de beure fins a un litre i mig de vi¹⁵⁵.

Del segle XVII el *Llibre de cuina de Scala Dei* dona una informació, similar a la “Carta cibariorum” tot i que l'obra és tres segles més moderna i està dedicada als monjos cartoixans. Els religiosos tenien una regla de com s'havia de subministrar els aliments i el beure. Els estatuts de l'orde donaven instruccions de quina quantitat s'havia de beure i quan. Amb les següents indicacions, en totes les festes solemnes es servia vi blanc durant els àpats del dia i per tots els repartiments hi havia un responsable que era “el pare cuiner” de la Cartoixa i ho feia d'una manera molt estricta. Els estatuts també manaven que tingués cura de tot el que es posava a la taula; així dels gots s'assenyala que havien de ser ben eixuts de la base, que cada festa netegés les tasses (que també es feien servir per beure vi), i també els gerros de vi , les culleres i sobretot els salers. Aquests obligaven al pare cuiner a posar aigua al vi destinat a l'ús comú del convent. També estava prohibit que els frares beguessin

¹⁵³ Cassià M JUST, *Regla de Sant Benet*, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 1996, p.89.

¹⁵⁴ Josep ALENYA, “La carta cibariorum o llibre de les viandes de la Canònica de Tortosa (1350)”, *Acta Històrica et Archaeologica Medievalia*, UB ,Barcelona, 2005, n° 26, pp. 435, 438. A la pagina 453, nota 79 explica que és un anap: era un vas per beure .L'anap de maure era un vas que tenia la capacitat dels vasos que feien servir els moros; i a la 458, nota 96 sobre canada, hem aclarit que és una bota petita.

¹⁵⁵ Salvador CLARAMUNT, “Dos aspectes de l'alimentació medieval: dels canonges a les “miserabiles personae”, *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, 1988, pp.167-172.

vi fora dels àpats; així, en el manual es fa un descripció per cada mes de quins eren els dies normals i quins eren els que es consideraven extraordinaris i tocaven altres quantitats o tipus: per exemple, en tots els dies principals de cada mes es donava vi blanc com a extra. El dia del dijous Sant, que és una festa solemne, després de la cerimònia de rentar els peus es donava vi al claustre del convent. El mes de juny per Sant Joan, també festa solemne, es donava malvasia als frares, als germans frares, als donats i Bremendaris. Durant el mes d'octubre el dia de la festa del patró de l'orde, Sant Bru, es donava malvasia a tots els religiosos. La vigília de Nadal no es donava res extra quant a beguda però sí que es repartien "torrons"¹⁵⁶.

Indicacions de com beure a taula n'hi ha de posteriors, com és el cas del llibre *La Cuynera catalana del segle XIX*, amb recomanacions com les següents:

"...que es costum de beurer un poch de vi pur després de la sopa , única ocasió en que pot eximirse de tirar-hi aigua, fins que se serveixen los vins intermedis , en que cada hu deu servirse lo beurer, exceptuats los vins de postres que regularment son servits per los senyors de la casa ”¹⁵⁷.

Com es pot comprovar el costum de tirar aigua al vi que ja feien els grecs, i que es va mantenir durant tota l'edat mitjana i moderna, arriba fins a la segona part del segle XX quan comença a estandarditzar-se el vi embotellat i desapareix el vi a doll.

Pel que fa el vi a la cuina ¹⁵⁸, convé en primer lloc ressaltar que la cuina catalana va comptar amb la disponibilitat de molt bons productes, fet que va fer que es desenvolupés una cuina excel·lent i amb un gran nombre de receptes i per això es van publicar manuals de cuina com el *Llibre de Sent Soví*, considerat un dels més antics d'Europa¹⁵⁹. Aquesta part del capítol la basarem en l'estudi d'aquests manuals, sobre les receptes que inclouen ingredients com el vi o els seus derivats i, per la seva importància, també el vinagre. Aquests manuals en una part important són de l'època medieval o fan referència a aquest període i per això són tractats de manera més àmplia, però també seran incloses les èpoques moderna i contemporània fins a l'actualitat, ja que la cuina catalana ha mantingut sempre un gran nivell fins a l'actualitat.

A l'època medieval cal de tenir present que la totalitat de les receptes anaven dirigides als estaments alts de la societat. Per tant, és poca la informació sobre el que feia el poble, però tal com s'ha dit el vi era una beguda imprescindible en totes les categories socials. La cuina catalana disposava de gran diversitat de vins i ja s'han esmentat els elements que d'ells es valoraven, encara que en els receptaris, des del punt de vista culinari, es valoren de forma diferent. Així sobre el gust, l'únic que és citat en els receptaris és el dolç. Així, per l'olfacte

¹⁵⁶ *El llibre de cuina de Scala Dei*, Prefaci i transcripció Josep Iglésies, Fundació Francesc Blasi, Barcelona, 1963, pp. 13, 14,16,17 . pp.19-33.

¹⁵⁷ *La cuynera catalana*, Impremta de la viuda Torras, Barcelona, 1851-1855, quadern I, p.7.

¹⁵⁸ Isidra MARANGES, *La cuina catalana...* p.9.

¹⁵⁹ *LLlibre de sent soví*, Edició Joan Santanach, Restaurant de les 7 portes, Editorial Barcino, 2014.

s'apreciava que el vi fos olorós i a vegades per augmentar aquest efecte el vi s'escalfava, ja que la calor fa els vins més olorosos. Pel color dels vins utilitzats en la majoria de receptes era el vi blanc, també el vi claret – que es creu que era d'un color vermell clar–, fet servir per posar-hi especíes¹⁶⁰ tot i que per fer el piment s'utilitzava el vi blanc. També tenien preferència pel vi novell i el “vi en flor”, que consideraven que era més bo per la salut. Però el vi més apreciat per beure era el vi grec, utilitzat només en algunes ocasions (potser massa car per la cuina), i també la malvasia com a licorós i olorós, que el feien servir més per acompanyar els dolços o els confits al final dels àpats tal com s'ha llegit en el fragment de *Tirant lo Blanch* i no com ingredient de cuina. Així doncs, el vi era utilitzat a la cuina medieval catalana encara que no d'una manera tan generalitzada com el vinagre¹⁶¹.

Del recull dels diferents manuals de la cuina de l'època medieval els vins i derivats que es van utilitzar van ser: el vi blanc, el vi blanc dolç, vi blanc sec, vi dolç, vi grec, vi fort, vi vermell, vi vermell dolç, vi cuit (amb codonys bullits), malvasia i marva (malvasia d'inferior qualitat), piment o clarea, vi (sense especificar), vi novell, vi bo blanc vinagre, vinagre blanc i agràs. Alguns ingredients es bullien amb el vi o el vi amb aigua. Arnau de Vilanova afirmava que el peix bullit amb vi es podia consumir tot l'any. Es feia servir també per adobar la carn de diverses menes, fet molt necessari ja que la carn que es consumia llavors era d'animals grossos i moltes vegades vells i la carn era molt dura, igualment si es tractava de caça de mamífers i per això calia adobar. Una recepta important en què es feia servir el vi era en amaniments per posar sobre la carn i el peix fet a l'ast. Els ous o rovells d'ou cru o cuits es bevien barrejats amb vi de gust fort. Aquesta recepta pràcticament ha durat fins avui sent molt similar a la del rovell d'ou barrejat amb xerès que donaven les àvies de no fa tantes dècades. Els espàrrecs es feien coure amb vi. Moltes fruites es bullien amb vi, com codonys, peres, nespres, raïm i espècies. Això encara també ha perdurat fins avui, sent unes postres freqüents les peres amb vi.

El vinagre va ser àmpliament utilitzat a la cuina medieval: es posava en molts plats que se'ls volia donar un gust agre i es podia fer amb suc de fruites que tinguessin aquest sabor, com la llimona, però el vinagre era un producte que estava més a l'abast i a la vegada era més barat. En els manuals de cuina es mencionen com a ingredients el vinagre de color blanc i de color vermell, i segons el color que convenia al plat o a la salsa es posava un o l'altre. Si el vinagre que es tenia era de gust molt fort es rebaixava amb aigua, brou o vi. El vinagre era present a les receptes d'animals ovins i bovins, però no era freqüent posar-lo a les aus. Va ser molt utilitzat en els amaniments del peix independentment de com aquest fos cuinat, encara que hi ha una excepció: la llamprea. En la recepta de “llamprea a la cassola” que Isidra Maranges atribueix a “Sen Sovi” indica que s'utilitzi vi blanc, o vi grec¹⁶². Sempre, fins avui, s'ha utilitzat en l'escabetx i també per amanir algunes hortalisses, com avui a les

¹⁶⁰ Isidra MARANGES, *La cuina catalana...*p.38.

¹⁶¹ Ibidem, p.384.

¹⁶² Isidra MARANGES, “*La cuina catalana...*p.200.

amanides. Una forma molt freqüent era amarrar una llesca de pa torrada amb vinagre i també en algunes ocasions amb vi. Aquet pa després es posava en algunes salses.

Un punt a destacar de l'època medieval tardana és la utilització de la malvasia per la recepta "doblat de vedella", plat semblant a un estofat de vedella actual. La vedella es rostia lentament i quan era cuita se l'hi afegia un sofregit de ceba i cansalada, enriquit amb la malvasia i, finalment, s'hi afegia una picada. En aquest plat la malvasia hi tenia un paper d'aromatitzant endolcidor¹⁶³.

Dels llibres coneguts i editats cal destacar *El llibre del Sent Sovi*. La versió aquí consultada té 72 receptes i d'aquestes un 25% tenen un dels ingredients, el vi o derivats principalment vinagre que representa el 18% i el vi representa el 7% del total, incloses totes les seves variants que són vi negre o vermell, vi blanc i vi grec. D'altra banda, del *Llibre del Coch* es comptabilitzen 203 receptes i d'aquestes el 31% tenen com un dels ingredients el vi o derivats del vi i en aquest cas novament el vinagre en les seves dues formes vinagre normal i vinagre blanc representa el 21%. Pel que fa al vi, comptabilitzant totes les seves formes vi blanc, vi vermell, recepta de piment i malvasia representa només el 7,4%. Com es pot comprovar, els dos receptaris, encara que hi ha entre ells uns 175 anys de diferència, s'assemblen molt quant a percentatges en les seves receptes entre el vi i el vinagre: en els dos casos el vinagre és l'ingredient més important¹⁶⁴.

S'han estudiat aquí altres obres que fan referència a la cuina de l'edat mitjana d'autors contemporanis: Isidra Maranges, Josep Lladonosa i Eliane Thibaut-Comelade, que han fet un estudi de les receptes medievals. Isidra Maranges ha fet una recopilació dels manuals anteriors ja esmentats, el del *Sent Sovi*, del *Llibre del Coch*, el *Llibre de la Canonja*, i d'Arnau de Vilanova el *Regimen Sanitatis*. De totes aquestes obres va escollir 320 receptes, la majoria corresponents als llibres del *Sent Sovi* i al *Llibre del Coch*, i només unes quantes dels altres manuals. D'aquestes 320 receptes un 27% tenen ingredients que són vins (diversos) o vinagre. El resultat d'aquest estudi de conjunt era molt semblant a l'estudi de cada manual per separat: el vinagre continua sent l'ingredient més utilitzat; en un 18,4% de les receptes es fa servir vinagre i en un 8,4% dels diferents tipus de vi. L'autora assenyala que el vi era utilitzat però no d'una manera generalitzada com el vinagre, que en algunes receptes de carn el vi es bullia amb altres ingredients; també l'autora fa referència a Arnau de Vilanova sobre l'acció del vi quan es feia bullir amb peix ja que aquest es conservava i es podia menjar durant tot l'any. També s'utilitzava en algunes salses i si es posava en un brou perquè el gust no fos massa fort es rebaixava a la meitat amb aigua. Finalment els espàrrecs eren les úniques hortalisses que es cuinaven amb vi. Una altra pràctica que s'ha conservat fins avui és la de fer bullir fruites amb vi com la poma o la pera. També hi surten algunes receptes d'agras que era el suc del raïm verd que donava gustos àcids. El vinagre era un

¹⁶³ Valenti MONGAY, "La malvasia a la cuina de l'antiguitat", *Dossiers Agraris*, ICEA-IEC, 2006, n°10, p.8.

¹⁶⁴ *Llibre de Sent Sovi*, Edició de Joan Santanach...; *Lybre de doctrina Par a ben Servir: de Tallar: y del Art de Coch*, <http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/>, consultat 17/10/2016.

ingredient per la majoria de les salses, així com amanit per la majoria de peixos excepte la llamprea,) que en el llibre del *Sent Sovi* aconsellava fer servir vi blanc o grec.

Eliane Thibaut des de la Catalunya nord ha fet també publicacions sobre la cuina medieval catalana, incorporant algunes especificitats del període del regne de Mallorca (1276-1311), i també ha adaptat a les possibilitats actuals 81 receptes medievals dels autors ja mencionats, de manera que avui moltes de les receptes de *Sent Sovi* o del *Llibre del Coch* són possibles de realitzar. Pel que fa a la importància en aquestes receptes del vi i dels seus derivats, cal dir que en el 43% de les receptes intervé algun ingredient d'origen vínic i d'aquests el 23,5% són de vi però vins molt diversos, des de la garnatxa al moscatell de Rivesaltes o Malvasia, un 16% correspon a vinagre, sent el més mencionat el de Banyuls, i un 3,5% aiguardent. En aquesta ocasió les receptes són molt diverses, encara que el vinagre és present en les salses com “la picada” i, per amanir hortalisses crues, les fruites com el préssec i les figues el vi és el complement, entre d'altres¹⁶⁵.

De l'època moderna s'analitza el *Llibre de cuina de Scala Dei*, anònim del que ja s'han comentat fragments i *Arte de Cocina, pasteleria, vizcocheria y conserveria* de Francisco Martínez¹⁶⁶. Es completa l'anàlisi d'aquesta època amb un manual dels carmelites; el primer és de principis del segle XVII i els altres dos del segle XVIII. El que és més complert és el de Francisco Martínez, que consta de 498 receptes, de les quals un 28,5% porten com un dels ingredients el vi (de diverses menes) o vinagre i queda en aquest cas més equilibrat l'ús del vinagre –un 16%–, amb el del vi, 12,5%. Pel que fa al vi, en la majoria de casos, continuen les receptes no especificant el tipus de vi, i quan ho indica únicament és vi blanc o negre. Com en els manuals de l'edat mitjana les quantitats a utilitzar (igual que els altres ingredients) o no les indica o les dóna d'una manera poc precisa; en molts casos es parla de posar “una gota de vino” o “un poco de vino tinto”, o en altres casos de fer servir molt de vi, o “Gogote de liebre... Haras una pebrada con una sartén echando medio quartillo de vino tinto”; altres “Como se ha de beneficiar un jabali ...cocer en un caldero y echale un azumbre de vino”, “Otra suerte de rosquilles... y tanto vino blanco que quepa en un cascaron de huevo que sea bueno...”¹⁶⁷. Les receptes que porten vi són les de carns rostides, cuixes de xai, salses, altres rostits com les perdis o llebres, estofats d'ànec o bé guisat de garrí. També Francisco Martínez fa servir el vi en l'elaboració de tortells o pastes de full o en les “rosquilles”. Es necessita el vi per conservar les peces grosses de caça i transportar-les. Per la preparació de “salchichones de carne de puerco” i de la mateixa manera que s'ha vist al *Llibre del Coch* el vi es fa servir pels estofats i sopes de peix, com altres sopes com les “sopas borrachas” en què la base és pa i vi. Fins i tot en els “panecillos

¹⁶⁵ Eliane THIBAUT –COMELADE, *La table medievale...* pp.148-204.

¹⁶⁶ Francisco MARTINEZ, *Arte de Cocina, Pasteleria, Vizcocheria, y Conserveria*, Imprenta de Maria Angela Marti viuda, Barcelona, 1763, Fons Grewe-Col·leccions digitals –Biblioteca de la Universitat de Barcelona, http://www.bib.ub.edu/fileadmin/imatges/llibres/show_boo.php. Consultat, 16/01/2009. Receptes, 24, 81, 150, 269, 393, 394, 460.

¹⁶⁷ Un azumbre és una mesura de volum antiga de Castella que tenia un equivalent aproximat de dos litres.

de las colaciones” al preparar-los per a menjar cal desfer-los amb “una gota de vino tibio” i finalment també per preparar els bolets.

De les receptes amb vinagre, algunes són la repetició del que diu el *Llibre del Coch*, com per exemple, les dels peixos que en totes hi entra el vinagre, a excepció de la llamprea (una vegada més), que recomanava que s’hi posés vi. Algunes sopes com la de perdius o les aus tant a la brasa com a la cassola, carn de vedella, o bé hortalisses com l’escarxofa o les faves sopes d’enciam, escabetxos de tonyina o de cogombre que poden durar tot un any, també esmenta albergínies en vinagre com avui encara es fan a Almagro (a la Manxa).

En canvi, el *Llibre de cuina de Scala Dei* (que ja s’ha tractat sobre el consum de vi) dóna una informació diferent, no tan extensa pel que fa a receptes: només en té 32 i d’aquestes només quatre són amb vi i vinagre i tres són amb vinagre. Les que són amb vi i vinagre a la vegada són la julibertada castellana, mustalla feta en conserva per tot l’any, alberjus, i escabetx de peix com el de grells espècie de barb de riu.

I per últim d’aquest període s’ha consultat un manual dels frares carmelites¹⁶⁸. El manual té 129 receptes agrupades per temes i en aquest cas no hi ha la suficient informació per a aportar unes dades estadístiques però sí que aporten temes novedosos en relació a les dades anteriors; la primera i més important és la incorporació a les receptes de la garnatxa i l’aiguardent. El primer cas és en el dels amaniments habituals de peix que són: el suc de taronja, el suc de llimona, l’agràs o suc de raïm verd, el vi blanc, la garnatxa i l’aiguardent. A les receptes d’escabetx consta que una es fa amb vi blanc o garnatxa. Els plats de bacallà es fan amb vinagre. Sobre l’aiguardent es dóna notícia que el 1790 hi ha constància del consum d’aiguardents en convents de Tarragona i Barcelona i durant el segle XIX s’elabora el licor carmelita.

De l’època contemporània, el manual que aporta molta informació sobre el tema aquí tractat és *La Cuynera Catalana*, obra escrita el 1835 i que es va publicar en fascicles entre l’any 1851 i el 1855¹⁶⁹. Aquesta obra, d’una manera semblant a les obres medievals, estava dirigida a la burgesia i especialment a les minyones d’aquesta burgesia que sabessin llegir, ja que a més de les receptes contenia indicacions sobre el parament de la taula i comportament a la mateixa. L’obra tenia 341 receptes entre cuina i pastisseria. En proporció és el receptari que conté més receptes on apareixen com a ingredients el vi i el vinagre, ja que hi són presents en un 33% de les receptes i és el primer receptari en que les receptes que inclouen vi superen a les de vinagre: un 19% porten vi i un 9% porten vinagre. El vi és majoritàriament vi blanc i només en dos casos anomena el tipus de vi, “granatxe”. També hi ha fins un 4% de receptes que contenen aiguardent i fins i tot en un cas l’anomenen aiguardent d’anís i encara es manté l’agràs en quatre receptes i aquí no apareix el vinagre blanc. El vinagre es manté en les salses i els amanits, el caldo i menuts, però en

¹⁶⁸ Francesc del SANTISSIM SAGRAMENT, *Instrucció breu útil per los cuiners principiants lo estil dels carmelites descalços*, Serra d’or, publicacions de l’abadia de Montserrat, 2004, p.29,88.

¹⁶⁹ *La cuynera catalana...*

el peix (que en les receptes anteriors era majoritari) el vi blanc. El vi també es l'ingredient en les receptes de carn, tan de xai com de vedella, en rostits o estofats . I el vi i l'aiguardent són presents en receptes de fruites confitades. L'aiguardent també apareix a les receptes d'algun peix com l'anguila, el salmó o la llamprea. Aquesta última en receptaris d'etapes anteriors es cuinava amb vi.

De l'època actual només es farà alguna aportació ja que tot i que Catalunya té alguns dels millors cuiners del món, la cuina que ara es fa és difícil de comparar amb la cuina catalana que es feia fins a la segona meitat del segle XX. En aquest sentit, és necessari comentar alguns dels canvis observats en relació a la recerca d'aquesta tesi. Josep Lladonosa, a l'apartat de les receptes de cuina catalana, el primer que observa és un canvi en la utilització del vi i el vinagre, ja que de 20 receptes amb vi o vinagre tan sols una té vinagre i les altres 19 tenen vi, però molt diversos. El principal és el vi blanc en què en una part específica que ha de ser vi blanc i en altres que sigui vi blanc sec. Les receptes amb aquest tipus de vi són les de carn de vedella i algunes aus com l'ànec. També utilitza vi ranci, en carn de vedella o de porc, garnatxa en colomins o amb alguna fruita, moscatell a l'ànec amb peres, anís sec en diferents receptes d'ànec, i finalment vi negre en sofregits de carn i negre del Priorat per fer peres al vi.

Cal completar aquesta part amb Jaume Fàbrega, un dels autors més representatius de la cuina actual¹⁷⁰. La cuina actual ha incorporat també el cava en el seu receptari i en molts casos per fer salses s'ha substituït el vinagre pel vi blanc o el cava per les salses suaus i el vi negre per salses fortes. S'aconsella a més a més no barrejar el vi amb el vinagre com es feia antigament; el moscatell va molt bé per macerar maduixes; per la cocció de peixos el vi blanc és el més indicat; els vins negres amb molts tanins no són utilitzats per a plats d'aus i sí en canvi per estofats de carn i civets que substituirà al brou del passat; si el vi es posa en plats que hi ha un procés d'ebullició previ cal evitar que aquest sigui massa violent (com els cas dels peixos) per a que no perdi el sabor; quan hi hagi ingredients àcids com el tomàquet combinaran més bé vins dolços.

El llibre *Gust d'un poble* resumeix el procés que ha viscut la cuina catalana des del segle XIX fins al XXI i els esdeveniments que s'han produït des de Felip de Palació a Ferran Adrià. Escull com a punt de partida un cuiner, Felip Cirera alies Felip de Palacios, que va ser un famós cuiner del Palau Episcopal de Vic al segle XIX i continua fent un repàs dels autors que en aquest període ha tingut una relació amb la cuina i gastronomia catalana com l'obra *La cuinera catalana*, que analitza en la faceta gastronòmica de Josep Pla, Josep Mercadé, fundador del Motel Empordà, Vázquez Montalban, Nèstor Luján, els Congressos Catalans de Cuina en els anys 1981 i 1994 i el que n'anomena la segona edat d'or de la cuina catalana amb Santi Santamaria, Ferran Adrià, Carme Ruscalleda i Joan Roca. Considera que els segles XIX i XX són, per una banda, un període d'intercanvis culinaris, però també és

¹⁷⁰ Jaume FABREGA, *El gust d'un poble: els plats més famosos de la cuina catalana: de Verdagner a Gaudi: el naixement d'una cuina*. Cossetania, Valls, 2002.

l'època de la consolidació del concepte de cuina catalana i de l'eclosió d'una cuina urbana, rural i marinera d'una gran qualitat. Comença i es consolida el concepte de menjar a la fonda que inicialment era pels que viatjaven i serà l'espai per fer les celebracions familiars o d'altres i comencen a ser famoses per la qualitat dels plats. En aquesta mateixa obra fa un receptari ampli de la cuina catalana (71 receptes), que compren des de salses i amanides, olles, llegums, plats de carn, peix, aviram, cargols, bolets, begudes i receptes magistrals. En diverses d'aquestes receptes hi ha com a ingredients el vi i els seu derivats com el vinagre, el vi ranci, el vi blanc, el brandi, vi negre, aiguardent, i en les begudes introdueix la Ratafia i el Rom. Una evidència més que en aquests receptaris el vi i els seus derivats continuen essent ingredients essencials de la cuina del país.

Durant els segles XVIII, XIX i XX, des del punt de les formes de beure el vi no s'aprecien gaires canvis en relació al que eren els costums de consum durant l'edat mitjana i a principis de l'edat moderna. L'únic que canvia és que en aquest període apareixeran la majoria de les varietats de ceps que hi ha ara o de les que se'n té la primera notícia documentada; aquest és un tema que s'abordarà en la segona part de la tesi. Una altra novetat del període és que les classes altes i la noblesa feien banquets encara més luxosos que els de l'època anterior. Així, durant els àpats serà servida una gran diversitat de vins segons el que es menjava en cada moment.

Un país que destacarà pel consum de vi i la nova cultura sobre el vi serà França. Aquest país sobresortirà per noves formes d'elaboració, com el xampany, el conyac, l'armanyac, el vi envellit en bota de fusta, l'embotellat i el tap de suro, entre altres. Això farà que el món de la viticultura estigui sota la seva influència a partir d'aquesta època, el segle XVIII. Tot el que a França es produïa s'intentarà imitar a la resta de països productors de vi, per la qual cosa una gran part de la documentació que utilitzarem serà francesa o d'autors francesos.

Un primer treball de Frederic Duhart tracta de la importància que durant el segle XVIII té a França el saber escollir els vins a consumir durant una gran festa o banquet. Les grans famílies tan si tenien pròpia producció de vi com si no, disposaven d'una gran bodega en la qual hi havia vins de molts llocs com de la Borgonya, escumosos de la Xampanya, vins de Bordeus de Graves i Sauternes (per exemple), moscatell de Rivesaltes, macabeu i garnatxes del Rosselló, vins del Mosel·la o del Rhin, de Xipre, i fins i tot generosos de Canàries i Madeira. S'inicia un art de beure, i de servir el vi amb extraordinària elegància; també unes normes de comportament, com considerar important que s'havien de beure tots els vins que es servien però calia vigilar no emborratxar-se ja que era molt mal vist¹⁷¹. Totes aquestes normes van ser el codi a una gran part d'Europa. Així, en els menús confeccionats de banquets a Barcelona la majoria de vins són francesos, mentre que els vins catalans només eren utilitzats en la beguda diària. També això va comportar una vaixella especial, com ja s'ha explicat, i dels diferents tipus de que es disposava per les diferents classes de

¹⁷¹ Frédéric DUHART, "Vinos escogidos. Contribución a la antropología del consumo de vino en la Francia del siglo XVIII", *Revista Universum*, Universidad de Talca, 2006 n°21, vol2, pp.12-22.

copes de vins. A partir del segle XVIII començaran a Bordeus les primeres classificacions del vi segons la seva qualitat, la primera va ser la d'Abraham Lawton els anys 1742 i 1775. A continuació Thomas Jefferson, que va ser president dels Estats Units d'Amèrica, el 1787 va fer una nova classificació –precursora de la primera classificació oficial l'any 1855 en ocasió de l'exposició Universal de París–, on es van classificar com a vins negres cinc “premier cru” i un de blanc “premier cru superieur Sauternes”¹⁷².

El vi, tot i la incorporació del vi embotellat i els avenços tecnològics en la viticultura, a partir de Pasteur no canvia i continua sent la beguda principal, fins que neix una nova cultura de beure vi a partir de la segona part del segle XX que comença a França i arriba a Catalunya a partir dels anys 1970. Aquest fenomen ha sigut i és objecte d'estudi d'antropòlegs, historiadors, agrònoms i altres professionals, de manera especial a França. A Catalunya no s'han realitzat tants estudis però en un desfasament en el temps el fenomen que s'ha produït és molt semblant. Per aquest motiu s'ha estudiat aquí el material elaborat a França com a referència per explicar què ha passat en els últims 50 anys a Catalunya.

Joel Candau ha estudiat aquest tema i comença el seu estudi recordant la seva infància i el seu pare: “Me sorprendí, ya que durante toda mi infancia siempre havia visto a mi padre, que era viticultor, considerar el vino como una bebida, cuya función era, primordialment, saciar la sed”¹⁷³. Aquest fragment és un concepte que han tingut moltes persones. Als països bevedors i productors de vi de l'àrea mediterrània es va produir en pocs anys una disminució molt forta del consum de vi, la introducció del vi embotellat i la quasi desaparició del vi a doll que es ven encara de forma residual en algunes de les bodegues de barri que encara no han desaparegut. També paral·lelament a la disminució del consum de vi corrent hi ha hagut un augment important del consum de vi de qualitat de procedència de les diferents denominacions d'origen existents. El consum del vi és per a “certs moments” especialment pels caps de setmana i lligat a un bon àpat, si pot ser un grup de persones que convida a la conversa sobre les característiques del vi amb un nou vocabulari après de professionals de cursos de tast de vins, qüestions del vi i la salut.

Jean Pierre Albert va anunciar la nova cultura en un article que va escriure en ocasió d'una exposició a la Villette de Paris sobre el vi. Feia unes prediccions de cara al futur fent servir frases com “com menys vi es beu, més se'n parla”, i va fer una descripció dels fenòmens que es produïen al voltant del vi en aquesta nova etapa com: “le vin de table (capsule de palstique sur bouteille consignée) recule depuis longtemps devant des “vins bouchés”. Aquí queda ben clar que els vins amb tap de suro que són els vins de qualitat i són els que augmenten el consum. També mostra l'entrada en la nostra societat de clubs de vi, una nova passió per descobrir totes les olors i els sabors¹⁷⁴. Això comporta l'aparició d'un nou personatge, el sommelier, i comença una nova forma de descripció del vi, com es pot

¹⁷² Gilbert GARRIER, *Historire sociale et culturelle...* pp.150,151

¹⁷³Joel CANDAU, “Prou de vi per la sed”, *ACE Revista d'Enologia*, 2009, primer trimestre, n°103, pp.4-7 <http://www.acenologia.com/cienciaytecnologia/autonomizacion...>, pp.4-7.

¹⁷⁴ Jean Pierre ALBERT, “La nouvelle culture du vin”, *Terrain*, Paris, 1989, n° 13, pp.117-124

apreciar d'un vi de Pomerol en el text següent: “Un Pomerol es la dulzura . La cepa merlot está situada al lado de Libourne, en un suelo de arcilla , en el que se observa un color bastante profundo, granate, con reflejos violaceos que evocan la juventud, un color brillante nítido. Hay un tipo de nariz que, para ser un 95, está ligeramente ahogada. Se nota el toque de inmadurez es un vino que precisa envejecer... que se traduce en olor de resina de especies , de canela , asociada a una impresion de Frutos rojos muy maduros... A medida que sube la temperatura incrementa en riqueza...Y en boca tiene una textura muy sedosa , un toque sensual , un poco acariciante... pero con toda la caricia y la grandeza de los grandes Pomerol”. Aquest text que és només la meitat de la descripció fa entendre al consumidor que en la majoria del casos és un ignorant en el coneixement dels vins i necessita les explicacions d'un sommelier o un enòleg¹⁷⁵.

Tot aquest fenomen comporta una certa fragmentació de la societat pel que fa a tipus de bevedors: “els coneixedors”, que beuen els bons vins, i els que beuen vi corrent. Això també origina un elitisme econòmic degut als preus que tenen alguns del bons vins.

El descens del consum del vi ha sigut molt important en els països de producció i consum històric com França , Itàlia, Espanya o Grècia i, en canvi, hi ha hagut un gran augment als països que no eren bevedors com els països nòrdics i anglo-saxons. També la producció de vi a l'hemisferi sud, on abans era quasi inexistent, avui representa el 40% de la producció mundial. Recentment la Xina ha entrat amb molta força i per aquest camí en pocs anys podria ser un gran productor i consumidor mundial. Cal afegir a tot això que actualment la nova valoració mundial de la qualitat dels vins està en mans d'experts anglosaxons els quals per un sistema de tasts donen una puntuació a cada vi i és la que marca la pauta a l'hora de posicionar-lo en el mercat. El principal d'aquests experts és Robert Parker.

Per la seva banda, Marion Demossier ha recorregut totes les zones vitícoles de França i ha tractat amb tots els sectors del vi a França. El seu treball es basa en la relació entre cultura i consum de vi a l'era de la globalització. Tracta una sèrie de temes del temps actuals com són: els nous criteris per la valoració de la qualitat d'un vi a nivell mundial; l'expansió de tot tipus de mitjans de comunicació que donen informació constant i de formes diverses del món del vi “alfabetitzant” al consumidor. El vi aconsegueix un estatus d'obra d'art, també planteja el debat sobre la revisió de les denominacions d'origen, criticant tot el que perjudica el vi com la llei Evin i tot el que s'estudia sobre el vi i la salut en un moment de gran competència de l'hemisferi sud, destacant la importància laboral i econòmica d'aquest sector¹⁷⁶. També té present (convé assenyalar que el treball està fet abans de l'actual crisi) el temps lliure que una part de la societat ha assolit. Un altre punt rellevant és el de situar el vi com un element d'identitat, el lligar els vins de cada regió amb la seva gastronomia local, dignificar el món rural, el trencament amb el concepte de la “nouvelle cuisine” i la

¹⁷⁵ Joel Candau, “¡Basta ya de vino...”

¹⁷⁶ Marion DEMOSSIER, “The quest for identities:consumption of wine in Fraance” , *Anthroplogy of Food*, on line, october 2001, on line since 1 october 2001, conection on 30 january 2017. URL: <http://aof.revues.org/1571>.

tendència cap als productes de proximitat. Als grans restaurants l'aparició al menjador al costat del "maitre" del "sommelier" i en els cellers la valorització del treball de l'enòleg. I, finalment, l'aparició des de fa ja alguns anys de l'enoturisme, amb el "wandering drinker" consumidor dels "wine tours" a nivell global, centenars d'activitats lligades amb el vi, festivals de música de totes les menes, jornades gastronòmiques, tast, visites culturals diverses, cine, esport, i un llarg etcètera. Tots aquests temes que han estudiat aquets especialistes francesos representen el canvi més important mai vist en el món del vi. La visió clixé d'un francès amb la boina al cap, la baguette a la mà, la cigarreta de "Gitanes" als llavis i amb un got de vi pertany al passat¹⁷⁷.

Per comparar aquest fenomen francès amb el que s'ha patit a Catalunya, s'han realitzat entrevistes amb gent del sector i a Barcelona, com a principal centre consumidor, amb persones que regenten o han regentat algunes bodegues o tavernes de barri¹⁷⁸. A Barcelona, com a totes les poblacions, el lloc habitual de subministrament del vi han estat les tavernes o bodegues. Sense entrar en la història d'aquests tipus de locals, en el cas concret de Barcelona ja n'existia en època romana, mentre que a l'edat mitjana es van formar els gremis que representaven els diferents oficis de Barcelona i l'any 1452 es va constituir formalment el gremi de "de Taverners, Hostalers i Aventurers", que tenia com a patrona Santa Marta, creant-se també la confraria de la Santa amb un altar a Santa Maria del Mar. Aquest va ser el segon gremi més antic de Barcelona després del dels Flaquers i ha arribat fins avui¹⁷⁹. Aquest apartat es centrarà en l'activitat d'aquests establiments des dels anys 1970 fins avui. Els punts més importants que s'han resseguit amb aquests contactes han sigut: el pas del vi a doll a vi embotellat; altres begudes populars amb derivats del vi o de l'alcohol vínic, "la barreja" i el vermut (aquesta temàtica és ampliada a l'annex III); la baixada de consum del vi i el camí del reconeixent dels vins catalans per part de la societat.

¹⁷⁷ Marion DEMOSSIER, *Wine drinking culture in France. A national Myth or a modern Passion?*, University of Wales Press, Cardif, 2010.

¹⁷⁸ La paraula bodega no és acceptada pel diccionari de la Llengua Catalana del IEC pel concepte d'un establiment de venda de vi i en canvi accepta per aquest ús la paraula taberna com la correcta, donada la circumstància de l'ampli ús popular de la paraula bodega s'han fet servir en aquest text les dues paraules indistintament per significar: establiment on es ven vi o altres begudes al detall.

¹⁷⁹ Andreu Avel·lí ARTIS, *Apunts històrics sobre la Confraria de Santa Marta dels Hostalers, Taverners i Aventurers*, Gremi de Restauració de Barcelona, 2006

Capítol 4. L'aiguardent, el vi dolç natural.

Tal com s'ha explicat a la introducció, a partir del Neolític l'home ja coneixia begudes de contingut alcohòlic. Però és a partir de l'edat mitjana que es comença a esmentar l'aiguardent. Per explicar què és l'aiguardent resulta útil la descripció que fa F. Braudel: l'aiguardent és el producte que s'obté de la destil·lació del vi o de la brisa¹⁸⁰. Amb això s'obté la separació total o parcial dels constituents d'una mescla líquida segons la seva diferent pressió de vapor. Es realitza vaporitzant parcialment la mescla per escalfament i condensant els vapors obtinguts, fent-los passar per un serpenti en contacte exterior amb aigua freda i es recull el condensat que és l'aiguardent, separant-se dels residus. L'aparell que durant segles s'ha utilitzat per efectuar la destil·lació ha sigut l'alambí que encara s'utilitza en aplicacions artesanals. Aquest consta d'un recipient tancat on es posa el líquid a destil·lar –que rep el nom d'olla– i es tapa la part superior amb un barret que s'anomena *coll*, per on passen els vapors. Finalment, l'alambí disposa del serpenti o condensador que liqua els vapors.

La destil·lació és una de les tècniques més antigues de la química i encara avui és un mètode important al servei de la indústria. Els seus orígens es remunten al tercer mil·lenni abans de Crist a cultures molt diferents, començant per la Xina, on es va fer un destil·lat d'una beguda a base d'arròs, però també als egipcis, que van desenvolupar-la. Encara que pel descobriment de l'alambí, segons Hoefler¹⁸¹, s'hauria d'esperar fins finals del segle III a.C., atribuint la primera notícia a Zosim de Panapolis, que va fer una descripció molt precisa dels aparells que hi havia en un temple de Menfis a Egipte i que correspondrien a un primer prototip d'un alambí. Després dels egipcis aquests coneixements van ser recuperats pels àrabs. Cal citar a Jabir Ibn Hayan (721-815), conegut a occident amb el nom de Geber, que va explicar diferents tècniques de destil·lació en el tractat *El llibre de la química i la destil·lació*. En aquesta època, altres anomenats alquimistes van aplicar la destil·lació, però aquesta era amb finalitats diferents, com ara l'obtenció de perfums o els usos mèdics. En canvi, Jabir Ibn Hayan va treballar amb l'obtenció de l'alcohol a partir de vi i de vinagre¹⁸². Posteriorment cal destacar, a la península Ibèrica, la figura d' Abu al –Qasim al-Zahrawi (938-1013), que va néixer i viure a Còrdova, destil·lant vi per fer alcohol i també aigua de roses. Tots aquests coneixements van arribar a l'escola de Salern, encara que no existeix una documentació precisa que ho demostrï.

¹⁸⁰ F BRAUDEL, *Civilisation matérielle et capitalisme :XV-XVII Siecle*, Armand Collin, Paris , 1967,p.182.

¹⁸¹F HOEFER, *Histoire de la Chimie*, Didot, Paris, 1866, Tomo I, p.261.

¹⁸²M CHASTRETTE, Histoire de la distillation des essences et de l'alcool. 2007. http://udppc.asso.fr/paris2007/docactes/2007/132_05032008102240.doc consultat 05/08/2016

A partir de finals del segle XIII, el personatge més important relacionat amb l'aiguardent és Arnau de Vilanova. La majoria dels llibres, documents tècnics o divulgatius donen a entendre que el metge Arnau de Vilanova va ser l'inventor de l'aiguardent i, de retruc, del vi dolç natural. Així es va divulgar inicialment per la Catalunya Nord i, més tard, arreu d'Europa. La documentació que es tracta a continuació indica que aquesta teoria pot ser únicament considerada errònia.

Abans, però, cal una introducció sobre el que s'entén actualment per vi dolç natural. Llorenç Planes el defineix així: "Els vins dolços, com és sabut, es caracteritzen per la presència d'una certa quantitat de sucre residual del raïm dins del vi acabat"¹⁸³. Això es deu al fet que els llevats que produeixen la fermentació alcohòlica queden inhibits més enllà d'uns 15 graus d'alcohol. D'aquesta manera, tot el most que conté sucre quan arriba a 15 graus es converteix en vi dolç.

Aquest procés que s'anomena *mutatge* o *encapçalament* s'obté, normalment, amb la incorporació d'alcohol de vi (aiguardent) a l'inici de la fermentació. Aleshores, aquesta s'atura i el vi resultant, com s'ha dit, conserva una part dels sucres naturals procedents del raïm i s'augmenta el grau alcohòlic. Les varietats utilitzades actualment per fer aquest tipus de vins són: la garnatxa roja, el lledoner roig o garnatxa gris, la garnatxa negra, la blanca i també el moscat, el trobat i el macabeu. Amb aquesta descripció es pot comprendre que per l'elaboració d'un vi dolç natural és necessari un most de les varietats de raïm que s'han citat i l'aiguardent.

En relació a la possibilitat que Arnau de Vilanova creés l'aiguardent, aquesta interpretació ha estat dominant des de fa segles. Les notícies, fins i tot, posen data a l'invent, encara que aquesta no sempre és la mateixa; d'altres busquen la complicitat amb els templers de Masdéu, a prop de Perpinyà, com a lloc on Arnau de Vilanova va realitzar l'invent. Sorpren tanta precisió sobre aquest fet que es situa a finals del segle XIII i del qual no hi ha documentació de l'època que ho pugui demostrar. L'anàlisi ha estat feta a partir de textos de diferents autors que parlen d'Arnau de Vilanova, de la seva obra i de la seva relació amb l'aiguardent, especialment en l'obra *De Vinis*, que diversos autors li atribueixen, encara que l'anàlisi de l'obra permet observar que no tracta de l'aiguardent com a beguda sinó del vi i també en alguns cas de l'aiguardent com ingredients dins de receptes de remeis per diferents dolències, s'han buscat referències que tracten d'aquesta temàtica en pro i en contra que s'exposen a continuació:

La primera referència triada correspon a Nicolas Bon, que escriu: "...*C'est à Arnau de Vilanova, medecin catalan et regent de l'Université de Montpellier, qu'on le doit en 1285 la technique du*

¹⁸³LL PLANES, "Evolució de l'elaboració del vi al Rosselló durant el darrer mileni, *Vinyes i Vins : Mil anys d'història*. Coordinador Emili Giralt. Publicacions de la Universitat de Barcelona, 1993, p.171.

mutage par adjonction d'alcool dans le moût en cours de fermentation...”¹⁸⁴. En aquest article no apareix la font d'aquesta informació.

Per la seva banda, Robert Léauté afirma :“*In 1250, Arnaud de Villeneuve war the first to distill wines in France; hi called the product, wich resulted from this process, eau-de-vie or Water of life*”¹⁸⁵. En aquest cas la data del 1250 difícilment pot ser certa ja que Arnau de Vilanova hauria fet l'invent als deu anys i l'autor tampoc aporta la font de la informació.

Al llibre *Vignobles et vins du Roussillon* apareix la descripció següent:

“*...Au XIII siècle , Arnaud de Vilanova , medecin du Royaume de Majorque invente le mariage miraculeux de la liqueur de raisin et de son eau-de-vie et decouvre ainsi le secret des vins mutés . C'est l'origine de l'elaboration des Vins Doux Naturels une lettre de Jaume II (Jaques II). Roi de Majorque, écrite le 17 de novembre a Perpignan, en codifie l'usage*”¹⁸⁶.

Aquí es fa referència a una carta de Jaume II de Mallorca del 17 de novembre del 1299. Per les notes biogràfiques analitzades sabem que en aquesta data Arnau de Vilanova era a París per una missió com a ambaixador del rei Jaume II de Catalunya i Aragó, coetani de Jaume II de Mallorca. El document original, però, no ha pogut ser localitzat.

Aquest tema també queda reflectit en l'article “Vin doux Naturel” de R. George, publicat per Jancis Robinson “*...The catalan alchemist ARNALDUS DE VILANOVA(Arnaud de Villeneuve) of Montpellier University then folurisching Medical school perfected the process and in 1299 was granted a patent from the king of Majorca then ruler of Roussillon...*”¹⁸⁷. Veiem que aquest article és, en realitat, una còpia de l'anterior.

D'altra banda, en un article sobre Arnau de Vilanova de Hannek Wirtjes, treball que posa de relleu l'apartat de *De Vinis* que ressalta les qualitats terapèutiques i alimentícies del vi, l'autor indica que una part de la popularitat d'Arnau de Vilanova es deu al fet d'haver descobert el procés de mutatge per a l'obtenció del vi dolç natural l'any 1299, en el període dels reis de Mallorca al Rosselló¹⁸⁸.

També Loreto Meix Boira en el seu treball *Els cocs, una senya d'identitat a la Terra Alta*, cita a Carlos Delgado per refermar que és Arnau de Vilanova qui s'endurà la fama de l'obtenció de l'alcohol amb alambins¹⁸⁹.

Paz Armand, en una nota que es troba al llibre *Secret del vi del Priorat* també cita a Arnau de Vilanova com l'inventor del procés de destil·lació del vi¹⁹⁰. La llista d'autors que atribueixen

¹⁸⁴Nicolas BON, Banyuls et Cotllioure, merveilles de la vermeille... Vin-terre-net.com, p.1. 27/04/2011.

¹⁸⁵R LÉAUTÉ , “Distillation in Alembic” dintre *Am.J.Enol.Vitic*, Vol 41, N1. Davis. California. 1990, pp.90-103

¹⁸⁶*Vignobles et vins du Roussillon*. Conseil Interprofessionel des vins du Roussillon. Perpinya 2010, p.90.

¹⁸⁷R GEORGE, “Vin doux naturel”, Ed Jancis Robinson , *The Oxford companion to wine*. Univesity Pres.UK,2006, p. 1028.

¹⁸⁸Hannek WIRTJES, “Arnaldus de Vilanova”, *The Oxford Companion to Wine*, Ed Jancis Robison, University Press, United Kingdom, 2006, p.57.

¹⁸⁹Loreto MEIX, *Els cocs . Una senya d'identitat a la Terra Alta*. UOC ,Cossetània Valls, 2003, p.9.

l'invent a Arnau de Vilanova continua amb autors com Hugh Johnson, Enric Arpajou, Gilbert Garrier, George Rosemary o Jaume Ciurana, que la defensen en els seus llibres¹⁹¹.

Per entrar en la discussió plantejada, cal tornar als inicis del procés de destil·lació i, d'una manera especial, al període d'expansió musulmana d'Abul Kasim¹⁹² o Abu al –al Quasim al Zarhawi, que va ser, com s'ha dit abans, un dels primers obtenidors d'alcohol a partir del vi i que fa una descripció del tipus d'alambins utilitzats. Fent un salt al segle XIX, Pierre Duplais, en el seu tractat¹⁹³ –un del primers tractats de licors existents i també del procés de destil·lació per obtenir alcohol, de molt àmplia difusió– afirma que l'alcohol és un invent dels àrabs i, a continuació, explica també la teoria de la invenció per Arnauld de Villaneuve, situant el seu naixement a Villaneuve de Provença el 1240 la seva mort el 1313, deixant un alumne digne d'ell, Raymond Lulle. Duplais introdueix un novetat com és el lloc de naixement, que el situa a Provença i retarda en dos anys la seva mort, situant-la el 1313 en comptes del 1311 i també incorporant dins la qüestió a Ramon Llull.

Així es pot considerar que a l'època d'Arnau de Vilanova el procés d'obtenció de l'aiguardent era ja conegut i probablement aquest el va utilitzar per a fins terapèutics, com s'explicarà més endavant en el *Liber de Vinis*. Continuant amb altres autors cal destacar Fernand Braudel que, a l'obra *Civilisation matérielle et capitalisme XV-XVIII*, fa un resum de la història de l'aiguardent i de l'alambí com aparell per la destil·lació¹⁹⁴. Braudel situa l'invent de l'alcohol a Itàlia a l'entorn de l'any 1100 i dintre de l'Escola de Salern i afirma que és una fàbula atribuir el descobriment de l'alcohol a Arnau de Vilanova i a Ramon Llull. Braudel afegeix que durant molt de temps la utilització de l'aiguardent (o alcohol de vi) era únicament per a fins terapèutics i no és fins a finals del segle XV que es fa servir com a beguda a Alemanya, concretament a Nuremberg, on se'l va anomenar *greprant wein* o *vin brûlé* i probablement ja va passar als Països Baixos, de manera especial Holanda.

Suzane Colmort-Badet, en un article a la *Revue d'histoire de la Pharmacie* que tracta de les llegendes i de la història de la terapèutica alcohòlica, referint-se a Arnau de Vilanova afirma: “Autre est le cas du célèbre Arnaud de Villeneuve, campé par une légende poétique, mais tres versemblablement fausse, ...”¹⁹⁵. L'autora distingeix entre l'Arnau de Vilanova terapeuta i l'alquimista al que se li atribueixen diverses obres apòcrifes en relació a l'aiguardent.

¹⁹⁰A PAZ, *El secret del Priorat: El terror, la història o la seva gent*. Publicacions URV Tarragona, 2008, p.22.

¹⁹¹Hugh JOHNSON, *Historia del vino*, Ed. Blume, Barcelona, 2005, p.67. Enric ARPAJOU et al, *Els vins del Rosselló*, Ed. Barcino, Barcelona, 1980 ,p.47. Gilbert GARRIER, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Larousse, Paris ,p.45. George ROSEMARY, *The wines of the South of france*, Ed. Octopus Group, London 2003, p.97. Jaume CIURANA, *Els vins de Catalunya*, Generalitat de Catalunya, 1979, p. 84.

¹⁹²AL-HASSAN, AHMAD Y; Hill DONALD R. *Islamic Technology, and illustred History*. C.U.P, and Unesco. Cambridge 1986.p.139. Cal ressaltar que Abul Kasim va ser un metge molt important de Còrdova.

¹⁹³Pierre DUPLAIS, *Traité des liqueurs, et de la distillation des alcools*, Versailles, Paris 1855, p.7.

¹⁹⁴ Fernand BRAUDEL, *Civilisation matérielle et capitalisme: xv-xviii siècle*. Armand Collin, Paris 1967, p.182.

¹⁹⁵ Suzanne COLNORD-BODET, “Legendes ou histoire de la thérapeutique alcoolique (suite)”, *Revue de la Pharmacie*, 54 année n 188, 1966, pp. 49-50.

Dos agrònoms actuals de la Catalunya Nord, Llorenç Planes i Pierre Torres, descarten totalment la paternitat atribuïda a Arnau de Vilanova sobre el procés d'obtenció del vi dolç natural. Torres encara aporta més llum al tema i afirma:

“...Mais le mutage à l'alcool n'a pu se développer qu'à partir du XVIII siècle avec l'implantation des distilleries ... Certes on attribué à Arnau de Vilanova et aux Hospitalers de Saint –Jean de Jérusalem l'idée d'avoir ajouté au vin de l'eau-de-vie , mais la rareté de celle –ci en faisait un ingrédient d'apothicaire.”¹⁹⁶

Això indicaria que el consum de l'aiguardent com a beguda no va ser possible fins que es va produir a gran escala i el seu preu es va abaratir.

A Catalunya i a Espanya hi ha hagut una sèrie d'estudis sobre l'obra d'Arnau de Vilanova que no tan sols consideren falsa la teoria de relacionar-lo amb el descobriment de l'aiguardent i el mutatge del vi, sinó que a més qüestionen la paternitat de molts llibres d'alquímia que se li atribueixen. Aquests estudis pertanyen a autors com Juan Antonio Paniagua (1920-2010) o Luis Garcia Ballester (1936-2001). La discussió ha estat present en les tres trobades Internacionals d'estudi sobre Arnau de Vilanova dels anys 1994, 2004 i 2011, organitzades per l'Institut d'Estudis Catalans. Les jornades han discutit l'autoria de les obres d'alquímia o pròximes atribuïdes a Arnau de Vilanova. L'última edició, coincidint amb els 700 anys de la seva mort, es va dedicar a l'estudi sobre la bibliografia que aprofundeix en biografia d'Arnau. En aquestes trobades han intervingut diferents autors, destacant, pel tema que aquí es tracta, a Michela Pereira, que tracta del tema de la destil·lació i de l'obra *Liber de Vinis* o també J. Paniagua, que va fer un estudi sobre la possible autenticitat de les diferents obres d'Arnau de Vilanova i deixa una sospita sobre el *Liber de Vinis*¹⁹⁷.

De l'última trobada ha nascut el Centre Internacional sobre Arnau de Vilanova (CEAV) que dirigeix J. Perarnau. Cal destacar d'una manera especial el projecte AVMO Arnaldi de Villanova Opera Medica Omnia, iniciat l'any 1975 pels professors Luis Garcia Ballester, Juan A. Paniagua i Michael R. McVaugh, sota el patrocini de la Universitat de Barcelona i la Fundació Noguera, que fins ara ha publicat 19 volums. En el volum onzè, que conté el Regim Sanitatis ad Regem Aragonum¹⁹⁸, localitzem la part que Arnau de Vilanova va dedicar a la utilitat del vi. L'autor tracta del vi com a beguda, com a aliment, així com també de les propietats terapèutiques contra diferents malalties, però no esmenta l'aiguardent com a element de consum, com a beguda ni tampoc sobre el mutatge dels vins. Tampoc no s'ha

¹⁹⁶ Pierre TORRÈS, *Histoire de la vigne et du vin en Rossillon*, Editions Trabucaire Canet, 2011, pp.43,129.

¹⁹⁷ J ANTONIO PANIAGUA ,“En torno a la problemàtica del corpus científico Arnaldiano”, *Arxíu de textos Catalans Antics*, Vol 14. Actes de la I trobada Internacional d'Estudis sobre Arnau de Vilanova , Volum II, IEC, Barcelona, 1995, pp. 9-22.

¹⁹⁸ *Arnaldi de Villanova opera medica Omnia.X1.Regimen Sanitatis ad Regem Aragonum*, Editors Luis Garcia Ballester i Michael. R. Mc Vauch, Prefaci P.Gil Sostres UB Barcelona, 1996,pp. 252-261.

localitzat cap referència al respecte a l'edició crítica d'Anna Trias¹⁹⁹ sobre la mateixa obra; d'aquesta se'n parlarà més endavant.

Un autor que es manifesta d'una manera molt explícita sobre aquest tema és Lluís Cienfuentes que, referint-se a les obres d'Alquímia, diu: “La majoria d'aquestes obres figuren a nom de dos grans autors , precisament els més internacionals de la cultura catalana: Ramon Llull i Arnau de Vilanova . Avui sabem , però que cap d'aquests dos autors no va escriure mai ni una sola línia sobre alquímia...”²⁰⁰.

En consultar obres més antigues com és el cas del tractat sobre agricultura de Miquel Agustí²⁰¹, tot i que dedica una part sencera del llibre al vi i a la vinya i, dintre d'aquesta, a l'aiguardent, no fa cap referència al procés de vi dolç natural ni a l'aiguardent per a aquest ús. Tampoc menciona a Arnau de Vilanova tot i que l'obra publica la primera edició l'any 1613 i Miquel Agustí coneixia molt bé el Rosselló. Finalment, en aquest repàs, cal mencionar també l'autor rossellonès L'abbé Marcé que el 1785 menciona el muscat de Rivesaltes al qual s'hi afegeix aiguardent²⁰², però no menciona a Arnau de Vilanova. Tampoc en fan cap menció, en tractar de l'aiguardent, Pierre Vilar, Roger Dion o Ricardo Ciervide²⁰³.

D'aquesta manera podríem concloure que cap dels autors que han realitzat una recerca sistemàtica sobre Arnau de Vilanova indica que fos l'inventor de l'aiguardent ni tampoc del mutatge del vi en el procés per l'elaboració del vi dolç natural, com en canvi sí que s'afirma en obres o escrits divulgatius.

Per a l'anàlisi del *Liber de Vinis* s'ha escollit la versió llatina publicada a Basilea el 1585 i la traducció al francès que ha fet de la mateixa obra Patric Gifreu²⁰⁴. La versió llatina es troba dins del volum *Opera Omnia* que conté, a més, altres obres d'Arnau de Vilanova. La versió que ha fet Patrik Gifreu inclou una introducció on hi ha un resum biogràfic de l'autor i el comentari d'alguns fragments de *Regimen Sanitatis Ad Regem Aragonum*, concretament, d'aquells en què tracta del vi i les seves virtuts.

Segons P. Gifreu l'obra va ser escrita entre el 1309 i 1311, dedicant-la al rei Robert de Nàpols. Va ser traduïda a diverses llengües des de finals segles XV i XVI, destacant les

¹⁹⁹ARNALDI DE VILLANOVA. *Regiment sanitatis ad Regem Aragonum*. Edició crítica Anna Teixido. Barcelona 1994.

²⁰⁰LLUIS CIENFUENTES, “L'Alquímia” la *Talaia*. Butlletí de ciències n37, Ajuntament de Barcelona, 2011.

²⁰¹Miquel AGUSTI .*Llibre dels secrets d'Agricultura, casa rústica i Pastoril*.1613.Edició facsimil ,Altafulla Barcelona, 1988.

²⁰² L'Abbé MARCÉ, *Essais sur la maniere de recueillir les denrées de la province du Roussillon*.C.Le Comte . Perpinyà 1785.

²⁰³ Pierre VILAR , *Catalunya dins l'Espanya Moderna*, Edicions 62, Bracelona. Roger DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX siecle*, Paris, 1959, pp.423-460.Ricardo CIERVIDE, “El aguardiente y el vino como componentes de remedios según los manuscritos medievales, *Revista Instituto Estudios Vascos*, Vitoria, 2007, 52,1, pp.17,18,19.

²⁰⁴ Arnaud deVILLENEUVE, *Le Livre des Vins*.Traducció Patrick Gifreu.Editions de la Merci Perpinyà 2011. I ANALDI DI VILLANOVANI. *Opera Omnia . De Vinis*.Ex Officina Pernea per Conradum Vvadkirch. Bassilaeae 1585

trenta versions diferents en l'alemany. Gifreu exposa la valoració que fan sobre l'autenticitat de l'obra alguns autors²⁰⁵, entre els que voldríem destacar J.A. Paniagua, que posa en dubte l'autoria de l'obra. En canvi, Mac Vaugh i M. Pereira indiquen que l'obra es pot considerar d'Arnau de Vilanova. Pereira sosté que l'autor ha sigut considerat erròniament com el descobridor de l'aiguardent quan, realment, només donava testimoni de la seva existència i de les seves aplicacions per a fins terapèutics²⁰⁶. L'obra consta de 51 receptes en les que utilitza el vi com a base contra diferents malalties i en dues també hi incorpora l'aiguardent. En aquestes receptes també es troben diverses herbes que tenen virtuts remeieres. Quant al vi, la versió original inclou referències a la garnatxa i el vi grec²⁰⁷. Dels comentaris anteriors i dels que afegim, no queda clar tampoc en aquest cas que el *Liber de Vinis* sigui d'Arnau de Vilanova. De confirmar-ne, però, l'autoria, no aportaria cap dada que pogués demostrar que va ser l'inventor del procés de l'aiguardent ni de l'operació de mutatge per obtenir el vi dolç natural. Cal considerar, doncs, que aquest llibre únicament té una utilitat remeiera.

En estudiar, doncs, les fonts i els estudis sobre Arnau de Vilanova es pot afirmar que l'aiguardent es va mantenir com a producte terapèutic en mans dels apotecaris durant tota l'edat mitjana. L'estudi, per part de diversos autors, de *La concòrdia dels apotecaris de Barcelona del 1511*, treu a la llum la gran quantitat de receptes d'utilització terapèutica existents contra diferents malalties. En la composició d'aquestes receptes, a part d'extractes de diferents plantes, es comenta també l'existència de diferents tipus de vi, i inclou algunes receptes que són d'Arnau de Vilanova, segons consta en la *concòrdia*, però no s'ha pogut localitzar cap en que hi hagi l'aiguardent com a ingredient²⁰⁸.

A una altra direcció apunta el treball de M.J. Sampietro. L'autor aporta dades d'apotecaris de Mallorca que demostren la relació entre farmàcia i alimentació i analitza com un producte com l'aiguardent, inicialment considerat un medicament, passa a ser una beguda plaent²⁰⁹. D'acord amb Fernand Braudel, els països centreeuropeus van consumir abans amb l'aiguardent com a beguda que els països del sud d'Europa. Una de les referències més antigues sobre la producció d'aiguardent pel consum com a beguda és la del físic alemany Hieronymus Brunschwig (1450-1512). El 1500 Brunschwig va publicar el *Liber de Arte distillandi, s implicita et composita*. Aquest llibre és conegut també com el *Petit llibre de la destil·lació* i va ser un dels primers llibres sobre química i farmacologia, fent una descripció

²⁰⁵ Albert SOLER, "Ressenyes col·lectives. *Llengua i Literatura*. Revista anual de la Societat Catalana de Llengua i Literatura IEC Barcelona n18. 2007 p 527-533.

²⁰⁶ *Actes de la I trobada Internacional d'Estudis sobre Arnau de Vilanova*. Volum 2. Edició Josep Peramon IEC Barcelona 1995p 126-127.

²⁰⁸ M^a Montserrat DUCH, *La Concòrdia dels Apotecaris de Barcelona de 1511*, Barcelona, 2000, pp.251-253; Josep M^a SUÑE, *Concordie Apotecariorum Barcinone 1511*, Facultat de Farmàcia, Barcelona, 1980.[Estudi, transcripció i traducció Fundació Uriach, Barcelona]

²⁰⁹ M J SAMPIETRO, "L'aigua de roses i l'aiguardent a les apotecaries de Mallorca de 1350^a 1550^a", *Gimbernat, Revista Catalana d'història de la medicina i de la ciència*, Volum 34, 2000, pp.23-28.

sistemàtica de la destil·lació i extracció de les plantes per destil·lació d'olis essencials, alcohol i altres elements. El llibre també fa recomanacions d'ús²¹⁰.

També dins d'aquest període localitzem el document del segle XV trobat a Tarragona, estudiat per Sanç Capdevila, que tracta l'aiguardent com un producte molt fort que no s'adapta a les recomanacions terapèutiques que l'autor vol controlar: “Conforta així mateix la digestió del ventrell beure algunes vegades a tard bon vin grech o montonech o malvesia en dejú ans de l'exercici ,no pas aygua ardent ni coses tan violentes...” En aquest cas queda clar que l'autor considera l'aiguardent com un producte molt fort²¹¹.

Tornant a Braudel i a la seva obra *Civilisation matérielle et capitalisme: XV-XVIII siecle*, cal parlar esment en l'apartat que dedica a l'aiguardent, recordant que abans del segle XVI no hi podia haver un consum d'aiguardent com a beguda ja que la producció estava en mans dels alquimistes i posteriorment dels apotecaris. Aquesta producció era limitada, impeding-ne un consum popular. És per això que Braudel anomena el segle XVI “el moment de la creació”, amb una millora progressiva dels sistemes de producció. En aquest moment el producte és a l'abast d'una gran majoria i així el segle XVII és el de consolidació del consum, mentre el segle XVIII en vulgaritza l'ús i es troba també la producció de vins dolços naturals encapçalats per aiguardent. Per aquest motiu Braudel sosté que l'atribució de la primera destil·lació a Arnau de Vilanova i Ramon Llull és completament erroni. El procés de canvi de l'aiguardent, de remei a beguda, no serà un procés ràpid i, com ja s'ha assenyalat, molt menys a l'àrea mediterrània. Braudel presenta Alemanya, els Països Baixos i la França al nord del riu Loira potser no com els territoris inventors però sí com alguns dels seus grans difusors.

Pel que fa a Barcelona, els primers aranzels sobre l'aiguardent a la capital catalana no es fixen fins el segle XVII. En aquell moment, els holandesos comerciants i els consumidors mariners van generalitzar el comerç d'una producció important a la façana atlàntica de França i és a partir de finals del segle XVII que gran part de la producció es desplaça al Mediterrani i, de manera especial, a Catalunya. En aquesta època els grans consumidors de l'aiguardent eren els mariners, que feien travessies que duraven mesos. Tant l'aiguardent com el vi reforçat són productes que no es fan malbé amb el pas del temps, capaços d'aguantar les llargues travessies i, a la vegada, tenint més concentració, ocupen menys espai.

Durant el segle XVII es produeix una gran expansió del cultiu de la vinya, tal com ho recorda Pierre Vilar²¹². L'historiador situa l'origen del comerç de l'aiguardent a Catalunya en el fet que Holanda i Anglaterra van desviar la producció que compraven a la costa atlàntica francesa, al Mediterrani i, de manera especial, a Catalunya a causa de la guerra entre

²¹⁰ Hieronymus BRUNSCHWIG, *Liber de Arte distillandi, simplicia et composita*, J Gruniger, Strassbug, 1505.

²¹¹ Sanç CAPDEVILA, “Una recepta catorcentista per a prevenir-se contra l'obesitat”, *Revista del centre de Lectura de Reus*, 1926, n°151, pp.124-126. nota 211.

²¹² Pierre VILAR, *Catalunya dins l'Espanya Moderna*, Edicions 62, Barcelona, 1964-1968, Tomo II, pp.325-328.

Anglaterra i Holanda contra França, que va provocar la ruptura de relacions comercials entre aquests països²¹³. Catalunya en va ser la principal beneficiada. Això va fer que s'instal·lessin a Barcelona comerciants d'aquests països, esdevenint el motor inicial de la producció i exportació al territori català. Entre els pioners, cal destacar Joan Kies, cònsol d'Holanda, i Josep Shallet, cònsol d'Anglaterra.

Josep Fàbregas situa els inicis de l'activitat econòmica a Barcelona cap el 1661²¹⁴. Joan Kies tenia com a soci Arnold Jager i es van instal·lar al carrer Bonaire, a la casa Boixadors, avui dins de les excavacions del Born. Des d'aquesta casa van dirigir importants negocis, principalment amb l'aiguardent. Ambdós es van casar amb dones del país i el 1678 van comprar una finca a Vilaseca on instal·laran la primera fassina i, dos anys més tard, hi instal·laran la segona²¹⁵. L'altra societat important va ser la formada per Joseph Shallet i Mitford Crowe, aquest darrer, probablement al servei de la reina Anna d'Anglaterra. Shallet i Crowe també van negociar amb l'aiguardent i van instal·lar una fassina a l'àrea de Reus i a Mataró. Nomenaren a l'adroguer Joan Pau com a representant seu²¹⁶. Paral·lelament una part de la burgesia catalana es dedicarà a construir fassines i comerciar amb l'aiguardent: el 1692 s'instal·larà la primera fassina a Vilafranca i també d'altres per la costa, on durant la primera meitat del segle XVII hi havia hagut producció d'aiguardent a petita escala, com era el cas de Mataró.

Segons Francesc Valls, la producció d'aiguardent a Catalunya va tenir tres etapes. La primera, fins a la dècada dels 1760, inclou la guerra de la Successió. En aquest període tot depenia del gran centre de compres que era Amsterdam. L'aiguardent català era de qualitat inferior al del Conyac i a l'Armanyac i es cotitzava a preus més baixos que els altres. Existia, a més, un mercat secundari a les colònies d'Amèrica, però s'havia de fer a través de Cadis. A partir de 1763 i fins el 1793 (en plena efervescència revolucionària a França) es produeix una gran exportació a França del Nord, a Dunkerque, on s'origina un mercat de contraban amb Anglaterra. Tot això ve acompanyat de males collites al camp francès, especialment la de l'any 1770. Davant les necessitats de consum propi país, al contrari que del que es pensava, el pacte borbònic va funcionar a favor de Catalunya, exportant la seva producció. Aquesta situació es va mantenir des de la dècada de 1770 fins a la revolució francesa. Paral·lelament, l'exportació a les colònies d'Amèrica va agafar molta força a partir del decret de lliure comerç del 1778 promulgat per Carles III²¹⁷. Tot aquest comerç també es va veure incrementat al disminuir els circuits de contraban anglès.

²¹³ Josep FONTANA, "La guerra de Successió: els motius de Catalunya", *Revista de dret Històric Català*, Societat Catalana d'Estudis Jurídics, IEC, Barcelona, 2004, volum 3, pp.11-23.

²¹⁴ Josep FÀBREGAS, "Joan Kies un comerciant en el transit XVII al XVIII", *Jornades d'estudi de la vinya a la fassina*, l'Espluga de Fracoli, 2013, pp.35-52.nota 214.

²¹⁵ Julia BERTRAN, "Viure al Born el 1700", *Sapiens*, Barcelona, 2013, n°132, p.26.

²¹⁶ Jaume TORRAS, "Productes vitícoles, integració mercantil a Europa s XVI-XVII", *Estudis d'Història Econòmica*, Palma de Mallorca, 1995, n°14, pp.23-33.

²¹⁷ Francesc VALLS, *El paper de les exportacions vitícoles en la configuració de les relacions exteriors de l'economia catalàn 1672-1678*, Tesi doctoral, Biblioteca Facultat d'Econòmiques, UB, pp.161-172;

— *La Catalunya atlàntica. Aiguardent i teixits a l'arrendada industrial catalana*, Emmo, Vic 2004.

Josep Fontana i Jaume Torras han investigat la possible relació del comerç de l'aiguardent català com una de les causes per la que Catalunya es va decidir a recolzar la dinastia austríaca front de la borbònica en el conflicte dinàstic originat després de la mort de Carles II l'any 1700. Segons Fontana l'interès mostrat pels francesos per apoderar-se del comerç exterior de l'aiguardent per part del principat podia posar en perill el que era la base del seu creixement econòmic²¹⁸. Aquests temors es confirmaren quan el Sacre imperi, Anglaterra i els Països Baixos entraren en guerra contra els Borbons i, començada la Guerra de Successió d'Espanya, mariners i comerciants anglesos i holandesos passaren a ser considerats enemics. El canvi dinàstic i la nova orientació d'aliances de la corona hispànica, segons Jaume Torras, amenaçava de mort el sistema d'intercanvis externs de l'economia catalana²¹⁹. El mateix autor sosté que la "qüestió de l'aiguardent" va tenir un pes en la decisió de Catalunya d'entrar en el Pacte de Gènova del 1705 que va comprometre els catalans amb la gran Aliança antiborbònica.

Un efecte immediat de la guerra de Successió sobre els comerciants de l'aiguardent es troba en la marxa dels negocis, de manera especial el de Joan Kies i el seu soci Arnold Jäger, que es veurà molt afectada per la seva posició austriacista, com també se'n va veure afectada la prosperitat del negoci de Joseph Shallet²²⁰.

Tot el negoci de l'aiguardent, com ja s'ha assenyalat, s'acaba amb la guerra i la pèrdua de les colònies continentals americanes. A partir dels inicis del segle XIX començarà un cicle en que apareixeran nous destil·lats de blat, ordi i patata, entre d'altres, i també a Catalunya el negoci del vi agafarà per si sol una força com a producte substitutiu.

Però abans de tancar aquesta part del capítol sobre l'aiguardent convé assenyalar que la Guerra de la Successió, com ja s'ha comentat, no va significar el final del comerç de l'aiguardent, convertint-se el segle XVIII en un dels més importants per a aquest negoci, estenent-se per una gran part de Catalunya, no únicament per Reus i la costa del Maresme sinó també pel Penedès, que exportava pels ports de Vilanova i la Geltrú i Sitges; a més de l'extensió de l'aiguardent a la Segarra, el Bages, el camp de Tarragona, la Conca de Barberà o el Priorat. Les fàbriques d'aiguardent o les oficines –les fassines, tal com se'n van dir a Catalunya– es van escampar per tot el territori. Malgrat tot, Reus continuarà mantenint la seva hegemonia, com va descriure Lipp: *"cette ville est pour ainsi dire ,le centre de celui des eaux de vie de tout la Catalogne. Il s'y tient un marché le lundi de chaque semaine , auquel concurent les fabricants d'eaux-de-vie de tous les villages des environs pour vendre les liqueurs, qui son les plus estmées de toute Catalogne..."*²²¹. Lipp explica cl'any 1793, Catalunya exportava 41800 pipes d'aiguardent, de les quals unes 25000 sortien de Reus, és a dir, més del 60% del total. Com assenyala el

²¹⁸ Josep FONTANA, "La guerra de successió: els motius de Catalunya", *Revista de Dret Històric Català(Societat Catalana d'Estudis Jurídics)*, IEC, Barcelona,2004, Vol.3, pp.11-23.

²¹⁹Jaume TORRAS, "L'economia catalana abans i després del 1714. Continuat de Canvi", 1714, Institut d'Estudis Catalans, 2016, p.36.

²²⁰ Jaume FÀBREGAS, "Joan Kies un comerciant en el trànsit dels segles XVII al XVIII", *Estudis d'Història Agrària*, Universitat de Barcelona, 2014, n° 26, pp.35-52.

²²¹ M Laurent LIPP, *Guide des negocians*, Montpellier, 1793, tomo I, pp.214, 216

mateix autor, a través de Reus no es comercialitzava únicament la producció de Reus sinó la de gran part de les comarques de Tarragona. El següent centre en importància eren els ports de Vilanova i la Geltrú i Sitges, mitjançant els quals es comercialitzaven 7000 pipes, que eren bàsicament del Penedès²²². Alguns autors afirmen que gràcies a la riquesa que va aportar el negoci de l'aiguardent Catalunya va disposar de diners per fer la revolució industrial. Convé observar, no obstant, que Catalunya va tenir un règim fiscal per l'aiguardent molt més favorable que Castella, podent oferir un preu més competitiu.

A partir de mitjans del segle XIX, l'aiguardent o l'alcohol de vi no va desaparèixer, sinó que el seu ús va disminuir considerablement. Actualment encara s'utilitza per fer el conyac o el vermut i, de manera especial, pel vi dolç natural del que es tracta a continuació. A finals de segle XIX i durant el segle XX es van construir grans fàbriques per a l'obtenció industrial d'alcohol de vi a les comarques de Tarragona on, fins mitjans del segle XX, es va concentrar la major part de la producció de l'estat espanyol, que avui ha quedat desplaçada a la Manxa, quedant encara, però, algunes instal·lacions a Catalunya tant d'industrials com de semi artesanals, aquestes últimes per a fer licors diversos.

Gran part del vi dolç natural es concentra a la Catalunya Nord i, més concretament, a la comarca del Rosselló. Aquesta comarca produeix el 90% de tota la producció de l'estat francès, que és el primer país del món en aquest tipus de vins i també en l'exportació. En tractar l'aiguardent ja s'ha abordat indirectament del vi dolç natural, ja que les seves produccions estan interrelacionades. També tenen en comú la llegenda de l'invent dels dos productes per Arnau de Vilanova.

Per analitzar els orígens d'aquest producte aquest treball s'ha basat en gran part en el treball de Pierre Torres, el qual encara matisa sobre Arnau de Vilanova i, molt contundentment, sosté: “*La legende lui attribué la paternite des vins doux naturels du Roussillon qui utilisent eux aussi de l'alcool pour leur elaboration . Tout comme ou pourrait lui attribuer aussi une certaine paternité dans les aperitifs à base de vins ou dans la recette de la sangria*”²²³. Pierre Torres opina que el procés de mutatge per a fer vi dolç natural no es va poder realitzar al Rosselló molt abans del segle XVIII amb la implantació de grans destil·leries. Així, la primera producció de vi dolç natural va ser la del vi amb raïms passificats, tècnica que al Rosselló pràcticament ha desaparegut però que a l'Empordà encara es manté amb alguns cellers encara en activitat.

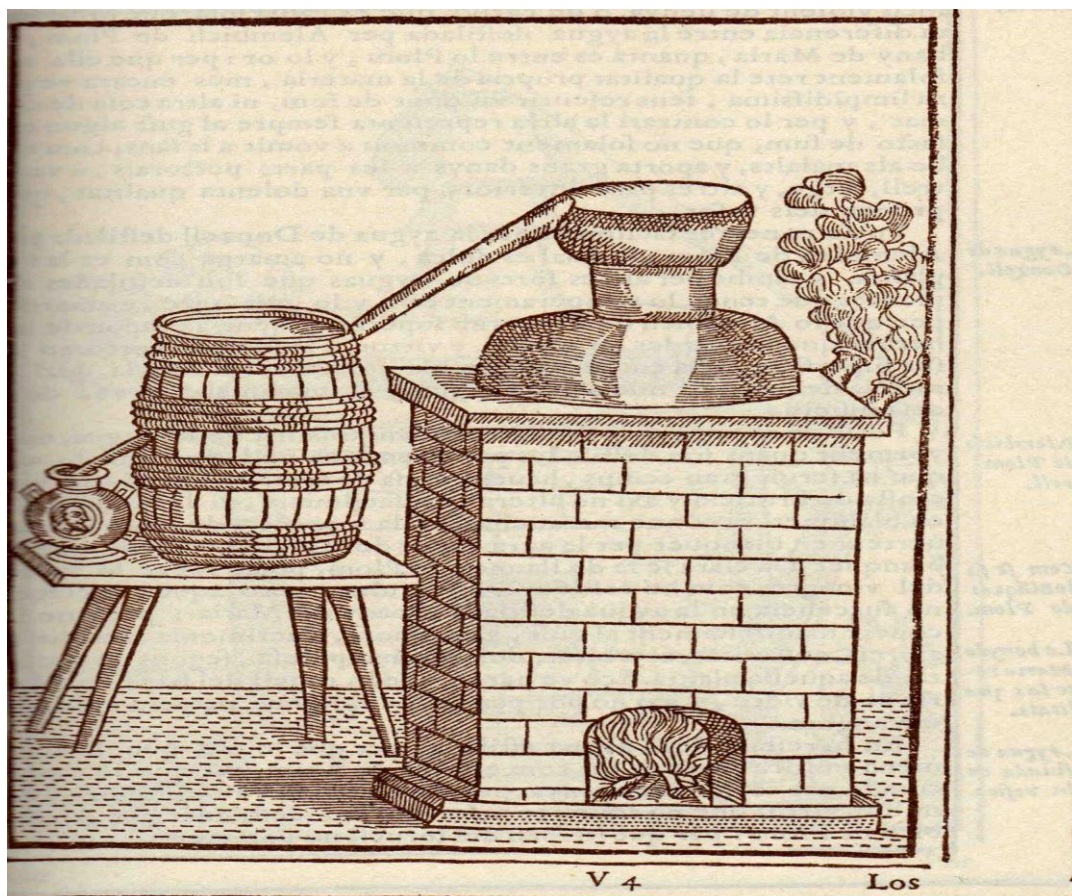
Miquel Agustí, en el seu llibre *Els secrets de l'Agricultura*, no cita l'aiguardent com a beguda. En canvi fa un descripció d'un alambí del procés de destil·lació de diferents productes i també del vi i del vinagre per a l'obtenció de l'aiguardent a la vegada que tracta de les virtuts per alliberar de molts mals²²⁴, com també de la possibilitat pels efectes de l'alcohol de l'estabilització dels vins, el que seria semblant a la tècnica del mutatge.

²²² Una pipa es una unitat de volum catalana que equival a 460 litres

²²³ PIERRE TORRES , *Histoire de la vigne en Roussillon*, Trabucaire, Canet, 2011, pp.41-44.

²²⁴ Entre els mals que Miquel Agustí indica que l'aiguardent pot alliberar posava “els apoplectichs, y epipletichs...” MIQUEL AGUSTI , *Llibre dels secrets d'Agricultura, casa Rústica i pastoril*, p.126.

Agustí il·lustra l'obra amb dibuixos de diferents models d'alambins²²⁵. Aquest punt és important ja Miquel Agustí també va tenir contactes amb el Rosselló al haver exercit de Prior de l'orde dels hospitalers a Perpinyà i el fet que no tracti en el seu llibre res sobre la producció de l'aiguardent com a beguda, dóna en realitat a entendre que encara no existia de manera popular a principis del segle XVII a Catalunya.



Pierre Torres informa que l'any 1709 França va patir una gran glaçada que va afectar de manera especial la vinya, excepte la de les zones més meridionals, com el Llenguadoc i el Rosselló. Això va fer que aquest territori es dediqués a la producció de l'aiguardent amb mètodes de producció menys costosos. L'aiguardent va deixar de ser una droga dels apotecaris de l'edat mitjana per passar a ser un producte amb molta disponibilitat. Aquesta possibilitat de tenir-lo en abundància i barat fa que l'aiguardent pel sistema de mutatge o encapçalament entri a formar part del vi dolç natural, encara que van aparèixer altres tipus d'alcohol produïts de la remolatxa o de la canya de sucre. L'alcohol provinent del vi continua mantenint-se com el producte a utilitzar²²⁶.

²²⁵ Ibidem, pp.117-121.

²²⁶ Pierre TORRES, *Histoire de la vigne et du vin en Roussillon*, p.66.

Pel que fa a la Catalunya del sud, la producció d'aiguardent gaudia d'una llarga trajectòria i s'exportava la tècnica del mutatge o encapçalament, que no es va utilitzar àmpliament fins el segle XIX, tal com es pot interpretar de la carta que llegeix Josep Navarro l'1 de novembre de 1798 a la junta de l'Acadèmia de Ciències de Barcelona, afirmant que, “en el arte de hacer vino”, per afegir aiguardent al vi cal estar preparat tècnicament. És a dir, es tractava d'una tècnica que no tothom dominava i que no era gaire estesa. La revolució del 1789 provocarà una nova expansió del cultiu de la vinya a França i, més endavant, Napoleó no permetrà l'ús d'altres tipus d'alcohol que el que provenia del vi. El 1785 l'abat Marcé cita com a vins dolços al Rosselló el muscat de Rivesaltes, al que s'hi afegeix aiguardent, el que podria ser una de les primeres cites a la Catalunya Nord sobre el procés de reforçar els vins amb aiguardent, la garnatxa blanca i la malvasia²²⁷.

Resulta interessant veure el paper que per a la difusió del vi de Banyuls va jugar en aquest període l'abat Rous, rector de la parròquia de Banyuls. Veient que calia fer importants obres de restauració de l'església, i no tenint diners, per a obtenir-los va començar a comercialitzar el vi de Banyuls amb tant d'èxit que no tan sols va obtenir els diners per fer les obres necessàries per l'església sinó que va aconseguir que el vi de Banyuls fos nomenat l'any 1873 el vi de missa de França.

Pierre Torres cita el següent fragment de l'autor rossellonès Joseph Sauvy, ajudant a entendre el lligam del Rosselló amb el vi dolç natural: “*Le Roussillon seul peut avoir, au chant de la mer et de la tramontane, se muer en vin Doux Naturel, le jus de ses nobles raisins qu'un sigulier soleil a mûris.*” Aquests autors ressalten que la presència de vinya instal·lada tradicionalment en costers àrids i terrasses assolellades afavoreix la producció de raïm que té avui i en el passat una concentració de sucre molt elevada. El most no arriba a fermentar completament i el treball dels llevats és aturat pel mateix alcohol que produeixen.

A principis del segle XX Pierre Viala, en un article reproduït a la revista *Resumen de Agricultura*, presenta una relació dels vins dolços naturals i sosté que els vins de Banyuls, els vins rancis, i els moscatells, és a dir, els diferents vins dolços naturals de la Catalunya Nord d'aquell temps, van ser superats comercialment per altres com el vi de Porto, que dominava el mercat anglès, el més important del moment²²⁸.

A partir de les iniciatives i els esforços originats al Rosselló, l'estat francès va ser un dels primers en legislar i tenir un reconeixement legal sobre aquests tipus de vi. És en aquesta regió on aprofitaran al màxim els avantatges de tenir unes lleis de protecció d'aquests vins, que ja en tenien pel que fa a mesures fiscals els de més renom com Banyuls o el Muscat de Rivesaltes. Aquesta protecció fiscal, segons Pierre Torres, comença amb la llei Aragó del 8 d'agost de 1872 o la llei Pams del 13 d'abril de 1898, però serà gràcies a Henry Vidal (1896-

²²⁷ L'ABBÉE MARCE, *Essai sur la maniere de recueillir, les denrées de la Province du Roussillon*, C Le Comte, Perpinya, 1785, pp.16,17.

²²⁸ Pierre VIALA, “La viticultura en el mundo entero”, *Resumen de Agricultura*, Barcelona, 1903, Maig, n° 173, pp.215-218.

1977) que s'arribarà el reconeixement definitiu a través de les Denominacions d'Origen. Vidal va ser el primer president de la Confederació Nacional de vins dolços naturals, constituïda l'any 1936. El primer decret de la creació de les D.O va ser del 1950, amb la de Banyuls. Les següents D.O seran Maury, Rivesaltes, Côtes d'Agly i Côtes de Haut Roussillon.

A partir de la Segona Guerra Mundial, França fa una nova estructuració dels vins dolços naturals, mentre la producció i l'exportació augmenten considerablement. Així la producció va passar de 150.000 hl als 700.000 hl dels anys 1970.

Aquesta legislació s'adapta al mercat comú i és reconeguda l'any 1988. Els paràmetres principals d'aquesta legislació són:

- Les varietats autoritzades per aquests vins són muscat, garnatxa, macabeu, malvasia i malvasia (trobat).
- La producció no ha de passar de 28 a 30 hl a l'ha.
- La concentració de sucre ha de ser de 252 g/l.
- L'adició de l'aiguardent de vi "el mutatge" o encapçalament al most ha de ser del 5 al 10%.
- El producte final ha de tenir entre un 15 i 22 graus d'alcohol.

A l'estat francès s'han produït moviments en contra d'augmentar la fiscalitat del producte. La legislació a Catalunya del sud és semblant ja que s'adapta igualment a les directives europees²²⁹.

A continuació es proporciona un llistat de les D.O que tenen autoritzada l'elaboració de vins dolços naturals: a Catalunya hi ha D.O Alella, D.O Conca de Barberà, D.O Montsant, D.O Pla de Bages, D.O Priorat, D.O Terra Alta, D.O Empordà. Al País Valencià la producció queda concentrada a la Marina, D.O Alacant, el moscatell i a la D.O València, la mistela. Cal destacar també el Rosselló amb les D.O AOC Banyuls, AOC Banyuls Gran Cru, AOC Maury, AOC Rivesaltes, AOC Muscat de Rivesaltes i AOC Gran Roussillon²³⁰.

Finalment, dins del grup de vins dolços naturals s'hi hauria d'incloure els vins rancis que només seran tractats a manera de definició, ja que també a partir del segle XIX es van convertir en un tipus de vi dolç molt específic de l'àrea dels Països Catalans. Aquest tipus de vi s'elabora amb les mateixes varietats del vins dolços que s'han presentat fins ara i també ha de tenir una riquesa de sucre al most semblant. Aquest es diferencia perquè el procés de fermentació es fa en el sistema que se'n diu *sol i serena* i continua un envelliment oxidatiu en botes de roure, al menys un any, amb la qual cosa adquireix un color típic d'un

²²⁹ Pierre TORRES, *Histoire de la vigne et du vin en Roussillon*, pp,130-142.

²³⁰ Vi dolç natural consultat a Wikipedia, https://ca.wikipedia.org/wiki/Vi_dolç_natural 01/12/2015 12:59

procés d'oxidació natural. Avui el seu consum ha baixat molt. A la segona part es tractaran altres tipus de vi dolç natural, en els capítols de les varietats amb les que es produeixen aquests vins²³¹.

S'observa, doncs, com al llarg del temps hi ha hagut vins més o menys licorosos i amb un grau alcohòlic més o menys elevat. Aquests es podien i es poden anomenar “naturalment dolços” i ja eren apreciats a la baixa edat mitjana. Posteriorment, la utilització generalitzada de l'aiguardent amb l'adició d'una quantitat precisa d'alcohol va donar vins amb un grau d'alcohol definit i també de sucre. És el procés de mutatge o encapçalament el que ha permès no haver de dependre de la mare naturalesa.

²³¹ Eric ARACIL, *The Wines of Roussillon*, Press Pack 2013, www.vinsduroussillon.com

Capítol 5. El xampany, el xampany català i el cava (vins escumosos).

Els vins escumosos, entre els que s'hi troba el cava, representen el 7% de la producció mundial de vi, que l'any 2013 va ser de 17,6 milions d'hectolitres. El seu consum es troba en un creixement continuat. Cinc països produeixen el 74% del total: França, en primer lloc, amb un 20% de la producció; Itàlia, amb un 18%; Alemanya, amb un 15%; i l'estat espanyol, amb un 10% (el 95% és produït a Catalunya); i, finalment, Rússia, amb la mateixa producció. Més de la meitat de la producció d'aquests països s'exporta a països tercers i tot plegat genera un volum de negoci d'exportacions mundial de 4400, milions d'euros²³². Els països que més en consumeixen, per ordre d'importància, són Alemanya, Rússia, els Estats Units, França i la Gran Bretanya.

El xampany és el principal vi escumós i l'origen de la majoria dels altres. És originari de l'àrea geogràfica francesa de la Xampanya. Aquesta es va delimitar a partir de la llei del 22 de juliol de 1927 de l'estat francès i es va distribuir en les zones següents: muntanya de Reims, la vall del Marne, els costers de blancs i les vinyes de l'Aube. Les varietats de cep principals són pinot noire, pinot meunier i chardonnay.

A la regió de la Xampanya, per qüestions climàtiques, no es podia arribar a produir vins negres com els de la Borgonya i es van dedicar a fer un tipus de vi que es va anomenar "blanc de noires". S'obtenia de la vinificació de la varietat pinot noire i gairebé no es trepitjava el raïm a l'hora de la verema ni es macerava. D'aquesta manera encara que la pela del raïm fos negra, com que el most era incolor al trobar-se poc temps en contacte amb la pela, en resultava un vi de color que va ser batejat amb el nom "blanc de noires". Durant el regnat d'Enric IV aquest vi de la Xampanya guanya fama a París, cap el 1600²³³, i també a Anglaterra. Aquest vi es caracteritzava per no acabar de fer tota la fermentació degut a les baixes temperatures que hi ha a l'hivern a la Xampanya. La fermentació continuava a la primavera quan les temperatures tornaven a ser favorables. El comerç amb Anglaterra es feia enviant el vi amb botes grans, com amb els vaixells que teníem a Catalunya i allí s'envasava en ampolles i és on es produïa aquesta represa de la fermentació donant com a resultat un vi amb bombolles molt agradable de beure.

Quasi paral·lelament a aquest procés que va tenir lloc a Anglaterra, a França es va originar una llegenda per la que s'atribueix l'invent del xampany únicament a Dom Perignon (1638-1715), monjo benedictí de l'abadia de Hautvillers. Els anglesos en donen una altra versió: Dom Perignon, una de les icones de la cultura francesa, és qüestionat²³⁴. Cal esmentar, però, que no tot és llegenda i que aquest monjo va tenir un paper important en el procés

²³² "Les focus de l'OIV" le marché des vins effervescents, OIV Organisation Internationale de la Vigne et du vin, Paris, 2014, pp.1, 2,3,8.

²³³ *Allegro vivace. Història del Champagne al cava i els vins escumosos del món*, Freixenet, Barcelona, 1998, p.24.

²³⁴ Santi BORRELL, *Història del CAVA*, Sant Sadurn D'Anoia, 2016, p.13.

del xampany ja que va fer la barreja de raïms de diferents tipus de cep que millorava la qualitat del vi i altres processos de l'elaboració del xampany. Una altra versió dels fets correspon a la primera notícia que es va tenir sobre aquest procés per part dels monjos de Hautvillers per una visita que van fer a l'abadia també benedictina de Saint Hilaire del Lenguadoc, on van descobrir els mètodes de fermentació dels vins escumosos que ja coneixien des de feia més d'un segle. Retornat a Hautvillers, Dom Perignon aplicà aquests coneixements als vins de la Champagne. Es podria dir que el xampany no va ser invent de ningú i que es va originar d'una evolució espontània dels vins de la regió. La presència de gas en el vi era una característica comuna dels vins de la regió, ja que tenien un procés de fermentació, per qüestions climàtiques, més prolongat. Els vins amb bombolles han estat documentats en èpoques antigues, com el cas de “vins frisants” que menciona Eiximenis²³⁵.

Continuant amb la versió anglesa, aquesta fa referència a Chistopher Merret, un físic anglès que el 17 de desembre de 1662 va presentar un treball a la Royal Society: *Some Observations concerning the Ordering of Wines*. En aquest treball Merret explicava que els tractants de vi anglesos quan afegien una quantitat de sucre al vins els feia animats i escumosos. Això és el que avui s'anomena el “methode champenoise”, o sigui, l'adició del licor de tiratge per estimular la segona fermentació i la producció de les bombolletes dels vins escumosos²³⁶. Pel que fa a les ampolles, aquestes havien de ser resistents a la pressió que havien de suportar durant el procés de formació del xampany, i Sir Robert Mansell (a Newcastle-on Tyne) va obtenir el monopoli de la producció d'aquest vidre per Anglaterra des dels inicis del segle XVII. Aquest vidre es va produir en forns on el combustible era carbó i s'obtenien temperatures més elevades fent que les ampolles fossin més gruixudes, més pesades, més resistents, de color fosc pel fum del carbó que es produïa al forn i acabaven amb un coll allargat que permetia lligar un tap que va tenir la innovació que va ser de suro (el que podia haver estat un altre invent anglès). Posteriorment, el parlament anglès l'any 1662 acceptà que l'inventor real d'aquest tipus de vidre va ser Jhon Digby i les primeres ampolles d'aquesta mena van arribar a França l'any 1709²³⁷.

Tornant, però, a Dom Perignon, Ricard Juhlin ha sostingut que és molt probable que la seva llegenda sorgís quan Moët Chardon va obtenir el control del monestir de Hautvillers on va tenir l'activitat Dom Perignon i es va fer un museu dedicat al personatge i a l'invent del xampany. A la vegada, l'any 1936, es va treure al mercat un cupatge de xampany que va ser batejat amb el nom de Dom Perignon. El producte va tenir un gran èxit comercial i va fer que el personatge cada vegada fos més conegut²³⁸.

Però els monjos del monestir de Hautvillers van fer també la seva feina en el procés d'obtenció de xampany i durant els segles XVII i XVIII van obtenir vins amb una

²³⁵ Francesc EIXIMENIS, *Lo Crestià...*

²³⁶ Tom STEVENSON, Essi AVELLAN, *Christies world enciclopedia Champagne&Sparkling Wine*, London, 2016, pp. 10,11.

²³⁷ Hug JHONSON, p.105.

²³⁸ Santi BORRELL i GIRÓ, *Història del CAVA*, Sant Sadurn d'Anoia, 2016, p.13, 18.

personalitat especial. Un altre personatge rellevant va ser Jean Oudard, que també va treballar a la mateixa abadia i es va dedicar a l'obtenció de vins de gran qualitat exportats a diversos països. El tercer personatge rellevant va ser Dom Thierry Ruinart, amic de Dom Perignon. Els seus familiars van fundar l'any 1729 les primeres caves de la Xampanya a Hautvilliers, el 1730 es va fundar la segona cava de xampany Chanoine i el 1743 la tercera, Taittinger, que encara avui és una de les més famoses de Reims, i així successivament es van anar fundant les diferents caves entre Reims i Epernay, on es van situar la gran majoria.

Fins el segle XVIII a la Xampanya no va existir cap ampolla autoritzada per vendre vi o xampany com envàs. El decret del consell reial del rei Lluís XV del 25 de maig de 1728 va autoritzar que fos possible distribuir ampolles amb vi o xampany en paneres que podien contenir de 50 a 100 ampolles cada una. La zona que més es beneficià d'aquest decret va ser, precisament, la Xampanya. En aquell moment les ampolles que es van comercialitzar van ser unes 300.000 a l'any i com a centres principals de producció van ser els monestirs de Dom Perignon i Dom Ruinart.

La Xampanya no començà a tenir un nom internacional fins a final del segle XVIII. Primer de tot es va aprendre a fer xampany a base de vins blancs i, en aquest punt, una de les varietats utilitzades abans de la fil·loxera era el petit meslier doré.

L'arribada del xampany a París va tenir un gran èxit i aquest vi escumós es va associar amb el plaer i l'alegria. En aquell període va aconseguir que el seu valor fos el doble que el dels vins de la Borgonya. Reims es va convertir en un centre vinícola mundial, van començar a instal·lar-se fàbriques de les indústries complementàries, de manera especial del vidre. El sector del xampany abans de la revolució francesa ja s'havia consolidat. També comença a ser conegut el xampany en el mercat espanyol, especialment a Barcelona i a Madrid. Durant el segle XIX el xampany va ser un producte de classes elevades.

El desenvolupament del que se n'ha dit "methode champenoise" va ser un procés lent: s'havia de racionalitzar l'escuma i la segona fermentació. Inicialment el problema principal a superar era l'elevat nombre d'ampolles que es trencaven durant el procés al no poder-se calcular la pressió que cada una de les ampolles havia de suportar. Aquest fet es va solucionar a partir de 1836 en què Jean Baptiste François, farmacèutic de Chalons sur Marne, va inventar el glucòmetre, aparell que va permetre calcular la quantitat de sucre necessari a afegir al vi per a que es realitzés la segona fermentació i quina pressió provocaria aquest sucre transformat a l'interior de l'ampolla. François va arribar a la conclusió que cada 4g de sucre produïen una pressió d'una atmosfera i es necessitaven entre 16 a 20 g de sucre per ampolla²³⁹. Altres autors com el professor Robinet d'Epernay van establir la tècnica d'afegir el sucre abans d'embotellar. Amb totes aquestes tècniques es va reduir molt sensiblement la trencadissa d'ampolles.

²³⁹ Ibidem, pp. 19,20.

Durant el primer terç del segle XIX es van implantar els pupitres per ajudar a clarificar les impureses que quedaven a dintre l'ampolla durant el procés de fermentació que es dipositaven a la boca de l'ampolla. Això va permetre la tècnica, a finals del segle XIX, del “Degorgement a la glace”, que permetia d'una manera mes còmoda destapar l'ampolla per treure les restes acumulades a cap de la mateixa i reemplenar-la amb el licor.

Pel que fa a la bioquímica, el primer científic que va fer estudis sobre el procés del xampany i també de la modernització del vi va ser Antoine Levoisier (1743-1794). Aquests mateixos científics francesos són els que van difondre l'enologia moderna per tot arreu i també a Catalunya.

L'any 1860 Jules Salleron inventà el primer tap de suro en el que hi havia una part de conglomerat; això va significar un bon negoci per a la indústria surera catalana, que va ser-ne un gran subministrador. El 1874 es va produir el primer xampany natural sense l'adició de sucre, el “Brut nature”, que es va fer per vendre'l als anglesos. I el 1880 França ja venia 20 milions d'ampolles de xampany per tot el món. L'any 1927 es creà la zona vitícola. El xampany fins els anys 1970 només es consumia amb les postres però a partir d'aquesta data es comença a consumir durant tot l'àpat.

El cava o el xampany català. Durant la segona meitat del segle XIX la majoria de problemes tècnics per l'elaboració del xampany s'havien resolt i la seva introducció va ser tot un èxit. Això va provocar que en molts països es van iniciar la producció imitant el procés d'una forma més o menys rigorosa. Catalunya va ser una d'aquestes zones i principalment al Penedès: el territori català estava preparat des del punt de vista de producció vitícola però no des del punt de vista enològic pel que li faltava de tecnologia. La proximitat amb França va produir dos efectes: un primer, en què molt ràpidament es va instaurar el consum del xampany francès entre la burgesia catalana i, per altra banda, els productors van aprendre aviat la tecnologia original²⁴⁰. S'ha de considerar que Catalunya a meitats dels segle XIX tenia una mica més d'un milió i mig d'habitants, una població encara reduïda per a poder absorbir una producció pròpia important de xampany.

Miquel Esquirol escriu:

“L'atractiu del vi escumós no es per que sia més o menos de moda , es per que es la beguda mes agradable que pot beures sense set, es lo vi mes ignocent y lo mes atractiu per sa finura y paladar y com haviem dit es lo mes festiu : de manera que no es estrany que'l consum d'aquestos vins vaja cada dia en augment... Si donchs la industria dels vins escumosos s'ha estes mes enllá de sos limits naturals , res tindria d'estrany que's pretenga per alguns, fins avuy aficionats, á que prenga carta de naturalesa en nostra terra catalana.²⁴¹”

²⁴⁰ Emili GIRALT, *Els inicis del cava...* a la pagina 308 ens cita que el Barò de Malda ja indica que l'any 1803 es servi xampany francès en un casament.

²⁴¹ Miquel ESQUIROL, *Elaboració dels Vins Escumosos*, Estampa de la Renaixensa, Barcelona,1881,p. 8.

La majoria dels europeus tingueren coneixement del xampany a través de les guerres napoleòniques i en el cas català també va arribar durant la segona invasió francesa a Espanya amb els Cent mil fills de sant Lluís, del 1823 al 1827. A partir d'aquí les noves modes i els costums francesos penetren a Catalunya, com el xampany i els vins embotellats, tal com es podia comprovar a l'anunci de Mr Alejandro Villermont, que assegurava que el que venia era autèntic xampany i no falsificacions que ja es van produir en aquesta època²⁴². Es pot constatar pels anuncis apareguts al *Diari de Barcelona* que a partir de la primera guerra carlina el xampany ja té un consum consolidat a Catalunya. Un altre contacte que va tenir Catalunya va ser a través dels fabricants de suro de l'Empordà, que des de mitjans del segle XVIII eren subministradors a empreses de la Xampanya. Per aquesta raó és a l'Empordà i a la Selva on s'instal·len algunes de les primeres caves de Catalunya, com les caves Mont-Ferrant (1848) a Blanes, de la que es parlarà més endavant.

Des del punt de vista tècnic, a Catalunya van arribar les obres de François Rozier²⁴³, i també les de Jean Antoine Chaptal²⁴⁴, que van ser traduïdes i publicades a Barcelona. També enòlegs catalans publiquen obres que tracten del vi escumós²⁴⁵. En aquest aspecte cal destacar que la Junta de Comerç de Barcelona va suplir les mancances de la no existència d'una universitat a Barcelona des de la derrota del 1714, i que la única universitat, la de Cervera, no podia donar cabuda a totes les necessitats de l'època a Catalunya i encara menys donar al país una base científica moderna especialitzada.

Els primers productors locals en gran part van fer simplement vi gasat i uns pocs van intentar fer un vi escumós, intentant seguir el mètode champenoise. La tècnica del vi gasat la va difondre Josep Roura, que havia obtingut una beca de la Junta de Comerç de Barcelona per anar a França, i Bonaventura Castellet. Aquests autors deien que nou desenes parts del que es consumia a França i fora, i se'n deia xampany, era vi gasat fet a Barcelona on inclús es falsificava l'etiqueta. Castellet recomanava la màquina Ozouf per gasificar el vi i amb aquestes màquines podien obtenir-se de 1000 a 1500 ampolles al dia. Per Giralt els productes gasificats no van guanyar mai cap premi. Els primers elaboradors de vi escumós en forma de gasat a Catalunya van ser Andrés Ansaldi i Juan Naully i & Cia. Com és lògic hi havia també una gran diferència de preus entre les diferents qualitats dels productes.

A mitjans del segle XIX hi ha a Catalunya defensors dels dos mètodes de producció de vi escumós però, a poc a poc, i a partir de la creació de l'Institut Català de Sant Isidre (1851), sorgeix un grup de professionals que defensen el mètode champenoise, entre els quals hi havia Joaquim Salarich, Magí Bonet i, de manera especial, Justo Villanueva.

Salarich, metge higienista de Vic autor d'una cartilla de divulgació agrícola publicada l'any 1858 pel IACSI, en l'apartat del xampany feia una descripció d'elaboració a partir del

²⁴² Emili GIRALT, "L'elaboració de vins escumosos catalans abans de 1900"... p. 38. Nota1, "Verdadero Champaña de la hacienda de Mr. Alejandro Villermont, en Ay."

²⁴³ L'Abbé ROZIER, *Le vin et les jours*, Emile Reinard, DUNOD, Paris, 2012

²⁴⁴ Jean Antoine CHAPTAL, *L'Art de faire, gouverner et perfectionner les vins*, Delalain Fils, 1801.

²⁴⁵ EMILI GIRALT, "L'elaboració de vins escumosos catalans abans de 1900" *Vinyes i vins*...pp.37-81.

methode champenoise. Magí i Bonet van fer estudis sobre la fermentació vinosa i de manera especial del xampany i va destacar les diferències que hi havia entre el vi gasat i el xampany. Però la persona principal pels inicis del vi escumós a Catalunya va ser Justo Villanueva, enginyer químic madrileny que des del 1860 fins el 1876 va dirigir el laboratori del IACSI i a la vegada va impartir per diferents llocs de Catalunya cursos de química aplicada; aquests cursos tenien una durada de tres anys. També va fer un cicle de conferències , “Fabricación de vinos espumosos y su importancia en Cataluña”²⁴⁶. Justo Villanueva no era gens partidari de fer vins d'imitació, defensant que els productors poden arribar a fer tres coses: la primera, podria ser el d'elaborar una bona imitació del xampany; la segona, fer un bon vi escumós del país; i la tercera, fer un vi gasat. El seu ensenyament va influir en molts propietaris de l'època que estaven assajant de fer escumós. És conegut que en aquell temps no hi havia a Catalunya quasi cap propietari que embotellés vi i Justo Villanueva era partidari de millorar els vins catalans i de no fer còpies de fora.

Aquests primers productors sembla que van portar varietats de cep franceses per aconseguir una millor imitació. Els principals que van dedicar-se a implantar les varietats forànies van ser F. Gil, M. Gil i Agustí Vilaret, del que ja se n'ha parlat. En el grup d'aquells que volien utilitzar i millorar les varietats locals existents hi va haver posteriorment Manuel Raventós, que va ser el creador del cupatge de xarel·lo, macabeu i parellada.

La primera mostra pública on consta que hi va haver presència de vins escumosos a l'estat espanyol va ser l'any 1850 a Madrid amb unes mostres presentades per Antolí Galí de Terrassa. La següent mostra es presenta l'any 1857, també a Madrid, per Quatre Torres el 1857. Posteriorment hi ha encara una darrera mostra, l'any 1859, organitzada pel IACSI²⁴⁷, amb 106 exportadors de vins dels quals només dos van presentar un vi escumós: Quatre Torres de Tarragona i Agustí Costa de Sant Vicenç del Horts. L'any 1862 es fa una reunió de productors vitícoles a Reus en la que es discuteix la necessitat de tenir un xampany català. Es continua participant en moltes exposicions amb mostres de productors diferents i diversos sistemes d'elaboració, com l'any 1867 a l'Exposició Universal de París. El 1872 el IACSI organitza un concurs per a preparar un presentació de productes a l'exposició de Viena del 1873 i es decideix presentar mostres de vins escumosos dels productors Soberano i Gil de Reus, Vilaret de Blanes i M. Esquirol de Vilanova i la Geltrú. Tots aquets productors van tenir el guiatge tècnic de Justo de Villanueva i va dominar la producció de vins escumosos fins a l'aparició de la família Raventós de Can Codorniu.

Una empresa molt important en aquest període va ser la formada pels reusencs Domingo Soberano i Francesc Gil. El vi escumós que van elaborar, anomenat xampany de Reus, va aconseguir importants premis a l'Exposició Universal de Viena de 1873 i també a la mostra de productes agrícoles de Madrid de 1877. Aquest any van ser nomenats subministradors de la casa reial. Francesc Gil, un dels socis, després es va establir pel seu compte i va

²⁴⁶ Ibidem, pp.43-44.

²⁴⁷ Ibidem, p. 45.

aclimatar la varietat francesa el cep Macon. També va construir una cava subterrània per la producció de vi escumós. Va morir l'any 1885 i el seu nom va lligat al xampany de Reus i al cep Macon. Els seus vins van tenir un gran reconeixement internacional. Al morir sense descendència la seva empresa va passar a mans de Miró&Tarragó, i l'any 1925 va desaparèixer definitivament.

Un altre productor va ser Agustí Vilaret de Blanes, nascut l'any 1820. Vilaret va anar a Puerto Rico on va fer bons negocis i va tornar com «un indiano», la notícia més antiga de què es disposa és del 1872, per la seva participació en una mostra organitzada per l'Institut Català de Sant Isidre. No queda clar si aquesta participació va ser de la seva pròpia producció o encara era del propietari anterior, Charles Demisy, que l'any 1848 va fundar les caves Mont Ferran ja mencionades. Vilaret, amb un vi escumós, va participar a l'Exposició de Filadèlfia de l'any 1876. No es sap res més sobre aquest celler a partir de l'aparició de la fil·loxera i la pèrdua de les colònies d'Amèrica; ja en aquesta època va desaparèixer del negoci dels vins escumosos fins els temps actuals, que va adquirir la cava el grup Agroliment-Gallina Blanca.

L'últim d'aquesta sèrie de productors va ser Miquel Esquirol de Vilanova i la Geltrú, un soci actiu del IACSI que va assistir als cursos de Justo Villanueva i les primeres proves sobre vins escumosos les va fer conjuntament amb Josep Raventós, a Barcelona, on s'hi van trobar fugint de les seves cases pairals del Penedès durant el període de la tercera guerra carlina, al domicili barceloní. Els Raventós van fer una cava improvisada al carrer Girona. Miquel Esquirol, a partir de 1877, ja va participar en certàmens amb vi escumós propi; d'aquests fets en parla la revista *L'Art del Pagès*, que en un article de l'any 1878 també informa d'una visita que es va realitzar a la seva finca i ofereix una descripció de les varietats de cep que tenia plantades. Pel vi escumós va assajar morastell (monastrell), molt abundant en aquell temps al Penedès; pineau, que era la varietat principal a la regió de la Xampanya; valencià negre i sumoll. Esquirol va desistir del xarel·lo pel mal color i gust amarg que tenia; al celler tenia dues botes de roure de Reims. *L'Art del Pagès* destaca el treball que va fer amb la varietat pineau. En una nova visita dels socis del IACSI es poden comprovar les novetats de les instal·lacions per embotellar el vi escumós a base de pineau. Miquel Esquirol mor l'any 1890 i els seus hereus no van superar l'etapa de la fil·loxera.

La introducció comercial de Josep Raventós i Fetjó (1825-1885) de Can Codorniu al món del cava, que era un gran productor de mistela, es deu a Francesc Gil, Justo Villanueva i Miquel Esquirol. Francesc Gil era un bon amic i soci del IACSI. La relació amb Justo Villanueva s'inicia també en aquesta institució, on en va ser el cap del laboratori d'anàlisi, i Josep Raventós freqüenta els cursets que Justo Villanueva realitza i que també freqüentava Miquel Esquirol. D'aquesta coneixença va sorgir la idea de realitzar experiments per a la obtenció de vi escumós amb Miquel Esquirol, com s'ha esmentat. Aquestes proves que es van iniciar a Barcelona van continuar a la cava de Can Codorniu, a Sant Sadurn d'Anoia, i s'accepta posar com a data de la culminació del procés l'any 1872.

La família Raventós va tornar a Sant Sadurní l'any 1884; però fins que va ser una realitat comercial es va haver d'esperar encara alguns anys. Josep Raventós, a la mort del seu pare, continua el negoci familiar de mistela. El dia de Nadal de 1873 la família va brindar amb “xampany Raventós” i a partir d'aquí es va començar a repartir caixes de regal o de mostra a molts llocs de Catalunya i fins i tot a les Antilles²⁴⁸. Entre els anys 1872-1878 no va vendre cap ampolla de vi escumós; van ser set anys de preparació, fent moltes proves amb barreges de vins de ceps diferents. L'any 1885 va vendre 2556 ampolles tot i que la producció de l'any era de 10.000 ampolles; això indica el número elevat de regals que realitzava i les pèrdues que tenia.

L'any 1882 quedaven posicionats de manera semblant els vins escumosos realitzats per Francesc Gil de Reus, Agustí Vilaret de Blanes, Miquel Esquirol de Vilanova i Josep Raventós, que mor l'any 1885 i continuarà el negoci el seu fill Manuel Raventós (1862-1930), que serà qui consolidarà la indústria del vi escumós català.

Manuel Raventós agafa el timó de can Codorniu el primer any de l'aparició del míldiu com a nova malaltia dels ceps, i poc després vindrà la fil·loxera. Abans que aquesta arribés es va crear a Sant Sadurní un grup de propietaris que es reunien periòdicament per discutir quina solució podia ser la millor per superar el flagell. Aquest grup es va anomenar “els set savis de la Grècia” i es reunien a Can Guineu, la casa pairal de la família Mir, que feien d'amfitrions, sent-ne un dels membres destacats Manuel Raventós. Això indica que els seus començaments com a hereu no van ser fàcils. A pesar de tot començà, en aquest període a partir de 1893, l'etapa d'expansió del seu vi escumós. Abans ja obtindrà importants premis com el 1888, que n'obté un del Ministerio de Fomento, i també dels productes que presenta a l'Exposició Universal de Barcelona. Durant aquest període dirigeix la revista *Resumen de Agricultura*²⁴⁹. Per la producció de vi espumós adquireix maquinària nova i fa grans avenços tècnics. Tot això es reflecteix en les vendes, que passen de 3276 ampolles de mitjana anyal durant el període de 1889 a 1892, a 117.396 l'any 1899. Un dels punts més importants va ser el del cupatge definitiu del que avui en diem cava a base de les varietats: macabeu, xarel·lo i parellada, en percentatges variables segons la fórmula de cada productor. Manuel Raventós, per millorar la seva formació, fa estades a la regió de la Xampanya, a Reims i al Piemont²⁵⁰, a Asti. Posa en pràctica tot el que va aprendre del seu pare i es llença al procés industrial; introdueix el tap de suro com els productors de la Xampanya i l'ampolla de vidre gruixut resistent que, de moment, encara no es fabricaven a Catalunya i s'havien d'importar d'Alemanya o França. També construeix un nou celler modernista, obra de Puig i Cadafalch. Una altra novetat que va implantar va ser els sistemes de propaganda o publicitat del producte a base de cartells d'artistes importants del moment, com Ramon Casas, o Utrillo, entre d'altres, i organitza concursos de cartells. A part de les activitats del

²⁴⁸ Joana URIBE CARPEN, *Codorniu la obra de una familia*, Codorniu, Barcelona, (s.d)

²⁴⁹ La revista *Resumen de Agricultura*, es va publicar des de l'any 1889 a Barcelona fins el 1916 amb periodicitat mensual, l'any 1917 va quedar fusionada a *El cultivador Moderno*.

²⁵⁰ AAVV, *Sessió necrològica a la memoria de l'expresident Excm. Sr. D. Manuel Raventós i Domènech*, Institut Agrícola Català de Sant Isidre, Barcelona MCMXXX.

seu negoci va ser també el primer director de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona i president del IACSI.



133. NOIA JOVE, ASSEGUDA I RECOLZADA EN UN SOFÀ AMB UNA COPA DE XAMPANY A LA MÀ ESQUERRA.
Col·lecció «Cartells d'ahir». Casa Codorníu. Sant Sadurní d'Anoia.

Hi va haver intents de fer vi escumós també a la Rioja i a Jerez que no van prosperar. Pel fet de la gran producció de vi escumós al Penedès també es produeix un canvi varietal: abans d'aquest fet el 80% del raïm del Penedès era negre, garnatxa, ull de llebre, carinyena i sumoll. A partir de la producció important de vi escumós passen a ser de raïm blanc: macabeu, xarel·lo i parellada, fet que encara perdura fins avui.

El fet que va ajudar a que el vi escumós es consolidés dins del mercat català i espanyol va ser el de modificar, a partir de 1890, els aranzels per l'importació de xampany francès i com més pujaven aquests pel xampany, més vendes pel vi espumós català i, de manera especial, van augmentar les vendes de can Codorníu. És tal la fama que aconsegueix aquesta empresa que l'any 1904 el rei Alfons XIII visita els seus cellers i la família Raventós. La construcció del celler va durar de l'any 1902 al 1915 i avui és un gran atractiu turístic per l'empresa. L'any 1911 Codorníu va vendre més «xampany català» a l'estat espanyol que els francesos xampany. Amb la primera guerra mundial la zona de la Xampanya queda al mig de l'àrea de les trinxeres i la producció de xampany malmesa, fet que beneficia a Codorníu²⁵¹.

L'any 1920 Codorníu aconsegueix el 20% del mercat total de vins escumosos de l'estat espanyol; a partir d'aquest mateix any apareixen altres empreses productores a Sant Sadurní, com Freixenet, i fabricants de gasoses que feien vi gasat. Però a l'any 1935 continua sent el líder de la producció amb 1,5 milions d'ampolles, i a una gran diferència del segon productor, Freixenet, amb una producció de 500.000 ampolles. Codorníu es va llençar a la

²⁵¹ FRANCESC VALLS, "La indústria del cava. De la substitució d'importacions a la conquesta del mercat internacional", *De l'Aiguardent al Cava*, Ed Andana, Vilafranca del Penedès, 2003, pp.143-181.

conquesta del mercat espanyol. Durant la Guerra Civil es produeixen els daltabaixos que van produir-se a tot el país, persones de Freixenet que van ser assassinades, o els Raventós que van fugir i l'empresa va ser col·lectivitzada l'any 1937. Com és natural, durant el període de la guerra, les vendes van baixar molt i no es van recuperar fins l'any 1941.

La producció es concentra majoritàriament a Sant Sadurní d'Anoia; a principis del segle XX es va fundar Freixenet que serà, juntament amb Codorniu, l'altre gegant del sector encara que Freixenet es convertia a partir de finals del segle XX, en una icona mundial dintre del mercat dels vins escumosos. El 1921 es fundà Caves Gramona, entre d'altres, i a l'any 1960 ja hi havia en funcionament unes 60 empreses productores de vi escumós. A part del vi escumós mètode xampenoise es continua fent gran quantitat de vi gasat, també dit xampany de pobre. El consum en moltes famílies catalanes mitjanes es popularitza especialment pel dinar del diumenge o festes assenyalades. L'any 1970 s'arriba a una producció de 70 milions d'ampolles, i s'inicia l'etapa dels grans anuncis de Freixenet a la televisió durant les festes de Nadal i és durant aquest període quan millora la qualitat.

Un altre fet important fou la legislació del Ministeri d'Agricultura per regular els vins escumosos. Pel Penedès l'any 1964 va ser molt important la creació de la cooperativa Covides, que va tenir fins a 700 socis.

Com que la legislació encara no estava definida, el Castell de Peralada aconsegueix exportar a Anglaterra el seu vi escumós amb el nom de Spanish Champagne. Això origina un plet amb els productors francesos de xampany que al principi guanya Peralada però al final guanya França. Es fa un acord amb França l'any 1973 pel qual no es pot posar a les etiquetes el nom xampany, però sí que encara es podia mantenir el de methode champegnoise. Finalment, a partir de 1993, el producte que s'envia a la Unió Europea és comercialitzat amb el nom de «cava» pel producte produït amb mètode xampenoise dintre de l'estat espanyol. El cava actual majoritàriament està fet amb el cupatge de les varietats autòctones inicials de macabeu, xarel·lo i parellada, a les que cal afegir les incorporacions com a varietats autoritzades per la D.O del Cava: chardonnay i subirat parent com a blanques i també s'ha incorporat el cava rosat que es fa amb les varietats de raïm negre, trepat, garnatxa negra, pinot noire, monastrell i sumoll.

El cava actual està classificat en les categories següents: brut nature, que pot tenir entre 0 a 3 g de sucre; extra brut, que té fins a 6 g de sucre; brut, fins a 12 g de sucre; extra sec, que té entre 12 i 17 g de sucre; sec, que té entre 17 i 35 g de sucre; i semisec que té entre 33 i 50 g. Antigament hi havia una categoria més que era el dolç i que avui s'ha deixat de produir; aquestes categories són semblants a les del xampany. A part, també, segons el temps que estigui a la cava, pot ser un cava jove que ha de tenir com a mínim una criança de nou mesos, reserva o gran reserva que la criança pot ser entre tres a cinc anys.

L'entrada de l'estat espanyol a la Unió Europea l'any 1986 va suposar el reconeixement del cava com a Vi Escumós de Qualitat Produït en una Regió Determinada (V.E.C.P.R.D),

categoria a la que s'agrupen tots els vins escumosos de primera categoria i que s'equiparan a les denominacions d'origen i suposa que dins de la Unió Europea únicament es pot elaborar Cava a l'estat espanyol i dintre de la regió del Cava. L'any 1991 es va publicar l'ordre ministerial del 14 de novembre que aprova el reglament de la denominació d'origen del Cava i el seu consell regulador que és a Vilafranca del Penedès. La creació de la D.O d'origen del Cava sota el ministre Carlos Romero va ser per a molts experts un gran fracàs, ja que difícilment es pot trobar en una altra part del món una D.O. tan extensa que comprèn 159 municipis, dels quals 132 són de Catalunya i 27 a l'estat espanyol, repartits de la manera següent: 18 a la Rioja, 3 al País Basc, 2 a l'Aragó, 2 a Navarra, un al País Valencià i finalment un a Extremadura, a Almendralejo, és a dir, a 1000 Km de Vilafranca del Penedès, on hi ha la seu de la D.O. Un 84% de la superfície de la vinya de la D.O és a Catalunya i un 90% de la producció. La part positiva va ser el reconeixement del cava dintre de la Unió Europea [VQPRD]. Al ser tan extensa i trobar-se en diverses autonomies depèn del Ministerio de Agricultura de Madrid i no de les autonomies.

Un altre punt fosc que actualment té el cava és la franja de preus a la baixa en què es troba situada una gran part de la seva producció²⁵². Així, el producte es troba dins del segment barat. Fins ara s'ha volgut anar més pel volum que per una qualitat elevada amb un preu també més elevat, que a la vegada hagués beneficiat el pagès que només produeix raïm. El futur del pagès que només fa raïm és desaparèixer a no ser que estigui dins d'una cooperativa o ell mateix faci una inversió per fer el seu propi celler i la seva marca. En la mateixa direcció molts productors ja han apostat per fer un producte reserva o gran reserva d'una criança de 3 a 5 anys que els permeti entrar en un nivell superior de qualitat i de preu.

Un punt clau és que els productors continuïn creient que el cava és un producte original de Catalunya i que s'ha de continuar elaborant amb les varietats autòctones del país, com als inicis ho va fer Manuel Raventós, que va decidir que el millor cupatge era el de macabeu, xarel·lo i parellada. En canvi els seus successors no s'han mantingut tan fidels i han incorporat chardonnay o pinot noire, en lloc de trepat pel cava rosat, fent al revés del que Justo Villanueva va defensar²⁵³.

La gran importància que ha tingut el cava a partir de l'últim terç del segle XX ha fet que s'hagin creat diverses organitzacions per a defensar els interessos dels productors. Ja l'any 1946 es va crear la Unió de criadores y elaboradores de vinos espumosos (UCEVE), com ja s'ha esmentat. L'any 1986, amb l'entrada d'Espanya a la Unió Europea es va crear la D.O d'origen i va desaparèixer la UCEVE. L'any 1991 va aparèixer l'Institut del Cava, però alguns petits i mitjans productors no es van sentir prou identificats amb l'Institut i l'any 2006 van constituir Primecava. A més a més, un sector minoritari ha creat Clàssic Penedès fora de la D.O del Cava. Al final el que vol el consumidor de moltes parts del món és un producte de qualitat i si a més s'hi pot afegir que és ecològic actualment té un valor afegit.

²⁵² Josep FORNS, *Cava, on vas? El llegat d'Agusti Torelló Mata*, Edicions i Propostes Culturals Andana, Vilafranca del Penedès, 2015, p.217.

²⁵³ Josep FORNS, *Cava on vas...* p.233.

Precisament en la línia de defensar exclusivament la qualitat, s'han creat grups de cavistes que la defensen i ofereixen al mercat únicament productes amb criança reserva o gran reserva com és el cas del grup Premium. Recentment el Ministeri d'Agricultura, juntament amb la D.O del cava, han aprovat el cava de Paratge i ja s'han concedit els 12 primers paratges²⁵⁴. Per ser considerat Cava de Paratge Qualificat, el cava només pot estar elaborat amb raïm que procedeixi d'un paratge considerat excepcional per les seves condicions climàtiques o geològiques; els ceps han de tenir una edat mínima de deu anys, no es poden collir més de 8000 kg per ha, la collita ha de ser manual, el cava ha de tenir un procés d'envelliment, a part d'altres requisits que li permetrà tenir una etiqueta especial que el distingeixi per aquestes condicions de qualitat.

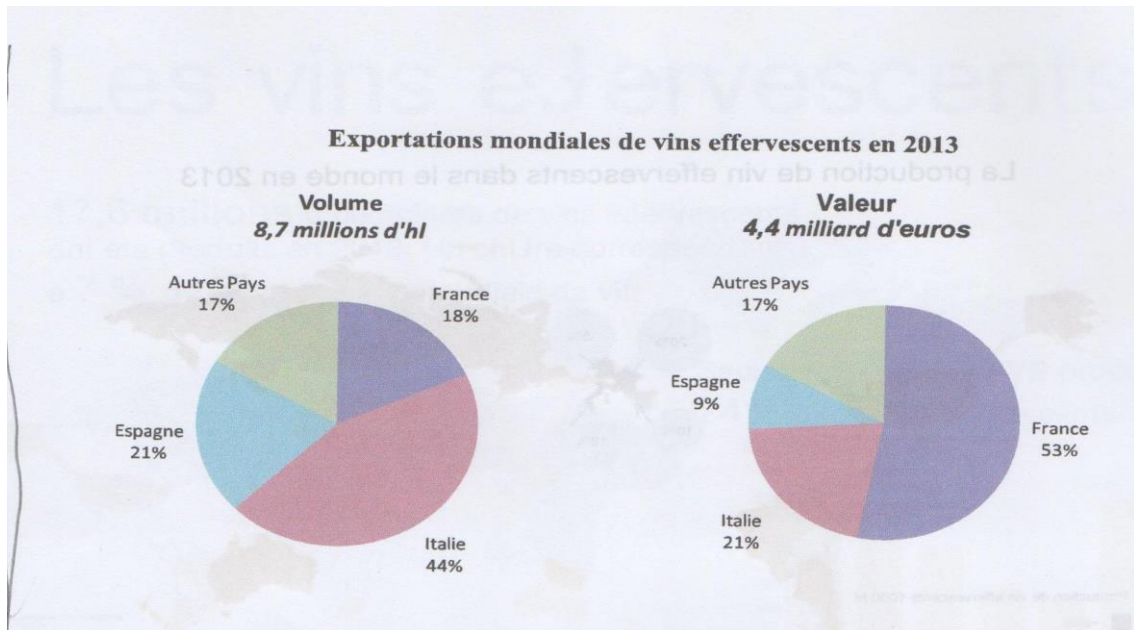
Segons Pere Bonet, president de la D.O del Cava, el Cava significa avui el 70% de la producció vitícola catalana i el 55% de la superfície de la vinya²⁵⁵. Catalunya concentra més del 90% de la producció de l'estat espanyol. L'any 2015 va produir 244 milions d'ampolles de les quals se'n van exportar 157, és a dir, més del 64% del total, i la resta, 87 milions d'ampolles, van anar al mercat interior. Tot això és producte de 241 cellers encara que n'hi ha dos que concentren el 70% del mercat total (que són Freixenet i Codorniu). L'any 2015 el volum total de les vendes supera els 1.000 milions d'euros. La tendència futura serà fer producte de més qualitat a base de reserves i gran reserves per aconseguir el màxim de valor i delimitar dintre de la D.O del cava zones especials.

Cal tenir present que els altres països no romanen aliens a aquesta indústria. És el cas d'Itàlia amb el Prosecco, un vi escumós que tècnicament és inferior al cava però que està aconseguint una gran penetració en el mercat i un millor preu pel productor. Caldrà aprendre de l'art de vendre productes dels italians. La dada del preus inferiors que s'apliquen al cava català es pot veure en el gràfic següent²⁵⁶:

²⁵⁴ Montserrat SERRA, "Cava de Paratge, un cava de terror i de vinya", *Vila Web*, 2017-08-09.

²⁵⁵ AAVV, *El llibre verd de la vinya del cava*, Consell regulador de la DOP Cava, Vilafranca del Penedès, 2016, presentació, 18, 19,20,21

²⁵⁶ OIV, "Le marché des vins effervescents", *Les Fous de OIV*, Paris, 2014, p. 8.



En aquesta presentació sobre les exportacions mundials dels vins escumosos de l'any 2013 es veu clarament que l'estat espanyol (majoritàriament Catalunya) és el segon país mundial darrere d'Itàlia i davant de França en quant a volum i, en canvi, d'aquests tres països, som els últims pel que fa al valor d'aquestes exportacions. Queda clar que França ven menys xampany que nosaltres de cava, però ells guanyen cinc vegades més i aquest és un dels punts que ja abans s'ha assenyalat que era molt important solucionar. S'ha fet un pas molt important amb el cava durant el segle XX: es tracta d'un molt bon producte i els productors catalans l'exporten a tot el món, però caldrà encara fer un altre esforç per a que sigui valorat en relació a la seva qualitat.

SEGONA PART

**Origen i evolució històrica de les
principals varietats de cep
autòctones i tradicionals de
Catalunya**

Capítol 1. Origen de la vinya cultivada.

La hipòtesi que primer de tot cal plantejar és saber per què i quan es va iniciar la domesticació de la vinya. Es tracta d'una planta enfiladissa que pertany a la família botànica de la *Vitaceae* del gènere *Vitis*, que és el que des del punt de vista agronòmic té una gran importància. Consisteix en unes 60 espècies que es desenvolupen només a l'hemisferi nord. La *Vitis vinífera* és l'única espècie de la qual es pot obtenir vi²⁵⁷. Aquest gènere es considera que va aparèixer fa uns 65 milions d'anys. Dues formes coexisteixen a Euràsia i al Nord d'Àfrica: les subespècies *Vitis vinífera ssp vinífera* (sativa) i la *Vitis vinífera ssp sylvestris*. Actualment la *Vitis vinífera ssp vinífera* introduïda per l'home també es troba a l'hemisferi sud.

La identificació de l'ancestre silvestre d'un cultiu és un requisit per la reconstrucció dels orígens del cultiu. En el cas de la vinya diversos autors coincideixen en acceptar que la planta originària és la planta silvestre de *Vitis vinífera*, o sigui, *Vitis vinífera ssp. sylvestris*, (C.C. Gemelin) Berger. Inicialment es trobava a l'àrea geogràfica que es mostra en el mapa següent²⁵⁸:



La forma silvestre, com es pot veure en el mapa, ocupava una gran superfície que anava de la costa atlàntica europea, la regió del Caucas i fins el mar Caspi (actualment la planta silvestre es troba en forta regressió) que quasi correspon en part a l'àrea europea cultivada actualment. Segons diversos autors, això dificulta saber el lloc exacte de l'origen de la planta cultivada. Patrick Mc Govern suggereix que durant el Paleolític els humans aviat van trobar atractiu el recollir el fruits que en forma de raïms feia el cep silvestre. En un primer moment era la dolçor el que els atreïa i van recollir quantitat d'aquests raïmets, que probablement els guardaven en cavitats de roques, bosses de pell o altres cavitats o

²⁵⁷ Patrice THIS; Thierry LACOMBE; Mark R THOMAS, " Historical origins and genetic diversity of win grapes", *TRENDS in Genetics, USA* Vol 22 n^o9 ,pp.511-519.

²⁵⁸ L'autor del mapa es Daniel ZOARY I es a *Origins and Ancient History of Wine*, Edited by Patrick E.McGovern, Stuard J Fleming, Solomon H Katz, Amsterdam 1995, p.24.

recipients. Accidentalment gràcies a llevats naturals, el suc que es produïa per la mateixa pressió natural va iniciar un procés de fermentació que contenia una mica d'alcohol amb un sabor dolcet, que es podia anomenar com el *Beaujolais nouveau* de la prehistòria, que segons Mc Govern s'havia de consumir ràpid perquè si no es feia així es convertia en vinagre²⁵⁹.

Una pregunta complexa de resoldre és on va començar la domesticació de la vinya. A pesar de l'abundància de jaciments arqueològics en què hi ha restes de temes relacionats amb la vinya o el vi, el mecanisme que va portar a la domesticació de la planta és encara desconegut. El treball de recerca actual es dirigeix principalment a les llavors o pinyols dels grans de raïm de les subespècies, la silvestre i la cultivada. Les llavors són les restes més abundants que es troben en els jaciments arqueològics algunes de les quals es troben mineralitzades o semifosilitzades per les condicions del terreny i processos geològics que s'han produït. Dintre d'aquestes restes molt excepcionalment s'hi troben peles dels raïms o troncs (sarments), o fulles; però a través de les llavors els científics arriben a determinar bastant bé del tipus de subespècie de les mostres²⁶⁰.

Molts ampeleògrafs, arqueòlegs, botànics i d'altres científics estan d'acord en que l'origen de la viticultura i l'elaboració del vi es va produir en el que s'anomena "el fèrtil creixent", entre les muntanyes de Taurus, el nord de Zagros i les muntanyes del Caucas on avui hi ha Geòrgia, Armènia i Azerbaitjan. El botànic rus Vavilov, l'any 1926, suggerí que a l'àrea on hi ha més diversitat morfològica d'un tipus de planta, normalment, correspon a l'àrea d'origen d'aquesta planta (en aquest cas cultiu); el deixeble de Vavilov, Negrul, arribà a la conclusió que és l'àrea transcaucàsica on es troba la màxima diversitat de *Vitis vinífera*²⁶¹. Aquesta hipòtesi va ser batejada per Mc Govern com la "hipòtesi de Noè" perquè, segons el Gènesi, va plantar la primera vinya al Mont Ararat que precisament és en aquesta zona²⁶². Altres autors com Myles et al defensen que la vinya va ser domesticada al Pròxim Orient. També es va observar que el sud d'Anatòlia, a les capçaleres del Tigris i de l'Èufrates, podia ser un punt important per la domesticació de la vinya Vouillamoz, Grando et al²⁶³.

Es pot constatar que hi ha diferents hipòtesis sobre els orígens de la vinya cultivada i la domesticació del cep Euroasiàtic (*Vitis vinífera* ssp.sativa), que el pas de l'ancestre *Vitis*

²⁵⁹ *Origins and ancient History of Wine*, Edited by P.E MCGovern, Stuart J Fleming, Solomon H. Katz, Amsterdam, 1995, pp.IX, X.

²⁶⁰ Jean Frédéric TERRAL, et al, "Evolution and history of grapevine (*Vitis vinífera*) under domestication: new morphometric perspectives to understand seed domestication syndrome and reveal origins of ancient European cultivars", *Annals of Botany*, 2010, 105(3), pp.443-455.

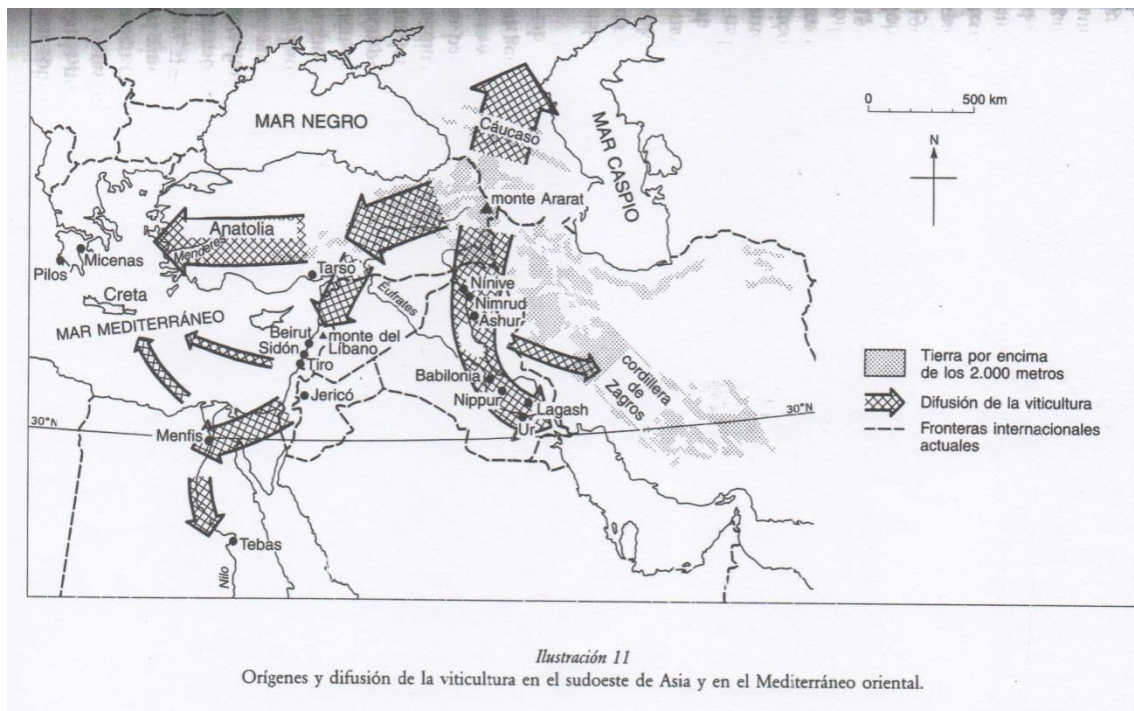
²⁶¹ Jancis ROBINSON, Julia HARDING, Jose VOUILLAMOZ, *Wine Grapes*, Pinguin Books, London 2012, pp.XXII-XXV. "Where was the first wine grape vine domesticated? Most ampelographers (Negrul 1938, Levadoux), archeologists (Mc Govern 1997, Zohary and Hopf 2000), botanists (Candolle 1883, Hegi 1925, Vavilov 1926), and grape geneticists (Olmo 1995, Allewelt 1997); están d'acord en l'àrea on s'exposa que va ser l'origen de la vinya

²⁶² "Genesis", *Santa Biblia*, Deposito central de la Sociedad Biblica, Madrid, 1923, C 9,20, "Y comenzó Noe a labrar la tierra y planto una viña; C 8, 4, "Y reposo el arca en el mes séptimo a diecisiete días del mes, sobre los montes de Armenia".

²⁶³ Vouillamoz, Grando et al a Jancis ROBINSON, Julia Hardin, Jose VOUILLAMOZ...ppXXII-XXV..

vinífera ssp. sylvestris al cultivat va tenir lloc a la regió transcaucàsica on hi ha la diversitat genètica més gran²⁶⁴.

Però l'evidència químic-arqueològica més recent és a la localitat d'Areni, en una cova, a l'interior de la qual s'hi ha trobat les restes completes d'un lloc on es va fer el fins ara el primer vi, tal com s'ha explicat àmpliament a la part de la història de la vinya i el vi. Es pot veure en el següent mapa, que de la zona d'Areni la vinya cultivada s'escampa per Orient i el Mediterrani occidental²⁶⁵:

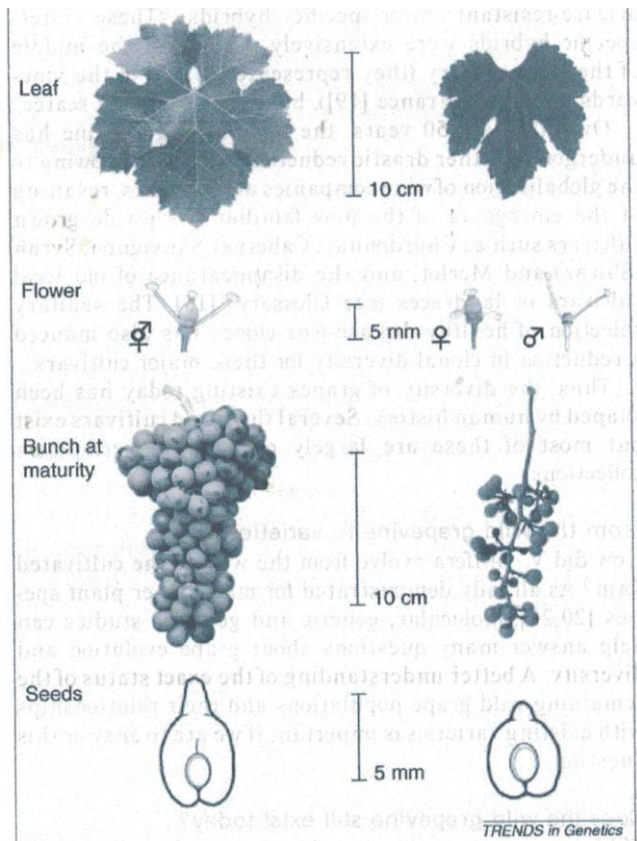


Les formes cultivades i silvestres es diferencien entre si, com es pot veure en el gràfic següent²⁶⁶, amb *Vitis vinífera vinífera* a l'esquerra i *V. Vinífera sylvestris* a la dreta:

²⁶⁴ R ARROYO GARCIA, et al "Multiple origins of cultivated grapevine (*Vitis vinífera* L.ssp. sativa based on chloroplast DNA polymorphisms" *Molecular Ecology*, 2006, 15, pp.3707-3714.

²⁶⁵ Tim UNWIN, *El vino y la viña*, Tusquets Editors, Barcelona, 2009, p.106.

²⁶⁶ P THIS, Thierry LACOMBE, Mark R THOMAS, "Historical origin ..." p.511-513.



Grans de raïm, els de la silvestre són petits de globulars a cònics, els de la cultivada són grans allargats compactes, els silvestres produeixen menys suc i els grans són més àcids.

Raïms, els silvestres són petits arrodonits, de color negre, rarament de color blanc, la pela dura, maduració variable, amb moltes llavors i peduncle llarg. Els cultivats són grans d'ovals a el·lipsoïdal amb una diversitat de coloracions i amb poques llavors. La silvestre és una planta dioica i la cultivada és hermafrodita que s'autopolinitza. Les llavors de la planta cultivada són grans piriformes i en canvi les de la planta silvestre són arrodonides i petites.

Levadoux fa la següent seqüència sobre el pas de *Vitis vinífera* silvestre a cultivada²⁶⁷:

Segons els fòssils trobats a l'àrea mediterrània, *Vitis vinífera* va aparèixer al finals del terciari o a principi del quaternari.

La forma cultivada apareix entre el 8000-6000 aC a l'àrea de la Transcaucasia, després s'escampa pel Pròxim Orient i Mediterrània oriental. És important com en tots els cultius que per sobreviure tingui aigua d'una manera regular, encara que s'adapta a terrenys pobres mediterranis. Durant el primer mil·lenni a.C. la forma cultivada s'escampa pel Mediterrani occidental²⁶⁸.

²⁶⁷ Louis LEVADOUX, "Les populations sauvages et cultivées de *Vitis vinífera*", *Annales de l'amélioration des plantes*, INRA, Paris, 1956, p.10.

²⁶⁸ Louis LEVADOUX, "Les populations sauvages et cultivées de *Vitis vinífera* L.", *Annales de l'amélioration des plantes*, INRA, Paris, p.110.

La diversitat genètica de la *Vitis vinífera* spp, *vinífera* (sativa), avui es coneix molt millor gràcies a la genètica molecular que en els darrers anys s'ha progressat molt en el coneixement de la diversitat genètica dels ceps que permet conèixer el desenvolupament històric d'aquesta diversitat. Es considera que existeixen milers de cultivars o varietats de *Vitis vinífera*. Segons alguns autors, de 7000 a 10.000, si bé només una petita part domina el mercat mundial de la producció de vi, aquests cultivars es classifiquen segons el destí final de la seva producció, raïm per a fer vi i raïm per menjar o raïm de taula. En canvi és estrany trobar de la forma *sylvestris* diferents cultivars.

Històricament les varietats de raïms i ceps en els estudis ampelogràfics han sigut descrites per dibuixos molt precisos i posteriorment per fotografies. Avui s'utilitza el terme ampelografia per referir-se a l'estudi de les varietats en el sentit més ampli inclosos els estudis de genètica, encara que alguns autors opinen que és un error fer una disciplina tan àmplia. Però és evident que avui els científics, degut als avenços de la biologia cel·lular i molecular, els permet identificar més correctament les varietats²⁶⁹. Els anàlisis d'ADN basats en marcadors moleculars ajuden a clarificar els origen dels cultivars de vinya. Des que existeixen aquestes eines ja no és tan necessari l'art de l'observació i la reproducció gràfica.

Un dels temes que tracta l'ampelografia és d'identificar les varietats a través del nom, però resulta problemàtic ja que aquests poden haver evolucionat a través del temps i formar sinonímies. És el cas del xarel·lo, que a la majoria de llocs se'l coneix així, però en canvi a Alella es coneix com a pansa blanca, i a Tarragona com a cartoixà. També cal parlar de les homonímies, possiblement a Catalunya la varietat ull de llebre del segle XVIII, i l'actual.

D'una manera concreta els objectius de l'ampelografia són: realitzar la descripció botànica de la planta sencera, fulla, raïm, brots joves, o sarments per a poder identificar la varietat en tots els estadis possibles; conèixer per cada varietat l'època de rotació, floració, quallat i maduració, així com la sensibilitat de la planta a plagues i malalties²⁷⁰.

En el sentit estricte l'estudi de l'ampelografia no va començar fins al segle XIX, si bé des de l'època romana hi ha autors que fan descripcions dels ceps, com han sigut Plini el Vell o Columel·la. De Plini el Vell s'ha fet la traducció de la seva obra al català *El llibre del vi*, on informa de la forma de conduir la vinya, de la forma dels grans dels raïms, de la seva duresa, de les varietats i de la qualitat del seu vi fent una referència especial als vins de la Tarraconensis, com els de la Laietània i dels de les illes balears, que els considera tan bons com els millors de Roma²⁷¹. Un dels grups esmentats és el de las aminees, que era un dels grups de ceps més coneguts de l'antiguitat. Un altre grup són les apianes, "vinyes de moscatell" i el seu nom els hi ve de les abelles *apes* i explica que n'hi ha de dues menes, i

²⁶⁹ Ian D'AGATA, *Native wine grapes of Italy*, Univer. Of California Press, 2014,p.15.

²⁷⁰ Felix CABELLO, et al, *La colección de variedades de vid de "el Encin"*, IMIDRA, Comunidad de Madrid, 2003, pp.17-23.

²⁷¹ Plini EL VELL, *El llibre del vi*, traducció Mònica Miró, Editorial Entrecomes, 2015, pp.8, 10,11,12,36.

que es l'única varietat que ha arribat del temps antic i no ha desaparegut; de fet, va seguir a l'època àrab, ja que el van utilitzar com a raïm de taula. A partir del segle XVII apareixen tractats específics sobre varietats i també es fa servir per primera vegada el terme ampelografia, com és Sachs l'any 1661²⁷².

Durant el segle XVIII els vegetals van ser jerarquitzats pels botànics en classes, ordres, famílies, gèneres i espècies. Amb aquest sistema, la vinya cultivada pertanyia a la família de les Vitaceae, al gènere *Vitis* i a l'espècie vinífera i a la subespècie vinífera, que incloïa totes les vinyes cultivades d'Europa, Àsia i l'Àfrica mediterrània. Però els botànics no havien descrit fins aleshores les varietats cultivades ja que no les tenien molt en compte. Va caldre esperar fins l'any 1807 que el botànic espanyol Simón de Rojas Clemente (Titaguas, València, 1777-Madrid, 1827), elaborés el seu tractat de ceps d'Andalusia i descrivís tota una sèrie de varietats que tenien unes característiques estables²⁷³. Començava un interès en conèixer i voler descriure les varietats, però en aquell moment, com també ja s'ha avançat, quan es va voler classificar a partir del nom del cep, es va originar un caos per la quantitat de sinonímies que anaven sorgint. Per resoldre aquest problema els agrònoms del segle XVIII van començar a fer col·leccions de ceps. Una col·lecció molt important va ser la que va fer l'abat Rozier a Bezièrs. Una altra és la del comte d'Odart, que va recollir 479 ceps de 14 països diferents i va publicar, l'any 1859, la *Ampelografia Universal*²⁷⁴. Durant el segle XX i després de la fil·loxera apareixen una sèrie d'ampelògrafs francesos i italians que fan una sèrie de tractats que han sigut la base de l'ampelografia fins a iniciar-se les tècniques de l'ADN, com Ravaz, Rovasenda, Viala i Velmorel, Domissio Cavazza, Levadoux, entre d'altres²⁷⁵. D'entre tots ha destacat Pierre Galet de Montpel·lier, que en aquests moments té cent anys i en fa dos que va publicar una de les obres més completes quant a varietats de ceps²⁷⁶.

Ja s'ha esmentat Simón Rojas Clemente, que es pot considerar com el fundador de l'ampelografia a l'estat espanyol. En el tombant del segle XIX a XX es van crear les anomenades tres escoles ampelogràfiques principals d'Espanya, que són la de Jerez, la de la Rioja i l'Escuela Centro. La de Jerez o Escuela Ampelogràfica Andaluza és la més antiga i es troba situada al Rancho de la Merced, a prop de Jerez. Hi ha qui hi posa dintre dels autors d'aquesta escola a Luci Columel·la, ja que es considera que va néixer a Cadis, però entre els científics principals que es consideren d'aquesta escola hi ha Eduardo Abela²⁷⁷, Fernández de Bobadilla i Alberto Gracia, entre d'altres.

²⁷² J P SACHS, *Ampelographia*, Leipzig, 1661.

²⁷³ Simon ROJAS CLEMENTE, *Ensayo sobre las variedades de la vid comun que vegetan en Andalusia*, Imprenta de Villapando, Madrid, 1807, pp.109-243.

²⁷⁴ Alexandre Pierre ODART (Comte), *Traite d'Ampelographie Universelle*, Consturier Librarie, Paris-Tours, 1854.

²⁷⁵ Louis RAVAZ, Pierre VIALA, *Les vignes americanes adaptation*, Paris 1896; Guseppe ROVASENDA, *Saggio di una ampelografia unIversale*, Torino, 1877; Pierre VIALA, Victor VELMOREL, *Traite general de viticulture ampelographie*, Paris, 1909, Tome VIII; Domizio CAVAZZA, *Nova enciclopedia agrària italiana*, Torino, 1814, Tomo V; Louis LEVADOUX, "Les populations...

²⁷⁶ Pierre GALET, *Dictionnaire encyclopédique des cepages et de leurs synonymes*, Libre soldaire, Paris, 2015

²⁷⁷ E, ABELA, *El libro del viticultor*, Madrid 1885.

L'Escola Ampelogràfica Riojana va tenir una gran influència francesa a partir de la fil·loxera, ja que molts francesos s'instal·len allí pensant que aquesta no hi arribaria. Com a científic destaca Víctor Cruz Manso de Zuñiga.

L'Escola Ampelogràfica Central va ser instal·lada a la finca "el Encin", a Alcalà de Henares. El científic més rellevant va ser Nicolás García de los Salmones; la finca del Encin avui és la col·lecció més important de l'estat espanyol, ja que costa de 1852 varietats i el seu director és el Dr. Felix Cabello²⁷⁸.

Cal mencionar una de les col·leccions més grans existent que és "Le domaine de Vassal" a Marseillan Plage (Montpellier), que va ser creada per l'Escola Superior d'Agricultura de Montpellier el 1876, i que avui depèn de l'INIA. Actualment té una col·lecció de 2700 ceps de 54 països diferents.

No es consideren aquí ampelògrafs espanyols ni a l'àrab Abu Zacaria (1153) ni a Alfonso de Herrera (1513), ni a d'altres que en canvi sí que seran mencionats en els capítols següents en els que s'estudiaran les varietats, ja que els seus treballs són més agronòmics que ampelogràfics.

A partir de finals del segle XX, com ja s'ha dit anteriorment, la determinació de l'ADN millora i dona precisió als treballs d'ampelografia i a l'estat espanyol es formen equips en diversos instituts de la vinya i el vi com a l'INCAVI, i a les universitats com a la Universitat Rovira i Virgili. Alguns d'aquests equips fins i tot ha col·laborat en projectes internacionals com anirem veient en alguns dels pròxims capítols.

A Catalunya, en el moment de la fil·loxera es van crear, en primer lloc, estacions que van recollir les varietats més importants de país i es van empeltar amb els ceps americans per a fer front a la plaga; aquestes plantes van servir per replantar vinyes. Dues estacions molt importants que van existir va ser primer de tot l'Estació Ampelogràfica Catalana a Terrassa i posteriorment la Colección Ampelográfica Española al Masnou.

L'Estació Ampelogràfica Catalana es va fundar l'any 1884, impulsada pel IACSI i dirigida per l'agrònom Rafael Roig i Torres, que l'any 1889 tenia classificades 126 portaempels americans i 150 varietats europees. També va ser molt important la creació d'una escola d'empeltadors ja que després de la fil·loxera tots els ceps calia empeltar-los i abans no era una pràctica molt coneguda, tot i que s'aplicava per empeltar alguns fruiters²⁷⁹.

La següent va ser la Col·lecció Ampelogràfica Española. Estava dirigida pel Dr. Pere J. Girona, sota el mecenatge de Pere Grau Maristany (comte de Lavern). L'estació va començar a funcionar l'any 1907 en una finca del mateix comte de Lavern. Va agrupar 90

²⁷⁸ JM CABELLO, S GARCIAZ BENEYTES, F CABELLO, "Evolución de las escuelas ampelográficas españolas", *Actas del I encuentro de historiadores de la viticultura española*, El Puerto de Santa Maria 2000, pp.25-46.

²⁷⁹ "Estación Ampelografica catalana", *La Gaceta del Ministerio de Fomento*, Madrid 1891, tomo XXVI, 4º trimestre, pp. 313-322.

varietats catalanes , 42 del País Valencia, i 45 de llocs diversos²⁸⁰. A partir de l'any 1910 va aparèixer una competència al crear-se a Madrid la Estación Ampelográfica Central pel Ministerio de Fomento de l'època²⁸¹.

L'any 1902 es va crear l'Estació Enològica de Vilafranca i l'any 1906 la de Reus. Les dues depenien del Ministerio de Fomento però els seus directors, Claudi Oliveras a Reus i Cristòfol Mestre a Vilafranca, van procurar que inicialment es preservessin les varietats del país. Dos treballs a destacar que seran utilitzats en els capítols següents són els que van elaborar Martorell i Peña i Roig i Armengol²⁸².

Altres estudis destacats sobre les varietats catalanes, van ser els elaborats a partir d'un congrés a Sant Sadurní d'Anoia, on Rafel Mir va fer una ponència sobre les varietats de cep que es cultivaven al Penedès l'any 1898, i nombrosos concursos que van organitzar, per un cantó el IACSI des de Barcelona²⁸³ i el Ministerio de Fomento des de Madrid.

Finalment a principis del segle XX cal tenir present els filòlegs Fava i Veny²⁸⁴.

1. 1. Origen i evolució històrica de les varietats autòctones dels ceps. La vinya cultivada *Vitis vinífera*, segons diferents fonts bibliogràfiques, té en tot el món unes 10.000 varietats²⁸⁵, sorgides d'una selecció feta a partir de la *Vitis sylvestris*, havent-se produït una mutació natural espontània i a partir de la qual l'home va escollir les plantes més productives i que millor s'adaptaven a cada lloc. Aquest és un procés que encara continua avui amb l'ajuda de la genètica; altres varietats poden haver sorgit a partir de la hibridació d'una planta silvestre amb una de cultivada feta per l'home o sorgida de forma natural. Existeixen estudis de flora recents de les conques altes dels rius Segre i Llobregat que entre la flora trobada hi ha *Vitis vinífera* subs. *sylvestris* i això en pot obrir hipòtesis de que algunes de les varietats catalanes poguessin venir d'hibridacions entre plantes introduïdes i les silvestres locals o mutacions d'aquestes²⁸⁶.

Una de les preguntes que cal fer és què es considera un varietat de cep i com apareixen. La resposta no és senzilla ja que cal distingir entre varietat, mutació i clon, termes que sovint es confonen. Cada varietat és el resultat d'una planta que ha esdevingut d'una llavor. I aquesta llavor és el resultat de la reproducció sexual de dues varietats. Aquest procés pot passar de

²⁸⁰ Pedro, J GIRONA, *La colección Ampelografica Española*, Catedra Agricola "Pere Grau", Masnou.

²⁸¹ Garcia BENEYTEZ...p.36.

²⁸² M MARTORELL Y PEÑA, "Cuadro sinoptico de las principales variedades de vid en la zona marítima de Barcelona, *REVISTA DEL IACSI*, n°XX, pp.334 .Ramon ROIG I ARMENGOL, *Memoria del Mapa Vinicola de la provincia de Barcelona*, Muntaner 44, Barcelona, pp.32-34.

²⁸³ Luis JUSTO i VILLANUEVA, "Exposición de uvas de mesa i para vino", *Revista del IACSI*, 1871, tomo XX, pp.211-348.

²⁸⁴ Xavier FAVA, *Diccionari dels noms dels ceps i raïms*, IEC, 2005, Barcelona; Joan VENY, "Aproximació lingüística dels vins catalans", *Vinyes i vins mil anys d'història*, Emili Giralt, coordinador, UB,1993.

²⁸⁵ Entre elles, F CABELLO et Al, "Situación del patrimonio varietal de vid en España" Presentat al ,*34 World Congress of vine and wine i Oporto*, OIV Paris, 2012,p.23.

²⁸⁶ Pere AYMERICH, "Notes florístiques de les conques altes dels rius Segre i Llobregat", *Orsis*, UAB, 2016,nº 30, pp.133-165.

manera natural o artificial en el que els genetistes realitzen el procés i d'aquesta manera poden obtenir noves varietats.

La forma de mantenir les característiques d'una varietat és la de reproduir la planta vegetativament. Després de molt de temps de reproducció vegetativa, la planta pot haver sofert mutacions que moltes vegades són evidents a cop d'ull, com que els raïms es tornen més petits o creixements exagerats de la planta a les inicien un procés de regeneració a base d'escollir les millors plantes per a produir-ne de noves; d'això en diem clon i cada varietat avui pot tenir més d'un clon, no representant necessàriament una varietat nova sinó una millora de la varietat.

Però des dels inicis del cultiu de la vinya les varietats han sorgit també pels altres camins: Arrada de ceps procedents de les primeres vinyes domesticades de la regió del Caucas, Anatòlia o Mesopotàmia d'on va començar la viticultura, domesticació de ceps silvestres locals; hibridació del material procedent de l'exterior amb les varietats silvestres locals de forma natural o intencionada feta per l'home.

Com a resultat dels últims estudis genètics realitzats a Europa, la majoria d'autors proposen un origen mixt de les actuals varietats europees cultivades a partir del material vegetal importat inicialment del Pròxim Orient i de les poblacions locals de ceps silvestres²⁸⁷. I encara quedaria petites variacions del genoma d'una varietat (mutacions) que dona noves formes varietals com és el cas de la garnatxa negra, havent-hi també garnatxa blanca, garnatxa gris o roja i garnatxa peluda.

Aquestes varietats, quan no hi havia possibilitat de fer estudis de determinació de l'ADN, es definien pel seus noms (recollits en treballs lexicogràfics²⁸⁸), per les descripcions ampelogràfiques o altres característiques agronòmic-enològiques .

Amb aquest sistema s'ha arribat a classificar aquesta quantitat de varietats amb un augment de la fiabilitat al llarg del temps. Avui es disposa, però, d'una eina més potent amb la determinació de l'ADN que permet augmentar la fiabilitat quan hi ha dubtes de la part lexicogràfica degut a l'evolució dels noms en sinònimes que confonen els estudiosos o per característiques agronòmiques que resulten diferents degut a la diversitat de climes o sols. En una primera divisió es troben: ceps de raïms blancs, ceps de raïms negres, ceps de raïms de taula o ceps per vinificació. Cada varietat de cep dona un vi diferent en el color, el sabor o les aromes i això és el que motiva l'interès en el seu coneixement.

En cada àrea geogràfica del cultiu de la vinya s'hi troben diverses varietats, algunes d'aquestes són anomenades autòctones. La paraula autòctona ve del grec *auto* que significa propi i *kbthôn*, que significa terra o sigui que és un varietat nativa del lloc com el xarel·lo.

²⁸⁷Pedro Jose MANZANOS, *Identificación y caracterización completa (ampelogràfica agronòmica, enològica, polifenòlica, aminoacídica, aromàtica y sensorial) de variedades tintas minoritarias de la D.O. Ca. Rioja*, Tesis doctoral, Universidad de la Rioja, 2014, pp.10-15.

²⁸⁸ Un bon exemple es el llibre de Xavier FAVA, *Diccionari dels noms dels ceps i raïms. L'ampelografia Catalana*. IEC, Barcelona, 2005.

Així es considera que el seu origen es troba en un indret determinat del territori català, altres que han arribat d'una altra zona però que es cultiven a Catalunya des de fa molt temps (a vegades segles) poden ser considerades autòctones tot i que es coneix que el seu origen és en un altre lloc i d'una manera més correcta són anomenades tradicionals com la malvasia de Sitges²⁸⁹. Finalment tindriem les varietats que des de fa poc temps es cultiven a Catalunya i acceptem que el seu origen és de fora de Catalunya: aquestes són aquí considerades forànies com és el cas del cabernet sauvignon. Per determinar si una varietat és autòctona, tradicional o forana es disposa de diverses eines; la més antiga és la documentació que aporta el nom de la varietat i descripcions diverses, segons el tipus de documentació. En aquest treball he considerat com a varietats de ceps autòctons de Catalunya aquelles de les que la documentació més antiga s'ha trobat a Catalunya i fa referència al territori català, amb la reserva de que hi pot haver altra documentació que no haguem trobat i fes canviar les hipòtesis que he plantejat.

Actualment existeixen obres que ofereixen la descripció de les varietats més importants a part de les col·leccions de ceps que s'han mencionat del món com Jancis Robinson²⁹⁰, que en descriu 1368, o des del punt de vista lexicogràfic Fava, que en descriu 323 varietats.

Una part important de la bibliografia que s'ha consultat s'ha extret de l'Arxiu de Vinseum²⁹¹, de Vilafranca del Penedès, on han estat consultades unes 10.000 fitxes que va realitzar el Dr. Emili Giralt²⁹² i que fan referència a 1612 varietats (incloses diverses sinonímies).

Per aquesta segona part del treball s'han utilitzat bàsicament fonts i bibliografia diversa, consultada en els llocs que s'han indicat anteriorment (i que es citen a la bibliografia) i no dades d'ADN o ampelogràfiques, ja que es tracta d'un treball històric cultural com s'ha assenyalat abans, encara que són citades algunes dades que l'autor considera que poden ajudar a aclarir algun punt important. L'estudi s'ha desenvolupat sobre vint i dues varietats, que han estat escollides seguint els criteris següents: importància per la superfície cultivada, la majoria de les quals superen les 50ha de cultiu a Catalunya; les que no arriben a aquesta superfície les he escollit perquè tenen una importància històrico-enològica en una zona, encara que siguin minoritàries com el cas de la carinyena blanca, garnatxa peluda, malvasia de Sitges, monestrell, picapoll negre, xarel·lo roig i trobat²⁹³; la varietat grec, per la seva banda, és tractada per la seva importància històrica, encara que va desaparèixer el seu cultiu a principis del segle XX.

²⁸⁹ Roland SIERRA, "Apunts sobre la història de la malvasia de Sitges", *Dossiers Agraris, malvasia de Sitges*, ICEA-IEC, Barcelona, 2006, n°10, pp.13-22.

²⁹⁰ Jancis ROBINSON, Julia HARDING, Jose VONILLAMOZ, *Wine Grapes*, Pinguin books, London, 2012.

²⁹¹ Vinseum o Museu de les Cultures del vi de Catalunya, que te la seu a Vilafranca de Penèdes.

²⁹² El Dr. Emili Giralt i Raventos (1927 Vilafranca del Penedès-2008 Barcelona), va ser president del Institut d'Estudis Catalans, Dega de la Facultat de Geografia i Història, Director del Dep. D'Història Contemporània.

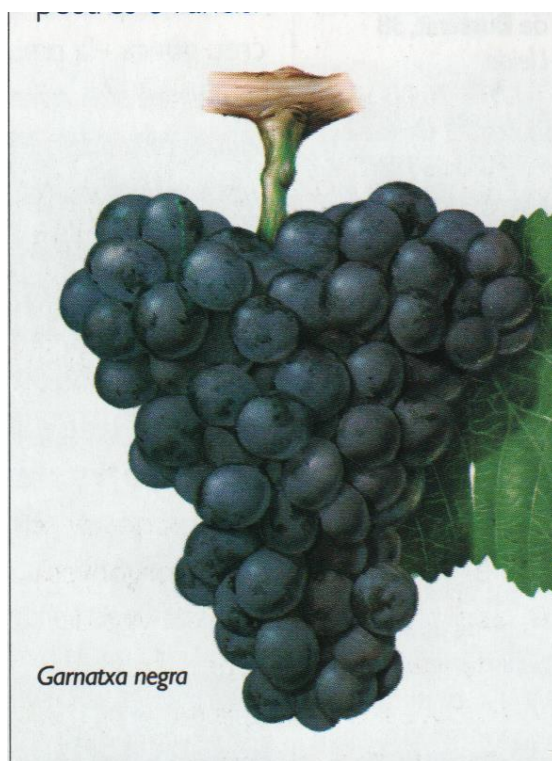
²⁹³ Varietat de la existeix molta documentació a Catalunya des del segle XVI avui prcticament desapareguda al Principat, pero important a l'Alguer i a Catalunya Nord i de la que fem el seu estudi en el capítol XII d'aquesta segona part.

D'aquestes varietats les setze següents són les que aquesta tesi considera autòctones: carinyena, carinyena blanca, garnatxa negra, garnatxa blanca, garnatxa roja, garnatxa peluda, macabeu, monastrell, parellada, picapoll blanc i negre, sumoll, trepat, trobat i xarel·lo i xarel·lo vermell; i cinc que aquí es consideren tradicionals, que són: malvasia de Sitges, moscatell d'Alexandria, moscat de gra petit i ull de llebre, subirat parent i grec. Aquestes varietats representen en superfície el 99% de les varietats autòctones i tradicionals de Catalunya i els 70% de tota la superfície de vinya de Catalunya. A continuació s'indiquen les dades més recents facilitades per l'INCAVI (dades d'agost de 2017). Les varietats escollides aquí són molt representatives:

Varietat de raïm	Superfície registrada (ha)
Albarinyo	0034
Cabernet franc	0096
Cabernet Sauvignon	2098
Carinyena	1153
Chardonnay	2818
Chenin	0067
Garnatxa blanca	1475
Garnatxa negra	2553
Garnatxa peluda	0043
Garnatxa tintorera	0078
Gewürtztraminer	0081
Macabeu	9420
Malvasia de Sitges	0030
Merlot	2554
Monastrell	0073
Moscatell d'Alexandria	0827
Moscatell de gra petit	0218
Parellada	5970
Pedro Ximenez	0005

Petit Verdot	0019
Picapoll blanc	0018
Picapoll negre	0002
Pinot noire	0683
Riesling	0056
Savignon blanc	0283
Subirat parent	0047
Sumoll blanc	0004
Sumoll negre	0075
Syrah	1170
Trepat	1070
Ull de llebre	2217
Vinyater	0001,5
Viognier	0026
Xarel.lo	7136

Capítol 2. Les garnatxes.



2.1. La vernaccia i la garnatxa negra.

La garnatxa és considerada una de les varietats autòctona catalana més universal, i no únicament es troba a Catalunya sinó també a tota la península ibèrica, França, a Itàlia i a molts països del món com Estats Units. Quan es tracta, però, de la seva evolució històrica sempre es remunta els seus orígens al de la vernaccia i la majoria d'autors accepten que la vernaccia és l'origen de la garnatxa; encara que per la documentació consultada es pot concloure que els diferents tipus de garnatxa actual no tenen res a veure amb la vernaccia medieval, excepte la semblança del nom.

En buscar els orígens de la vernaccia cal tenir present els treballs de Federigo Melis²⁹⁴, que els situa a l'illa de Creta. Sobre l'origen del nom, desmenteix la versió de Roger Dion²⁹⁵ que sostenia que *vernaccia* ve de *grenade*²⁹⁶ i de la regió de Valdelsa²⁹⁷, que a l'edat mitjana es va especialitzar en vins blancs com el "Trebiano", "el Grec" i la Vernaccia. Escriu textualment: "*La vernaccia è il vino dalle origine più oscure ed attorno al quale sono estate scrite pagine e pagine , troppo spesso contraddittorie*"²⁹⁸ i assenyala que en els documents de finals del segle XII i principis del segle XIII hi havia dues Vernaccies, la de San Gimignano i la de Corniglia de Cinque Terre. Aquesta localitat es troba al costat de Vernazza i s'entenia que el nom de Vernaccia deriva de Vernazza.

²⁹⁴ Federigo MELIS, *I vini italiani nel medioevo*, Florencia , 1984, pp.61-67.

²⁹⁵ Roger DION, *Histoire de la vigne et du vin en France*, Paris, 1959, p.381.

²⁹⁶ Roger DION, *Histoire de la vigne*,... p.61.

²⁹⁷ La regió de Valdelsa, en realitat es la Vall del riu Elsa, situada a la província de Siena a la Toscana

²⁹⁸ Federigo Melis, *I vini Italiani nel...* pp.61-67.

Cal esmentar també autors italians medievals com Dante i Bocaccio²⁹⁹ que citen la Vernaccia de Bolsena i la de Corniglia, respectivament. Era en aquell moment la de Corniglia o de la Liguria la que tenia més fama i a través del port de Gènova arribaria entre altres llocs, a Barcelona i a la Cort Catalanoaragonesa, o a la francesa a través de París, o per altres camins a la corona anglesa, a Flandes i al Nord d'Europa. Mentre que la Vernaccia de San Gimignano (la Toscana) tenia en aquell temps una àrea comercial molt reduïda. Més tard, a finals del segle XIV, la documentació esmenta una altra vernaccia, la d'Oristano a Sardenya, de la se'n parlarà més endavant. Un altre autor medieval italià que parla de la Vernaccia de Corniglia és Franco Sacchetti³⁰⁰ en la seva obra *Il trecento novelle* (1383) on escriu: “(...) *peso trovare modo di far venire maglionli di Portovenere della Vernaccia di Corniglia*”.

Hi ha autors francesos com Roger Dion³⁰¹ que parlen de la “Grenache, Vernache, Gernache” com un dels grans vins que han arribat a occident des d'orient. Al segle XIV la Grenache és esmentada al text de la *Desputoison du vin et de l'aive* com un dels grans vins del món. Aquest mateix autor sosté que el consum de Grenache a França desapareix a partir del segle XV³⁰². Melis també cita a Dion³⁰³, que sosté que entre les Vernaches, la de Cinque terre, i la de San Gimignano són diferents a la d'Oristano.

A través de Juan Piqueras³⁰⁴ coneixem la hipòtesi que comparteix amb Federigo Melis sobre que la Grenache i la Vernaccia són vins diferents. Aquesta afirmació serà una de les hipòtesis a confirmar. Piqueras escriu el següent:

“... la zona más famosa era la de Cinque Terre, “donde esta la Vernazza di Corniglia (notese la similitud toponímica), y su comercio estvo durante mucho tiempo monopolizado por Genova. La hipòtesis de Roger Dion sobre la identificación con la grenache o garnacha española no tiene fundamento solido, pues se trata de uvas y vinos muy distintos como demostro Federigo Melis...”³⁰⁵.

²⁹⁹ Dante ALIGHIERI, *La divina Comedia*, traducció, introducció, i notes de Joan Mira, ECSA, Barcelona, pp.717. Giovanni BOCACCIO, *Decameron*, versió castellana de 1946 actualitzada per Marcial Oliver, Planeta, Barcelona, 1351, novel·la sexta vuite dia.

³⁰⁰ Franco SACCHETTI, *Novelle di Franco Sacchetti*, Milano 1815, vol. 3 pp.77.

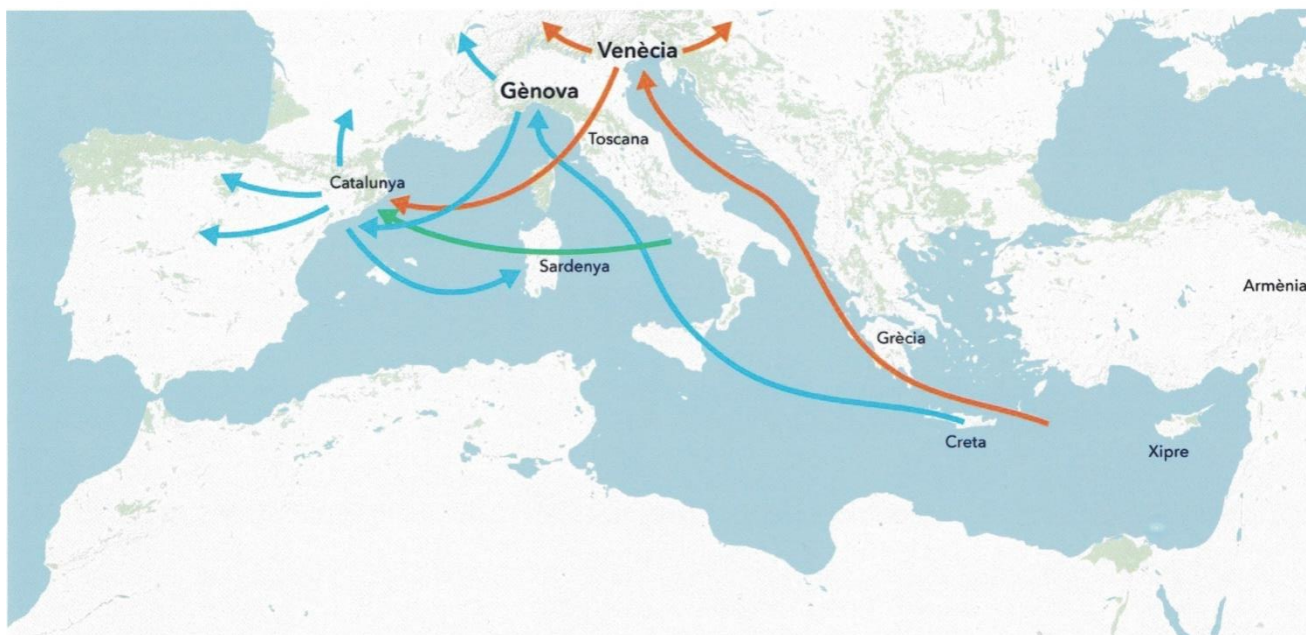
³⁰¹ Roger DION, *Histoire da la vigne* ...p.318.

³⁰² Roger DION, *Historire de la vigne*...pp.318-319.

³⁰³ Federigo MELIS, *I vini italiane nel Medioevo*...pp.64-65.

³⁰⁴ Juan PIQUERAS, *La vid y el vino en España: Edades Antigua y Media*. Universitat de València, 2014, pp:396-427

³⁰⁵ *Ibidem*, pp. 396-397.



Els colors del mapa signifiquen: color blau, vernaccia; color vermell, malvasia; color verd, vi grech.

Sobre l'origen de la Vernaccia a la península italiana s'han intentat localitzar totes les hipòtesis que en parlen i els autors que coincideixen sostenen que l'inici del cultiu dels ceps de Vernaccia es va produir a la Liguria, a la regió de Cinque Terre, a partir del segle XIII. El vi i després les primeres plantes de ceps d'aquesta varietat haurien arribat d'illes gregues com Creta. Aquestes illes van pertànyer durant les Creuades a la república de Venècia, a la vegada que la república de Gènova hi va mantenir bases comercials, especialment a Creta. En aquest període es va originar un gran comerç amb els vins que es produïen en aquestes terres que eren a base de malvasia, moscatell, i el vi grech, com es pot veure en el mapa. Tots eren vins blancs dolços, que eren del gust de l'època dels monarques i nobles. Posteriorment van ser portats els ceps d'aquestes varietats per plantar-los a Occident.

La república de Gènova es va especialitzar en la Vernaccia. I el que havia començat com un comerç d'aquests vins entre les illes gregues i l'occident mediterrani, va acabar amb els genovesos iniciant la pròpia producció de vi en el seu territori, plantant ceps de Vernaccia a la regió de Cinque Terre, i va continuar amb el comerç d'aquesta Vernaccia amb la seva

pròpia producció. Aquesta zona de Cinque Terre va produir la famosa vernaccia de Coniglia, al costat de Venazza, població que podria ser l'origen del nom del vi. La vernaccia avui ha desaparegut d'aquesta regió, tot i que hi ha vinyes el seu paisatge ha estat declarat patrimoni de la humanitat. No sabem si els ceps existents actualment són descendents de l'antiga Vernaccia. Cal pensar que entremig hi va haver a tot Europa la fil·loxera i només van continuar les varietats que el pagès va conservar i va empeltar sobre els ceps americans³⁰⁶.

Segons Gian Pietro Gasparini de la vernaccia de Cinque Terre destaca el paper de Genova en relació al desenvolupament d'una viticultura d'alta qualitat en ple segle XII que predominava sobre l'àrea mediterrània i europea³⁰⁷, i escriu: “(...) la vernaccia é il primo vino liquoroso occidentale e que ha avuto origine in questi luoghi ...”. També menciona la Crònica del frare Salimbene de Adam³⁰⁸ (1221-1288), que menciona els diferents vins d'Itàlia i França i de manera especial del “Vinum Vernacia”.

Poc després aquesta Vernaccia deuria arribar a la Toscana, regió veïna amb la Ligúria, on hi ha el primer document sobre la Vernaccia a Sant Gimignano del 1276³⁰⁹, l'*Ordinamento della gabella di San Gimignano*. Tot i haver arribat tan aviat a aquesta regió, comercialment, com s'ha dit abans, dominava la de Cinque Terre i s'exportava en vaixell des del port de Gènova.

Avui a l'entorn de San Gimignano, a la Toscana, s'hi troben unes 800 ha de cultiu de Vernaccia que es comercialitzen amb èxit. Els nous estudis ampelogràfics i d'ADN, accepten el parentiu de la Vernaccia de Sant Gimignano amb la de la Ligúria però hi ha diferències entre aquestes i la Vernaccia d'Oristano de Sardenya, que va arribar més tard, i a la vegada totes les Vernaccies no tenen res a veure amb el Cannonau de Sardenya, sinònim de la garnatxa negra.

Continuant amb la cronologia, dins del segle XIV, destaca l'obra de l'agrònom Pier Crescenzi³¹⁰, el *Liber ruralium commodorum*, que en el llibre quart considera com a varietats de cep molt bones la Vernaccia i la Greca. Per seguir l'ordre cronològic s'analitzen a continuació els autors francesos que parlen de la Grenache. Albert Henry³¹¹ cita l'obra *Tous vins*, escrita pel frare dominic Jefroi de Waterford (mort el 1300), que menciona el vi “*Vernache*”. Així mateix Jefroi de Waterford i Servais Còpale, traductors de l'obra grega *Segré de Segrez* (Secret de secrets), escrita al voltant del 1300, expliquen que els vins que s'han elaborat més a prop d'Orient són més forts, com és el cas del vi grec i del vi de Xipre

³⁰⁶ La fil·loxera va ser una plaga que es estendre per les vinyes de tot Europa .

³⁰⁷ Gian Pietro GASPARINI, “Le Cinque Terre e la Vernaccia: un esempio di sviluppo agricolo medievale”, *Revista di Storia dell'Agricoltura*, Florencia, 1993, VolXXXII 2° pp.113-142.

³⁰⁸ Fra Salimbene de Adam da Parma(1221-1287), la *Cronica* va ser escrita en llatí 1247 i de la qual n'hi ha moltes edicions.

³⁰⁹ Marco LISI *Sulle tracce della Vernaccia dal XIII al XXI secolo*, Nova Imagine ,Siena,2013,p.16.

³¹⁰ Pier CRESCENZI, *Trattato della Agricoltura*, (Liber ruralium commodorum)della Societa Tipografica de Classici Italiani, Milano,(1304)1805.

³¹¹ Albert HENRY, “*Vernache*” “*Granache*” “*Grenache*”, Strasburg, 1984, pp.518-526.

però en canvi “...le vin vernache es de milhor condition, car il est atemprement fort et flaire tres douchement...”³¹². Albert Henry conclou que aquesta vernache seria la mateixa varietat que la Grenache introduïda al Rosselló en època moderna procedent de la Catalunya del sud. Elabora també un estudi filològic sobre la garnache i les seves formes: grenache i vernache. La forma Garnache és present durant l’últim quart del segle XIII al text de *Desputoison du vin et de l’iaue*³¹³, que presenta els grans vins del món i també mostra altres textos del segle XIV on hi apareix garnache. La forma Grenache apareix en documents posteriors al segle XIV, en formes semblants com Grenace i Grenache. Tal i com sosté Henry, la Garnache-Vernache no surt a la batalla del vins d’Henri d’Audeli (1233), que la Vernache és una forma que ve de l’italià Vernaccia, fent referència a la teoria de J. Coromines³¹⁴, que sosté que la primera cita en castellà és la de Cervantes a la novel·la *El licenciado Vidriera*³¹⁵ on parla de Guarnacha de Cinco Tierras, és a dir, no dona cap informació sobre textos apareguts a la península. Coromines, pel que fa als autors catalans medievals, només menciona a Eximenis i Bernat Metge i dels autors de l’edat moderna tampoc menciona a Ponç d’Icard i no troba gens estrany que a França es produís la convivència de les formes Garnache, Guernache, Grenache. Coromines opina que la forma Vernache, en “oil”, és anterior a Grenache i les formes Garnache i Vernache haurien penetrat a França per dues vies diferents i la Grenache a través del Rosselló durant els segles XIX i XX. Un altre autor a tenir present és Eustache Deschamps³¹⁶ (1346-1406), que en la seva obra poètica *Le Miroir de Mariage*, es pot llegir el vers següent: *Granache fault et Garnachelle*. A Watriquet Bassenel (cap al 1320) se l’hi atribueix *le Dit de trois Dames de Paris* que en un fragment de l’obra diu: “je veul avoir de la garnache”.

En el poema *La Bataille des vins* Henri d’Andeli³¹⁷ descriu el 1224 el primer tast de vins del que se’n té coneixement, organitzat pel rei Felip IV de França. A la taula del rei es van servir vins de Xipre, Espanya, del nord, de l’est i del sud de França. Els vins guanyadors van ser els de Xipre i en segon lloc van quedar els vins venecians d’Aquilegia. En el poema no s’esmenten les varietats de cep que provenen d’aquests vins però venint de Xipre el que va ser catalogat com “el Papa dels vins” es podria pensar, potser, en la Vernaccia. En un text en alemany que escriu Raimon van Uytven³¹⁸ (flamenc), que cita el llibre *Segre des segrez* cita la Vernatxa com a Garnaat, una forma curiosa en alemany i que avui no és utilitzada. També esmenta la Batalla dels vins de Henri d’Audeli i la Disputation du vin et l’aigue. Aquest flamenc va fer un resum molt encertat d’aquestes obres franceses.

³¹² Ibidem, p. 519.

³¹³ Roger DION, *Histoire de la vigne...*p.318.

³¹⁴J. COROMINAS, J. A PASCUAL, *Diccionario Critico Etimologico Castellano e Hispánico*,Ed.Gredos, Madrid,1994, Volumen III, p.101.

³¹⁵ Miguel de CERVANTES, *El Licenciado vidriera*,Imprenta del Colegio de sordomudos, Madrid,(1613) 1845, p.9.

³¹⁶D’ Eustache DESCHAMPS, *Le Miroir de Mariage*, publie parP.Tarbé, Reims, 1865, p.75.

³¹⁷ *Oevres d’Henri d’Audeli, trouvér normand du XIIIe siecle*, Ed Heron Rouen,Cagniard, 1880

³¹⁸ Raymond VAN UYTVEN, “Der geschmack am wein im Mittelalter”,*Wein produktion und weinkonsum im Mittelalter*, Editorial Franz Steiner, Stuttgart, 2004, pp.119-132.

Després d'aquest seguiment de les obres italianes i franceses medievals, cal examinar les obres d'autors de Catalunya i de la Corona Catalanoaragonesa.

El primer document que s'ha pogut localitzar està datat el 17 d'agost de 1306 a Barcelona i fa referència a una comanda que fa el rei Jaume II a Cristià Spinola³¹⁹, ciutadà genovès, per que li compri 3 o 4 cargues de Vernacia pura que els metges li han recomanat. És sabut que el metge de Jaume II era Arnau de Vilanova, el qual coneix molt bé les qualitats terapèutiques del vi

Francesc Eiximenis a *Lo Crestià*³²⁰ menciona la Vernassa com un vi blanc i també a Bernat Metge³²¹, que en el seu llibre *Lo somni* cita aquest vi com a Vernaixa. També durant el segle XIV Jaume d'Agramunt³²² en el seu tractat sobre la pesta escriu que els que la tinguin poden beure "Vernaça". Encara en aquest mateix període es localitza un text sobre els vins que consumia la reina Sibil·la³²³, esposa de rei Pere III en que cita: Malvasia, Vernetgella i Carinyena.

Durant el segle XV apareix a l'obra d'Anselm Turmeda *la disputa de l'ase*, que diu "*Quan el nostre deliciós i saborós abeuratge , jo us vull dir que nosaltres tenim molt delicats vins i saborosos vins com : Malvasia , Romania , bastard, moscat, vins grechs i de Corsèga, Vernaixa, roset, hipocràs...*"³²⁴. D'aquest període convé assenyalar també un altre text sobre un règim alimentari de la pesta de Lluís Alcanyís on es diu que en temps de pesta cal prohibir tots els vins dolços com: "muscat, cuy , clarea, eppoccras, vernacha, malvasia e semblants"³²⁵.

A partir d'aquest moment i també en altres països es parlarà menys de Vernaccia o formes similars que en la majoria dels casos es presenta com un vi blanc. Molts autors afegixen que és, a més a més, dolç. A la península Ibèrica de l'època medieval a part de les cites dels autors catalans, no s'han trobat d'altres, fet que pot resultar lògic tenint present que el comerç més actiu de vernaccia va ser entre el port de Gènova i el de Barcelona, que posteriorment durant el segle XV també es fa amb el port de València i d'altres de la costa mediterrània de la Corona Catalano-Aragonesa. Cal afegir també que és molt probable que a través d'aquests ports entressin les plantes de cep per a plantar en el territori català i aconseguir un producció pròpia, però es un punt que caldrà investigar més profundament.

³¹⁹ J.Ernesto MARTINEZ FERRANDO, *Jaime II de Aragón*, CSIC, Barcelona, 1948, p.26.

³²⁰ Francesc EXIMENIS, *Lo Crestià*, Edicions 62, Barcelona, (1384) 1962, p.143.

³²¹ Bernat METGE, *Lo somni*, Edicions 62, Barcelona, (s XIV) 1980, p.107.

³²² Joan VENY, *Regiment de preservació de la pesta de Jaume d'Agramont (sXIV)*, Diputació provincial de Tarragona, Tarragona, 1971, p.76.

³²³ Josep M^a ROCA, "La Reyna empodanesa", *Memorias de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, 1928, Vol X, p.53.

³²⁴ Anselm TURMEDA, *Disputa de l'Ase*, Editorial Barcino, Barcelona (1417), 1928, p.59.

³²⁵ Lluís ALCANYIS, *Regiment preservatiu e curatiu de la pesta*, Ed. Barcino, (1490), 2008, p.91.

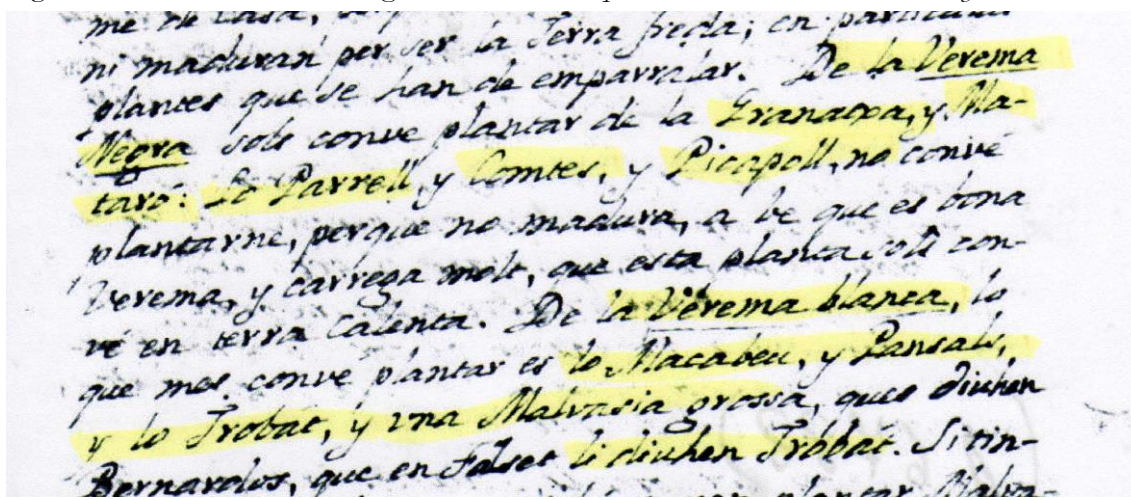
Fora de l'arc mediterrani la fama i consum de la Vernaccia també està documentat en obres com els *Canterbury Tales*³²⁶ que en la línia 595 relata: “*He drank of claret, hipocràs, vernage...*”.

A partir del segle XVI la documentació trobada d'autors catalans és filològicament diferent a la trobada a l'època medieval, excepte en alguns indrets cosa que fa pensar que s'està parlant d'un nom molt pròxim i d'un vi diferent que seria els inicis de la Garnatxa negra i no la continuació del vi de Vernaccia blanc i dolç.

La primera cita documentada i que serveix per a aquesta hipòtesi és la del llibre de Lluís Ponç d'Icard³²⁷, *El llibre les grandeses de Tarragona*, publicat el 1564, quan esmenta³²⁸: “*...Y de poch temps ençà s'i cull Guarnatxa, que es un vi molt delicat...*”. El nom del vi que anomena Guarnatxa és diferent al de Vernaccia, o Vernassa, també cal destacar que aquesta *Guarnatxa* a Tarragona s'hi cull “de poch temps ençà”, com si fos un tipus de raïm nou, que aquesta recerca no considera que es descriuria de la mateixa forma si es tractés de la Vernaccia ja coneguda a Catalunya almenys des de principis del segle XIV. Aquest podria ser, encara que no en diu el color, el primer document que parlaria de l'actual garnatxa.

La primera cita en castellà apareix a la novel·la de Miguel de Cervantes *El licenciado Vidriera*, que data del 1613, esmentada anteriorment.

Sense cap mena de dubte el document més important que és el del *Llibre dels vassalls*, del 1629, obra anònima que es va trobar dins de l'arxiu de la Cartoixa d'Scala Dei³²⁹, on es pot llegir: “*...De la verema negra sols convé plantar de la Granatxa y Mataró...*”.



El document menciona moltes varietats, però no queda cap dubte que una es la Garnatxa negra i de Scala Dei. És la primera referència documental que s'ha trobat que menciona la garnatxa negra d'una manera tan clara. Mes endavant cal fer referència l'inventari dels béns

³²⁶Geoffrey CHAUCER, *The Canterbury Tales*, William Pickering, London, (1380) 1830 VolumIV. Això demostra la presència i consum de Vernaccia a Anglaterra molt possible provinent d'Itàlia.

³²⁷Lluís Ponç d'Icard (1518-1578), humanista, historiador, i arqueòleg del segle XVI.

³²⁸Eulàlia DURAN, *Lluís Ponç d'Icard i el llibre de les grandeses de Tarragona*, Curial, Tarragona, 1984, p.229.

³²⁹Eugení PEREA, “El conreu de la vinya a Escala Dei”, dintre de: *Història de Reus*, Reus, (1629) 1984, núm 1 (abril), pp.55-60.

de Joan Anglada, mercader de Mataró, estudiat per Joan Gimenez Blasco³³⁰, en l'inventari del 1633, que al descriure el celler parla de les botes que té , “...una plena de vi blanch y l'altre de garnatxo y las de mitja carrega de vi Claret y una mitjanser plena de vinagre...”.

Així mateix, en una sèrie d'inventaris d'Òdena del segle XVII apareix la garnatxa.

Del 1622³³¹, es va estudiar un document de comptes de Garau de Guardiola de Barcelona que fa un pagament a Josep Novell: “... Per dos corters de garnacha 1 Lliura i 12 sous ...” . Així mateix, en una sèrie d'inventaris d'Òdena del segle XVII apareix la garnatxa, de l'estudi sobre Òdena, a la comarca de l'Anoia hi ha constància que la població subministrava vi vermell al monestir de Montserrat i entre els inventaris s'esmenta explícitament la garnatxa³³². Un dels documents que també té molta importància a les comarques tarragonines és de l'arxiu de la parròquia de Gandesa, que explica que el rector de dita parròquia decideix: “...a despeses meves vaig replantar la dita finca amb sarments de Venatxa amb alguns altres ceps de fenolleres per menjar primerenc...”. La vinya que decideix replantar fins aleshores estava plantada de Malvasia perquè la poda d'aquesta varietat li donava molta feina i escriu de la

“...Vernatxa el vi del qual per pobresa y bona qualitat del terreny es tan bo i agradable de beure (jo l'he tastat) com el vi de Malvesia . A més els ceps de vi de Malvesia son anyívols però no els de vernatxa”.

El text no indica quina mena de Garnatxa va plantar³³³.

Catalunya Ilustrada, d'Esteve de Corbera, publicada el 1678 pòstumament, en escriure del vins de Catalunya assenyalava: “... en lo demas el campo de Tarragona, justolines, xarel·los, verdieles, garnachas, y otros vinos blancos, tintos y aloques”³³⁴. Tampoc indica quina mena de Garnatxa es tracta. De les obres dels autors catalans del segle XVII cal destacar Miquel Agustí que en *El llibre dels secrets d'Agricultura*³³⁵, en la part que dedica a la vinya no menciona la garnatxa i en canvi sí escriu sobre les varietats de cep i vins: malvasia, trobat, macabeu, moscat, monestrell blanc, castellà i grech, però no fa referència ni a la garnatxa ni a la vernaccia. Miquel Agustí, frare de l'orde de l'hospital nascut a Banyoles, va exercir la seva activitat entre Girona i Perpinyà, on va ser prior de la seva orde. Podria pensar-se que fos un descuit el no citar la garnatxa, o que la varietat en aquell moment encara no fos present en aquesta part de Catalunya. Si fos així, voldria dir que les primeres cites de la garnatxa negra

³³⁰ Joan GIMÉNEZ, *Mataró en Catalunya del segle XVII*, Caixa d'Estalvis Laietana, Mataró, 2001, p.275.

³³¹ Rafael CONDE DELGADO de MOLINA, “Fonts per a l'estudi del consum alimentari”, *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, CSIC, Barcelona, 1988, p.45.

³³² Xavier JORBA, “Una aproximació al conreu de la vinya a l'època moderna(S.XVI-XVII) L'exemple d'Òdena, *Estudis d'Història Agrària*, Barcelona , 2005, num.19, pp.175-208.

³³³ Joan Baptista MANYA, *Notes d'Història de Gandesa*, Alguero i Bages, Tortosa, 1976, pp.306-307.

³³⁴ Esteve de CORBERA, *Cataluña Ilustrada*, Antonio Gramiñani, Napols, 1678, p.61.L'autor va morir l'any 1631, això fa suposar que el manuscrit de l'obra es anterior al 1631.

³³⁵ Miquel AGUSTI, *Libre dels secrets d'Agricultura*, Editorial Altafulla, Barcelona (1617), 1988.

correspondrien a les terres de les comarques tarragonines. Caldrà continuar amb la recerca d'aquesta hipòtesi.

Un altre punt de discussió sobre l'origen de la garnatxa negra, el que defensen que podria ser originària de la varietat de cep "Aragonés", que Gabriel Alonso de Herrera descriu en el seu llibre *Agricultura General*³³⁶. Aquest punt sembla molt improbable ja que la descripció que fa de la varietat no coincideix amb la que es disposa sobre garnatxa negra, així diu: "*...Aragonés es una uva prieta ; tiene racimos grandes y muy apretados y la uva gruesa...y hacen un vino muy retinto , oscuro y espeso*". En primer terme sabem que l'actual garnatxa negra no té els raïms molt grans i el vi que produeix no és extraordinàriament negre i per això es fa servir en cupatges com la carinyena, però a més a més a l'Aragó tota la documentació fins ara trobada, descriu la garnatxa sempre com a garnatxa i només a Madrid i a Castella-Lleó es troba el nom de "vidueño aragonés", que en algunes ocasions correspon a tempranillo (ull de llebre) o fins i tot és una varietat diferent. Ja en ple segle XVIII, en el primer diccionari de la llengua castellana³³⁷ del 1734, en la descripció de la paraula garnacha diu el següent : "*Garnacha- Llanan en Aragon una especie de uva roxa que tira a morada mui delicada , y de mui buen gusto , de la qual hacen un vino especial a quien le dan el mismo nombre*". La descripció del diccionari fa referència clarament a un raïm negre "*uva roxa*", com a garnatxa i no fa cap referència a *vino aragonés*, i tampoc menciona cap dels textos de Catalunya anteriors dels que s'ha parlat fins ara. Això fa suposar un desconeixement dels textos catalans i que la garnatxa negra era present a l'Aragó, arribant-hi molt probablement procedent de Catalunya. Durant el segle XIX Roig i Armengol³³⁸ també considera que la "*Garnatxa no es exacta a la de Saragossa, ni a la de Rota...*"³³⁹ i que també és diferent tintilla d'Aragó: "*Se confon amb la Granatxa*"³⁴⁰ i alguns autors l'han considerada sinònim de tinto aragonés i garnatxa. Igualment de finals del segle XIX, la GAMF³⁴¹ inclou una descripció de la garnatxa negra en què l'anomena "Alicantina-Vulgo Garnacha" i explica que la garnacha o Alicante no s'ha confondre ni amb la tintilla de Rota ni amb el mourvedre. En la mateixa publicació, segons l'enginyer agrònom Antonio Berbegal, que a partir de la segona meitat del segle XIX la garnatxa representa el 85% dels ceps de la població de Carinyena. Aquesta s'ha estès per "*mucha parte del Centro por las Castillas, en la Rioja, Navarra, todo Aragón, gran parte de Cataluña y el Reino de Valencia*", com es pot veure, a quasi tota l'Espanya vitícola. I una part molt important per reforçar les hipòtesis d'aquest treball és l'afirmació segons el mateix S. Valier al referir-se al "Tempranillo": "*el Sr.D. José Valier establece que el vidueño Tempranillo de Navarra*

³³⁶ Alonso de HERRERA, *Agricultura General*, Real Sociedad Económica Matritense de Amigos del País, Imprenta Real Madrid, (1513),1818.

³³⁷ *Diccionario de la lengua Castellana*. Imprenta de la Real Academia Española, por los Herederos de Francisco de Hierro, Madrid, 1734, TomoIV, p.27.

³³⁸R ROIG I ARMENGOL, *Memoria del mapa vinícola de la provincia de Barcelona*,Muntaner 44, Barcelona,1890, pp. 36-38.

³³⁹ *Ibidem*, p.36.

³⁴⁰ *Ibidem*,p. 38.

³⁴¹ Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento, GAMF,Madrid, 1889, 3ª Epoca, Tomo XVIII, 3º trimestre pp. 50-53.

se denomina Cencibera en Zaragoza, tinto Aragonés en Castilla y Corejon en Tarragona”³⁴². En relació al tinto Aragonés i Garnatxa, en la mateixa publicació GAMF, però un número anterior³⁴³ s’esmenta el següent: “En una visita que hicimos el año 1882 á la provincia de Valladolid..., teniendo ademas 170.000 cepas de garnacha y 80.000 de tinto aragonés (...)”, amb això queda ven clar que el Ministeri d’Agricultura espanyol considerava que tinto aragonés i garnatxa eren dues varietats diferents.

Finalment, Rodríguez Navas, el 1905, fa una descripció molt precisa de varies varietats i diu de “Aragonés” com una varietat de raïm negre “Segunda Variedad de uvas tintas”, de “granos gruesos y racimos grandes” i, en canvi, de la Garnatxa la classificà dintre de “Cuarta Variedad. De uvas bermejas. Garnacha: Grano poco grueso y racimos pequeños, produce buen vino y tambien se utiliza para comer y colgar : se cultiva en Aragon y Navarra”³⁴⁴. Probablement es la descripció més correcta i separa molt bé les diferències entre garnatxa i aragonès, només que l’autor no havia estat mai potser a Catalunya perquè s’oblida d’escriure que a terres catalanes era i és molt cultivada.

A finals del segle XVIII, es localitzen a Catalunya diferents documents, un dels quals és un tractat anònim d’agricultura d’un pagès de Porrera nascut a la dècada del 1730³⁴⁵. L’autor va escriure el tractat quan tenia uns 60 anys, és a dir, a finals del segle XVIII. En el capítol de plantar la vinya, explica que té coneixement al Priorat de 56 espècies de ceps encara que no les menciona. L’autor afirma que “y alguns seps que fan lo millor vi com les grenaches y altres no” per sostenir després que “en lo nostre Priorat d’Escala Dei son les granaches les que son menos perjudicades del vent que...”. Aquest autor anònim és contemporani dels acadèmics Manuel Barba i Roca³⁴⁶ i Josep Navarro³⁴⁷, que citen la presència de la varietat de cep garnatxa negra tant al Penedès com a Catalunya i encara Barba i Roca³⁴⁸, en un escrit de rèplica a Josep Navarro, parla de la “Granatxa del Priorato”. Però en cap moment esmenten altres tipus de garnatxes que hi ha actualment.

A la Catalunya Nord, l’any 1785 es localitza la primera notícia documentada del Rosselló, de M l’abée de Marcé, que en la seva obra³⁴⁹ “de le vin de Grenache” explica que per fer un bon vi cal fer “Prenez la moitié des raisins nomenés dans le pays “granatxe” prenez l’autre moitié des

³⁴² Ibídem, p. 53.

³⁴³ GAMF, Madrid, 1889, 3ª Epoca, Tomo XVIII 2º trimestre, p.635.

³⁴⁴ M RODRIGUEZ NAVAS, *Ampelografía Moderna o tratado acerca de la vid*, De Bailly, Madrid, 1905, pp.36-38.

³⁴⁵ Isabel JUNCOSA, *Tractat d’agricultura: manuscrit anònim de Porrera segle XVIII*, Reus : Centre d’Estudis Comarcals Josep Iglésies, 1998, pp.54-55

³⁴⁶ Manuel BARBA I ROCA, “Observaciones generales sobre el actual estado de la agricultura en Cataluña (1787)”, *Memòries acadèmiques*, Prefaci i transcripció segons els manuscrits existents a la Reial Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona a cura de Josep Iglésies, Fundació Josep Masot, Barcelona, 1964, pp.25-33.

³⁴⁷ Josep NAVARRO MAS, *Memòria sobre la viña, su plantación, propagación, reparación, conservación, enfermedades, accidentes, cultivo y vendimia en el Principado de Cataluña*, Imprenta Tecla Pla, Barcelona, 1797, pp.13-15.

³⁴⁸ Manuel BARBA I ROCA, *Observaciones a la memoria de Don Joseph Navarro sobre la plantación y cultivo de la viñas*. Arxiu de la Reial Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona, 3.1.04.(CF27)

³⁴⁹ M l’abée MARCE, *Essai sur la maniere de recueillir les deurrées de la Province du Roussillon*, C.Le Comte, Perpinyà, 1785, pp.16-24.

raisins nomenés carinyena...”. Posteriorment, el 1837 a *Enciclopedia d’Agriculture*³⁵⁰, després d’esmentar la influència que té la varietat de cep en la qualitat del vi, referint-se a aquestes varietats “...tels son dans le midi , les vins muscats, ceux de Grenache, de Malvoisie...” i escriu:

“Plusiers variétés transportées d’Espagne en France telles que le Mataro, le Morastel, la Crignane y ont eu le plus gran succès , par dessus de tout le cépage nommé Grenache ou Alicante en France, Arragonais noire aux environs de Madrid , plan tiré de la Catalogne où il est fort estimé...”

Sobre les varietats que es planten al Rosselló, escriu: “...et le Grenache blanc dont le vin après 10 á 12 ans d’attente prend le nom de Rancio et peut etre cosidere com un des meilleurs vins de liqueur connus”.

Abans d’acabar el segle XVIII, l’any 1798, l’economista aragonès Asso³⁵¹, es refereix a les varietats negres de l’Aragó com crucillon i parral, però destaca que: “la garnacha de Sabayés es excelente” i en el mateix llibre, escriu: “*En Consuenda se hace una garnacha muy afamada con la uba de este nombre*”.

El botànic Simon de Roxas Clemente y Rubio³⁵²(1777-1827), tracta de *garnacha* del Campo de Cariñena, anomenada a Madrid “Tinto Aragonés”. Aquesta cita influirà en molts ampeleògrafs com Odart (1854), Viala (1909), Cavazza (1934) i Galet (1990) , que suposaran l’origen a l’Aragó i passarà desapercebuda una altra part del text que escriu: “y de los vinos del Priorat que son los mejores de Cataluña”.

A la primera part del segle del segle XIX, en un volum sobre les exportacions de vins a Anglaterra, el 1827³⁵³ es publica que les garnatxes que s’exporten a la Gran Bretanya són les de Cariñena, Consuenda, Sabayés, Scala Dei i Tarragona. Queda ja molt clar que en aquell moment la Garnatxa s’havia estès per l’Aragó i la seva producció era important.

A partir de mitjans del segle XIX les cites sobre la Garnatxa negra augmenten de manera considerable, i en aquest període comença distingir-se els tipus de Garnatxa i formes d’elaboració, i d’una manera especial les Garnatxes dolces de l’Empordà i del Rosselló. Les de l’Empordà van participar a l’exposició de vins d’Espanya³⁵⁴ del 1857 organitzada pel Ministerio del Fomento de Madrid. En aquella exposició van rebre una mostra d’una Garnatxa de 30 anys de Vilanova i la Geltrú. A la memòria de l’exposició el jurat es lamentava de no haver rebut cap mostra de Garnatxa “*de vino Dorado de todo beber*”³⁵⁵ (en aquest cas es refereix a Garnatxa blanca). Durant el segle XIX es manifesta la importància de la Garnatxa al Priorat per la fortalesa dels vins que allí es produeixen, pel seu grau alcohòlic, les possibilitats d’envelliment i es comença a donar importància al sol de llicorella

³⁵⁰ Maison Rustique du XIX siecle, *Enciclopedia d’Agriculture* , Quai Aux Fleurs 15 ,Paris, 1837,pp.99-104.

³⁵¹ I ASSO, *Historia Política de Aragón*, Francisco Magallón, Saragossa, 1785, pp:112-114,160

³⁵² Don Simon de ROXAS CLEMENTE Y RUBIO, *Ensayo sobre las variedades de la vid comun que vegetan en Andalucía*, Imprenta de Villapando Madrid, 1807, p.21.

³⁵³ *Diccionario de Hacienda para el uso de los encargados de la suprema Dirección de ella*, Imprenta Española de M Calero, Londres, 1827 p. 245.

³⁵⁴ *Memoria sobre los productos de la Agricultura española, reunidos en la exposición general de 1857*, Imprenta Nacional , Madrid, 1859-1861, p.977.

³⁵⁵ *Ibid.*, p. 1004.

present tant al Priorat com a Banyuls. I en alguns documents es parla de l'interès del cupatge de Garnatxa i Carinyena.

En un document del 1869³⁵⁶ s'afirmava:

“Quitad al Aragón y a nuestro Priorato la uva tinta la Garnacha y el Macabeo, reemplazando estas uvas por otras castas pobres naturalment en azúcar ó sin calidad, y bien pronto estará perdida la reputacion vinícola de dichos distritos”.

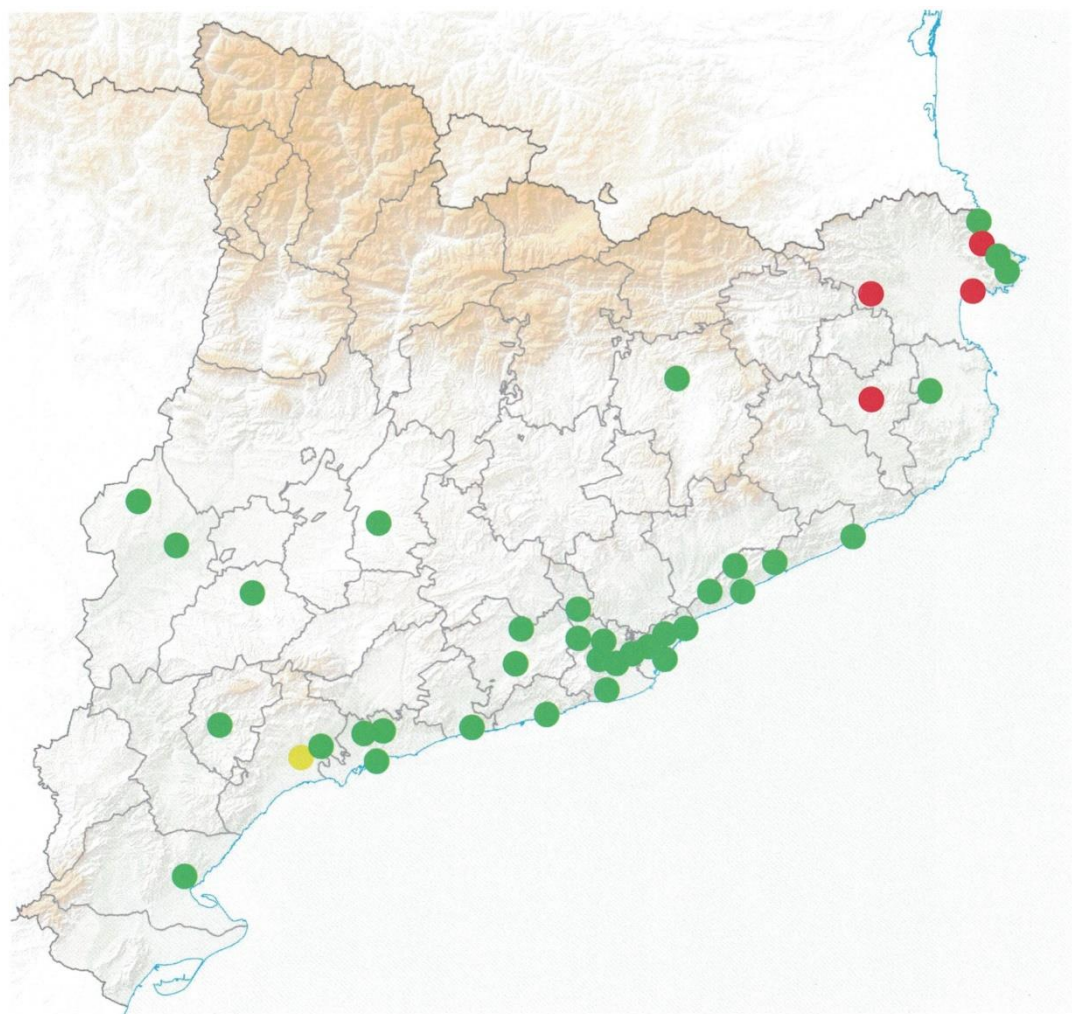
Pel que fa al tipus de cupatge de Garnatxa amb Carinyena, a part de les primeres cites anteriors, a la revista *L'Art del Pagès*³⁵⁷(1898) es llegeix: “Los Priorats, Catalunya, son producte dels fruits de la Carinyena y da la Granatxa y la Carinyena y la Granatxa , en el altre cap de la nostra terra, en las costeres pirineycas, dona els enrobustits rancis de de Cullera y Llansá”.

El 1871 la Revista IACSI³⁵⁸ publica els resultats d'una mostra de raïms organitzada per l'Institut Català de Sant Isidre a Barcelona. En el següent mapa són referenciades les poblacions que van presentar raïms de garnatxa negra:

³⁵⁶Buenaventura CASTELLET, *Viticultura y Enologia Españolas*, Terrassa, 1869, p.15.

³⁵⁷ *L'Art del Pagés*, Impremta Renaixensa, Barcelona, 1898, Volum XXII, n° 627, p.186.

³⁵⁸ Justo VILLANUEVA “Exposición de Uvas de 1871, Catalogo”, *Revista del Instituto Catalan de San Isidro*, Barcelona 1871 , Tomo XX, pp:309-321.



Garnatxa					
Sant Boi de Llobregat	Mataró	Sant Quirze de Besora	Vilafranca del Penedès	Badalona	Colera
Horta (Barcelona)	Tarragona	St. Andreu de Llavaneres	Serra d'Alamís	Torruella de Montgri	Morell
Cervera	Constantí	Alella	Pla del Penedès	Sant Joan Despí	Cadaqués
Castelldefels	Cubelles	Lleida	Sant Sadurn d'Anoia	Mallorca	Selva de Mar
Castellvi de Rosanes	Sant Vicenç dels Horts	Sants (Barcelona)	Malgrat	Esplugues de Llobregat	
Argentona	El Perelló	Gratallops	L'Hospitalet de Llobregat	Les Borges Blanques	
Felanitx (Mallorca)	Reus	Almacelles	Sitges	Recasens	
Lledoner	Vernassa	Garnatxe	Garnatxa Roja	Granacha	
Girona	Riudecanyes	Vilanova i la Geltrú	Capmany	Cabrera	
Navata		Garnachu	Garnatxó		
Llançà		Palafrugell	Manresa		
Roses					

Aquest llistat de localitats permet comprovar que en el segle XIX, abans de la fil·loxera, la garnatxa negra es trobava estesa en molts indrets de Catalunya i fins i tot en llocs on després va desaparèixer la vinya com és el cas de Cervera, el Baix Llobregat o el Pla de Barcelona. És clar que es tracta d'un llistat de gent d'aquestes poblacions que va enviar mostres i no vol dir que altra gent que cultivava Garnatxa no participés en el concurs. També es constata que s'esmenta la forma "lledoner" (o semblants) en les comarques de Girona. Aquesta forma també es troba al Rosselló. A les comarques de Tarragona, a Riudecanyes, l'anomenen Vernassa, que seria encara una forma medieval. Finalment a

Capmany apareix mencionada la garnatxa roja, forma que no havíem trobat abans. Tot això ajuda a desfer el cabdell de les garnatxes.

L'any 1889 Francisco Satorras³⁵⁹, en una memòria sobre el cultiu de la vinya a Mallorca, fa una descripció sobre les varietats de ceps que es cultivaven a Mallorca, i diu de la Garnatxa: “... *Garnacha, se cultiva en pequeña escala , procedente de Cataluña...*”. L'autor deixa clar que la varietat ha vingut de Catalunya (en aquest cas es tracta també de garnatxa negra).

A la revista *L'Art del Pagès*,³⁶⁰ a finals del segle XIX, es mencionen els diferents tipus de garnatxes trobades fins ara. En les seves pàgines es feia referència al Congrés Vitícola de Sant Sadurní, celebrat el mateix any i que en la ponència “*Nomeclatura y sinonimia de la variedades de Vinifera cultivadas y recomendables para la region*”, sobre la garnatxa explica el següent:

“*Granatxa, Lladoné en Catalunya, Alicante, Alicantina, Redondal, Tinto, Aragonés, en altres provincias, Rivesaltes, Sans pareil, Bois Jaune en Fransa, Granaccia en Italia .Produeix bastant y dona vins superiors ...Hi ha dugas més varietats :la blanca y la roja totes dues molt bonas*” (en aquest cas encara no menciona la garnatxa peluda).

Una vegada més es confirma que els diferents tipus de garnatxa són mencionats a partir de finals del segle XIX, perquè és el moment en que ja tenen una presència comercial important. Durant el segle XIX, es pot comprovar que la garnatxa negra es va escampar per tot Catalunya, així com va guanyar importància l'Aragó. En aquell temps, és al Priorat on la garnatxa té un gran renom. Sorgeixen les garnatxes dolces encapçalades, la de Banyuls i la de l'Empordà, així com es parla del vi ranci envellit, dels cupatges de garnatxa i carinyena i de la importància de la llicorella com a sòl per la planta. D'una manera clara apareixen les primeres referències que esmenten els altres tipus de garnatxa, la blanca, la roja (gris), i la peluda a part de la negra, i per les terres de les comarques gironines i al Rosselló es tracta de lledoner com a sinònim de garnatxa.

A l'altre cantó del Pirineu, a principis del segle XX, Pierre Viala³⁶¹ descriu la garnatxa negra i tracta breument de la “grenache gris” o “rose”, la garnatxa roja de l'Empordà i menciona la “grenache blanc. Pel que fa als orígens de la garnatxa menciona al Comte d'Odart el qual, influït per Rojas Clemente, el situa a l'Aragó, a la segona meitat del segle XVIII. Viala escriu: “*En France ,le grenache importé d'Aragon ou de Catalogne est entre d'abord dans les plantations des vignobles du Roussillon et de là s'est peu a peu répandu dans le languedoc ...*”³⁶². L'autor comenta que Catalunya produeix els bons vins del Priorat i al Rosselló, els vins de Banyuls i de Cotlliure. També traca dels rancis i de cupatges amb carinyena, donant una sèrie de detalls ampelogràfics molt interessants (que s'escapen d'aquest treball).

³⁵⁹ Francisco SATORRAS , *Memoria sobre el cultivo y producción de la vid*, Palma de Mallorca 1889, p.19.

³⁶⁰ “Nomeclatura y sinonimia de les varietats de vinífera cultivades y recomenables a Catalunya”, *L'Art del Pagès*, Impremta Renaixensa, Bracelona, 1898, Tomo XII, nº 627 pp.185-202.

³⁶¹ Pierre VIALA, *Traité General de Viticulture Ampelographie*, Masson et Cie Editeurs, Paris, 1905, Tome VI,

³⁶² *Ibidem*, p. 285.

La fil·loxera va comportar l'aparició de grans vivers amb col·leccions de les varietats fins aleshores cultivades, i l'aparició d'escoles d'empeltadors per que el pagès pogués fer ell mateix la feina de recuperació del cultiu. Les més importants d'aquestes col·leccions foren primer la de Terrassa, que es va dir "Estación Ampelográfica Catalana"³⁶³, que es va fundar l'any 1884 i també va crear la primera escola d'empeltadors sota la direcció de l'enginyer agrònom Rafael Roig, dins de les varietats que va incloure en el seu catàleg hi consten les "garnatxes". Posteriorment sota el patrocini del Marquès de Maristany es va fundar a Masnou l'any 1911 La colección Ampelografica Española³⁶⁴. La col·lecció tenia els tipus següents de garnatxes: "garnaxa blanca, Garnaxa Carinyena, Garnaxa Carinyena de fulla peluda, Garnaxa fina, Garnaxa de fulla peluda, Garnaxa gorda, Garnaxa negra, Garnaxa roja, Garnaxa (Tinto aragonès), i Garnaxa tintorera. En aquest cas es troben tots els tipus avui cultivats i de la documentació aquí investigada és la primera vegada que apareix la Garnatxa peluda.

Cal mencionar en aquest apartat les dades que publica el 1891³⁶⁵ GAMF, recollides per la Granja Vitícola de Catalunya, Tarragona, que dona resultats sobre èpoques de floració de la "Garnacha roja, Garnacha blanca, Garnacha tintorera, Garnacha negra". Aquí només falta la garnatxa peluda.

També en el mateix període es van fer una infinitat de treballs sobre la compatibilitat de les varietats de ceps fins aleshores existents i el nous peus americans. Aquí volem destacar el treball publicat el 1898³⁶⁶ que escriu que les varietats negres de vinya que més s'adapten a les americanes són "*el Sumoll, el Garnacha, y el Cua –Tendre*". Això segur que també va facilitar la seva continuïtat.

A principis del segle XX, el Ministeri del Fomento de l'època, decideix la creació d'una sèrie d'estacions enològiques per ajudar a desenvolupar la vinya i el vi a l'estat espanyol. Després de la fil·loxera, a Catalunya, es van crear l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès l'any 1907 i posteriorment la de Reus l'any 1910. A les dues estacions es van fer programes de seguiment de les adaptacions de les diferents varietats als nous peus americans, en camps experimentals propis o seguiment de parcel·les de pagesos. Això dona una nova informació sobre la distribució de les varietats pel territori i en el cas de la Garnatxa a les terres tarragonines permet ampliar a les següents poblacions on la Garnatxa torna a ser present l'any 1915³⁶⁷: Prades, Cambrils, Coll de Jou, Montbrió, Montroig, Riudecols, Cabra del Camp, Montblanc; a la Sènia és mencionada "Vernassa blanca", a la Galera Garnacha o Vernasa i a Paüls Vernacha negra. Tot plegat complica una mica la qüestió filològica. Finalment també és present a tots els pobles del Priorat.

³⁶³L'Estació Ampelografica Catalana de Terrassa, va ser la primera d'Espanya

³⁶⁴ Dr. Pedro J GIRONA, "La colección Ampelográfica Española en 1911" *Revista del Instituto Catalan de San Isidro*, Barcelona 1911, Volum L, pp.318-320.

³⁶⁵ GAMF, 1891, 4º Triemestre, pp. 192-193.

³⁶⁶ "Replantacion de viñedos con cepas americanas", *LACSI*, Barcelona, 1898, abril, nº112, pp.158.

³⁶⁷ Claudio OLIVERAS MASSÓ, *Datos para un avance sobre la Viticultura de la provincia de Tarragona*, Escuela de Viticultura y Enología de Reus, Reus:Barcelona, 1915, pp.62-70.

Una referència al cannonau, la garantxa negra de Sardenya. Aquesta illa s'ha convertit en un altre lloc clau per buscar els orígens de la garnatxa negra. Possiblement no hagués estat així si el Cannonau a Sardenya no s'hagués convertit en una varietat amb la que s'obtenen els vins de més prestigi de l'illa. L'inici de la discussió començaria amb l'ocupació catalana de l'illa l'any 1355 per part del rei Pere el Cerimoniós, un territori que després va passar a dependre de l'imperi hispànic fins el 1714. Durant tot aquest període els intercanvis amb Catalunya, primer, i amb la península Ibèrica, després, van ser molt amplis i diversos, començant per la llengua catalana, que encara avui és present a l'Alguer. Pel que fa a la vinya són moltes les varietats de cep que s'ha escrit que van ser introduïdes pels catalans a Sardenya com el trobat-torbato, monica i cannonau, entre d'altres. Fins fa relativament pocs anys sempre s'acceptava que el cannonau era un sinònim de garnatxa negra i que havia arribat a l'illa a través de Catalunya³⁶⁸ o des d'un altre punt de la península ibèrica, com diu Pastena: "*Comunque, con i vitigni ritenuti locali o autoctoni, si annoveranno altri di antica introduzione della Spagna(Carignano, Cannonau o Grénache, Torbato)*". Galet, ampeleògraf francès, en la seva obra³⁶⁹ escriu per una banda que la "grenache" té entre les sinonímies garnatxa i cannonau. En aquest cas deixa clar que garnatxa i cannonau són una mateixa varietat i, quant als orígens, cita els autors antics francesos com Odard del que ja se n'ha parlat que el situa a l'Aragó i en cap cas parla d'un origen sard. Un altre ampeleògraf italià, Domizio Cavazza³⁷⁰, en la descripció que fa del Cannonau també inclou els sinònims. En aquest cas dona "la grenache", però no parla dels orígens. La descripció feta per la cooperativa Antichi Poderi³⁷¹ de Jerzu (província de Nuoro), "*Il Cannonau é il vitigno piu diffuso in Sardegna(circa il 28% della produzione viticola) e probabilmente proviene della penisula Iberica*", afirmació que posteriorment canviaria. En aquests moments hi ha un corrent molt ampli que pensa que el cannonau és originari de Sardenya i no té la procedència de Catalunya o d'un altre punt de la península Ibèrica. La discussió es fixa en tres aspectes, un primer que abasta la documentació coneguda fins al segle XX; la segona, que inclou els treballs arqueològics realitzats des de finals de segle XX, en els quals els arqueòlegs busquen l'origen de la vinya cultivada de Sardenya; i una tercera part en què els científics mitjançant les noves tècniques de l'ADN busquen trobar el parentiu entre la garnatxa, de les que 7690Ha corresponen al cannonau; és a dir, pràcticament el 30% de la superfície de la vinya de l'illa i els vins elaborats amb aquesta varietat, són dels que tenen més prestigi de l'illa.

El primer document que menciona el Cannonau data del 21 d'octubre de 1549, signat pel notari Bernardino Coni³⁷² de Cagliari i parla de Canonat. Segons comentaris de Gianni Lovicu³⁷³ resalta que Cannonau és un terme sard de significat desconegut que no existeix

³⁶⁸ Bruno PASTENA, *Trattato di viticoltura italiana*, Edizione Edagricole, Bolonia, 1990, pp.934-935.

³⁶⁹ Pierre GALET, *Cépages et vignobles de France.L'Ampelographie française*, Dehan Montpellier, 1990, Vol II, p.151.

³⁷⁰ Domizio CAVAZZA, *Viticultura*, Torino, 1934, p.164.

³⁷¹ *Cannonau di Sardegna*, Antichi Poderi de Jerzu(Nuoro), 1998.

³⁷² F CERCHI PAVA, *Evoluzione Storica della'Attività Industriale Agricola Caccia e Pesca in Sardegna*, STEF Pres, Cagliari, 1977, Volume 3, pp.1-24.

³⁷³ Gianni LOVICU, *Un patrimonio di biodiversità e storia unico al mondo*, Regione Autonoma Della Sardegna, 2006.

ni en català ni en castellà i en canvi grenache, garnatxa, deriven de l'antiga vernaccia. El 1612 hi ha un altre document³⁷⁴: *"Hubas y vino muy bueno. Y agora se dan tanto a plantar viñas y coger tanto , que se saca de Reyno en grande abundància... Los vinos son tintos y blancos , y cañonates de color como rubi muy sano, y muy bueno; el blanco es de Moscatel, y Malvasia , y de otros muy Buenos ..."*. Posteriorment, i durant el segle XVIII, hi ha diverses cites que no són rellevants, però sí la del català Eduard Toda³⁷⁵ sobre el llistat de ceps que observa en el seu viatge a l'Alguer a finals del segle XIX, entre els quals hi cita "el Turbat" com a raïm blanc i "el Canyonall" com a raïm negre: aquest últim es el Cannonau . D'altra banda, com s'ha esmentat abans, no es disposa de cap dada d'on ve etimològicament Cannonau o Cañonates. Del segle XIX hi ha l'obra que es menciona cannonau del 1836 de Casalis³⁷⁶, on s'escriu que *"Simple wines include the Malvasia, the Vernaccia, the Nascolo, the Monica, the Nuraghus, the Cannonau, the Moscato, and the Girone..."*³⁷⁷.

Tot el que s'havia cregut que el cannonau podia arribar a Sardenya des de Catalunya o de la península Ibèrica, canvia de manera radical a partir d'unes excavacions en les que es troben llavors de raïm de 3200 anys i es planteja en primer terme que la vinya de Sardenya és de les més antigues del Mediterrani i que possiblement el cannonau té aquesta mateixa antiguitat. El punt principal de les excavacions és Borore³⁷⁸. Aquestes afirmacions no deixen de ser notes periodístiques i mostren clarament la presència de la *Vitis vinifera* a l'illa en aquest període. De tota manera no és possible determinar de quina varietat o varietats de cep provenen. Com a mostra de com ha canviat el concepte dels orígens del cannonau es pot llegir³⁷⁹ :

"Il cannonau é il vino piú anticho del Mediterraneo" "... L'analisi del DNA dovrà confermare l'origine dei vitigni il CANNONAU vitigno autoctono .Un'altra ricerca , collegata allà prima , ha stabilito che il cannonau sardo , che fino ad ora si pensava fosses tato importato della Spagna sul finire del Medio Evo , é d'una varietà diversa da quella iberica e quindi potrebbe essere nato in Sardegna."

Per completar tots els treballs que s'estan realitzant sobre el cannonau cal afegir una sèrie d'investigacions que s'han realitzat per esbrinar si el cannonau, la garnatxa o la grenache són una mateixa varietat. Aquestes investigacions s'han realitzat comparant l'ADN de

³⁷⁴ M L PLAISANT, "Martin Carrillo e le sue relazione sulle condizone della Sardegna", *Studi Sardi*, XXI, 1968-1970, pp.247-248. El document esta relacionat amb la visita del rei Felip II a l'illa.

³⁷⁵ Eduard TODA, *Un poble catala d'Italia l'Alguer*, Barcelona, 1888, p. 17.

³⁷⁶ Donatella CARBONI, Sergio GINESU, "The malvasia wine of Bosa as an axample of sardinian Terroir through its history, economy, traditions and exploitation", *Espacio y Tiempo*, Universidad Sevilla.2010, n°24,p.66.

³⁷⁷ *Ibidem* G Casalis 1836., pp:45-46.

³⁷⁸ Borore, es una localitat de la provincia d'Oristano de Sardenya que des de l'any 2002 s'han iniciat unes excavacions arqueològiques al jaciment "Duos Nuraghes" on s'han trobat un centenar de llavors de raïm d'uns 3200 anys d'antiguetat

³⁷⁹ Gaspareti MARCO, "Il cannonau é il vino piú antico del Mediterraneo", *Corriere Della Sera*, Milano, 3 agosto 2004, p.18.

mostres procedents de França, Itàlia i d'Espanya³⁸⁰. Es demostra que no hi ha cap origen genètic directe entre la garnatxa i el cannonau amb la vernaccia. Aquest punt és molt important ja que confirma la hipòtesi de que la vernaccia medieval i la garnatxa negra són varietats diferents. I que garnatxa negra i el cannonau són sinònimes. El segon treball³⁸¹ analitza i compara 53 mostres de diferents garnatxes d'Italià, França i Espanya. Aquestes mostres inclouen les variants de garnatxa negra, garnatxa blanca, garnatxa peluda, i garnatxa roja; els resultats dels anàlisis confirmen que totes les 53 mostres de les diferents garnatxes provenen del mateix cultivar, i un cop arribats a aquest punt només cal definir el lloc d'origen.

Amb tots aquests treballs que aporten noves teories semblaria que l'origen de la garnatxa negra podria ser Sardenya, però això no queda tan clar ja que, per una banda, quan es menciona la documentació existent, els autors sards no citen la documentació catalana dels segles XVI i XVII i escriuen que la primera documentació que esmenta la garnatxa a la península Ibèrica és del 1734. Jancis Robinson³⁸² desenvolupa la següent argumentació: *“Based on historical data, it is therefore impossible to be categorical about the origin of Garnacha. However, from the genetic point of view, Spain appears to be the birthplace of Garnacha for two main reasons:*

-All three colour variants (Black, grey and white) as well as other morphological mutations(Garnacha peluda)have been observed in Spain but not on Sardegna.

-Recent morphological and genetic studies have provides evidence of significant clonal diversity among the Garnacha references varieties in Spain but not among those of Cannonau on Sardegna(Cabezas et al.2003; De Mattia 2009).

According to the Russian agronomist Vavilov³⁸³(1926), the area of greatest diversity is usually the centre of origin of a crop , wich is why on balance we consider Spain to be the homeland of Garnacha”.

Caldria afegir que la literatura més antiga existent sobre garnatxa a Espanya és la que s'ha originat a Catalunya i també és aquí on es troben totes les varietats de garnatxa des del temps més antic. Es pot considerar, doncs, que hi ha una gran probabilitat que el lloc d'origen de les diferents formes de Garnatxa sigui Catalunya i que són diferents a les de Vernaccia.

El Tocai rosso. És una altra sinònima de la garnatxa situada a la regió del Vèneto. Els treballs existents indiquen que va ser introduïda en aquella regió a partir de la meitat del segle XIX

³⁸⁰ F de MATTIA et Al, “Genetic relationships between Sardinian and Spanish viticulture: The case of “Cannonau” and Garanacha”, *Journal of Horticultural Science&Biotechnology*, Dundee GB, 2009,Vol 84, n°1, pp.65-71.

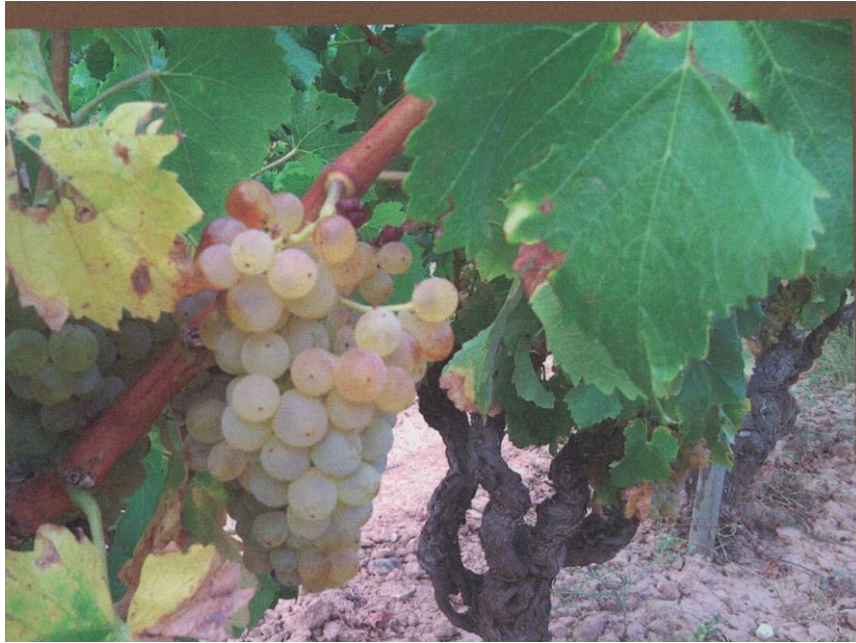
³⁸¹ Stefano MENEGUHETTI,et Al “Clones Identification and Genetic Characterization of Garnacha Grapevine by Means of Different PCR-Derived Marker Systems”, *Molecular Biotechnology*, Springer, Cham, Suissa, 2011, juliol, Vol 48, n°3,pp.244-254.

³⁸² Jancis ROBINSON, *Wine Grapes*, Pinguin Books, London, 2012, p.397.

³⁸³ Nikolai VAVILOV, *Studies on the origin of cultivated plants*, 1926, varies edicions in idiomes diferents

(1855). Caló i Costacurta³⁸⁴, en els seus treballs, consideren que cannonau, tocai rosso i grenache pertanyen a la mateixa varietat que la garnatxa procedent d'Espanya. Actualment és una varietat minoritària. Finalment, cal esmentar la varietat que es localitza a Itàlia a la localitat de Serrapetrona, regió de la Marche, on existeixen unes 45 Ha de la varietat vernaccia nera que pot ser pròxima al cannonau i al tocai rosso, si avui no es considera que sigui la mateixa varietat.

2.1 Garnatxa blanca.



En el *Dossier Agraris n°15*³⁸⁵ es fa un resum històric de la varietat, encara que en aquest treball es relaciona la Garnatxa blanca amb l'antiga Vernaccia provinent de la Ligúria. El primer document que es considera que fa referència possiblement a la Garnatxa blanca, correspon a Onofre Català, rector de Gandesa, que va escriure el 1647 un text originàriament en llatí³⁸⁶. En aquest text escriu que va prendre la decisió de plantar una finca de la rectoria de “ceps de Vernatxa”. El document no especifica de quin tipus de Vernatxa es tractava i no es pot assegurar que fos Garnatxa blanca. L'Abbeé Marce³⁸⁷ escriu: “*Plusiers personnes dans la Province se figurent avoir de la Malvoisie donnent ce beau nom a un raisin qui n'est qu'une espece de Grenache blanc tres tres diferent du raisin dont...*”.

En aquest cas queda clar que menciona la Garnatxa blanca. Després d'aquests dos documents el següents que s'han trobat ja són del segle XIX i molts són de la Catalunya

³⁸⁴ A CALO, A COSTACURTA, *Dei vitigni italici ovvero delle loro storia, caratteri e valorizzazione*, Matteo Ed, Dasson di Casier(IV), Italia

³⁸⁵ Josep M PUIGGRÒS, “De la Vernatxa a la Garnatxa blanca, evolució històrica”, *La varietat Garnatxa blanca, Dossiers Agraris*, Institució Catalana d'Estudis Agraris, Barcelona, 2013, n° 15, pp.7-16.

³⁸⁶ Joan Baptista MANYA, *Notes d'història de Gandesa*, Alguero i Baiges, Tortosa, 1962, pp.306-307.

³⁸⁷ L'Abbée MARCE, *Essai sur la maniere*, 1785, p.18.

Nord, com el de 1827³⁸⁸: “Dans les Pyrénées-Orientales l'excellent vin de Rodes-en-Conflent est le produit de Grenache blanc “. La següent cita és del 1837: “La Grenache blanc tres cultivé aux environs de Rhodés-en Conflants”³⁸⁹. El 1857 es localitza la presència de raïms de Garnatxa blanca a l'Exposició general de “Productos de Agricultura” a Madrid³⁹⁰ i també el 1866 “Grenache blanc , ce magnifique raisin , du plus bel aspect , n'aucun rapport avec le Grenache noir”³⁹¹. El 1875, “las variedades blancas que se conocen en esta provincia son entre las que recuerdo haber visto las siguientes : Macabeo... Garnacha blanca ...”³⁹². Aquesta cita de Rubio fa referència a la província de Tarragona. El 1888 es troba una altra cita: “Grenache noire”, “Grenache gris”, “Grenache blanc”³⁹³. En aquest cas la cita és altra vegada de la Catalunya Nord i es pot observar que la Garnatxa blanca es va estendre molt aviat per aquestes comarques, passant posteriorment a altres regions de l'estat francès. Galet (1990)³⁹⁴ la considera una varietat important, especialment pel Rosselló. De finals del segle XIX i principis del segle XX es troben diverses referències de Catalunya , com de Roig i Armengol (1890)³⁹⁵. També es troba present la Garnatxa blanca en les col·leccions de varietats de “l'Estació ampelografica Catalana” a Terrassa , i posteriorment a la “La Colección Ampelogràfica Española”, de la finca de Pere Grau³⁹⁶. En aquests dos últims casos es demostra que la varietat era considerada per recuperar després de la fil·loxera, i com ho demostra també que fos tractada en el Congrés de Sant Sadurní ³⁹⁷. Ara bé, la presència de la varietat d'una manera especial a les comarques tarragonines és molt clara per la memòria d'Antoni de Magriña i de Suñer³⁹⁸(1893) sobre una granja vitícola de la diputació de Tarragona. També és important el recull fet per Claudi Oliveras³⁹⁹(1911) de l'Estació Enològica de Reus que indica que es troba present en vins de Cambrils, Montbrió, Barabarà, Cabra, Vilavert, Blancafort, Gandesa, Vilarrodona, i el mateix Claudi Oliveras escriu que a la Sènia li diuen Vernassa blanca: aquest és un fet clar de la persistència del nom medieval tractant-se pel que aquesta recerca considera de vins diferents. Però no únicament a les comarques tarragonines es pot constatar la seva presència sinó també a altres indrets com el Sindicat d'Alella el 1908⁴⁰⁰, com han estudiat Garrabou i Planas⁴⁰¹, que tracten de la presència de la

³⁸⁸ Alexandre CAVOLEAU , *Oenologie française*, MHuzard, Paris, 1827,p.396.

³⁸⁹ Alexandre Pierre ODART, *Ampélographie Universelle ou traité des cepages*, Consturier Librairie, Paris-Tours, 1854,p.33.

³⁹⁰ *Memoria sobre los productos de la Agricultura Española...*

³⁹¹ Côme ROUFFIA, *Elements d'Agriculture à l'usage des institutions primaire et secondaire* , Imp Idependent, Perpinya, 1865, p.140.

³⁹² J RUBIO, “Conveniencia de introducir, el tintorero híbrido en la provincia de Tarragona”, *Revista de l'Institut Català Agrícola de Sant Isidre*,Barcelona,1875,p.51.

³⁹³ Victor PULLIAT, *Mille variétés de vignes*, Ed. Coulet, Montpellier, 1888, pp.146-147.

³⁹⁴ Pierre GALET, *Cepages et vignobles...*pp.151-155.

³⁹⁵ Ramón ROIG I ARMENGOL, *Memoria del mapa vinícola de la provincia de Barcelona*, Montaner 44, Barcelona. 1890.

³⁹⁶ Pedro GIRONA, “ La colección ampelografica...pp.318-320.

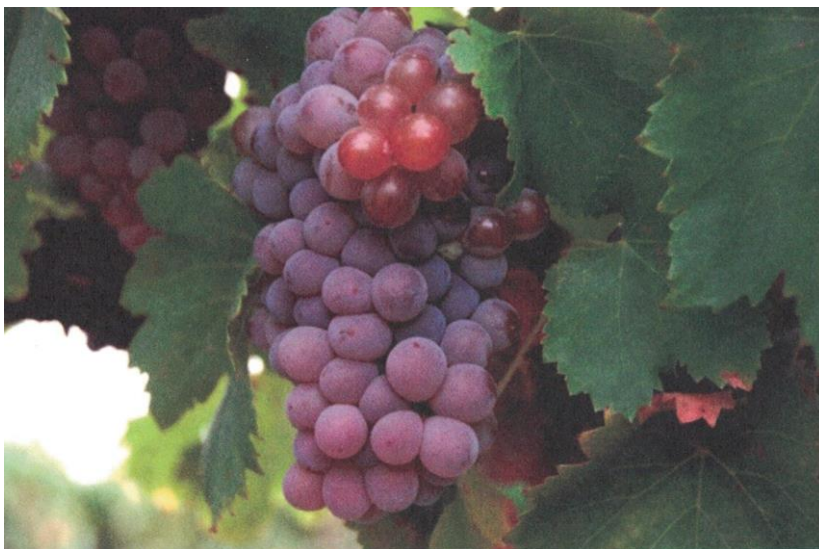
³⁹⁷ *Congreso Vitícola San Sadurn de Noya*, Acta informada sesión 19 de mayo 1898, Diputación de Barcelona, 1898, p.42.

³⁹⁸ Antoni de MAGRIÑA, *Memoria que el diputado delegado cerca de la granja Vitícola practica presenta a la Excm. Diputación Provincial*, Tarragona 1893, p.35.

³⁹⁹ Claudi OLIVERAS, *Datos para un avance sobre la viticultura de Tarragona*, Escuela de Viticultura, Enologica de Reus Ministerio de Fomento, 1915, pp.62-70.

⁴⁰⁰ Jaime RAVENTÓS, “Viti-vinicultura”, *Revista del IACSI*, Barcelona 1908, pp.211-214.

varietat al Vallès a finals del segle XIX. Durant el segle XX i XXI la varietat té una importància molt rellevant a la Terra Alta, però també a l'Empordà.



2.2 Garnatxa roja. És una varietat minoritària autòctona catalana i la superfície més gran es troba a la Catalunya Nord, on és coneguda també com a garnatxa gris o lledoner gris. A la Catalunya del Sud hi ha unes 61 Ha segons Giralt⁴⁰² i la majoria concentrades a la D.O Empordà. No s'ha localitzat documentació d'aquesta varietat anterior de mitjans del segle XIX i les dues primeres cites són de la Catalunya Nord, Joigneaux⁴⁰³ (1854) que tracta de la "grenache rose" del Rosselló, i Rouffia⁴⁰⁴ (1865) que esmenta la Grenache gris de Salses. La primera cita que s'ha localitzat de la Catalunya Sud apareix a la Revista del IACSI⁴⁰⁵ (1871), en un article que tracta de l'Exposició de raïms a Figueres entre els que hi figura una mostra de "Lladoner vermell". Pulliart⁴⁰⁶ (1888) fa una descripció de "Grenache blanc", "Grenache gris" i "Grenache noir". Pau Estruch⁴⁰⁷ escriu de la Garnatxa roja en un article a la revista *Pagesia. La Gaceta del Ministerio de Fomento*⁴⁰⁸, i en fa referència l'any 1891 en un article que tracta de la Granja Vitícola de Terrassa en la que oferien planter de Garnatxa roja, G. Negra i G. Blanca. Aquesta mateixa publicació, GAMF, en torna a parlar el 1897. Figura també dins de les varietats de la Granja de la Diputació de Tarragona⁴⁰⁹ i Salvador Mata⁴¹⁰ (1907)

⁴⁰¹ Ramon GARRABOU, Jordi PLANAS, *Estudio Agrícola del Vallès*, Museu de Granollers, 1998, p. 235.

⁴⁰² Lluís GIRALT, Anna PUIG, Carme DOMINGO, "Caracterització Ampelogràfica i Molecular de la varietat Garnatxa roja", *Dossiers Agraris*, ICEA -IEC, Barcelona, 2015, p.45.

⁴⁰³ Pierre JOIGNEAUX, *Dictionnaire d'Agriculture pratique*, Librairie Agricole de la Maison Rustique, Paris 1854, Volum II, p. 179.

⁴⁰⁴ ROUFFIA, *Elements d'Agriculture...* pp.129-144.

⁴⁰⁵ Justo VILANUEVA, "Exposiciones de uvas... de 1871, pp.309-321.

⁴⁰⁶ PULLIART, *Mille variétés de vignes...* pp.146-147.

⁴⁰⁷ Pau ESTRUCH, *La Pagesia*, IACSI, Impremta Barcelonesa, Barcelona, 1889, any 2,

⁴⁰⁸ *GAMF*, 2ª Epoca, XXVIII, 1891, 4º trimestre, pp.192-195.

⁴⁰⁹ Antonio de MAGRIÑA, *Memoria que el diputado delegado cerca la Granja Vitícola practica presenta a la Excmo Diputación Provincial*, Tarragona, 1893, pp.35-39.

⁴¹⁰ Salvador MATA, *Los vinos a gusto del consumidor*, Libreria de Francisco Puig, Barcelona, 1907, p.37.

escriu també de la Garnatxa roja. Aquesta és present en la Memòria General del congrés de Viticultura de Pamplona⁴¹¹ (1914). A principis del segle XX hi ha un altra cita del Rosselló en que Viala⁴¹² en fa una descripció com “Grenache rose, ou gris ou grenache violet”. Durant l’ultima part del segle XX es continua situant a l’Empordà i al Rosselló, com es pot comprovar per les cites a *El viñedo espanyol*⁴¹³, o dins de la descripció dels diferents tipus de Garnatxa feta per Galet.

2.3. Garnatxa peluda.



És la varietat més minoritària del grup de les garnatxes. Es tracta d’una mutació pilosa de la Garnatxa negra. Aquesta pilositat es mostra en el revers de la fulla. Catalunya es considera el seu lloc d’origen. També és coneguda com a Lledoner pelut al Rosselló, actualment també es cultiva al Llenguadoc i al sud es troba a les DOQ Priorat, D.O Montsant i D.O Terra Alta.

La documentació fins ara trobada d’aquesta varietat és molt escassa. En aquest cas hi ha feina a fer. La primera cita és de Girona⁴¹⁴, de fa una mica més de cent anys. A continuació també es localitza la Garnatxa en les dades recollides per Oliveras⁴¹⁵(1915). El llibre *Cataluña Agrícola*⁴¹⁶ menciona la varietat a la D.O Priorat a Poboleda. La següent publicació on la Garnatxa peluda és mencionada és a *El viñedo espanyol*⁴¹⁷,(1975), que la menciona com a “garnacha peluda” o lledoner gris , aquesta última sinonímia pot provocar confusions ja que el lledoner gris és com es coneix en molts llocs de Rosselló la Garnatxa roja com ja s’ha explicat. Galet⁴¹⁸ en fa un descripció molt breu però que aporta algunes sinonímies com grenache poilu, grenache velu o lledoner pelut.

⁴¹¹ *Memoria general de las sesiones del Congreso y Ponencias presentadas*, Congreso Nacional de Viticultura, Pamplona , 1912, pp.525-527.

⁴¹² Pierre VIALA, *Traite general de Viticulture. Ampelographie*, Maisson et Cie Editeurs, Paris, 1909, p.292.

⁴¹³ Francisco CARNERO, *El viñedo espanyol*, Ministerio de Agricultura, Madrid, 1975, p.139.

⁴¹⁴ P GIRONA, *La Colección Ampelografica Española*, Catedra agrícola “Pere Grau” Barcelona,1911, p.28.

⁴¹⁵ OLIVERAS, *Datos para un avance...*p. 11.

⁴¹⁶ Raul MIR, *Cataluña Agrícola*, Ediciones Tecnico Publicitarias, Barcelona, 1943, p.243.

⁴¹⁷ Francisco CARNERO, *El viñedo español...*, p.139.

⁴¹⁸ Pierre GALET, *Cepages et vignobles...* p.152.

En el mapa següent se situa gràficament el possible camí de difusió de la Garnatxa tal com s'ha desenvolupat a l'inici amb el primer mapa sobre la Vernaccia.



Capítol 3. El moscatell.

El moscatell és la més antiga de les varietats de ceps cultivades als Països Catalans. Per arribar a aquesta afirmació cal anar als primers documents sobre la vinya i el vi de l'època romana. Autors com Columel·la i Plini el Vell són els que fan les primeres descripcions de varietats de ceps.⁴¹⁹ Posteriorment altres autors han opinat que el moscatell o els moscatells tenen el seu origen en el grup de les varietats *Apianae* i *Aminea* que Plini el Vell i Columel·la mencionen.⁴²⁰ Es considera que les vinyes *Apianae* són les vinyes de moscatell que deuen el seu nom a les abelles, *apis* en llatí ja que la dolçor d'aquests tipus de raïm les atrau de manera especial. Aquestes varietats ja eren conegudes a Grècia i probablement de Grècia van passar a Roma, des d'on es va estendre per tot el Mediterrani occidental: a la Gàl·lia, la península Ibèrica i el nord d'Àfrica.

Altres autors situen el seu origen a l'antiga Pèrsia o fins i tot a l'antic Egipte, i d'aquests llocs es van estendre pel Mediterrani mitjançant els fenicis, els grecs i els romans.⁴²¹ Encara hi hauria una tercera via, que seria la de la reintroducció, especialment a la península Ibèrica, per part dels àrabs durant la seva expansió medieval a conseqüència del daltabaix que es va produir amb la caiguda de l'Imperi romà i les invasions germàniques.⁴²²

En aquest capítol s'analitzen les diverses teories de sorgiment del moscatell. Sobre el que s'anomena *varietat moscatell* avui, els ampelògrafs sostenen que hi ha més de dues-centes varietats repartides arreu del món; alguns autors n'han arribat a recollir fins a 4.400 noms diferents.⁴²³ Aquest gran nombre de varietats fa que es localitzin moscatells que tenen els raïms blancs (la majoria) o negres; alguns són adequats per elaborar vi tranquil o vi escumós, i altres també per a raïm de taula, per fer misteles o panses.

Sobre l'origen del nom *muscat* hi ha una teoria molt estesa que sosté que *muscat* ve de *musky* i que es refereix a una olor que desprèn el cérvol *musk deer* (*Moschus* spp.) o cérvol mesquer. Aquesta olor recorda la del raïm moscatell i la produeix una exsudació d'una glàndula situada a prop de l'anús de l'animal.⁴²⁴ Del producte d'aquesta exsudació, des del segle v aC se'n fan perfums, i també ha estat utilitzat en medicina.⁴²⁵ Amb la possibilitat que el *musky* arribés d'Orient a la península Ibèrica amb els àrabs, el mot va evolucionar a *misk* en àrab

⁴¹⁹PLINI EL VELL, *El llibre del vi*, traducció de Mònica Miró, Entrecomes, 2015, p. 12.

⁴²⁰ Citació de Columel·la a R. OCETE RUBIO, *Caracterización y conservación del recurso fitogenético vid silvestre en Andalucía*, Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, Sevilla, 2007, p. 143.

⁴²¹ Jancis ROBINSON, Julia HARDING i Jose VOUILLAMOZ, *Wine grapes*, Penguin, Londres, 2012, p. 682.

⁴²² A. JIMÉNEZ CANTIZANO et al., «Short communication. Characterization of the relic Almuñécar grapevine cultivar», *Spanish Journal of Agricultural Research*, 10(2) (2012), p. 454-460. Vincent LAGARDÈRE, «Cépages, raisin et vin en al-Andalus (Xe-XVe siècle)», *Médiévales*, núm. 33 (1997), p. 81-90.

⁴²³ André BRONNER, *Muscats et variétés muscatées: inventaire et synonymie universels, des origines à nos jours*, INRA, París, 2003, p. 4.

⁴²⁴ ROBINSON, HARDING i VOUILLAMOZ, *Wine grapes...* p. 679.

⁴²⁵ *Petita enciclopèdia catalana*, Enciclopèdia Catalana, Barcelona, 2008, p. 1110.

clàssic i *almisk* en àrab hispànic, i finalment a *almizcle* en castellà i *mesc* en català. Avui aquest mesc s'obté artificialment i no es necessari sacrificar més animals.

El nom del raïm va evolucionar a *muscat* en francès i en català antic (avui encara és utilitzat en alguns indrets, com la Catalunya Nord), *moscato* en italià, *moscatel* en castellà o *moscatell* en català actual, com a formes principals, i, com s'ha assenyalat, autors com André Bronner n'han recollit fins a 4.400 noms diferents.

Els primers documents en què s'anomena el moscatell d'una zona concreta són de l'edat mitjana. Els autors romans Columel·la i Plini el Vell en van fer les primeres descripcions, però situen les vinyes *Apianae* d'una manera molt genèrica, encara que com a primera teoria permet pensar que les varietats catalanes poden venir d'aquella època. Posteriorment, durant l'època musulmana el cultiu de la vinya i la producció de vi no van desaparèixer, segons el treball de Vincent Lagardère.⁴²⁶ Aquesta teoria la defensa a la llum dels treballs d'agrònoms d'al-Àndalus com el sevillà Abu-I-Hayr i el granadí al-Tignari, que van distingir entre els ceps d'origen romà-visigòtic i els que van venir durant el període musulmà portats d'Orient Mitjà i que es van aclimatar a al-Àndalus. Entre aquests ceps hi hauria *al-muski*, que correspon al moscatell i que, sigui de procedència romana o de procedència musulmana, va ser en aquest període un tipus de raïm molt apreciat, tant de taula com de vi. En la descripció de la varietat que fa, Lagardère diu que el moscatell és un cep enfiladís, tant als arbres com si es condueix en forma de parra. El moscatell d'al-Àndalus es va exportar a gran part del Mediterrani.

Els segles X i XI es corresponen amb l'època de la recuperació de la vinya als territoris cristians. A partir del segle XIII, el moscatell formarà part dels diferents tipus de vi que arriben d'Orient, com la *vernaccia*, la malvasia i el vi, com a resultat del comerç que s'origina en aquest període entre les repúbliques de Venècia i Gènova i Orient; a la vegada aquestes repúbliques exporten aquests tipus de vi a Occident. Jean Verdon, en el seu estudi del comerç del vi a l'edat mitjana, indica que des del 1204 Venècia importa de Creta els vins de malvasia i també de moscatell.⁴²⁷ De forma semblant, Gilbert Garrier assenyalava que l'honor més elevat consistia a servir vins blancs dolços, dels quals hi havia petites quantitats, ja que procedien del Mediterrani oriental i es pagaven a preus molt elevats, com era el cas del moscatell.⁴²⁸ Hi haurà paral·lelament plantacions de moscatell al Mediterrani occidental, com el *muscat* de Taggia, a la Ligúria, i el de Clairà, a la Catalunya Nord. Aquest últim serà l'inici de l'actual *muscat* de Ribesaltes. La primera menció d'època medieval que s'accepta dintre del món occidental és d'Anglaterra, del llibre *Liber de proprietatibus rerum*, de Bartholomeus Anglicus, entre el 1230 i el 1240,⁴²⁹ i que va ser traduït al francès per Jean Corbichon el 1372 com a *Le livre des propriétés des choses*, on es descriu el moscatell com a «Vin

⁴²⁶ LAGARDÈRE, «Cépages, raisin et vin», p. 81 i 84.

⁴²⁷ Jean VERDON, *Boire au Moyen Âge*, Perrin, París, 2008, p. 132.

⁴²⁸ Gilbert GARRIER, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Larousse, París, 2008, p. 132.

⁴²⁹ ROBINSON, HARDING i VOULLAMOZ, *Wine grapes*, p.679.

estrait de raisins Muscats». A Itàlia, a principis del segle XIV, també apareix el llibre de Pietro De Crescenzi, *Ruralium commodorum*, que esmenta el cep «Muscatellus».⁴³⁰ Pel que fa al *moscato di Taggia*, Taggia és una petita població de la Ligúria estretament lligada a Gènova i que a l'edat mitjana es va fer famosa per la producció i comerç de moscatell, que se'n va dir *moscatelli de Taggia*. Diferents estudiosos, italians han documentat el moscatell⁴³¹ amb estudis d'aquest vi als segles XIII i XIV.⁴³²

Un altre autor que ha tractat el comerç del vi del segle XIV és Federigo Melis, que afirma el següent:

«[...] Seguirò il senso orario i, cominciando dalla Liguria, che aveva ovviamente in Genova un mercato molto espressivo e que sulla metà del Quattrocento accentrava un bon numero di vini delle due Riviere, que vi pervenivano dagli estremi occidentali, da Ventimiglia (evidentemente si tratta dei vini di Doceacqua) e orientali, da Lerici e Portovenere (le vernacciole e i bianchi secchi); sempre più avvicinati, dall'una e dalla'altra parte, troviamo i moscatelli ed i secchi di Taggia [...]».⁴³³

El comerç d'aquest moscatell va durar fins a finals del segle XVIII i va arribar fins a Londres, Flandes o Roma; actualment a la regió de la Ligúria no es produeix cap moscatell. El *muscat* o *muscatell* de Clairà pot ser considerat el més antic entre els documentats dins de l'àrea catalana; Clairà avui es troba dintre del municipi de Ribesaltes i el seu *muscat* continua sent molt important per a la Catalunya Nord. Les obres franceses diuen que la primera notícia és del 1394 i correspon a una carta que el papa Benet XIII dirigeix a la diòcesi d'Elna perquè li comprin *muscat* de Clairà, del qual era un gran defensor⁴³⁴.

Federigo Melis menciona, referint-se al *muscat*, i més específicament, al de Clairà: «[...] Mais surtout apparait a Clairà en Roussillon, en 1394, la premiere mention de Muscat dans cette zone méditerranéenne [...]».⁴³⁵

⁴³⁰ Pietro de CRESCENZI, *Ruralium commodorum*, Sorio Bertolomeo, Verona, 1875, p. 275.

⁴³¹ Alfio CORTONESI i Angela LANCONELLI, «Vini e vinificazione nell'Italia tardo-medievale. Come alcune osservazioni sul *De naturalium vinorum historia*, di Andrea Bacci», *Douro*, Universidade do Porto, Faculdade de Letras, vol. VII(14)(4) (2002), p. 287; Gabriele ARCHETTI, *Tempus vindemie*, Fondazione Civiltà Bresciana, 1998, p. 109.

⁴³² Enrico BASSO; Pinuccia F. SIMBULA, «La funzione del commercio nell'incentivazione della produzione vitivinicola nel Mediterraneo: bilancio di trent'anni di storiografia italiana», en les actes del III Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, Funchal, 5-8 d'octubre de 2003, p. 7. «[...]Delle due Riviere(es refereix a les costes que surten de Genova) quella di Ponente, pure apprezzata per la qualitat di alcune produzzione, come il moscatelli di Taggia[...]

⁴³³ Federigo MELIS, *I vini italiani nel medioevo*, Le Monnier, Florència, 1984, p. 18.

⁴³⁴ Roger DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, París, 1959, p. 317; Rosemary GEORGE, *The wines of the south of France*, Octopus, Londres, p. 97. De Rosemary George de la seva obra destaca el fragment següent: "The earliest commentary evidence comes from 1394 when, as the Vatican archives record, Benedict XIII, the last of the Avignon popes, purchased through his collecteur in the diocese of Elna in Roussillon six cargues of vin Muscat the Clairà."

⁴³⁵ MELIS, *I vini italiani*, p. XII.

Finalment, en aquest grup d'autors francesos que mencionen el *muscat* de Clairà, Marcel Lachiver assenyala: «[...] Quan au Muscat, il vient de la Méditerranée orientale ou il est connu depuis l'antiquité, comme producteur des vins liquoreux, le cepage apparait dans les comptes de l'évêché d'Avignon, en fait acheter en Roussillon, a Clairà [...]». ⁴³⁶

El primer dels documents sobre aquesta varietat és del 10 de desembre del 1361: Pere III, rei de la Corona catalanoaragonesa, hi mana comprar moscat a Perpinyà, que suposem que serà de Clairà per la proximitat geogràfica. El text del document diu: «Lo rei. Deim, Vos e manam que en continent comprets o façats comprar del millor moscat que sia en Pepinyà [...]». ⁴³⁷ El 1372 es repeteix una altra comanda del rei Pere III, en què ordena al seu procurador del Rosselló que li envii «4 cargas de vin Muscat de Clayrà». En aquest cas queda molt clar que ha de ser de Clairà. És la primera menció que explícita sobre l'existència de *muscat* en aquesta població, ⁴³⁸ i és anterior a la del papa Benet XIII, que és del 1394 i que en la majoria de la documentació es considera la primera menció del *muscat* de Clairà. De l'any 1382 hom troba un altre document, novament del rei Pere III, que encarrega comprar a Perpinyà «VIII carregues de vi Muscat en XVI barrals»; en aquesta ocasió, com en les anteriors, el volia per a les festes de Nadal. ⁴³⁹

A part de les comandes reials que demostren una producció del moscatell en el propi territori, hi ha els escrits literaris que demostren el consum d'aquest vi, al marge de la seva procedència. Dintre d'aquest apartat, hi ha Francesc Eiximenis en fragments del seu llibre *Lo crestià*, on menciona diferents vins, entre ells el moscatell. ⁴⁴⁰ Per acabar el període medieval, presentem algunes referències al moscatell de forma genèrica corresponents a la primera part del segle XV. ⁴⁴¹ La primera és de l'any 1405, durant el regnat de Martí I l'Humà: els consellers de la ciutat de Barcelona van fer un convit per celebrar la tornada de Martí el Jove, i entre els vins que posaren, hi havia el moscatell. El document següent és d'una venda de l'any 1438 a Anglaterra, on es descriu l'enviament per via marítima de quatre bótes de vi *muscat*. ⁴⁴²

En el *Libre del mostassaf de Mallorca* del 1386 que discuteix sobre el delme que convé donar per la verema al rei i en què es menciona el moscatell. Això confirma que en aquella data ja es cultivava moscatell ⁴⁴³ a Mallorca. En un altre document, del 1414 i originat a València, el

⁴³⁶ Marcel LACHIVER, *Vins, vignes et vigneron: histoire du vignoble français*, Fayard, París, 1988, p. 65,68 i 475.

⁴³⁷ Citat a Josep TRENCHS, «El vi a la Taula Reial: documents per al seu estudi a l'època del Rei Cerimoniós», a E. Giralt, coord., *Vinyes i vins: mil anys d'història*, UB, 1990, p. 343-365.

⁴³⁸ Antoni RIERA I MELIS, «Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media», *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, núm. 16-17 (1995-1996), p. 189.

⁴³⁹ TRENCHS, «El vi a la Taula Reial», p. 343-365.

⁴⁴⁰ Francesc EIXIMENIS, *Lo crestià*, Edicions 62, La Caixa, Barcelona, 1983, p. 143.

⁴⁴¹ Anna ADROER, «Un convit reial a la Barcelona del segle XV», a *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, Institut d'Estudis Ilerdencs, Lleida, 1995, p. 633.

⁴⁴² «El document següent... fins a de quatre botes de vi muscat.»

⁴⁴³ Antoni PONS PASTOR, *Libre del mostassaf de Mallorca*, CSIC, Escuela de Estudios Medievales, Mallorca, 1949.

batlle general del regne de València comunica per carta a Ferran I que rebrà «uns pots de Moscatells».⁴⁴⁴

A final del segle XV, en l'obra de Lluís Alcanyís sobre la pesta, aquest autor hi recomana que en temps de pesta no es begui cap vi dolç, entre ells el moscat.⁴⁴⁵ Durant l'edat mitjana, és un fet que a la Corona catalanoaragonesa les classes altes, i de manera especial els monarques, consumien moscat de producció pròpia, com el *muscat* de Clairà, el més famós de producció local, o també vingut de fora, principalment d'Itàlia. El *muscat* català competia econòmicament amb la malvasia o la *vernaccia* procedents de l'exterior del regne, que eren vins més cars. Tot això canviarà en gran manera a partir de l'edat moderna, en què la producció local serà la base principal de la procedència d'aquests vins.

De l'edat moderna, un dels primers autors en tractar aquesta qüestió és Joan Rafael Moix, que en èpoques de pesta aconsella de beure certs vins mentre duri la malaltia, i entre els que menciona, hi ha el moscat; en aquest cas, diu el contrari que Lluís Alcanyís.⁴⁴⁶ Miquel Agustí encara anomena el moscatell *muscat* i, en canvi, Anselm Turmeda fa servir el terme *moscatell* en la seva obra, que és molt anterior.⁴⁴⁷ A l'Anoia s'han trobat dues referències del 1648 sobre moscatell menut, que semblaria que és el que ara s'anomena *muscat* blanc i moscatell romà o d'Alexandria.⁴⁴⁸ Durant el segle XVII, Esteve de Corbera menciona el cultiu de moscatell al Rosselló, encara com a territori català.⁴⁴⁹ Després de la pèrdua de la Catalunya Nord, a partir del 1659, tots els documents de què es disposa d'aquestes terres són en francès i fan referència especialment al *muscat* de Ribesaltes, que es correspon al de Clairà d'època medieval. Un dels primers autors és l'abat Marcé.⁴⁵⁰ A finals del segle XVIII, els acadèmics Josep Navarro i Manuel Barba i Roca situen el moscatell tant al Penedès com a la resta de Catalunya.⁴⁵¹

Durant el segle XIX, es produeix un cert augment de la superfície del moscatell, a causa principalment de l'aparició, a partir del 1851, de la malaltia anomenada *malura vella*, *centrosa* o *oïdi*, provocada pel fong procedent d'Amèrica *Uncinula necator*, al qual la malvasia va ser molt sensible, fet que li va provocar grans danys. Es va pensar en el moscatell com a alternativa, ja que era més resistent a aquesta malura. Això es pot deduir d'una publicació

⁴⁴⁴ Margarita TINTÓ SALA, «Carta del baile general de Valencia, Joan Mercader, al rey Fernando de Antequera», a *Estudio histórico-literario de unos documentos del s. XV conservados en el Archivo de la Corona de Aragón*, València, 1974 (el document és del 20 de juliol del 1414).

⁴⁴⁵ Jordi GUNZENBERG MOLL, «La alimentación en los tratados de preservación y curación de la peste», a *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, Institut d'Estudis Ilerdencs, Lleida, 1995, p. 865.

⁴⁴⁶ Johan Raphael MOIX, *Llibre de la pesta*, Jaume Cendrath, Barcelona, 1587, p. 67.

⁴⁴⁷ Miquel AGUSTÍ, *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*, Alta Fulla, Barcelona, 1988, p. 94; Anselm TURMEDA, *Disputa de l'ase*, Barcino, Barcelona, 1928, p. 59.

⁴⁴⁸ Xavier JORBA, «Una aproximació al conreu de la vinya a Catalunya a l'època moderna», a *Estudis d'Història Agrària*, UB, Barcelona, núm. 19 (2006), p. 184.

⁴⁴⁹ Esteve de CORBERA, *Cataluña Ilustrada*, Nàpols, 1678, p.61.

⁴⁵⁰ ABBÉ MARCÉ, *Essai sur la manière de recueillir les denrées de la Province du Roussillon*, C. Le Comte, Perpinyà, 1785, p. 18.

⁴⁵¹ Manuel BARBA I ROCA, *Memòries acadèmiques*, Fundació Josep Massot i Palmés, Barcelona, 1964. Josep NAVARRO MAS, *Memoria sobre la viña, su plantación, propagación...*, Tecla Pla, Barcelona, p. 4 i 5.

en què consten els participants en l'exposició «Sobre los productos de la Agricultura Española reunidos en la Exposición General de 1857». Hi van participar amb vi moscatell productors de Valls i Cadaqués, que van obtenir premis importants.⁴⁵² Josep Soler, referint-se al període de finals del segle XIX, en el seu llibre, recordant el descens de vendes de malvasia, escriu: «Avui està de moda lo moscatell per son pastós i fi paladar, qual principal consum ne són les Amèriques [...]»; aquest text manifesta que el moscatell a ocupat el lloc en el comerç que abans va ocupar la malvasia es va originar un canvi.⁴⁵³

El 1872, l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre organitza també una exposició de raïms, i en aquest cas obtenen premis vint-i-cinc productors de moscatell i divuit de malvasia. Els de moscatell procedien de Sitges (4); Lleida (4); Escaladei (3); Constantí (2); Reus (2), i Altafulla, Badalona, Cabanes, Cervera, Esparreguera, Ivars d'Urgell, Mataró, el Pla del Penedès, Sant Quirze de Besora i Vilanova i la Geltrú (1 cadascuna). Com es pot constatar, la majoria de productors premiats es concentra a les comarques barcelonines i a les de Tarragona, coincidint amb els territoris on encara avui es desenvolupa la producció de moscatell a Catalunya.⁴⁵⁴

L'expansió que va tenir el moscatell a Catalunya a partir de mitjan segle XIX es pot comprovar en el text de Bonaventura Aragó, de 1871: «En Cataluña que comunmente dominan en los viñedos que producen caldos de primera calidad, son: Macabeo, Moscatel, Cartuixà, etc.». És a dir, el moscatell és considerat una varietat que dona bons vins.⁴⁵⁵

Uns quants anys més tard, el 1890, Ramon Roig i Armengol indica que a la província de Barcelona hi ha vinyes amb ceps de moscatell romà, de gra gros comú i de gra xic, i a Sitges, a més a més, moscatell negre, i situa el moscatell en llocs tan diferents com el Maresme, el Vallès, Vic o el municipi de Barcelona; considera que aquesta varietat és resistent a la calor i a la sequera.⁴⁵⁶

L'any 1890, Guillermo J. de Guillén-Garcia escrivia: «En la actualidad el vino moscatel que goza de gran fama en España, es el que procede de Málaga, Jerez, Sitjas y Alcobendas». Una vegada més, Sitges és mencionat com a lloc de producció d'un moscatell de gran qualitat, però a conseqüència de quasi fer desaparèixer la malvasia.⁴⁵⁷ Aquest aspecte queda encara més definit en el llibre sobre història de Sitges de Joan Llopis, que, quan tracta del cultiu de la vinya, diu: «Lo Moscatell esta completament de moda; així es que se n'han plantat molts

⁴⁵² *Memoria sobre los productos de la Agricultura Española reunidos en la Exposición General de 1857*, Imprenta Nacional, Madrid, 1857, p. 987 i 1004.

⁴⁵³ Josep SOLER I CARTRÓ, *Geografia i guia de la vila de Sitges i son terme municipal*, Grup d'Estudis Sitgetans, 1980, p. 22.

⁴⁵⁴ «Catálogo de la exposición celebrada por el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro», *Revista del IACSI*, núm. 11 (1872), p. 36.

⁴⁵⁵ Buenaventura ARAGÓ, *Tratado completo sobre el cultivo de la vid y elaboración de vinos de todas clases*, Librería Central de D. M. Escribano, Madrid, 1871, p. 37.

⁴⁵⁶ R. ROIG ARMENGOL, «Memoria», a *Mapa vinícola de la Provincia de Barcelona*, Barcelona, 1890, p. 38, 48, 57, 62 i 67.

⁴⁵⁷ G. J. de GUILLÉN-GARCIA, «Noticias históricas sobre la vid moscatel», *Resumen de Agricultura* (abril 1890), p. 172.

journals, en atenció als bons resultats que ha produït sa exportació a Cuba y a Puerto Rico [...]. La malvasia està al present en decadència [...]».⁴⁵⁸

Quan arriba la fil·loxera, com ja s'ha comentat en altres ocasions, es preserven les varietats de ceps que es consideren interessants a partir de fer-ne col·leccions. Una d'aquestes va ser l'Estació Ampelogràfica Catalana, que recollia també els diferents tipus de moscatells i els posà a la venda empeltats en peus americans perquè el pagès els pogués replantar. Posteriorment hi haurà l'Estació Ampelogràfica Espanyola al Masnou.⁴⁵⁹ En ple desenvolupament de la fil·loxera, l'any 1898, a Sant Sadurn d'Anoia es va realitzar un Congrés Vitícola .Del moscatell cultivat a Catalunya, se'n van mencionar les varietats següents: «Moscatell blanc, Moscatell romà; Moscatell comú, Moscatell de gra petit i Moscatell morat, Moscatell roig, Moscatell vermell». Aquests tipus de moscatell són pràcticament els que es cultiven avui.⁴⁶⁰

L'any 1901, en un treball sobre les varietats de ceps que es cultivaven a l'àrea de Manresa, es fa referència, dintre de les varietats de raïm blanc, al moscatell de gra rodó; en la descripció es mostra que a la zona de Manresa es cultiva aquest tipus de raïm, que és molt bo per menjar-lo com a «exquisit plat de postres», però que té el problema de la pèrdua dels grans fins que no queda res a la planta.⁴⁶¹ Ja en ple segle XX, Ros y Güell fa una descripció de les varietats de ceps que es cultiven al Penedès, i de Sitges esmenta els famosos vins de moscatell i malvasia, en què coincideixen molts autors.⁴⁶² Després de la Guerra Civil, un dels primers textos que mencionen el moscatell a Catalunya és el llibre *Cataluña agrícola*, de Raül Mir, que pràcticament sosté el mateix que els textos anteriors «La malvasia y moscatel de Sitjes», eren vins «licorosos y dulces», «que se expenden embotellados en Cuba, donde son tan justamente apreciados como néctares exquisitos»; també es troben les mateixes varietats ja mencionades en el congrés de Sant Sadurní, és a dir, el moscatell romà, el moscatell vermell i el moscatell de gra petit.⁴⁶³

Al País Valencià el moscatel, a finals del segle XIX, va arribar a tenir fins a 50.000 ha de cultiu, i l'any 1985, s'havia reduït fins a 7.000 ha. Antigament el producte principal eren les panses i avui és el vi de moscatell.⁴⁶⁴ Ressalta la gran acceptació que va tenir aquesta varietat en època musulmana i com els musulmans van ser-ne uns grans difusors a la península Ibèrica, especialment per al consum com a panses. Les condicions òptimes per al seu cultiu es troben a les comarques del litoral; actualment, el litoral encara és l'àrea més

⁴⁵⁸ Joan LLOPIS Y BOFILL, *Assaig historich sobre la vila de Sitges*, La Hormiga de Oro, Barcelona, 1891, p. 128.

⁴⁵⁹ *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento (GAMF)*, 3a època, XX (4t trimestre 1889), p. 313-322; P. J. GIRONA TRIUS, *La Colección Ampelográfica Española en 1911*, Càtedra Agrícola Pere Grau, Barcelona, p. 147.

⁴⁶⁰ *Congreso Vitícola de San Sadurn de Noya: acta informada de la sesión celebrada en 19 mayo de 1898*, Diputación de Barcelona, 1898, p. 38.

⁴⁶¹ J. FARGAS i M. CATLLÀ, *Varietats de Vinífera en la rodalia de Manresa*, Estampa de Viñals Germans, Manresa, 1901, p. 8.

⁴⁶² ROS Y GÜELL, «Elaboració y criansa dels vins del Penedés», *El Labriego*, núm. 807 (1910), p. 4.

⁴⁶³ Raul MIR, *Cataluña agrícola*, Barcelona, 1943, p. 286.

⁴⁶⁴ Juan PIQUERAS, *Historia y guía de los vinos valencianos*, Generalitat Valenciana, 1986, p. 119; Juan PIQUERAS «El patrimoni vegetal: les varietats viníferes», *Mètode*, UV, núm. 29 (2001), p. 31.

important del cultiu del moscatell, i de manera especial al País Valencià; al Principat en queda una petita superfície principalment entre Vilanova i Sitges, però la gran producció de fama mundial ara se situa al Rosselló com a l'època medieval, especialment a Ribesaltes, que competeix amb els *muscats* occitans, especialment el de Frontignan.

El moscatell, com que és un tipus de cep tan antic, al llarg del temps ha donat moltes varietats i ha originat molts treballs que formen part de l'ampelografia. No es tractaran aquí les dues-centes varietats de moscatell que fins ara s'han descrit; el que a aquesta recerca interessa és trobar quines són les varietats originàries, i a partir d'aquestes, quines són les que amb el pas del temps s'han desenvolupat a Catalunya. També tindrem presents alguns treballs actuals amb tècniques d'ADN que ajuden molt a confirmar algunes hipòtesis que fins ara podien quedar com a dubtoses. Ja s'han mencionat els autors clàssics, com Columel·la i Plini el Vell, que descriuen les famílies *Apianae* i *Aminea* com a possible origen del moscatell o moscat; també Pal·ladi, en els segles IV i V, fa la mateixa afirmació. Posteriorment, esmenta aquest grup de ceps sant Isidor de Sevilla. Anteriorment s'ha analitzat la documentació històrica del *muscat* o moscatell des de l'edat mitjana fins avui. I encara que l'ampelografia com a ciència no comença fins a mitjan segle XIX, hi ha molts documents anteriors a aquest període que tracten del moscat o moscatell des d'una vessant més pròpia de les ciències naturals, i des de molt aviat autors diferents coincideixen a mostrar que hi ha dos tipus principals de moscatells: el blanc de grans petits i el d'Alexandria. A partir d'aquests dos tipus es formen mutacions, hibridacions locals que han donat la diversitat existent.⁴⁶⁵



Moscat blanc de grans petits(fotografia): es considera que és el més antic i el que més s'ha escampat arreu del món. Segons Galet, és el tipus grec *Anathelicon*, *uscathon*, l'*Uva apiana*

⁴⁶⁵ ROBINSON, HARDING i VOUILLAMOZ, *Wine grapes*, p. 679.

dels romans o el *moscatel menudo* de Rojas Clemente.⁴⁶⁶ Avui és la varietat principal al Rosselló i forma part del cupatge del *muscat* de Ribesaltes i d'altres de famosos com el d'Asti o el de Navarra. A Catalunya actualment es cultiven 218 ha d'aquesta varietat. Cal destacar la producció de moscatell de la Cooperativa de l'Arboç i la mistela de Montbrió; aquest moscatell només es pot utilitzar per fer vi o cava i està autoritzat a la majoria de les DO de Catalunya, el País Valencià i Ribesaltes (a la Catalunya Nord). Arreu del món es considera que n'hi ha unes 50.000 ha i els principals països productors són França, Itàlia i Espanya.⁴⁶⁷

El següent és el **moscat d'Alexandria o de gra gros**, que es considera que és una hibridació del moscatell blanc de gra petit amb el raïm *axina de tres bias*.⁴⁶⁸ No es coneix en quin moment es va produir aquesta hibridació. Robinson el considera de qualitat inferior al *muscat* blanc, però és més versàtil: es pot utilitzar per fer vi dolç; per menjar-lo com a raïm de taula, i per fer misteles, panses i vi escumós. A Catalunya se'n cultiven al voltant de 800 ha, de manera especial al Penedès. Fotografia moscatell de gra gros, o d'Alexandria.



És una varietat també cultivada al Mediterrani des de fa segles i se li suposa l'origen a Alexandria (Egipte). D'allí probablement va anar a Grècia, el sud d'Itàlia, Sicília i Sardenya. Una de les zones on el *muscat* d'Alexandria es documenta més antigament és a Sicília (des

⁴⁶⁶ P. GALET, *Cépages et vignobles de France*, vol. II, *Ampélographie française*, Montpellier, 1990, p. 1990.

⁴⁶⁷ P. GALET, *Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes*, Libre&Solidaire, Paris, 2015, p. 746-748.

⁴⁶⁸ ROBINSON, HARDING i VOULLAMOZ, *Wine grapes*, p. 690.

del segle XVI), on se'l coneix amb el nom de *zibibo* o *zibibbo*, que potser deriva de l'àrab *zabib* o 'ràim tipus pansa'.⁴⁶⁹ A Grècia actualment és conegut com a *moschato Alexandrias* i es cultiva a les illes situades al nord de l'Egeu, especialment a l'illa de Limnos, i rep el nom de *moschato de Limnos*, que seria un clon del *muscat* d'Alexandria.⁴⁷⁰

El moscatell d'Alexandria també és conegut com a *moscatell romà*. A França avui és menys important que el moscatell de gra petit i entra en la composició del *muscat* de Ribesaltes. A Itàlia és molt important en la forma habitual de ràim de taula: es cultiva principalment a les illes, i de manera especial a Pantel·leria, on rep el nom de *zibibbo* (com s'ha assenyalat abans); en aquesta zona forma part del cupatge d'alguns vins de Donnafugata. Espanya és un país que en té molta superfície, 10.000 ha, la meitat al País Valencià, i s'hi troba el famós moscatell de Màlaga. Arreu del món, la superfície de cultiu del moscatell d'Alexandria ha baixat: es pot comptar amb una estimació de 25.000 ha de superfície total.⁴⁷¹

Abans d'entrar a les característiques l'ampelografia, recordem, pel seu interès històric, alguns treballs que no es poden posar dintre de l'ampelografia actual, com el d'Alonso de Herrera, que fa la següent descripció del moscatell: «Moscatel es un linaje de uvas asi dicho porque tiene un sabor é olor como almizcle [...]»; sosté també que la planta vegeta millor en llocs no gaire alts i considera que el ràim és molt bo, però que, en canvi, el vi no ho és tant. Aquesta definició no coincideix amb les altres, que sempre han considerat que el vi de moscatell era molt bo.⁴⁷²

A principis del segle XIX es disposa del tractat de Simón de Rojas Clemente, que es considera el primer ampelògraf ibèric. Tanmateix, únicament tracta dels ceps d'Andalusia. Situa els moscatells dintre de la tribu XV i fa la descripció dels moscatells següents: «Moscatel menudo blanco, menudo morado uvas rojas, Moscatel gordo y Morado uvas algo doradas». Aquest autor és un dels pocs que no està d'acord amb què els moscatells de la seva època tinguessin el seu origen en l'època romana⁴⁷³ (segons indica Rafael Ocete).

Alexandre-Pierre Odart, posteriorment, basant-se també en part en el treball de Rojas Clemente, fa un repàs de la història del moscatell des dels romans i, textualment, fent referència a Rojas Clemente, escriu: «Il demande s'il n'est pas evident que les Apianae de Romains, que nous appelons Muscats, ce sont conserves identiques partout où on les a cultivés; si l'espèce la plus peut-être a reconnaître»; en aquest cas, encara que s'accepta l'origen del moscatell en l'època romana, queda un petit dubte de si s'ha conservat idènticament a tot arreu de manera que es pugui reconèixer com el mateix tipus.⁴⁷⁴

⁴⁶⁹ Norberto MARZOTTO, *Uva da mensa, descrizione delle migliori varietà*, Vicenza, 1912, p. 212; ROBINSON, HARDING i VOUELLAMOZ, *Wine grapes*, p. 691.

⁴⁷⁰ ROBINSON, HARDING i VOUELLAMOZ, *Wine grapes*, p. 692.

⁴⁷¹ GALET, *Dictionnaire encyclopédique*, p. 749.

⁴⁷² Gabriel ALONSO DE HERRERA, *Agricultura general*, Imprenta Real, Madrid, 1818, p. 320-322.

⁴⁷³ Simón de ROXAS CLEMENTE, *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, Imprenta de Villalpando, Madrid, 1807, pp.128, 225-230.

⁴⁷⁴ Pierre ODART, *Ampélographie Universelle ou traité des cépages*, Consturier Librairie, París, 1854, p. 20.

Martorell i Peña és el primer autor català que fa una classificació i descripció de les varietats de moscatell que es cultiven a la província de Barcelona. Segons ell, són «Moscatell de Gra gros o romà, Gra gros comú, i Moscatell gra xich», que pràcticament són les varietats que es cultiven actualment.⁴⁷⁵

Antonio de Magriñá presenta uns estudis de brotada i floració de diferents varietats de ceps a la «Granja vitícola Catalana» a finals del segle XIX; entre les varietats estudiades, hi ha «Moscatel pequeño, Moscatel de Parra, Moscatel Dorado y Moscatel pasa».⁴⁷⁶ Ja al segle XX, treballen ampelògrafs italians com Marzotto i Cavazza que continuen la teoria de l'origen dels moscatells actuals en l'època romana. Els tipus de moscatell més generalitzats són el blanc de gra petit i també el *muscat* d'Alexandria.⁴⁷⁷ Un dels ampelògrafs contemporanis més importants, Pierre Galet, en els seus treballs del 1990 i, el més recent, del 2015, fa una completa descripció del «Muscat blanc a petits grains», el moscatell blanc català de gra petit, en la qual inclou un resum històric que comença, com la majoria dels autors, en l'època grecoromana, i ja dóna la dada que el *muscat* de Ribesaltes actualment es fa amb el cupatge de *muscat* blanc de gra petit i *muscat* d'Alexandria. En l'últim treball aporta les superfícies de cultiu actualitzades dels diferents tipus de moscatell: queda de manifest la gran importància que té el *muscat* blanc al Rosselló, especialment el de Ribesaltes. També al País Valencià, a les comarques de la Marina, a Alacant, i a la DO València. També dóna molta importància al *muscat* d'Alexandria o de gra gros o romà.

De la mateixa manera, es troba una descripció del *muscat* a *Le dictionnaire des noms de cépages de France*, que comprèn el *Muscat à petits grains* (blanc) i el *Muscat à gros grains ou Muscat d'Alexandrie* (o al Rosselló, *Muscat romain*), que coincideixen amb les varietats majoritàries que existeixen al Principat.⁴⁷⁸ André Bronner ha fet la llista més completa de noms del moscatell, a la vegada que fa una recerca històrica de la varietat i també la descripció enològica dels diferents tipus de vins que s'obtenen a partir del moscatell. Recull 4.400 noms que provenen de les dues-centes varietats d'arreu del món.

Encara dintre del grup de treballs històrics-ampelogràfics, hi ha un treball actual del Vèneto que fa un resum històric molt complet del moscatell, i de manera especial del moscatell blanc, que és considerat el més antic, com ho demostren treballs fitogenètics recents.⁴⁷⁹ El creuament de fonts d'informació, documental, de sinonímies i ADN, ha permès treballs de gran abast com, Manna Crespan i Nicoletta Milani, que analitzen seixanta-quatre tipus de moscatell a partir de material vegetal procedent de sinonímies i homonímies i arriben a la

⁴⁷⁵ M. MARTORELL Y PEÑA, «Cuadro sinóptico de las principales variedades de vid en la zona marítima de Barcelona, año 1870», *Revista LACSI*, Barcelona, núm. XX (1871), p. 334.

⁴⁷⁶ Antonio de MAGRIÑÁ, «Épocas en que brotan y florecen algunas variedades de vid común», *GAMF*, Madrid, 3a època, tom XXVIII (1891), p. 192 i 193.

⁴⁷⁷ MARZOTTO, *Uva da mensa*, p. 129-139; Domizio CAVAZZA, *Viticultura*, Editrice Torinese, Torí, 1934, p. 183-215.

⁴⁷⁸ Pierre RÉZEAU, *Le dictionnaire des noms de cépages de France*, reimpressió, CNRS, 1998, p. 250-256.

⁴⁷⁹ Antonio CALÒ i Angelo COSTACURTA, *La modernità del pensiero vitivinicolo di Aureliano Acanti nel Rocco Ditirambo (1754)*, Biblioteca Internazionale «La Vigna», Vicenza, 2011, p. 17-19.

conclusió que tots els mutants analitzats provenen de dos progenitors principals: el moscatell blanc i el moscatell d'Alexandria; les mostres eren procedents de diferents llocs d'Itàlia. En aquest cas, es confirma el que els ampelògrafs anteriors ja havien indicat.⁴⁸⁰ Un altre estudi analític de 1.005 mostres de raïms (que comprenen diverses sinonímies) de diferents punts d'Itàlia. El primer resultat al qual van arribar és que dels 1.005 tipus de raïm, van passar a 745 que realment eren diferents. Van trobar, a la vegada, els diferents encreuaments genètics que han originat els diferents moscatells cultivats a Itàlia, com és el cas del moscatell d'Alexandria, que va sorgir de l'encreuament del moscatell blanc amb la varietat *axina de tres bias* que ha estat comentada anteriorment.⁴⁸¹ En la mateixa línia de recerca es troba el treball de Manna Crespan que fa tot «l'arbre» de la família del moscatell. Com diu l'autora, aquests treballs de recerca permeten avui descobrir el parentiu de les varietats de raïm, però no els orígens; ara bé, és un gran pas poder tenir ben determinades les sinonímies i les homonímies que s'han originat a través dels segles i que poden crear confusió.⁴⁸² Aquesta aplicació és la que fa Jiménez Cantizano en el seu treball per determinar a quin tipus de moscatell pertany el moscatell d'Almuñécar: arriba al resultat que es tracta d'un clon del moscatell d'Alexandria.⁴⁸³

Robinson fa un resum d'alguns treballs de classificació del moscatell a partir de l'ADN, presenta una classificació que té com a origen el moscatell blanc de gra petit i el moscatell d'Alexandria i considera el moscatell blanc com l'originari de tots els tipus de moscatell, com ja s'ha assenyalat. Pel que fa al resum històric sobre els orígens, manté com a hipòtesi principal la que ja s'ha aportat de diferents autors i introdueix, fent referència a Bronner, una hipòtesi secundària segons la qual l'origen del moscatell vindria de l'antiga Pèrsia i d'Egipte entre el 3000 i el 1000 aC. També aporta les superfícies cultivades de moscatell arreu del món.⁴⁸⁴ Un últim treball que convé tenir en compte és d'Angelo Costacurta que, a part de mostrar el parentiu dels diferents tipus de moscatell, presenta un mapa amb els itineraris possibles dels orígens del moscatell i introdueix el moscatell groc o siri com l'ancestre del moscatell blanc.⁴⁸⁵

En resum, la importància màxima del moscatell es va produir especialment durant l'edat mitjana, juntament amb la resta de vins blancs dolços, com la malvasia, la *vernaccia* o el vi grec. El moscatell, una varietat que venia almenys de l'època grecoromana, va superar l'època musulmana perquè era un raïm de taula molt bo i tenia la possibilitat de produir

⁴⁸⁰ Manna CRESPIAN i Nicoletta MILANI, «The Muscats: A molecular analysis of synonyms, homonyms and genetic relationships within a large family of grapevine cultivars», *Vitis*, 40 (2001), p. 23-30.

⁴⁸¹ Guido CIPRIANI et al., «The SSR-based molecular profile of 1005 grapevine (*Vitis vinifera* L.) accessions uncovers new synonymy and parentages, and reveals a large admixture amongst varieties of different geographic origin», *Theor. Appl. Genet.*, 121 (2010), p. 1569-1585.

⁴⁸² Manna CRESPIAN, «Exploration and evaluation of grapevine biodiversity using molecular markers», *Mitteilungen Klosterneuburg*, núm. 60 (2010), p. 310-315.

⁴⁸³ A. JIMÉNEZ CANTIZANO et al., «Short communication. Characterization of the relic Almuñécar grapevine cultivar», *Spanish Journal of Agricultural Research*, 10(2) (2012), p. 454.

⁴⁸⁴ ROBINSON, HARDING i VOULLAMOZ, *Wine grapes*, p. 680 i 681.

⁴⁸⁵ Angelo COSTACURTA, «Il Moscato giallo nella grande famiglia dei Moscati», <www.aivv.it/.../R053_1055_Costacurta.pdf> (consulta: 4 novembre 2015).

panses de gran qualitat. Posteriorment, a finals del segle XIX, al Principat va tenir una expansió en competència amb la malvasia de Sitges i actualment la seva superfície és poc important, com s'ha vist, a conseqüència d'un canvi de gustos. En canvi, la producció a la Catalunya Nord, i especialment a Ribesaltes, té una gran importància en el mercat mundial i recorda la fama que en època medieval va tenir el *muscat* de Clairà. D'altra banda, dintre de l'Estat espanyol, és al País Valencià on hi ha una de les millors produccions de moscatell i mistela, que també estan aconseguint una bona introducció en el mercat exterior. En altres llocs, com a Itàlia, es recuperen alguns tipus de moscatell que havien desaparegut, com és el cas del *moscatello di Taggia* de la Ligúria, que era tractat com un gran moscatell a l'edat mitjana.⁴⁸⁶

⁴⁸⁶ Emanuela DHO, «Torna il “Moscatello” di Taggia , vino dei Papi», *Il Secolo XIX*, Imperia (20 novembre 2008).

Capítol 4. Varietat de raïm grec.

El cep que es va anomenar grec i que donava també el vi grec o Grech, abans de la normalització lingüística, forma part d'aquests ceps que van arribar de la Mediterrània oriental a partir de l'edat mitjana com: vernaccia, malvasia i moscatell.

Conjuntament amb la malvasia, el grup grec és el més confús de tots els tipus de ceps. Aquests ceps van aparèixer al sud d'Itàlia portats pels colonitzadors grecs, i en aquest país han arribat fins avui. Existeix però la contradicció que molts dels ceps que al llarg del temps s'han anomenat grecs no eren d'aquest país i únicament se'n van dir d'aquesta manera perquè del seu raïm es produïa un vi tipus grec, dolç resinós,⁴⁸⁷ en que el most es concentrava per ebullició o per dessecat dels raïms. El cep grec és mencionat per primera vegada a l'edat mitjana. A Catalunya primer va arribar el vi grec i posteriorment van arribar els ceps que permeteren la producció local. En aquest cas a la seva procedència serà de les terres del sud d'Itàlia i més concretament de Nàpols,⁴⁸⁸ des d'on arribava als ports de Barcelona, València i Mallorca principalment. Va ser com la malvasia, la vernaccia o el moscatell, un vi blanc dolç del gust de l'època i car, només a l'abast de les classes elevades com la noblesa i la monarquia, sent precisament aquestes classes les que originaran la majoria de documents, una part dels quals seran de comandes que van permetre conèixer la procedència del vi.

Aquest cep, al sud d'Itàlia, va tenir també una evolució abans de distribuir-se arreu d'Europa. Les teories que diversos autors han presentat⁴⁸⁹, assenyalen que el raïm grec va arribar al sud d'Itàlia a través dels grecs procedents de Tessàlia durant el segle VII aC., quan van iniciar la colonització del que se'n va anomenar "Magna Grècia" que comprenia Sicília, la Campània, Calàbria i l'Apúlia. Aquest vi, en època romana, es va classificar com un vi procedent del cep Amine el qual es va dir també vi de Falern. Cató, en uns fragments en que explica el procés d'elaboració del vi grec, comenta com cal escollir els grans més madurs de raïms apicis.⁴⁹⁰

Els ampeleògrafs no estan d'acord en que el cep anomenat grec sigui una única varietat, defensant que en realitat van ser diversos clons o subvarietats com ha passat amb el moscatell, la vernaccia o la malvasia.

⁴⁸⁷Ian AGATA, D', *Native wine grapes of Italy*, University of California Press, 2014, pp. 53. i següent. Federigo MELIS, *I vini italiani nel medioevo*, Le Monnier Florencia, 1984, pp. XI.

⁴⁸⁸Juan PIQUERAS, *La vid y el vino en España*, Universitat de València, 2014, pp. 70.

⁴⁸⁹Federigo MELIS, *I vini italiani*... pp. 61 i 98. ; Jancis ROBINSON, *Wine grapes* ... pp. 434, 435. Pierre GALET, *Dictionnaire Encyclopédique*... pp. 498.

⁴⁹⁰Josep CLOSA, "Fuentes antiguas, medievales humanísticas y modernas sobre la viticultura en el Campo de Tarragona", dintre, *Jornades sobre la viticultura de la Conca Mediterrània 1986*, URV Tarragona, Àrea de Història 1995, p. 310. Nota 11

Els primers documents que s'originen a l'àmbit català poden confondre ja que en alguns casos s'anomena el vi grec com a vi grec o malvasia. Però posteriorment o paral·lelament apareixen altres textos que diferencien bé les dues varietats.

El vi grec va aparèixer també en textos literaris que demostren que aquest vi era important i va tenir un gran consum. A partir del segle XIX no es localitzen tants documents en els que es mencioni; potser hi ha una competència de la malvasia, i a finals del segle XIX només consta al Baix Llobregat, on a principis del segle XX desapareix totalment per la implantació del reg i el canvi de cultius de vinya de secà a fruiters de reg en aquesta zona⁴⁹¹. Actualment encara existeix un “vino greco” al sud d'Itàlia. També a la darrera etapa del cultiu al Baix Llobregat es descriu un cep cultivat de forma emparat als arbres i principalment com a consum de raïm de taula, el vi sembla que no era gaire potent i tenia un ús bàsicament medicinal.

La majoria d'autors coincideixen en afirmar que l'origen de la varietat es troba al sud d'Itàlia amb arrels gregues. També moltes informacions ampelogràfiques actuals indiquen que el més important dels grecs italians és el greco di Tufo i segons Costacurta es l'únic autèntic com a varietat grec actualment al sud d'Itàlia⁴⁹². Jancis Robinson planteja també que la varietat greco di Tufo va ser introduït pels grecs durant els segles setè o vuitè a.C⁴⁹³.

El primer document que s'ha trobat del sud d'Itàlia és originat de l'emperador Frederic II el 1240. Trobant-se a prop de Foggia a l'Apúlia demana “al suo ufiziale, que mandase gli avese alcune some di vino greco...”⁴⁹⁴.

Federigo Melis indica que el comerç del vi grec es va originar a l'entorn de Tropea i de Nàpols⁴⁹⁵. També Enrico Basso i Pinuccia F. Simbula tracten del comerç de vi dels genovesos a l'edat mitjana i assenyalen que els vins més apreciats eren els grecs de la Itàlia meridional i que es comercialitzaven tan al Mediterrani occidental com a l'Atlàntic i fins i tot al mar Negre⁴⁹⁶. En les aportacions de tots aquests autors queda clar que els vins grecs eren produïts a la Itàlia meridional i la comercialització podia fer-se directament pel sud d'Itàlia o també a través de les repúbliques de Gènova o Venècia.

⁴⁹¹ Gemma TRIBO, “Els emparats del Baix Llobregat i la producció de vi grec”, dins *Vinyes i vins :mil anys d'Història*, Universitat de Barcelona publicacions, 1993, Tomo I, pp.381-392

⁴⁹²A. COSTACURTA, et al, “La caractérisation des Greci et Grechetti à baies blanches cultivés en Italie”, dintre *Le Bulletin de L'OIV*, Paris Vol78-Mars-Abril 2005, pp.160-163.

⁴⁹³ Jancis ROBINSON, Wine grapes...pp 434 “It has been suggested that Greco, or Greco di Tufo, was introduced by Greeks in the eighth or seventh century BC or that is a descendent of the Aminea gemina minor described by classical Roman authors as a variety from the Vesubio area”

⁴⁹⁴Lorenzo GIUSTIDNIANI, *Dizionario geografico ragionato dal Regno di Napoli*, Napoli 1805, Tomo IX, pp.203.

⁴⁹⁵ Federigo MELIS, I vini Italiani ...pp.XI. “Les Pouilles est le premier pays où l'on rencontre dans la péninsule des vins *grechi*. Mais la Campanie l'emportait de loin, produisant des “grecs” et des “latins”, les premiers supérieurs, provenant de Possillipe et de Resina, les seconds d'Ischia et de la région de Salerne.”

⁴⁹⁶ E.BASSO;P.SIMBULA, “La funzione del commercio nell'incentivazione della produzione vitivinicola nel Mediterraneo: bilancio di trent'anni di storiografia italiana” *Attes III Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino*, Funchal (Portogallo) 5-8 ottobre 2003 pp.8. i nota 37

Altres autors italians descriuen la varietat grec a l'edat mitjana⁴⁹⁷; i confirmen que la producció i la comercialització d'aquest es produïx al sud d'Itàlia, i va tenir tant d'èxit i fama que va fer que conquerís el mercat⁴⁹⁸. Així Angela Orlandi⁴⁹⁹, assenyala que un punt molt important per poder-lo exportar a llocs llunyans era la seva resistència al transport i de manera especial al marítim. El centre de producció era la Calàbria, i Nàpols es va convertir en el port més important per la comercialització. Aquest comerç es va estendre tan per Occident com per Orient i va ser molt important amb Barcelona, València i Mallorca⁵⁰⁰.

Giovanni Cherubini, destaca també la importància de la Campània pel vi grec i el vi llatí i les dificultats per diferenciar-los però conclou que el vi grec és el millor. També menciona exportació del vi grec a Catalunya i Mallorca, a finals del segle XIII⁵⁰¹.

Un altre document medieval sobre tractes comercials el menciona Alma Poloni i esmenta un transport de vi grec de Nàpols a Sardenya-Cagliari per mitjà d'una coca catalana⁵⁰².

Hi ha autors que referint-se al vi grec el situen fora del sud d'Itàlia, com Roger Dion, que ho fa a Xipre. És el "vinum graecum seu Cyprî", citant literatura francesa dels segles XIII i XIV⁵⁰³. I també Giampiero Rorato i Antonio Calò que referint-se als vins que arribaven a Venècia a l'edat mitjana, a part de la malvasia, hi havia "il greco, o moscato dolce, ottenuto da un vitigno originario di Candia"⁵⁰⁴.

Autors contemporanis com Pier Cresencio, en la seva obra *Ruralium comodorum* cita com vins de l'època "greca et vernassa"⁵⁰⁵. En aquest cas no fa referència a cap lloc concret de la península italiana. Només vol constatar el coneixement de l'existència d'aquest tipus de vi. De la mateixa manera hi ha cites en obres dels grans escriptors italians, com es el cas de

⁴⁹⁷ A.CORTONESI;A. LANCONELLI, "Vini e vinificazione nell'Italia tardo-medievale. Con alcune osservazioni sul *De naturali vinorum historia* di Andrea Bacci" dintre, *DOURO-Estudos e Documentos*, Uni Porto, vol VII(14), 2002(4º) p.287.

⁴⁹⁸ A.CORTONESI, "La coltivazione delle vite nel Medioevo. Discorso introduttivo" *La civiltà del vino*, Actes del conveni Monticelli Brusati. Antica Fratta, 5-6 ottobre 2001, Brescia 2003, p.14. Alfio Cortonesi afegeix: "... la posizione di vertice nella gerarchia del gradimento erano i vini "greci" del Mezzogiorno... una robusta gradazione alcolica, la conseguente maggiore durevolezza, la dolcezza..

⁴⁹⁹ A. ORLANDI, "Ora diremo di Napoli" *Traffici dell'area Campana nei manuali di commercio*, Firenze University Press, 2012, p.56. "Le nostre fonti indicano la presenza sul mercato partenopeo (sinònim de napolità) di vino greco e rosso di Napoli e di vino latino. Il greco era sicuramente il più pregiato, solitamente bianco e dotato di una gradazione alcolica più elevata, caratteristica che gli garantiva una più lunga conservazione e gli consentiva di essere trasportato su lunghe distanze senza il rischio di deteriorarsi..."

⁵⁰⁰ F.MELIS, *I vini Italiani...* pp98-99

⁵⁰¹ G.CHERUBINI, "I prodotti della terra: olio e vino" dins *Vino e uomini nel Mezzogiorno normanno/suevo*, Edizione Dedalo. Actes de la septima giornata normanno-sueva, Bari, 15-17 d'octubre 1985, 1987, p.187.

⁵⁰² Alma POLONI, "Gli uomini d'affari pisani e la perdita della Sardegna" dintre *Studi su Pisa e sul Mediterraneo medievale offerti dai suoi ultimi allievi, in Memoria di Federigo Melis*, a cura di Cecilia Iannella, Edizioni ETS, Pisa, 2006, p.167.

⁵⁰³ Roger DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX siècle*, Paris 1959, pp.318,319.

⁵⁰⁴ Giampiero RORATO, *Civiltà della vite e del vino nel trevigiano enel veneziano*, Morganti Editore, 1995, p.43. Antonio CALÒ; Lamberto PARONETTO; Gianpiero RORATO, *Storia regionale della vite e del vino in Italia Veneto*, Edizione, Unione Italiana Vini, Milano, 1996, p.237.

⁵⁰⁵ Pietro CRESENCI, *Opus ruralium comodorum*, Argenterati 1486, edició facsimil, Biblioteca Internazionale la Vigna 2010.

Boccaccio, que al segle XIV cita el vi grec en les seves obres, el *Decameron* i *Corbatxo*⁵⁰⁶. Posteriorment en ple renaixement al segle XVI a la *guida di Sante Lanceiro* hi apareix una descripció dels diferents vins que s'anomenaven “grec” com *greco della Torre* de Nàpols, *greco d'Ischia* o *greco di Posilico*, tots de la zona pròxima a Nàpols⁵⁰⁷.

Els territoris de l'antiga Corona Catalano-Aragonesa van ser dels primers, després d'Itàlia, on va arribar el vi grec. En els primers documents el vi grec es també anomenat malvasia. Es pot pensar que tots aquests vins medievals que van tenir el seu origen a la Mediterrània oriental, a l'inici, eren elaborats tots d'una manera semblant i era molt difícil distingir la seva procedència pel tipus de cep encara que poc a poc això es va anar produint i actualment en la forma que han arribat s'han efectuat una sèrie d'estudis genètics que permet distingir-los clarament i ajuda a resoldre parcialment alguns dubtes del passat.

També en el cas d'aquesta recerca cal analitzar les fonts i treballs que fan referència a importació del vi grech d'Itàlia, especialment de la zona de Nàpols, i el que es va produir a Catalunya. Per la documentació existent, les importacions perduraran fins els inicis de l'edat moderna degut a la incorporació del regne de Nàpols a la Corona catalanoaragonesa, primer, i a la Monarquia hispànica posteriorment. La pròpia producció, com ja s'ha indicat a l'inici, continua fins a principis del segle XX en el cas català. En el cas d'Itàlia, encara perdura.

El primers documents que mostren l'existència de comerç entre la Corona Catalano-Aragonesa i Nàpols han estat treballats per l'investigador italià Giovanni Cherubini, que documenta que l'any 1282 hi ha un enviament de vi grec a Catalunya i també a Mallorca⁵⁰⁸. La documentació de la Lleuda de Tortosa del 1298, que indica l'aranzel que es va pagar per “una bota de vin grech o de malvesia”⁵⁰⁹. Fent referència a Tortosa novament, uns anys més tard, en el llibre de les ordinacions de Tortosa dels anys 1340-1344 hi ha una disposició que no permet als establiments que tinguin vi grech “que vinga ni sia aportat per mar...”, és a dir, que vingui de fora.

A l'obra *De Vinis* de principis del segle XIV és citat “vino graeco, vel vernació, vel alii bono vino...” com a vins que eren recomanables utilitzar per les seves qualitats remeieres⁵¹⁰.

Un punt que cal ressaltar dins de la documentació existent és que des de la Corona Catalanoaragonesa molt aviat es va iniciar el comerç exterior del vi grec, fos de pròpia producció o reexportant el procedent d'Itàlia. Com el comerç amb el nord d'Àfrica,

⁵⁰⁶ Giovanni BOCACCIO, *El Corbatxo*, Abdia de Montserrat 1982.

⁵⁰⁷ Sante LANCEIRO, *I vini d'Italia...*

⁵⁰⁸ Giovanni CHERUBINI, *I prodotti de la terra...*p.224.

⁵⁰⁹Miguel GUAL CAMARENA, *Vocabulario del comercio medieval. Colección de aranceles aduaneros de la Corona de Aragón(siglos XIII y XIV)*, Libreria Ghotica, Barcelona ,1976,pp. 174, 355.

⁵¹⁰Arnau DE VILANOVA, *Arnaldus de Villanova de vinis*, Bailae:oficina Pernea per Conradum Vvaldkich 1585 p.590. *De vinis/Le libre des vins*, traducció al francès per Patrick Gifreu, Editions de la Merci ,Perpinya 2011, p.107.

documentat per l'historiador Charles-Emmanuel Dufourcq de la manera següent: “Ajoutons que les catalans faisaient aussi le commerce du vin grec, don ...⁵¹¹”.

L'estudi Josep Trenchs, sobre el regnat de Pere el Cerimoniós i la cronologia que abasta del 1344 al 1383⁵¹²: Localitza comandes de diferents tipus de vins dels quals n'hi ha onze que són de vi grec, i que apareix en els diferents documents anomenat com a: “vi grech, vinum grecum album, vino greco dulcedine carente, i vi grech vell”. Aquest vi tenia procedències diferents com Mallorca, el principat de Catalunya i de comerciants de Barcelona. Cal destacar els del 19 de març de 1364 i el del 10 d'abril de 1365 en que la procedència és Sardenya; en aquest cas podria ser un punt entremig d'un vi procedent de Nàpols i via Sardenya arribar a la cort, com s'ha vist en documents italians que tracten de comerciants i naus “coca” catalanes que porten vi grec de Nàpols a Sardenya, i potser el procedent de Mallorca fos igualment de la regió de Nàpols⁵¹³. Aquest comerç de vi grec entre Mallorca i Sardenya, encara es manté un segle més tard quan en un document del 1479 consta la descàrrega d'aquest vi procedent de Sardenya⁵¹⁴.

De la mateixa manera que el rei Pere III feia comandes dels vins que li agradaven, es coneix les preferències sobre els tipus de vins que agradaven a la seva dona la reina Sibila de Fortià, on assenyala que “El vi que ella preferia era el grech, anomenat Aixa encara que procedia de la Itàlia meridional...”. Aquest vi grec era també força utilitzat a la cuina de la reina⁵¹⁵.

Continuant amb la recerca existent sobre què hi havia a la taula del reis de la Corona Catalanoaragonesa, hi ha un treball sobre Ferran I que descriu les compres que feia aquest rei i s'esmenta com a un gran vi el vi grec⁵¹⁶.

María Luz Rodrigo, per la seva banda, ha estudiat un document “del concejo zaragozano” que deia el següent: “... de particular prestigio-, fue un blanco dulce llamado vino griego” cuyo precio podía quintuplicar el de los vinos tintos corrientes...” i continua dient que la fama d'aquest vi durara varies centúries⁵¹⁷.

A meitat del segle XIV a gran part d'Europa va aparèixer la pesta negra que va provocar

⁵¹¹ Charles-Emmanuel DUFOURCQ, *L'Ibérie chrétienne et le Magreb XII-XV siècles*, Variorum 1990, pp.492-493.

⁵¹² TRENCHS, “El vi a la Taula Reial”, pp.343-365.

⁵¹³ TRENCHS, “El vi a la taula reial...” p.355.

⁵¹⁴ Maria BARCELÓ, “L'Aportació de queviures en l'ajuda mallorquina al rei durant la Guerra Civil Catalana(1462-1472)”, *Col·loqui d'Historia de l'alimentació a la Corona d'Aragó actes de les comunicacions*, 1995, vol 2, p. 274.

⁵¹⁵ Esteban SARASA, “La mesa del rey : Fernando I de Aragón”(1412-1416)”, dintre *La alimentación en la Corona de Aragón(siglos XIV-XV)*, Institución Fernando el Católico CSIC, Zaragoza 2013, p.19. En aquest cas la cita es d'Albert Boscolo

⁵¹⁶ Maria J TORREBLANCA, Juan J MORALES, “La provisión de la mesa de Fernando I en 1413: alimento y jerarquía”, dins *Col·loqui d'Historia de l'alimentació a la Corona d'Aragó*, Institut d'Estudis Ilerdencs, Lleida, 1995, tomo II, p.339.

⁵¹⁷ M L.RODRIGO-ESTEBAN, “El consumo del vino en la baja edad Media” dintre *La alimentación en la Corona de Aragón(siglos XIV-XV)* Institución Fernando el Católico, CSIC, Zaragoza 2013, pp.131-132, i nota 55

l'aparició de tractats sobre que calia fer i quina dieta practicar per evitar les conseqüències de la mortal malaltia. Un d'aquests primers tractats, el que va escriure Jaume d'Agramunt⁵¹⁸, sobre el vi, recomanava el següent: "(...) Encara deu hom esquivar en aytal temps beure vi de gran força per sa natura així com vi grech o de vinaça, car en aital temps vins qui ab poca d'aygua son molt amerats son millors." Aquest text vol dir que si l'autor dona tal indicació és perquè el vi grec era un vi de consum. Sobre la pesta negra encara hi haurà dos autors més que tractaran posteriorment la dieta adequada que caldrà que practiquin els afectats de la pesta. Aquests van ser Alcanyis (s. XV) i Moix (s. XVI)⁵¹⁹. D'aquests Alcanyis recomana la mateixa pauta que Jaume d'Agramunt, i en canvi, ja en ple segle XVI, Moix farà una descripció de tots els vins que coneix a l'època, entre ells el vi grec, i només posarà com a condició que "lo vi sia qual millor se podrà trobar, pur y clar..." tot recomanant, a continuació, que no tingui el tractament d'espècies.

Durant el segle XIV els escriptors Eximenis i Bernat Metge mencionen en les seves obres el vi grec; en el cas d'Eximenis el menciona a l'obra *Lo Crestià*, i com explica l'estudi de Xavier Renedo: "expressa la relació que existeix entre el vi, la felicitat i l'alegria". Però també en mostra la disconformitat amb els excessos. Com el fragment següent: "Mon beure quant al vyn blanch és aquest: bech grech d'estiu..."⁵²⁰

Bernat Metge menciona el vi grec en dues ocasions a l'obra *Lo somni*, en el primer cas el fa servir per millorar la qualitat dels cabells negres: "(...) E desitjants que llurs cabells negres sien sempre semblants...e especialment de mares de vin grec e de ginesta..." i en la segona ocasió fa una referència més directa al consum com a vi també per les dones: "Bé es ver que en llur beure (es refereix a les dones) han gran abstinència mentre que hom ho veu; mas si els girats l'esquena més que arena beuran. No pas aiga ne vinagre, mas bona vernaixa (si se'n pot trobar), malvasia, grec..."⁵²¹

En el segle XV, Anselm Turmeda i Jaume Roig, també citen el vi grec en les seves obres així com els altres vins d'aquesta època. Cal ressaltar que Jaume Roig és un autor valencià i la cita del vi grec mostra que a l'època medieval els vins més importants es podien trobar a tot el territori de la corona Catalanoaragonesa, seguint les estades dels reis o de la cort a tot el país.⁵²² Del segle XV són nombroses les referències al vi grec i ja no són únicament reials sinó també de nobles i moltes procedeixen de l'antic regne de València. Aquest període coincideix amb la incorporació del regne de Nàpols a la corona d'Aragó amb el rei Alfons el Magnànim en el que una gran quantitat de mercaders catalans s'instal·laren a Nàpols i el

⁵¹⁸ JACME D'AGRAMONT, *Regiment de preservació de pestilencia*(s.XIV), Joan Veny Diputació provincial de Tarragona,1971,p.76.

⁵¹⁹ Lluís ALCANYIS, *Regiment preservatiu e curatiu de la pestilencia*, Editorial Barcino Barcelona; Joan Rafael MOIX, *Llibre dela pesta en tres tractats, en doctrina universal preservatio, y curatió d'ella*, Jaume Cendrós, Barcelona, p.67.

⁵²⁰ X.RENEDO, "Eiximenis i el bon us del vi", dins *Revista de la Facultat de Lletres de la Universitat de Girona*, 2002,nº22, pp.251-278.

⁵²¹ Bernat METGE, *Lo somni*... pp.107.

⁵²² AnselmTURMEDA, *Disputa de l'ase*... p.59. Jaume ROIG, *Espill o llibre de les dones*,pp. 59,90,91.

comerç del vi grec es va intensificar i una part important d'aquest vi va arribar al port de València⁵²³.

Hi ha també documentació d'unes obres que es van fer a la Seu de Barcelona i consta que als treballadors d'aquestes obres se'ls donava vi grec pel matí, això correspon entre el 1421 i el 1423. En diversos monestirs, també a la primavera, quan en els seus horts arribaven les primeres cireres, es consumien amb vi grec⁵²⁴.

Els consellers de la ciutat de València a l'hora d'armar una galera fan carregar vi grec per l'alimentació de classes privilegiades en contraposició a la "xurma" que no en tenien⁵²⁵.

En un règim de sanitat que pot ser de finals del segle XV dedicat a Francesc Joan Mayá, canonge de la catedral de Tarragona, se li fixen els vins que pot beure i els moments adequats, el vi més recomanat és el grec, i el metge que va fer el règim li recomana que el begui en diferents moments del dia; primer de tot al matí per rentar les dents, després de dinar "rentauvos les mans e cara e glopejau un poch de bon vin grech o montonech o vermell..." i en un altre apartat escriu: "Conforta així mateix la digestió del ventrell beure algunes vegades a tart un glop de bon vin grech...". Aquí cal destacar la importància del vi grec i els efectes terapèutics que els metges de l'època li atribuïen⁵²⁶.

Altres documents relacionats amb el País Valencià són un que fa referència a la festa de Sant Llàtzer que es celebrava a l'hospital d'aquesta ciutat l'any 1406 per homenatjar al seu patró. Aquell any les autoritats eclesiàstiques conviden els assistents principals a confits i vi grec.⁵²⁷

De l'any 1417 s'ha elaborat un estudi d'un altre document d'Alcasser en que un propietari te una vinya plantada de grech, malvasia i montonech. Igualment hi ha un document del 1432, d'un propietari de Gandia de vinyes de grech i malvasia que té plantades. El propietari no les posa en arrendament com n'hi posa d'altres que no són d'aquestes varietats, i dona a entendre que tenen més valor⁵²⁸.

Un document del 1433 resulta molt interessant pel que aporta sobre la procedència del vi grec, ja que inclou l'impost sobre un carregament de vi grec o malvasia procedent de

⁵²³ Juan PIQUERAS, *La vid y el vino en España: Edades Antigua y Media*, Universitat de València, 2014, pp70-71

⁵²⁴ Teresa VIÑOLAS, "Alimentació i ritme de temps a Catalunya a la baixa Edat Mitjana", *I Col.loqui d'Història de l'alimentació a la Corona d'Aragò*, 1995, pp117,130.

⁵²⁵ Juan Vicente GARCIA, "Alimentación y salud en la Valencia medieval teorías y practicas", *Anuario de Estudios Medievales*, Institución Mila y Fontanals CSIC, Barcelona, enero-junio de 2013 pp.134

⁵²⁶ Sanç CAPDEVILA, "Una recepta catorzentista per a prevenir –se contra l'obesitat" dintre, *Revista del centre de lectura*, Reus 1926:num 151-152, pp125

⁵²⁷ Juan Vicente García, *La jerarquía de la mesa (los sistemas alimentarios en la Valencia bajo medieval*, Diputació de València, 1993, p.39.

⁵²⁸ Frederic APARISI, "La producción y consumo en el mundo rural valenciano durante la baja Edad Media" dintre, *Patrimonio Cultural de la vid y el vino*, UAM Ediciones, Madrid 2013, p.165.

Nàpols. Aquí se segueix amb la forma d'anomenar el vi, malvasia o vi grec, i la procedència de Nàpols, tot i que en aquella època ja hi havia pròpia producció⁵²⁹.

Un últim document del País Valencià fa referència a un inventari de la Torre de Silla del 1479, i sobre el celler escriu: “en una part, en la andana damunt de dites botes: Primo un bota candicta buyda- en la segona ha dos parts de grech de Nàpols de la terra bo...”. Una vegada més es menciona el vi grech com procedent de Nàpols, i aquí quedaria el dubte si aquestes botes contenen vi grec de procedència de Nàpols o de vi grech de “la terra”, és a dir, de ceps de Nàpols plantats a Silla.

D'aquesta època, també se'n té coneixement dels tipus de vi que es consumien a través de documents dels monestirs, com és el cas del monestir de Santa Anna de Barcelona: “(...) Además del vino tinto se debía de garantizar el suministro de vino blanco, considerado en la época como un vino de especial categoría, haciendo referencia concreta al llamado vino griego, que no era exactamente un vino de Grecia, sino un determinado tipo de vino, que podía proceder de diversos lugares, generalmente de la Italia meridional, pero también se elaboraba en la misma Cataluña”⁵³⁰. Aquest fragment ho diu quasi tot sobre el vi grec: que és un vi blanc, que pot venir de la zona de Nàpols i que pot ser produït a Catalunya, era un vi molt apreciat a l'edat mitjana i moderna, per considerar-se lleuger i adequat a l'estiu i les ordenances del monestir de Santa Anna deien que es donava una tassa de vi grec a cada comensal a l'inici de l'àpat.

Un últim estudi dedicat a l'edat mitjana és el de Raimond Van Uytven cita *La desputaison du vin et del'iaue*, en que es representen com a guanyadors de la batalla dels vins: “Im Kamfgerich sasen “die Maister der Weine” : der Grieschische Wein , del Garnaat, der Muscadet...”; és a dir, vi grec, garnatxa i muscat⁵³¹.

A l'edat moderna del vi grec continua el seu consum i la seva fama entre les classes privilegiades. En una de les primeres obres en la que es troba una menció del vi grec és a *Thesaurus pueriles*, un diccionari català-llatí en el que l'expressió vi grec la tradueix com *Vinum graeucum*⁵³².

La documentació així com els estudis ulteriors corresponents a l'edat moderna és molt més variada que la de l'edat mitjana, però no tan extensa. És possible que al perdre la cort amb la integració en la monarquia hispànica es perdés el volum de documentació que aquesta originava a l'època medieval. De totes maneres és suficient per mostrar la continuïtat del consum de vi grec.

⁵²⁹ Josep ANTICH, “Aportacions documentals al castell de Silla” dintre , *Algudor*, núm 1, nov 2000, p.25

⁵³⁰ Maria de los Ángeles PÉREZ, “La alimentación catalana en el paso de la edad media a la edad moderna: la mesa capitular de Santa Ana de Barcelona”, dintre *Revista Pedralbes*, UB, 1977, 17p.88.

⁵³¹ Raymond Van UYTVEN “Der Geschmack am Wein im Mittelalter” dintre *Weinproduktion und Weinkonsum in Mittelalter*, Herausgeben von Michael Matheus, Edt Franz Steiner Stuttgart 2004 p.121.

⁵³² Pau ONOFRE, *Thesaurus puerilis*, València 1591, Edició facsimil 1979,p.17.

Continua el consum monacal .En un inventari sobre el vi que hi havia al monestir de Sant Benet de Bages a mitjans del segle XVI, i menciona l'existència de dues cargues de vi grech i trobat una carga; de grech de tres anys, una carga; entre altres vins⁵³³.

També a la ciutat de Barcelona en els inventaris post-mortem del període 1597-1604 la informació trobada sobre productes alimentaris i dintre dels tipus de vins apareixen: vi blanc, claret, grec, macabeu malvasia, entre d'altres⁵³⁴.

Així mateix els llibres d'ordinacions del mostassaf de Barcelona, contenen diverses crides sobre els tipus de vins que són comercialitzats pels taverners de la ciutat i a partir de l'any 1602, es troba el vi grech, entre d'altres⁵³⁵.

Pere Gil, a la *Geografia de Catalunya*, del 1600, a l'apartat dedicat al vi, escriu: “Fan se en ella (es refereix a Catalunya) de totes maneres de vins es a saber vermells , clarets, blancs y destos Macabeus Malvesias, Grechs y trobats molt bons”⁵³⁶.

Miquel Agustí, en el seu *Tractat d'Agricultura*, a la part que dedica a la vinya i el vi, entre els vins que menciona es troben “lo vi Grech, de Raims Grechs”: “Los vins Grechs que ordinàriament se fan de Parres que planten de Rahims Grechs en les soques dels arbres per los entorns dels prats, que es terra humida, o per bores de Regs, o regadius en los quals llocs es propi per los arbres Polls, y Salses...”. Posteriorment l'autor fa una àmplia explicació de com s'elabora el vi grec i finalment assenyala que l'ha vist al monestir de la vila de Banyoles i que els raïms grechs es collien “en los Prats del Castell de Porqueres”. Després de feta la fermentació es posava en botes i no es bevia fins que no hagués passat quatre o cinc anys. Fra Miquel Agustí fa una descripció completa de la manera de cultivar els ceps grechs i d'elaborar el vi a partir de “Rahims Grechs”. És interessant la descripció del cultiu emparrat en els arbres com pollancre i salzes ja que serà la mateixa manera que encara es cultivarà al Baix Llobregat com a últim lloc del que se'n tenen notícies ⁵³⁷.

També es cultivava a Escala Dei el vi grec. Aquesta notícia del 1629 seria quasi contemporània a la del llibre de Fra Miquel Agustí i cal destacar que aquest raïm grec es trobava a llocs molt distants com era Banyoles i Escala Dei; seria una mostra de que era un vi conegut àmpliament⁵³⁸.

Esteve de Corbera, a la seva obra *Catalunya Il·lustrada*, en l'apartat de la descripció dels vins de Catalunya, escriu: “En la ribera del Llobregat cerca de Barcelona griegos”. És a dir, que

⁵³³ Llorenç FERRER, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, Manresa 1998, p.34.

⁵³⁴ Xavier LENCINA, “Els inventaris post mortem com a font per a l'estudi de l'alimentació. Inventaris barcelonins del període 1597-1604” dintre *Estudis d'Història Agrària*, Barcelona 1998, n°12, p.213.

⁵³⁵ *Llibre d'Ordinacions, del mostassaf de Barcelona 1602*, Arxiu Històric de Barcelona.

⁵³⁶ Pere GIL, *Geografia de Catalunya*, 1600, versió de Josep Igelsies IEC Barcelona 2002, p.242.

⁵³⁷ Miquel AGUSTI, *Llibre dels secrets d'Agricultura , casa rústica i pastoril (1613)*, edició facsimil, Altafulla 1988, Barcelona, pp.94,100.

⁵³⁸ Eugeni PEREA SIMÓN(ed.) “El conreu de la vinya a Scala Dei”, *Penell, Revista d'Història* ,1/4 Reus 1984, pp.59.

aquesta zona ja tenia des de molt antic el cultiu de raïm grec⁵³⁹. Posteriorment al segle XVIII no s'ha trobat cap referència ni estudis corresponents. Tanmateix, no n'hi ha masses dels altres tipus de ceps, a excepció dels treballs realitzats pels acadèmics Josep Navarro i Manuel Barba i Roca.

És a partir de mitjans del segle XIX que hi ha noves referències. Nicolás de Bustamante, cita algunes varietats de raïms entre les quals hi ha la varietat grec⁵⁴⁰.

Isidoro de Angulo, director de la revista de l'Institut Català de Sant Isidre, en un article titulat "Apuntes históricos sobre la Agricultura española" assenyala, sobre la vinya a l'època romana: "Criaban la viñas altas, a cuyo fin las apoyaban en los arboles platados al efecto ... a modo de parres , como se usa aun en el llano del Llobregat"⁵⁴¹.

A la memòria que es publica de l'exposició de productes de l'agricultura espanyola que es va realitzar a Madrid l'any 1857, un dels expositors va ser José Mones y Valls del Prat del Llobregat, que va participar amb "vino llamado vulgarment grec". Aquesta és la zona geogràfica que a partir d'aquesta època deuria ser l'única on quedava aquest tipus de cep⁵⁴².

Pocs anys després d'aquesta exposició a Madrid l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre convocà una nova exposició i en el catàleg de la mateixa publicat a la revista del IACSI, hi ha una únicament dues mostres de vi grec, una de les quals es descriu així: "D^a Antonia Mones, vino llamado vi grech de 1846 tónico para los ojos, de Prat del Llobregat Barcelona". Aquesta sembla que serà una forma de consum d'aquest vi fins que desapareixerà a principis del segle XX. De l'altra només esmenta que procedeix de Sant Joan Despi⁵⁴³.

Ja a finals del segle XIX una descripció molt important sobre el cep grec és de Ramon Roig i Armengol que de la zona del Baix Llobregat escriu: "En la Marina baja era muy celebrado antiguamente el vino producido por las citados emparrados, designado vulgarment con el nombre de *vi grech* (vino griego), que todavía se usa hoy para fortalecer la vista y se expende aún en la tan conocida ó típica taberna de la Leona, en Barcelona apellidada la *Catedral*". Aquesta cita correspon a l'anterior amb uns anys de diferència i queda clar que el vi grec fins i tot va tenir a l'última etapa una utilitat remeiera com s'ha vist en el règim sanitari medieval de Reus. Aquesta cita serà utilitzada per diferents autors⁵⁴⁴.

⁵³⁹ Esteve de CORBERA, *Cataluña Ilustrada*, Antonio Graniñani, Napols, 1678, p.61.

⁵⁴⁰ Nicolas de BUSTAMANTE, *Arte de hacer vinos . Manual teorico practico del arte de cultivar los vinos*, Ed. Coryau segona edició, Barcelona 1858, p.47.

⁵⁴¹ Isidoro de ANGULO, "Apuntes históricos sobre la Agricultura española", dintre *Revista del Instituto Catalan de San Isidro*, Barcelona,1853,nº22,pp211,216.

⁵⁴² *Memoria sobre los productos de la Agricultura española, en la exposición general de 1857*, Ministerio de Fomento ,Imprenta Nacional, Madrid, 1859-1861,p.975.

⁵⁴³ "Catalogo de la Exposición celebrada por el Instituto Agrícola Catalan de San Isidro", *Revista del IACSI*, Barcelona 1872, nº11, pp.41 i 48.

⁵⁴⁴ Ramon ROIG I ARMENGOL, *Memoria del Mapa Vinicola de provincia de Barcelona*, Barcelona 1890,p.197.

Una de les coses que poden afirmar-se és que el cep grec no va desaparèixer amb la fil·loxera com d'altres, ja que en les dues estacions o col·leccions de ceps que es van formar per preservar els diferents tipus de ceps hi consta com a varietats que van oferir empeltades de peus americans. La primera va ser “La Estación Ampelográfica Catalana” de Terrassa, que l'any 1889 s'oferia cada planta de grec a “a 0,50 pesetas cada planta, injertada y soldada” i uns anys després la “Colección Ampelográfica Española” de Masnou, té la varietat que anomena “gregue”, dintre de la col·lecció⁵⁴⁵.

Reforça aquesta teoria que en la memòria del Congrés Vitícola de Sant Sadurní d'Anoia celebrat el 1898, una de les varietats que se'n fa la descripció és el grech i de la manera següent: “*Grech, Blanch Grech, Greco bianco, ..., Las dos referidas variedades, antes del oídium constituían en el llano del Llobregat el especial cultivo de las parras que se sostenian en los álamos plantados exprofeso. Plantas propias para los terrenos salados*”. Aquesta descripció dona més pistes sobre les causes de la seva desaparició, per un cantó l'oidi, que va fer tan de mal com la fil·loxera, amb l'excepció que al cap de poc temps s'hi va trobar una solució que encara perdura avui mitjançant el tractament amb sofre. Tanmateix, si es tractava d'una varietat molt sensible a la malaltia necessitava més tractaments i encaria la producció i per l'altra, la plantació de fruiters resultava una millor opció ja que donava més rendibilitat al pagès⁵⁴⁶.

A principis del segle XX encara es troben algunes referències sobre el cep grec, la primera és de la zona de Manresa, sobre un estudi de les varietats de ceps que es cultivaven en aquella zona, i entre les varietats s'hi troba el Grec, que en fan la següent descripció:

“També ‘l tenim com a prova, encare que d'un poch temps que'ls anteriors no deixantnos molt satisfets per més que quan varem obtenirlo ens varen assegurar qu'era una gran classe y feia un vi de molta estima, potser en lo seu país, que lo que's aquí porta trasas de no embarrancans gaire'l celler”.

Sembla que aquest tipus de cep no era per a Manresa⁵⁴⁷. Manuel Rodríguez Navas en la seva *Enciclopedia de Viticultura y Vinicultura*, fa la descripció ampelogràfica: “Greque: Uvas blancas, rosaceas, con pintitas redondas; hollejo y carne Fuertes, por lo que en algunas partes se la conoce con el nombre de carne de doncella”⁵⁴⁸.

Com confirma Gemma Tribo, en arribar el segle XX, els emparrats, conreu integrat dins un paisatge agrari en transformació, acabaren desapareixent del Baix Llobregat⁵⁴⁹. Altres conreus que exigien treballs menys especialitzats i eren més rendibles, acabaren foragitant-

⁵⁴⁵ “Estación Ampelografica Catalana” dintre *Gazeta Agrícola del Ministerio de Fomento(GAMF)*, Madrid 3ªepoca 1889, p.314. Pere GIRONA, “La Colección Ampelográfica Española en 1911”, *Revista del LACSI*, Barcelona 1911, volum L, pp.318-320.

⁵⁴⁶ *Congreso Vitícola San Sadurn de Noya*, Diputación de Barcelona 1898 pp.41.

⁵⁴⁷ Joan FARGAS, Maurici CATLLÀ, *Varietats de Vinifera en la rodalia de Manresa*, Manresa,1901,p.10.

⁵⁴⁸ Manuel RODRIGUEZ NAVAS, *Enciclopedia de Viticultura y Vinicultura*, Madrid 1905, p.35.

⁵⁴⁹ Gemma TRIBÓ, “Els emparrats del Baix Llobregat i la producció de vi grec” E.Giralt, coord. *Vinyes i Vins: mil anys d'història*, UB,1990, tomo I, p. 382.

los definitivament, i aquí hi afegiria aquesta varietat que havia sigut tan important i que acabà desapareixent de tot Catalunya. Caldria buscar si en algun indret queda algun cep per comparar l'ADN amb el que encara existeix a la regió de Nàpols.

Capítol 5. La malvasia.

La malvasia és una de les varietats de cep, juntament amb el moscatell, de les més antigues que s'han mantingut fins avui. El seu origen es situa a l'àrea oriental del Mediterrani, probablement a Monembasia, al Peloponès i es va estendre durant les Creuades pel Mediterrani occidental, i posteriorment a les illes Canàries i Madeira, degut a l'inici del comerç d'aquests vins especialment pels venecians i també genovesos i potser fins i tot pels almogàvers catalans⁵⁵⁰. El vi que s'obtenia en aquell moment d'aquest tipus de cep es deia, i actualment també, vi de malvasia: un vi blanc dolç aromàtic segons Galet. Segons Rovasenda només haurien de tenir la categoria de malvasia el vi originari d'aquests raïms perfumats que tenen el gust del moscatell una mica amarg⁵⁵¹. Va ser molt apreciada pels nobles i reis, especialment a l'edat mitjana, que eren els únics que la podien pagar ja que el transport tan llunyà i la baixa producció que tenia aquest tipus de cep encaria molt aquest vi.

Un fet extraordinari va ser el lligam que va generar la malvasia amb Venècia, mitjançant el seu comerç marítim, tal com escriu Daniello Riponti:

*“Malvasie e quindi, divenuta la denominazione unificante di una sterminata famiglia di varietà biotip e cloni diversi, provenienti dalla Grecia in particolare dalla Morea, ma anche da altre aree del Mediterraneo orientale, unificata da fattori storici e non ampelografici, di cui la Repubblica di Venezia del 1247, si rende ambasciatrice in tutta Europa attraverso i suoi mercanti, diffondendo le malvasie, un vino navigato che percorre tutto il Mediterraneo.”*⁵⁵²

Actualment la malvasia, tot i ser una varietat minoritària, es cultiva en petites superfícies a diferents indrets del món, entre ells en els Països Catalans, de la que destaca la malvasia de Sitges, que serà la subvarietat a la que s'ha orientat principalment la recerca.

Avui, com a l'edat mitjana, el vi de malvasia és un vi blanc dolç, encara que actualment existeixen alguns tipus de malvasia que són de raïms negres. Alguns ampeleògrafs, com Rovasenda, han arribat a descriure fins a 76 tipus diferents de malvasia que s'han anat diferenciant al llarg dels segles en els diferents indrets on es troba present, fet que ha donat també moltes sinonímies⁵⁵³.

La república de Venècia va iniciar el comerç de la malvasia amb la producció de Menomvasia i després des de l'illa de Creta, que va pertànyer a Venècia durant uns tres

⁵⁵⁰ Juan PIQUERAS, “El patrimoni vegetal: les varietats de viníferes”, *Metóde*, núm 29 primavera, Universitat de València, 2001, p. 31.

⁵⁵¹ Pierre GALET, *Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes*, Libre Solidaire, Paris, 2015, p. 655.

Giuseppe ROVASENDA, *Saggio di una ampelografia universale*, Editada per Ermano Loescher, Torino, 1877, pp.103-105.

⁵⁵² Danilo RIPONTI, *Venezia e le Malvasie*, *Storia di un legame secolare*, (www.aiyv.it/.../P051_1306_0050_Riponti.pdf) pp37 -consultat el 15/09/2015)

⁵⁵³ J RODRIGUEZ-TORRES, et al, “La Malvasia en España” ,*Acenologia* .Associació Catalana d'Enolegs, Vilafranca del Penedes, 2009, 30 de novembre n° 110.

segles, i més endavant des dels territoris venecians de l'Adriàtic. Aquest comerç per part de Venècia va durar fins a finals del segle XVII i la producció i consum a Europa va fer una forta davallada a partir del segle XIX.

En el treball s'aporta documentació sobre la malvasia en general d'Itàlia, França, Gran Bretanya, i de la península Ibèrica principalment del Paísos Catalans, completant l'anàlisi amb d'altra específica sobre la malvasia de Sitges.

Logotethis, entre d'altres, sosté que el nom de malvasia s'origina a partir d'una evolució cap a l'italià del nom de la població de Monembasia i que d'aquesta evolució deriva malvoisie en francès o malmsey en anglès⁵⁵⁴, malvasia en català i també en castellà i portuguès. Degut a la seva antiguitat i als diversos llocs on es cultiva s'han desenvolupat una gran quantitat de sinonímies⁵⁵⁵: malvasia de Sitges, subirà parent, malvoisie, malvoisie de Pyrenées Orientales (trobat), malvasia de la Rioja, malvasia rosada, malvasia blanca di Candia, malvasia de Lipari, malvasia de Banyalbufar, malmsey malvazia, malvasia de Madeira, malvasia de Lanzarote.

També s'ha localitzat trobat com a sinonímia de malvasia *vi grech* de manera especial en els primers documents del segle XIII i principis del XIV, tal com s'ha assenyalat anteriorment en el capítol del vi grech. Posteriorment es considera que són dos vins diferents procedents de tipus de ceps diferents i fins tot i d'origen diferent. Antonio Caló i Angelo Costacurta⁵⁵⁶, referint-se a la malvasia comenta: “Non è escluso , in ogni caso , che vi sia stata un'introduzione anche antecedente , nel periodo bizantino fra il VI e X secolo , con il nome di ‘uva greca’”. És a dir, aquest autor s'afegeix als que pensen que al principi la malvasia també es deia vi grec.

Diversos autors coincideixen a dir que el primer document que menciona la malvasia és del 1214, quan un ciutadà d'Efes es refereix a un vi anomenat Monovasia o Monemvasias. Aquest vi arriba a occident, a partir de la IV Creuada impulsada per Inocenci III el 1202, conduïda per Balduí de Flandes, Bonifaci de Monferrato i el Dux de Venècia Enrico Dandolo. Els creuats, després de saquejar Constantinoble el 12 d'abril de 1204, s'estableixen per l'Argolida i al Peloponès i allí tenen un primer contacte amb els vins d'aquesta regió, entre els quals s'hi troba la malvasia.

Altres autors mencionen el vi de Xipre com si es tractés de malvasia⁵⁵⁷. Es tracta del vi de Xipre que va guanyar la cèlebre batalla dels vins⁵⁵⁸.

⁵⁵⁴ Basilio LOGOTHETIS, “Considerazione storiche sulle malvasie” dintre de *Rivista di storia dell'agricoltura*, vol4 ,Florenca, (1964), p.12-25.

⁵⁵⁵ En aquest sentit cal destacar els filòlegs Xavier Fava i Joan Veny que han estudiat les sinonímies de la Malvasia en les obres següents: Xavier FAVA, *Diccionari dels noms de ceps i raïms*, IEC Barcelona ,2001, p.182-188., i Joan VENY, “Aproximació a la història lingüística dels vins catalans” dins *Vinyes i vins mil anys d'història*, coordina Emili Giralt , publicacions Universitat de Barcelona, 1993, p.106-107.

⁵⁵⁶ Antonio CALÓ; Angelo COSTACURTA , *La modernità del pensiero vitivinicolo di Aureliano Acanti nel roccolo ditirambe (1754)*, Biblioteca Internazionale “la Vigna” , Vicenza,2011, p.28.

⁵⁵⁷ Marcel LACHIVER , *Vins ,vignes et vigneron : Histoire du vignoble français*, Fayard , Paris, 1988, p.157.

Monemvasia va ser fundada al segle VI i va pertànyer a l'imperi bizantí fins al segle XIII, quan és ocupada pels venecians i pels catalans dues vegades, però mai va pertànyer als catalans. La ciutat està formada per dues parts: una esplanada al peu de la roca on s'hi troba la ciutat baixa i el castell a dalt de la roca o ciutat alta. El 1249 passa a formar part dels llatins (període de les creuades), sota Godofred de Ville, però el 1262 va ser retornada als bizantins. Durant aquest període va prosperar amb el comerç del vi de malvasia. Roger de Llúria la va saquejar l'any 1296 i va ser tornada a ocupar pels catalans el 1302, aquest cop pels almogàvers conduïts per Roger de Flor⁵⁵⁹. El 1463 i fins el 1540 passa a mans del venecians i a partir del 1540 és ocupada pels turcs i finalment va tornar sota poder venecià del 1690 al 1715, moment en que passa definitivament a l'imperi turc fins l'any 1821 en que forma part de la nova Grècia independent.

Una part molt important del comerç en aquesta regió seria la malvasia⁵⁶⁰. Fins el segle XII la malvasia no es podia vendre fora de l'imperi però a principis del segle XIII va començar a sortir fora de l'imperi Bizantí i a finals del mateix segle va començar la producció a Creta que desplaça la de Monemvasia. Aquest comerç de la malvasia de Creta o de Candia durarà fins a l'ocupació Turca el 1699.

Venècia i la resta d'Itàlia són els llocs que han generat més documentació i recerca ulterior sobre la malvasia. Pel que fa a les fonts, es troben referències tant en documents històrics com una gran quantitat de cites dintre d'obres literàries. Aquest fet no ha d'estranyar ja que, tal com s'ha assenyalat, la República de Venècia va dominar el comerç d'un ampli període. També la Malvasia es va escampar per diverses regions d'Itàlia i avui domina una gran part de la producció mundial. De tota aquesta documentació s'analitza bàsicament la de l'edat mitjana, ja que és la que té relació amb la tesi.

Logothetis fa referència⁵⁶¹ als autors de finals del segle XIII Demetrio Popogomenox i Niceforo Choumnos, que van tractar d'una manera explícita del vi de "Menombasia o Monembasia" com d'un vi produït en el territori a la petita població. Durant el 1248 els venecians van ocupar la regió on es produïa aquest vi i en porten ceps a l'illa de Creta que ocupaven des de 1204⁵⁶², mentre que el domini venecià de Monembasia no es va realitzar fins el 1463. Creta es va convertir en el centre de producció de la Malvasia i del seu comerç per part del venecians fins a la seva pèrdua definitiva en què passà a domini turc el 1699. Els venecians també van introduir el cultiu de la Malvasia en les regions de la Dalmàcia que estaven sota el seu control. Dalmasso continua preguntant-se fins a quin punt el vi que es

⁵⁵⁸ Henri d'AUDELI "La bataille des vins ,Edition avec introducction , notes glossaire et tables", *Dintre, Bulletin de la classe des lettres...Academie Royale de Belgique*1991, 6ªSerie, t2,nº69,pp.203-248.

⁵⁵⁹ Ramon MUNTANER, *L'expedició dels catalans a Orient*, versió Jordi Llavina ,Editorial Barcino, Barcelona, 2015, p.39.

⁵⁶⁰Harris KALLIGAS , "Monembasia , seventh-fifteenth centuries", *The Economic History of Byzantium: From the Seventh though the Fifteenth Century*,Angeliki .Laiou, Editor principal, Dumbarton Oaks, Washington , USA, 2002, p.889-890.

⁵⁶¹Basilio LOGOTHETIS, "Considerazione storique..." pp.193.

⁵⁶² Giovanni DALMASO, "Malvasie", *Rivista di Viticoltura e di Enologia*, any XVI-nº 12 Cornegliano, desembre 1963, p.445.

va produir a Creta havia de ser igual que l'originari de Monembasia; seria difícil avui dir-ho⁵⁶³. Una disposició del senat de la República de Venècia del 2 de juliol 1342 disposava que la Malvasia de Monembasia havia de pagar per l'exportació 10 lliures per àmfora; la de Creta n'havia de pagar només 6, però al veure el venecians que no es podia distingir una de l'altra van canviar la taxa a 8 lliures fos d'on fos. D'aquesta manera els venecians van crear una denominació unificada d'una varietat molt heterogènia dividida molt probablement com avui en diferents subvarietats i Venècia es va convertir des de mitjans del segle XIII en la distribuïdora a tot Europa, principalment per via marítima, i el vi passa a ser conegut així amb el nom de “vini navigate”.

Tot aquest gran moviment del comerç de la Malvasia porta també una organització especial a la ciutat de Venècia. La Malvasia arribava d'Orient en vaixell i una part important d'aquest vi era redistribuït però abans era emmagatzemada en un locals que feien les operacions de la venda i distribució. Aquests locals amb el temps van ser anomenats Malvasia i alguns d'aquests a vegades l'envellien en botes⁵⁶⁴. A la terra ferma de Venècia hi havia vinya i es produïa vi però sembla que la malvasia venia tota de fora, majoritàriament, de Creta com s'ha assenyalat. Els comerciants que feien aquest comerç estaven agrupats i tenien una capella a l'església de “San Nicolo dei Frari”. Per un decret ducal del 1569 es crea una “Scuola” exclusiva pels venedors d'aquest tipus de vi. Es pot així entendre que el negoci de la Malvasia va ser molt important per Venècia i encara avui alguns carrers d'aquesta ciutat porten el nom de Malvasia, com es pot veure a la fotografia següent:



⁵⁶³ Giovanni DALMASO, *ibidem*, p.442.

⁵⁶⁴ Antonio CALO; Angelo COSTACURTA, *La Modernità del pensiero...*p.28.

A Venècia es consumia un segon tipus de Malvasia anomenada “Malvasia garba” que era d’una qualitat inferior i també es produïa a Creta, però resistia pitjor el transport.⁵⁶⁵

Per estudiar la malvasia cal acudir també als treballs de Basilio Logothetis⁵⁶⁶, que tot i ser un autor grec ha tingut molt contacte amb Itàlia. Convé destacar la conferència donada a la Universitat de Bari l’any 1963 segons Dalmasso⁵⁶⁷, oferint un resum històric que ha sigut la base sobre la que han treballat els autors posteriors. Les conclusions de Logothetis eren les següents:

- 1- El vi de Malvasia és un producte de Monembasia.
- 2- A finals del segle XIII es comença a produir en gran quantitat la Malvasia a Creta i no es pot distingir de la de Monembasia.
- 3- Vins semblants es produïen a la mateixa època a tota la regió de l’Egeu, per la qual cosa hi va haver gent que pensava que la Malvasia era originària de l’illa de Chios o d’altres illes del Egeu.
- 4- La confusió i la incertesa del lloc d’origen deriva, per un cantó, de la progressiva desaparició del cultiu a Monembasia, i per l’altre, per la gran expansió a Creta sota domini venecià (1204-1669) i quan el comerç es va acabar degut a l’ocupació de l’illa per part dels turcs. Aleshores la Malvasia ja s’havia estès per l’Europa occidental, tota Itàlia, la península Ibèrica, França i d’altres territoris.

Segons Haris Kalligas, la vinya desapareix de Monembasia l’any 1828 i amb la frase següent es pot comprovar com apreciava la malvasia: la malvasia “mannà allà boca e balsamo al cervello”⁵⁶⁸. Grabièl Arcchetti a “Tempus vindemie”⁵⁶⁹, aporta dades comparatives de la vernaccia i de la malvasia i opina que la malvasia va superar a la vernaccia durant el segle XIV, tot i que deixa a la vernaccia com un gran vi que també es va consumir per tot Europa, com s’ha vist a l’apartat de la Garnatxa.

Altres autors italians que tracten de vins medievals i de la malvasia són Alfio Cortonesi i Angella Lanconelli⁵⁷⁰. I també hi ha Donatella Carboni i Sergio Ginesu,⁵⁷¹.

⁵⁶⁵ Giampiero RORATO, *Civiltà della vite e del vino nel Trevigiano en el Veneziano*, Morganti Editore, 1995, p. 44-45.

⁵⁶⁶ Basilio LOGOTHETIS, “Considerazioni storiche...p.195.

⁵⁶⁷ Giovanni DALMASSO, *Malvasie, Rivista di Viticoltura...* p.439.

⁵⁶⁸ Harris KALLIGAS, “Monembasia seventh-fifteenth... p.890.

⁵⁶⁹ Grabièl ARCHETTI, *Tempus vindemie, Per la storia delle vigne e del vino, nell’Europa medievale*, Fondazione civiltà Bresciana, Brescia, 1998, p.109.

⁵⁷⁰ Alfio CORTONESI; Angela LANCONELLI, “Vini e vinificazione nell’Italia tardo medievale” dintre de, *Douro-Estudios e Documentos*, Universitat d’Oporto, vol.VII(14), 2002 p.283-290. Però no aporten noves dades sobre la malvasia.

⁵⁷¹ Donatella CARBONI; Sergio GINESU, “The Malvasia wine of Bosa as an example of sardinian Terroir through its history, economy, traditions and exploitation” ,*ESPACIO Y TIEMPO, Revista de Ciencias Humanas*, Universidad de Sevilla, 2010, n°24, pp.59-98. Han estudiat la malvasia de Bosa i el seu treball el van incorporar a la història general de la malvasia.

Els escriptors de l'època també citen la malvasia a les seves obres i això dona a entendre que era un vi molt apreciat Giovanni Boccaccio⁵⁷²: que en la seva obra *Decameron* escriu: “... di bottacci di malvagia e di greco e d'altri vini preziosissimi traboccanti, in tanto che non celle ...” En aquest cas també queda clar que Boccaccio tenia la malvesia en gran consideració. D'aquesta mateixa època el florentí Franco Sacchetti escriu l'obra *Il Trecentonovelle*⁵⁷³, (entre el 1393 i el 1400) en la que hi ha fragments que són una alabança al vi i també a la malvasia: “...beendo la mattina piu volte, innanzi che sia l'ora del desinare malvagia. E con questa cosi fatta virtu...”. Lorenzo de Medici en la seva obra *La Nencia da Barberino*, escrita al voltants del 1470, escriu: “...Piú chiara se'che acqua di fontana, e se'più dolce che la malvagia...”⁵⁷⁴.

El cuiner Cristoforo di Messisbugo va escriure: “Libro novo nel qual si insegna a far d'ogni sorte di vivanda” (1556). En moltes receptes recomana l'ús de vi, com a la recepta següent:” Fagiani ,o coppni, o pizzoni o petto di vitelo o altro cotto in vino bianco dolce , o Vernaza o Malvagia alla tedesca”⁵⁷⁵ quedava clar la recomanació de la malvasia a la cuina. I dintre els autors italians el “bottigliere” del papa Pau III, Sante Lenceiro, que escriu el següent sobre la Malvasia: “La Malvagia buona viene a Roma di Candia”⁵⁷⁶.Tot i que en menciona d'altres elaborades a Itàlia, la bona, és la que ve de Creta⁵⁷⁷.

La malvasia molt aviat arriba a França,un dels textos en francès més antic que cita Monembasia és la *Chronique de Morée*, obra de la que existeix una versió en francès, una en aragonès, una en grec i una altra en italià. És un text anònim en què l'original ha desaparegut i està escrit entre 1095 al 1377, segons les diferents versions.

Una altra crònica és de Jean Froissart “a bonne ville du Dam et gran avoir dedans, et par especial de vins de Malvoisies et de Grenaches et les cellers tous plains...”⁵⁷⁸, la ciutat de Dam es troba situada a Flandes, això vol dir que en aquest període la malvasia ja es consumia al territori flamenc.

Roger Dion menciona Venècia com a punt d'entrada a occident de la malvasia i juntament amb el moscatell són dos vins molt resistents al transport⁵⁷⁹. Garrier Gilbert en la seva obra

⁵⁷²Giovanni BOCACCIO, *Decameron*, a carrec de Vittore Branca, Arnoldo editor, Milà 1985, Giornata settima , Novela terza. Edició electrònica ,Biblioteca Italiana 1976-2003.

⁵⁷³ Franco SACHETTI, *Il Trecentonovelle*, edició de E.Faccioli, Einaudi , Torino 1970,p.512.

⁵⁷⁴ Lorenzo de MEDICI, *La Nencia da Barberino*, versio digital ,Biblioteca dei classici Italiani de Giuseppe Boughi 1996, VI, [http:// www.classicalitaliani.it/lorenzo/Lorenzo_Nencia_1808.htm](http://www.classicalitaliani.it/lorenzo/Lorenzo_Nencia_1808.htm), consultada 10/06/2015

⁵⁷⁵ Cristoforo MESSISBUGO, *Libro novo nel qual si insegna a far d'ogni sorte di vivanda* , Della Chiesa Giovanni, Venècia , 1556, p.93.

⁵⁷⁶ SANTE LENCEIRO, *I vini d'Italia*, es tracta d'una obra dedicada al papa Pau III (Franese) del segle XVI de la que es conserva el manuscrit a la biblioteca de Ferra i publicadada per primera vegada per Giuseppe Ferraro el 1890, l'editor Eredi del Barbagrìgia, Roma, p.29.

⁵⁷⁷ El “bottigliere” , era en els banquets medievals i posteriorment una persona que tenia una gran confiança, ja que abans de servir una beguda la tenia de tastar, (per evitar possibles enverinaments) i també escollia els vins que tenían d'acompanyar els apats i els guardava a la temperatura adequada.

⁵⁷⁸ Jean FROISSART, *Chroniques nationales françaises IX, Chroniques de Froissart*, Taul ,Fonderie et impremiere J Care Paris 1824, p.105.

⁵⁷⁹Roger DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX siecle*.Paris 1959, p.318.

Histoire sociale et culturelle du vin, fa un recorregut històric del vi a França, cita la malvasia i els vins de Xipre com dels millors⁵⁸⁰.

Jean Verdon en l'obra "Boire au moyen age", dedica un capítol del comerç del vi a l'edat mitjana, en el qual explica àmpliament el comerç de la malvasia per part dels venecians i després de genovesos i florentins d'altres vins. Aquest autor també dona a conèixer els gustos sobre el vi a la Itàlia medieval⁵⁸¹.

Marcel Lachivier a *Vins vignes et vigneron*s indica els orígens grecs de la malvasia, el comerç de Venècia i l'ocupació de Creta per part d'aquests⁵⁸². Joigneaux en la seva obra indica que l'origen de la malvasia és a Morea, el mateix que altres autors⁵⁸³, i que la ciutat s'anomena Nauplia o Nàpols di Malvasia. L'autor assenyala que les diferents malvasies a França van la arribar a través del Rosselló o de la península ibèrica. Dins d'aquest període, l'Enciclopèdia Britànica descriu la malvasia en l'entrada Malmsey i indica: "a strong sweet wine, originally made at Monemvasia"⁵⁸⁴.

Dictionary and Thesaurus descriu⁵⁸⁵: "...In the past, the names Malvasia, Malvazia, and Malmsey have been used interchangeably for Malvasia-based, however, in modern oenologie, "Malmsey" is now used exclusively for a sweet variety of Madeira wine made from Malvasia grape."

Hi ha una llegenda apòcrifa anglesa que explica que Jordi, duc de Clarence, va ser condemnat pel seu germà, el rei Eduard IV rei d'Anglaterra, a morir ofegat en una bota de malvasia a la Torre de Londres l'any 1478. La llegenda afegeix que el mateix duc de Clarence al decidir el rei que el volia executar va demanar que es fes d'aquesta manera. Més tard aquesta llegenda la va introduir William Shakespeare a l'obra de teatre *Ricard III*.

Jonathan Harris en el seu treball *More Malmsey, your grace? The export of Greek wine to England in the later Middle Ages* dona dades sobre exportacions venecianes i genoveses a Anglaterra a partir de la segona meitat del segle XIV i també menciona l'obra de Shakespeare,⁵⁸⁶ *Ricard III*.

Finalment destaquem el treball de David Jacoby *Mediterranean food and wine for Constantinople: the long-distance trade, eleventh to mid-fifteenth century*⁵⁸⁷. L'autor fa un balanç del comerç del vi que feia Constantinopla i com a partir de l'expansió veneciana a Creta aquesta illa s'apodera

⁵⁸⁰ Gilbert GARRIER, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Larousse, Paris 2008, p.65-68.

⁵⁸¹ Jean VERDON, *Boire au Moyen age*, Perrin, Paris, 2002, p.132.

⁵⁸² Marcel LACHIVIER, *Vins, vignes et vigneron*s: *Histoire du vignoble français*, Fayard, Paris, 1988, p.157.

⁵⁸³ Pierre JOIGNEAUX, *Dictionnaire d'Agriculture pratique*, Dusaq: Librairie Agricole de la Maison Rustique, Paris 2012 (Reedició), Volum II, p. 191.

⁵⁸⁴ *The Encyclopedia Britannica*, Forteen Edition, London 1929, Volume 14, p.730.

⁵⁸⁵ *Dictionary and Thesaurus*, <http://malmsey.askdefinebeta.com/> consultat 17/05/2015

⁵⁸⁶ Jonathan HARRIS, *More Malmsey*... p.249-251.

⁵⁸⁷ David JACOBY, "Mediterranean Food and Wine for Constantinople: The long-distance trade, eleventh to mid-fifteenth century" a *Handelsgüter und Verkerswege: Aspekte...* Wien: Verlag der Österr. Akademik d. Wissenschaften, 2010, p. 127-148.

durant la segona part del segle XIV de gran part del mercat que dominava Constantinopla i de manera especial el de la malvasia.

No s'han localitzat documents i referències que suportin l'afirmació que la malvasia va arribar a Catalunya amb els almogàvers. En primer lloc, el comerç entre la Corona Catalanoaragonesa i l'Imperi Bizantí es va iniciar molt tard, tal com apunta Daniel Duran⁵⁸⁸. A finals dels segle XIII el comerç en aquesta zona el dominaven Venècia i Gènova, i els catalans es van dedicar a comerciar amb Egipte i Síria. L'any 1281 es nomena un primer cònsol per part de la corona i es fa l'assentament dels primers catalans a Constantinoble. Poc després es produeix una ruptura de l'aliança Catalano –Bizantina i la corona envia el 1292 a Roger de Llúria a una acció de represàlia contra l'Imperi Bizantí i ataca diverses localitats, entre elles Menombasia, però no consta que posteriorment s'originés un comerç de vi de malvasia tal com havien fet els venecians i els genovesos. Més tard el 1303 Roger de Flor com a cap dintre de l'expedició catalana a l'orient mediterrani va ocupar novament Monemvasia, però retornà la població a l'Imperi. Tal com és conegut, aquesta expedició va originar la permanència catalana en els ducats d'Atenes i Neopàtria durant quasi 90 anys i no cal descartar que aquests almogàvers tinguessin un coneixement del vi de malvasia, nom que s'atribueix als catalans de la derivació de l'original Monemvasia i amb aquest nom es va introduir a la península Ibèrica. En canvi sí que hi ha documents molt primerencs sobre el vi de malvasia a la Corona d'Aragó anteriors a la campanya d'orient el que donaria a entendre que molt probablement el primer vi de malvasia vingués de propi comerç o a través de Venècia.

Sobre la Malvasia a més d'aquests documents primerencs hi ha nombrosos textos dels segles XIV i XV.

El primer document és del “Lleuda de Tortosa “del 21 d'abril de 1298; “[199] item bota de vin grech o de malvasia: II solidos”. El document dóna informació de com en aquesta data s'importava vi grec i o malvasia. Tal com està redactat el text roman el dubte de si vol dir que el vi grec i la malvasia són una mateixa cosa o són dos vins diferents⁵⁸⁹. Per la seva banda, el rei Jaume II de Catalunya i Aragó agraeix al rei Sanç de Mallorca per haver-li enviat tres botes de “vini greci”⁵⁹⁰.

Hi ha més documents que citen el vi grech. Un d'ells escriu: “E los dits establiments no entenen que sien entens negun vin blanch ni grech que vingua ni sia aportat per mar...”(document del 1340)⁵⁹¹. Per formar part d'aquesta discussió entre vi grec i malvasia es disposa també del primer llibre de cuina en català, *Sent sovi*, que en la versió que fa Joan

⁵⁸⁸Daniel DURAN, *Manual del viatge fet per Berenguer Benet a Romania 1341-1342*, Consell Superior d'Investigacions Científiques, CSIC, Institució Milà i Fontanals, 2002, pp.11-22.

⁵⁸⁹ Miguel GUAL CAMARENA, *Vocabulario del comercio medieval. Colección de aranceles aduaneros de la Corona de Aragón (siglos XIII-XIV)*, Librería Ghotica, Barcelona 1976, p.174, 355.

⁵⁹⁰En un document de 25 de juliol, *ACA*. Reg.241, fol.219v.

⁵⁹¹ Candi CARRERAS, “Ordinacions Urbanes de bon govern a Catalunya, Tortosa (1340-1344) dintre, *Butlletí de la Reial Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona*, 1924, Vol 11, núm 84, p.386.

Santanach, en una recepta indica que es faci servir: “Mit-hi vi blanc e grec.” Probablement es refereix a la malvasia⁵⁹².

D'interès és també la carta que el rei Pere IV dirigeix al merí de Saragossa : “vos trameten algunes plantes o sarments de vin grech, les qual volen que sien plantades al nostre verger de la Aljaferia”, que menciona també Gual Camarena⁵⁹³. Això demostra que ja en el territori de la Corona Catalanoaragonesa ja hi havia plantes de cep de malvasia per a poder ser plantades.

Al llibre de Josep Roca *La reina empordanesa*⁵⁹⁴, s'explica que la reina Sibil·la, esposa de Pere II,I tenia una predilecció pels vins següent : “també gastava vi vermell vi nomenat de la Reyna, malvasi , vernagtella y carinyena”, i també a la mateixa biografia s'assenyala que la malvasia, a diferència d'altres vins, era transportada en barrals de fusta. La referència és recollida per Esteban Serasa a *La mesa del Rey*⁵⁹⁵.

L'any 1385 Eiximenis en *Lo Crestià*⁵⁹⁶ no passa per alt en aquest cas la diferència entre el vi grech i la malvasia. Eiximenis considera els dos vins, grec i malvasia, com a vins blancs, i també inclou al llistat el vi de Candia, és a dir, de Creta, lloc on es produïa la malvasia que comerciaven els venecians, anomenada Malvasia de Candia. Y.Renouart i suggereix el consum a les creuades o per part dels pelegrins, de vi grec, de malvasia, i de vi de Candia (Creta), com a vins diferents⁵⁹⁷.

En referència a una carta del rei Martí l'Humà del 13 de desembre 1399 dirigida a Guillem çà Tria, encarregat de comprar vins pel rei, i assenyala⁵⁹⁸: “Meravellam-nos fort de com tal vil malvasia nos havets tramesa, majorment com en Barchinona presumidor és que n'hi ha de bona.” El document segueix amenaçant el venedor que en cas de no enviar-li de nou una bona sense cost, li caurà tota la ira del rei. Llegint aquest document es dedueix que Barcelona era un mercat important per la malvasia. Un altre document del rei Martí l'Humà de l'any 1403, dirigit a Joan Ribes comerciant amb relacions amb Creta. Hi escriu: “ Lo rey – Entes havem que vos havets deliberat trametre e de fets trametets en Candia , de que havem plaer . Per que us pregam que us façats venir vi de Malvesia e d'altres natures dels millors que se n'hi troben per nostre beure”. En els dos casos queda ben clar que al rei li

⁵⁹² *Llibre de Sent Sovi*, a cura de Joan Santanach, Editorial Barcino , Barcelona 2006, p.105.

⁵⁹³ Miguel GUAL CAMARENA , *Vocabulario del ... cita doc* estudiat per MADURELL, 25 de gener 1386, Aljaferia, doc 46.

⁵⁹⁴ Josep ROCA, “La Reyna Empordanesa “ , dins: *Sobiranes de Catalunya* , Memorias de la Real Academia de Buenas Letras de Bachelona, 1928, p.53, 56.

⁵⁹⁵ Esteban SARASA SÁNCHEZ, “La mesa de rey: Fernando I de Aragón(1412-1416) : *La alimentación en la Corona de Aragon (siglos XIV-XV)*, a càrrec de M. Gracia , E Piedrafita i J.Barbacil, Dipuación deZaragoza Institución Fernando el Catolico , CSIC 2013 p. 17.

⁵⁹⁶ FRANCESC EIXIMENIS , *Lo Crestià*,Edicions 62, Barcelona 1983, p.143.

⁵⁹⁷ Yves RENOARD, *Études d'histoire médiévale (I)*, Paris 1968,p.241.

⁵⁹⁸ Daniel GIRONA, “Itinerari del rey en Martí (1396-1402)” ,*IEC, Anuari MCMXIII-XIV*, Barcelona, any V, p.149.

agrada molt la malvasia i que en aquesta data es comerciava amb Creta per portar vins d'aquesta illa⁵⁹⁹.

A principis del segle XV es pot pensar que la malvasia ja era coneguda a tots els territoris de la Corona Catalanoaragonesa ja que s'han explicat fins ara documents reials datats a Saragossa, i d'altres que fan referència a mercaders de Barcelona i també textos literaris diversos, per completar. Amb això s'introdueixen ara alguns documents de procedència valenciana. El primer és extret d'un estudi de Josep Torró⁶⁰⁰, i és datat el 1417 a Alcasser, explicant que “en Alcasser el señor ademas de su huerto, tiene como propias tiene 48 hanegadas de viña de Grech , Malvasia e Montonech”. Es tornarà a esmentar aquest document en tractar de Montonech.

Una mica anterior és el document que ha estudiat Juan Vicente Garcia, de 1409, en el que dóna dades sobre la compra, per part del duc de Gandia, de vi grech. S'hi llegeix: “Se trataba elaborado con uva malvasia, parecida la moscatel que aun recibe este nombre en Napoles...”. Referint-se al vi grec que, com explica el text, aquest vi ve de Nàpols i al raïm grec l'anomena malvasia⁶⁰¹. Aquest document condueix a la discussió que ja s'ha avançat sobre la possible sinonímia en alguns documents entre malvasia i grec.

Els següent document es troba citat en un treball de Frederic Aparisi i es refereix a una “alqueria” de Guillem Abelló que el 1432 té “vinya de la Malvesia e la vinya de grech e la vinya gran”⁶⁰².

D'aquest període de finals del segle XIV i part del segle XV hi ha una sèrie d'obres literàries que mencionen la malvasia com Anselm Turmeda⁶⁰³, Jaume Roig⁶⁰⁴ o Joanot Martorell, d'aquest últim, hi ha varies cites dins del text de *Tirant lo Blanch* com: “portaren la col·lació del mati , gíngebre verd i Malvasia” o “com foren dinats , feu –los dar molt bella col·lació de confits de sucre ab Malvasia de Candia”. En aquest cas no hi ha cap dubte que encara a finals del segle XV s'importava malvasia de Creta i l'última vegada: “Com foren a la porta li digueren que no s'oblidas los confits e aquells remullas bé ab la Malvasia que gran bé ab la Malvasia que gran bé li farien en lo ventrell”⁶⁰⁵.”

⁵⁹⁹ Xavier RENEDO, “Eiximenis i el bon vi...p.257.

⁶⁰⁰ Josep TORRÓ, “Vivir como cristianos y pagar como moros. Genealogía medieval de la servidumbre morisca en el reino de València” dintre de : *Revista de Historia Moderna* , Universitat d'Alacnat, 2009, nº 27, p.21.

⁶⁰¹ Juan GARCIA MARSILLA, , *La jerarquía de la mesa (los sistemas alimentarios en la Valencia bajo medieval*, Proleg Antini Riera Melis , Diputació de València , 1993, p. 201, 213, 217.

⁶⁰² Frederic APARISI, “ La producción y el consumo de vino en el mundo rural valenciano durante la baja Edad Media”, dintre de , *Patrimonio cultural de la vid y el vino*, UAM ediciones Madrid, 2013, p. 161-168.

⁶⁰³ Anselm TURMEDA, *Disputa de l'ase*”, Editorial Barcino, , Barcelona 1928, p.59.

⁶⁰⁴ Jaume ROIG, *Espill o llibre de les dones*, Edicions 62, i la Caixa, 1978, p.79. “Aconsolava lo ventrell amb un gobelet de Malvesia”.

⁶⁰⁵ Joanot MARTORELL, *Tirant lo Blanch(1470)* , Edicions 62 i la Caixa, Barcelona 1983,tomoI,pp.83,277. Tomo II, p.86.

Lluís Alcanyís al *Regiment de la pestilència*, recomana que es prohibeixi beure vi com la malvasia quan es té la pesta ⁶⁰⁶. L'última obra literària d'aquest període és el *Viaje por España y Portugal* de Jeronimo Münzer. En escriure sobre l'Alcázar de Sevilla comenta que en els seu celler hi havia 93 tines plenes de vi que “Contenian un vino tan delicioso como la malvasia”⁶⁰⁷. Amb aquest text es pot constatar que a finals del segle XV la malvasia ja s'havia estès per una gran part de la península, encara que a la corona de Castella excepte Murcia, segons Juan Piqueras, la presència de malvasia va ser més tardana que a la Corona Catalanoaragonesa

María Luz Rodrigo Esteban fa l'estudi d'una llicència a taverners de Terol que explica: “quel vino grech e montonech son vinós medicinales a consello de metges, mayorment en el tiempo del verano”⁶⁰⁸. Aquí es pot constatar la realitat que el vi en aquell temps era considerat també com un remei.

Juan Vicente Garcia Marsilla fan referència a les compres de vi que feia el duc de Gandia i els costos⁶⁰⁹. Posa un exemple d'un document del 1409 en que el vi més car era el grec, que el portava de València i també menciona la malvasia: “Se trataba de un vino elaborado con uva Malvasia, parecida al Moscatel, que aun recibe este nombre en Nápoles y cuya impotación en Valencia se le atribuye no del todo infundadamente al cronista de los almogávares, Ramón Muntaner, que la habria adaptado en sus tierras de Xirivella, junto a Valencia”. Pero Garcia Marsilla afirma que els ducs de Gandia decideixen plantar ceps de malvasia dintre de les seves propietats i mostra en un document els rendiments que treu Alfons el Jove l'any 1424 d'una vinya de grech. L'autor del treball aporta noves consideracions sobre el tema de discussió de vi grech i vi de malvasia que considera que és una mateixa cos, oferint dades de plantació d'aquesta malvasia.

Un últim document de l'època medieval correspon a un estudi de Josep Antich del 1479 del castell de Silla (València) i es tracta d'un inventari. En la descripció del celler s'hi troba botes plenes o parcialment plenes de diferents tipus de vi com montonech, malvasia, montalbana, torrentes, justoli, i vi grech de Nàpols. Aquí es separa clarament la malvesia vella del vi grech i coincideix que aquest últim ve de Nàpols⁶¹⁰.

De l'època moderna es localitza documentació sobre Castella i que ajuda a situar el context. Així una de les referències que pot referir-se a Castella és la de Gabriel Alonso de

⁶⁰⁶Lluís ALCANYIS, *Regiment preservatiu e curatiu de la pestilencia*, (1490), Editorial Barcino Barcelona 2008, p.91.

⁶⁰⁷J MÚNZER, *Viaje por España y Portugal*, Ed Polifemo, Madrid 1991, p.161.

⁶⁰⁸ María Luz RODRIGO, “Beber vino en la Edad Media. Modos, significados y sociabilidades en el Reino de Aragon”, dintre de, *Patrimonio cultural de la vid y el vino*, Ed UAM Madrd 2013, p.111.

⁶⁰⁹ Juan Vicente GARCIA MARSILLA, *La jerarquía...* pp.143. i nota 19

⁶¹⁰ Josep ANTICH, “Aportacions documentals al Castell de Silla”, *Alguador UV*, 2000, n 1, p.25-26.

Herrera⁶¹¹. Un altre autor també de llengua castellana, en aquest cas del segle XVI, és Torres Naharro. En la seva obra *Tinelaria*⁶¹², es troba el vers següent:

“Escalco: Tengo dos panes/ y un jarro de malvasia/ ¿Guardaste de los faisanes/ Como te dijo Mathia?” Aquestes referències constaten que la malvasia era present a Castella a principis del segle XVI.

En el mateix període, a Catalunya, Ponç d'Icard en el *Llibre de les grandeses de Tarragona* anomena diferents vins blancs i entre ells la malvasia que subministren a Barcelona⁶¹³. Xavier Lencina va estudiar els inventaris post-mortem i els pren com a font pel l'estudi de la història de l'alimentació, entre els vins que apareixen en aquests inventaris hi ha “la Malvasia de Benicarló de pair”⁶¹⁴. Aquesta informació complementa les altres del segle XVI procedents del País Valencià.

Joan Rafael Moix, en el seu tractat sobre la pesta, parla sobre una sèrie de vins que es poden beure dels quals també es troba la Malvasia⁶¹⁵, al contrari del que un segle abans havia dit Lluís Alcanyís.

Fra Miquel Agustí en el *Llibre dels Secrets d'Agricultura* dóna a conèixer una sèrie de varietats de raïm. Entre elles hi ha la Malvasia⁶¹⁶.

Un dels primers llibres de cuina que cita la Malvasia com un vi especial en la dieta dels monjos és el *Llibre de cuina de Scala Dei*⁶¹⁷, del segle XVII.

A principis del segle XVII i potser com una continuïtat de l'obra de Ponç d'Icard, es troba a la sèrie “Ordinacions de Mostaçaf de Barcelona” cotitzacions del vi de malvasia a partir de l'any 1606⁶¹⁸. Aquest fet demostra que el consum de malvasia iniciat a l'edat mitjana continuava a Barcelona. Amb les diferents referències es pot seguir àmpliament la geografia catalana, indicant que la malvasia era un vi àmpliament conegut i en aquesta època ja comença a diferenciar-se més d'un tipus de malvasia com es pot trobar en el llibre d'Eugeni Perea, on assenyala “De la verema blanca la que més convé plantar és lo macabeu i pansals⁶¹⁹, i lo trobat i una malvasia grossa que en diuen Bernardos que en Falset en diuen trobat. Si tindran terra bona en solà podran plantar que és la millor verema que tenim”. És molt clara la confusió entre trobat i malvasia (varietat que també és estudiada en aquest treball); el trobat, com s'explicarà, pertany al grup de les malvasies i encara avui al Rosselló

⁶¹¹ Grabiél ALONSO DE HERRERA, *Agricultura general*, Madrid, 1818[1513], tomo 1, p.323.

⁶¹² Bartolomé de TORRES NAHARRO, *Tinelaria*, Biblioteca virtual Cervantes, [1517]1999,...Jornada I, línies 265-270.

⁶¹³ Eulalia DURAN, *Lluís Ponç d'Icard i el “Llibre de les grandeses de Tarragona”*, Curial[1564]Barcelona 1984, p.229.

⁶¹⁴ Xavier LENCINA, “Els inventaris post mortem com a Font per a l'estudi de l'alimentació. Inventaris barcelonins del període 1597-1604”, *Estudis d'Historia Agraria*, U G 1998, n 12 p.213.

⁶¹⁵ Joan Rafael MOIX, *Llibre de la Pesta*, Juame Cendrati, Barcelona, 1587 p.67.

⁶¹⁶ Fra Miquel AGUSTI, *Llibre dels secrets d'Agricultura*, Edició Fascimil, Ed Altafulla, Barcelona 1988, p.94.

⁶¹⁷ El *Llibre de cuina de Scala Dei*...pp.19-33.

⁶¹⁸ Serie Ordinacions Mostaçaf de Barcelona, segles XVI-XVII, Arxiu Històric Municipal de Barcelona 1606.

⁶¹⁹ Eugeni PEREA, “El conreu de la vinya a Escala Dei”, dintre *Revista d'Història de Reus*, 1984, num1, p.57.

aquesta varietat crea confusions ja que al trobat o tourbat, se l'anomena equivocadament malvasia del Rosselló.

En un altre treball de cuina de l'època del barroc, Jaume Fàbrega⁶²⁰, fent referència al llibre de Joan Rafael Moix, proposa una escudella, “amb ametlles, aigua-ros, sucre i canyella” i entre els vins cita el blanc, el claret, malvasia i trobat de l'Empordà.

Un text important per entendre com d'antiga i coneguda era la malvasia a Catalunya, és el de Mossèn Onofre, rector de Gandesa, que l'any 1647 decideix plantar una finca de Vernatxa on hi havia fins aleshores “...Sarments de Malvasia però com la plantació era tan antiga que ningú no recordava, ningú sabia qui la va plantar de tan vella ja no brotava ni feia fruit ...”. A continuació fa una descripció de les dificultats que tenia cultivar malvasia⁶²¹, és a dir, en aquest text, a Gandesa, queda clar que la malvasia és més antiga que la vernatxa.

Un altre estudi local clau és el de Xavier Jorba sobre el cultiu de la vinya a Òdena als segles XVI i XVII⁶²². En aquest treball l'autor indica que durant el segle XVI apareixen mencionades: “Malvasia aspra, Malvasia vella, Malvasia novella”, fent referència a un inventari del Castla d'Òdena, senyor de Jorba del 1520, el qual té tres cargues de malvasia vella i dues de novella. De la mateixa manera cita una producció de malvasia aspra, de l'any 1567, als voltants d'Igualada. Per la seva banda, Llorenç Ferrer, treballant un inventari de mitjans del segle XVI de Sant Benet de Bages, esmenta tres cargues de malvasia i una carga de trobat i malvasia⁶²³.

La documentació següent és del segle XVIII i són dos inventaris de tabernes de Barcelona que ha treballat Lidia Torra⁶²⁴. El primer d'aquests escriu: “Una taverna ubicada a la plaça del rei on apareixen 7,5 carregues de Malvasia novella valorada a 15 lliures i 3 sous la carrega i dues carregues de Malvasia vella a 16 lliures i 3 sous la carrega”. En aquest cas veiem que tenia més valor la Malvesia vella. L'altre inventari de la taverna de Salvador Puig, Pau Casals i Pere Simó, on apareix una bota de dues càrregues per tenir Malvasia i també un estoc de 5 barrals de Malvasia.

José Antonio Valcárcel en el seu llibre: “Del cultivo de las viñas y arte de hacer vino y otros licores vinosos”, fa una descripció de la malvasia que és la d'Herrera però l'autor accepta

⁶²⁰Jaume FÀBREGA, “De la fam a l'opulència, alimentació i cuina a l'època del barroc”, dintre, *Actes del IV Congrés d'Història de Girona, "la Girona del barroc. El barroc català, Annals de l'Institut d'Estudis gironins*. Vol. LIII, 2012, p.143.

⁶²¹B MANYÀ, *Notes d'Història de Gandesa*, Tortosa 1961, p. 306-307.

⁶²²Xavier JORBA, “Una aproximació al conreu de la vinya a Catalunya a l'època moderna (s.XVI-XVII). L'exemple d'Òdena” dins *Estudis d'Història Agrària*, U.B, n19, 2005, p. 175-208.

⁶²³Llorenç FERRER, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, Centre d'Estudis del Bages, 1998, p.34.

⁶²⁴Lidia TORRA, “Companyies, socis i negocis entorn de la taverna i la distribució comercial del vi i l'aiguardent a Barcelona (segle XVIII)” dins, *Estudis d'Història Agrària*, U.B, n°26, 2014, p.140-141.

que no es tracta de la que hi ha a Catalunya i ho expressa de la forma següent: “Al parecer la que describe aquí Herrera se diferencia bastante de la de Cataluña...⁶²⁵.”

Durant el segle XIX tindrem moltes referències de la malvasia a Catalunya, unes de malvasia en general i altres de la malvasia de Sitges que s'estudia de forma específica a continuació. Algunes d'aquestes referències són de la Catalunya Nord i es poden confondre com s'ha dit abans amb el Trobat-Tourbat. Així *l'Encyclopedie d'Agriculture*, quan parla de les varietats cultivades a la Catalunya Nord, una de les que anomena és la “Malvoisie” i en aquest cas no crec que es tracti d'una confusió amb el Trobat⁶²⁶. Altres autors que citen la malvasia a la Catalunya Nord durant aquest període son Antoine Siau i Come Rouffia⁶²⁷. Aquest últim fa una descripció molt complerta. Nicolás de Bustamante⁶²⁸ a l'obra *El arte de hacer vinos*, enumera unes quantes varietats poc conegudes avui en dia però en canvi sí que reconeixem la malvasia.

A la segona part del segle XIX es van fer diversos concursos de raïms i de tipus de vi tant a nivell de l'estat com a nivell local. El 1871 en va organitzar un a l'Institut Català de Sant Isidre, el IACSI, sobre raïms de la província de Barcelona i la malvasia va ser el tipus de raïm del qual es van presentar més mostres⁶²⁹.

Una altra d'aquestes exposicions la va organitzar el Ministerio de Fomento a Madrid l'any 1877 sobre productes agrícoles i en l'apartat de raïms, a la publicació que es va editar, hi figuren varies mostres de malvasia de les províncies de Barcelona i Tarragona sense indicació a quines poblacions pertanyen⁶³⁰.

Joaquim Monset fa un estudi l'any 1885 sobre la sensibilitat a les diferents malalties de la vinya de diverses varietats de ceps cultivats abans de la fil·loxera, entre les quals es troba la malvasia⁶³¹.

En una publicació sobre les varietats cultivades de la “Granja vitícola práctica de la Excma Diputación Provincial de Tarragona” dins de les varietats estudiades hi figura també la “Malvasia común”⁶³².

S'ha vist que l'àrea geogràfica de cultiu de la malvasia en el passat era molt extensa i així a l'any 1901 en una publicació del Gremi d'Agricultors de Manresa i dins de les varietats de

⁶²⁵Jose Antonio VALCARCEL, *Agricultura general y gobierno de la casa de campo*, libro XIII, Del cultivo de las viñas y arte de hacer vino y otros licores vinosos, València 1791, tomo VIII, p.16-34.

⁶²⁶ *Encyclopedie d'Agriculture Pratique*, Maison rustique du XIX siecle. Paris, 1837, tomo II, p.102.

⁶²⁷Antoine SIAU, *Notice sur les vignobles du Roussillon*, Montpellier,1862, p.8-12.Come ROUFFIA, *Elements d'Agriculture à l'usage des institutions primaire i secondaire*, Perpinya 1866,pp.129-144.

⁶²⁸Nicolas BUSTAMANTE, *Arte de hacer vinos. Manual teorico practico del arte de cultivar los vinos*, Barcelona 1840, pp.52,54.

⁶²⁹ Luis JUSTO VILANUEVA, “Exposición de uvas Barcelona”, *Revista del IACSI*, XX, Barcelona 1871,p.310-320.

⁶³⁰Anton RAMIREZ, *Estudio sobre la Exposición Vincola Nacional*, Ministerio de fomento, Madrid, 1877

⁶³¹Joaquín MONSET, *Los enemigos de la vid y medios para combatirlos*, Barcelona 1886, p.82.

⁶³² Antonio MAGRIÑA, *Memoria que el diputado delegado cerca de la Granja Viticola practica presenta a la Excma Diputación provincial*, Tarragona 1893, p.36.

ceps cultivades en aquesta localitat es descriuen les malvasies: malvasia o blanquet, malvasia roja, subirats, i malvasia fumada i la indicació que la malvasia roja és de recent introducció⁶³³. Igualment es cultiva malvasia roja a la finca del propietari Serra de Collbató, segons una notícia que va sortir a la revista de *L'Art del Pagès*⁶³⁴.

La fil·loxera a més de ser la plaga més destructiva que mai ha tingut la vinya, a partir de la recuperació del cultiu amb la replantació de les varietats de cep existents, empeltades sobre peus americans, va provocar una disminució de les varietats cultivades i cada pagès va seleccionar a l'hora de replantar les que li resultaven més interessants i d'aquesta manera moltes varietats van deixar de cultivar-se i la malvasia va patir una reducció important pel que fa a superfície. A Tarragona va quasi desaparèixer i va quedar concentrada al Penedès marítim, per elaborar vins de licor⁶³⁵.

A les col·leccions de ceps que van ser la base per replantar com “La colección ampelografica Española” hi apareix així com altres malvasies o també a la col·lecció de l'estació central del Ministerio de Agricultura de Madrid ⁶³⁶.

Claudi Oliveras director de l'Estació Enològica de Reus, en un recull de dades sobre les varietats cultivades a la província de Tarragona de l'any 1924, cita com a varietats poc importants la malvasia⁶³⁷.

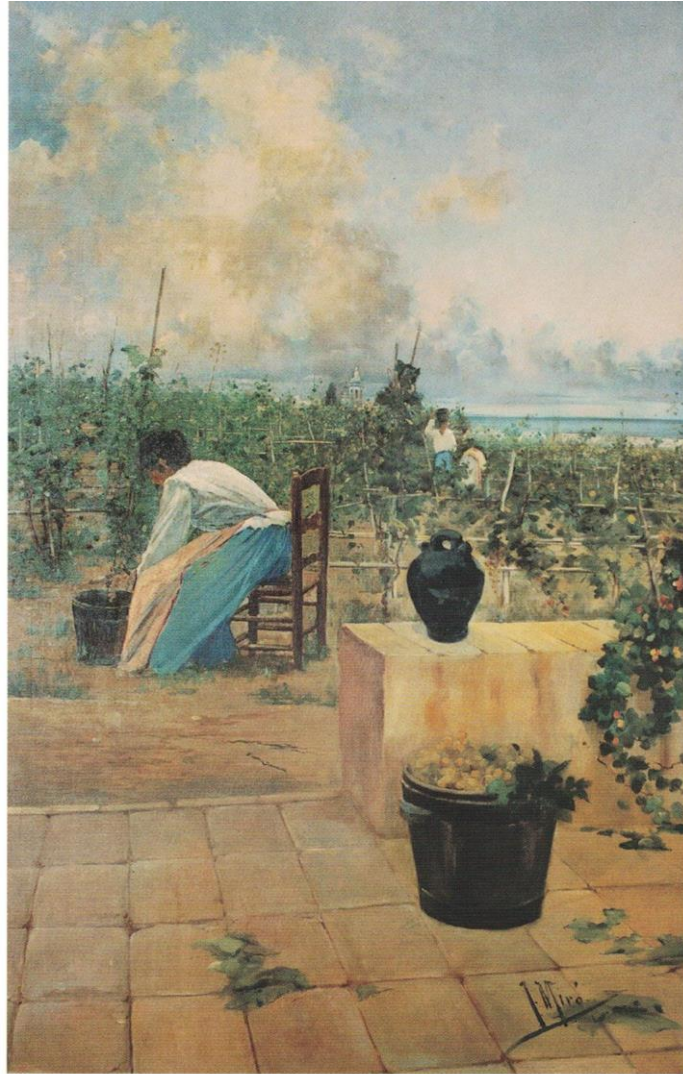
⁶³³ Joan FARGAS ;Maurici CATLLÀ, *Varietats de vinífera en la rodalia de Manresa* , Manresa 1901,p.9.

⁶³⁴ Emili PASCUAL, “Visita vitícola”, *L'Art del Pagès*, Barcelona setembre 1903, núm 750,p.260.

⁶³⁵ Josep ROS, “Elaboració y criaça dels vins del Penadés”, dintre *El Labriego*, Vilafranca del Penedes, 1910, núm 807 pp. 3,4.

⁶³⁶ Pere GIRONA , “La colección ampelografica espanyola en 1911”, *Revista del LACSI*, Barcelona 1911, volum I, pp.318-320. Nicolas GARCIA DE LOS SALMONES, *Estacion Ampelografica central*, Madrid 1919.

⁶³⁷Claudio OLIVERAS, *Clasificación y cultivo de las cepas y elaboración de los vinos de la provincia de Tarragona con mires a la exportación*,Reus Ministerio del Fomento 1923, p.24-25.



Sitges | Museu Maricel

La Malvasia de Sitges que avui es cultiva de forma minoritària en aquesta població, va ser des de finals del segle XVI un dels vins més importants de Catalunya, un dels pocs vins anomenat pel seu tipus de cep i pel lloc de producció. Aquest vi es va exportar a diferents països a partir d'aquesta època i fins a meitat del segle XIX, després com s'explicarà més endavant, per un canvi de gustos i per l'aparició de l'oïdi (o malura vella) que la va afectar molt quasi va desaparèixer i a finals del segle XX pràcticament en quedaven un parell d'hectàrees que eren cultivades a les finques del llegat que el Sr. Llopis va fer a l'hospital Sant Joan de Sitges i actualment i hi ha uns quants productors que novament s'han interessat en elaborar Malvasia de Sitges pels voltants d'aquesta població i pel Penedès.

Huetz de Lempis, historiador francès escriu: "Les relations avec la Méditerranée Orientale on été suivies de l'introduction probablement au XIV siècle du Malvoisie en Catalogne(Sitges) et a Majorque"⁶³⁸.

⁶³⁸A HUETZ DE LEMPS, *Les vins d'Espagne*, Presses universitaires Bordeaux, 2009,p.48.

La Malvasia de Sitges es creu que és la més antiga que existeix a Catalunya: és del grup de les malvasies aromàtiques, que es considera el més autèntic. En aquest mateix grup hi ha la Malvasia de Lipari, de Banyalbufar, entre d'altres.

Degut a la importància històrica de la Malvasia de Sitges⁶³⁹, la Institució Catalana d'Estudis Agraris l'any 2005 va organitzar un jornada en el mateix Hospital Sant Joan Baptista de Sitges, que va posar al dia tots els coneixements sobre aquesta Malvasia.

Roland Sierra avança que la informació que apareix en la majoria de textos que tracten de la Malvasia de Sitges i dels seus orígens⁶⁴⁰, fan referència a que van ser els almogàvers, de retorn de l'expedició catalana a Orient, que van portar ceps de Malvasia i es van plantar a l'àrea de Sitges. Aquest fet no ha estat demostrat encara. En canvi el que sí que està documentat és la presència de vinya a l'època medieval als "vinyets" de Sitges que comprenia⁶⁴¹, els Gassons, Aiguadolç i Santa Maria, on a finals del segle XIII el cultiu de la vinya va tenir una gran expansió en aquests indrets⁶⁴². Però encara que és sabut que una part del vi que es produïa es venia a Barcelona, i fins i tot a Mallorca, encara que no es sap de quin tipus de vi es tractava. Únicament coneixem per la documentació aportada per Jacint Sastre que un gran impulsor del cultiu de la vinya va ser Bernat de Fonollar, senyor de Sitges.

Pierre Vilar dona la dada que ja hi havia exportació de Malvasia de Sitges en el segle XV⁶⁴³, encara que no s'ha pogut documentar aquesta referència.

El primer document que menciona d'una manera clara la Malvasia de Sitges és d'Honofre Manescal del 1597 i publicat el 1602⁶⁴⁴. Aquest autor fa una breu descripció del vins de Catalunya i afirma el següent: "Los vins de Cathalunya son los millors que tinga Espanya...en Sitjas se fa malvasia regalada y en Falset...". És a dir, l'autor assenyala que a Sitges es produeix una malvasia molt bona. Dintre del mateix segle XVII Esteve de Corbera a l'obra *Cataluña ilustrada*⁶⁴⁵ escriu: "en Sitges y Falset Malvasias", tot i que potser és una còpia del sermó d'Honofre Manescal.

Pere Gil en la seva obra *Geografía de Catalunya* a l'apartat sobre oli i vi menciona que a Sitges i Vilanova es fa Malvasia⁶⁴⁶.

Emili Giralt va informar sobre les existències dels diferents vins que quedaven l'any 1609 en alguns cellers dels taverners de Vilafranca i també del transport del vi. En disposem d'un

⁶³⁹ "Malvasia de Sitges", *Dossiers Agraris*, Institució Catalana d'Estudis Agraris filial del IEC Barcelona 2006 num 10.

⁶⁴⁰ SIERRA, ROLAND, "Apunts sobre la historia de la Malvasia de Sitges", *Dossiers Agraris*, 10 p.13.

⁶⁴¹ Ibidem, p.15.

⁶⁴² Jacint SASTRE, "Bans del cavaller Bernat de Fonollar com a senyor de Sitges (1322-1326)", *Miscel·lania Penedesenca*, III Vilfranca de Penedès, 1980, p.182.

⁶⁴³ Pierre VILAR, *Crecimiento y desarrollo*. Ariel, Barcelona, 1980, p.242.

⁶⁴⁴ Onofre MANESCAL, *Sermo vulgarent anomenat del serenissim senyor don Jaume segon*, Barcelona, 1602, p.69.

⁶⁴⁵ Esteve de CORBERA, *Cataluña ilustrada*, Napols, 1678, p.61.

⁶⁴⁶ Josep IGLESIAS, *Pere Gil i la seva Geografía de Catalunya*, Societat Catalana de Geografia. IEC. Barcelona 2002, p.242.

fragment : “en el mes d’abril de 1616, el traginer de Vilafranca Joan Lluís s’explica així davant del sots –batll : ‘air divendres ,venint jo de la Vila de Sitges aportava una càrrega de malvasia ab un matxo...”⁶⁴⁷. Es tracta d’un robatori que va patir Joan Lluís durant el transport de Malvasia que, en aquest cas, no queda cap dubte que és de Sitges.

Segons Pierre Vilar durant el segle XVIII hi ha un gran increment de la superfície de vinya a la part costanera de la vegueria de Vilafranca del Penedès que encara era molt limitada a l’interior i dona dades en les que del total de la superfície cultivada a Sitges més del 70% era vinya i, en canvi, a l’interior del Penedès era entre un 10-15%. A Sitges hi havia majoria de Malvesia. Pierre Vilar també fa esment d’un contracte de la “torre” de Sitges signat pel període de 1773 a 1785 i dóna la informació sobre que la finca només té “tres jornals de llauradura de matxo” però produeix “malvasia” i “xarel·lo” que eren els millors vins en aquells moments⁶⁴⁸.

De finals del segle XVIII, Albert Virella ha estudiat un treball de Laurent Lipp que va publicar a Montpeller l’any 1793, on es donaven dades sobre l’exportació de vins i aiguardents de diferents ports de la costa catalana i de Sitges⁶⁴⁹. En destaca “es en els voltants on es cull l’apreciada malvasia del seu nom, de la qual se n’exporta cada any corrent, a Europa i també a Amèrica , prop de 200 pipes”.

El 1785 l’abbé Marce de la Catalunya Nord publica un treball sobre l’agricultura al Rosselló i de manera especial sobre la vinya. En aquest treball menciona també la “Malvasia de Sitjas” i el sistema de la seva elaboració: això significa que a la Catalunya Nord en aquesta data era coneguda⁶⁵⁰.

Eva Serra també constata que en el segle XVIII hi havia a Catalunya molta vinya com mostra el següent text: “Tot Catalunya és plena de vinyes. El país produeix clarets, blancs (Alella, Mataró) que van a les Indies, malvasies (Sitges, Falset)...”⁶⁵¹.

Manuel Barba i Roca, entre el 1796 i 1797, escriu diversos documents en els quals critica la memòria que Josep Navarro fa sobre la vinya catalana d’aquell moment, en la que la deixava molt mal parada. Barba i Roca en un document escriu “en esta provincia se practican los mejores metodos conocidos... Lo mismo puede decirse del vino : la malvasia de Sitges , la granatxa del Priorato...”⁶⁵². Un cop més es constata la importància de la Malvasia de Sitges com un dels vins més famosos de Catalunya.

⁶⁴⁷ Emili GIRALT , *Notes vitivinícoles dels segles XVI i XVII*, Vinseum, Vilafranca del Penedès,p.16.

⁶⁴⁸ Pierre VILAR , *Catalunya dins l’Espanya Moderna*, Edicions 62 Barcelona , tomo III, p.612.

⁶⁴⁹Albert VIRELLA, “El moviment mercantil a les darrerries del segle XVIII Aiguardents , vins i bloda, *Miscel·lania Penedesenca*, Vilafranca del Penedès, 198, pp.261-280.

⁶⁵⁰ MARCE, L’Abbé ,*Essai sur la maniere de recueillir les denrées de la Province de Roussillon*. C. Le Comte,Perpinya, 1785,p.17.

⁶⁵¹Eva SERRA, *Pagesos i Senyors, a la Catalunya del segle XVIII*, Critica, Barcelona 1998,p.156.

⁶⁵² Manuel BARBA I ROCA, *Observaciones sobre la memoria de Joseph Navarro sobre la viña y su plantación* , document original manuscrit,biblioteca de l’Academia de Ciències de Barcelona 1797 consultat el 3juliol 2012.

Durant una gran part del segle XIX continua la fama de la Malvasia de Sitges. Jullien, en mencionar els vins de Catalunya, es refereix a la Malvasia de Sitges de la manera següent: “On cite avec éloge ceux dits de Malvoisie, que l'on fait à Siches...”⁶⁵³.

El 1857 el ministeri d'Agricultura de l'època organitza a Madrid una gran exposició sobre productes de l'Agricultura espanyola on s'hi presenten varies malvasies de diferents productors ⁶⁵⁴.

A finals del segle XIX destaca un propietari de Sitges per la producció de malvasia. Es tracta de Josep Bonaventura Puig de Galup, al que la revista *L'Art del Pagès* li dedica quatre petits articles entre l'any 1877 i el 1882⁶⁵⁵. Aquest productor, segons aquests articles de l'època, va intentar fer vi escumós amb la Malvasia, va guanyar diversos premis entre ells a l'Exposició Universal de París del 1878 i el govern de l'estat espanyol li concedí la “Encomienda de Isabel la Católica”. Això continua demostrant la fama que encara tenia la Malvasia.

Roig i Armengol l'any 1890 escriu: *Memoria del Mapa vinícola de la provincia de Barcelona*⁶⁵⁶, obra en la que fa un estudi agronòmic molt detallat de les diferents comarques vitícoles de l'època que a part de dades climàtiques, edafològiques o d'altres, inclou un estudi de les varietats de cep que es cultiven a cada zona. De la Malvasia de Sitges dona una gran quantitat de dades sobre la història de la varietat. Sobre l'àrea geogràfica de cultiu n'escriu el següent: “Se cultiva generalmente en la costa de Llevant, en los terrenos muntanyosos serveix per vi, dona bastant fruit y bó, y té molt determinada especialitat en Sitges, punt d'introducció de dita planta”. Fa referència a una conferència que va pronunciar el Sr. Francesch X Tobella, director de la revista de *L'Art del Pagès*. En aquest article hi ha una part històrico-romàntica, en el que: “Lo cep malvasia, (segons tradició), fou importat a la vila de Sitges pe'ls catalans que anaren a Sicília, capitanejats pe'l cèlebre patrici marino català Roger de Llúria, entre els quals hi havia mariners suburenchs, succehint això l'any 1282...”. L'article sosté que aquests ceps que van ser portats es van aclimatar a Aiguadolç dins del terme de Sitges. I la família Puig de Galup ja tenia possessions en aquest lloc. Finalment fa una descripció ampelogràfica que fa referència al treball de Martorell i Peña⁶⁵⁷.

⁶⁵³A JULLIEN, *Topographie de Tous les vignobles connus*, Paris 1822, p.338.

⁶⁵⁴ *Memoria sobre los productos de la Agricultura Española reunidos en la exposición general de 1857*, Imprenta Nacional, 1859-1861, p.977.

⁶⁵⁵ “Articles sobre la Malvasia de Sitges i Puig de Galop”, *L'Art de del Pagès*, Barcelona, 1877,p.124,275,276. 1878,p.159. 1882,p.26. 1898.p.185-186.

⁶⁵⁶ Ramón ROIG Y ARMENGOL, *Memoria del mapa vinícola de la provincia de Barcelona*, Barcelona,1890,p.48-49.

⁶⁵⁷M MARTORELL Y PEÑA, “Cuadro sinoptico de la principales variedades de vid en la zona marítima de Barcelona año1870” *Revista de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre(LACSI)*, Barcelona 1871 p.334.

Una altra publicació que té diversos articles sobre la malvasia de Sitges és el *Resumen de Agricultura*, dels que cal destacar un resum històric realitzat per G.J. Guillen Garcia⁶⁵⁸.

A principis del segle XX, Salvador Mata descriu la malvasia de Sitges com “Malvasia vera, Malvasia legitima, etc.”⁶⁵⁹

Ja després de la Guerra Civil, l'any 1943, Raul Mir en el llibre *Cataluña Agrícola* a l'apartat que dedica a la viticultura l'única malvasia que considera és la malvasia de Sitges⁶⁶⁰. Aquesta dada coincideix amb un treball del ministeri d'Agricultura del 1975 en què a Catalunya l'únic lloc on apareix cultiu de Malvasia és a Barcelona, fent referència probablement a l'entorn de Sitges i així arribem a l'actualitat en que uns quants productors de l'àrea de Sitges estan recuperant en petites superfícies la Malvasia, una varietat amb més de 700 anys d'història a Catalunya⁶⁶¹.

Per la preservació de la malvasia de Sitges fins avui ha tingut un paper fonamental la persona de Manuel Llopis i Casades (1885-1935) i el llegat que aquest va deixar a l'Hospital de Sant Joan Baptista de Sitges.

Rolan Sierra fa un resum de la família Llopis i de l'Hospital, del que en referim les dades principals⁶⁶², i considerant també el treball de Lluís Dalmau⁶⁶³. Aquest aporta dades sobre l'evolució del cultiu de la Malvasia durant el segle XVIII i XIX i d'aquestes es pot extreure l'evolució negativa del cultiu. Així a l'any 1740 indica que a Sitges es cultivaven 80 jornals de Malvasia i el 1844 havia baixat la superfície a 40 jornals; l'any 1854 apareix l'oïdi o malura vella, la Malvasia resulta molt sensible a la malaltia i el cultiu va quasi desaparèixer⁶⁶⁴. Es recupera fins a 27 jornals a partir que s'utilitza el sofre com a remei per la malura. A pesar d'aquests fets és l'època en que la Malvasia de Sitges tindrà un reconeixement mundial en diferents exposicions, gràcies també a productors com “Sr. D. José Puig de Galup” del que ja se n'ha parlat. Però a finals del segle XIX arriba el pitjor dels flagells de la vinya, la fil·loxera, i en aquest cas desapareix tot el cultiu que només es recupera en una part a partir de trobar la solució, que en aquest cas el remei no serà un producte sinó com és sabut la solució va venir amb la plantació de ceps americans sobre els quals es va empeltar les varietats que fins aleshores existien. El mateix Manuel Llopis i Bofill (pare de Manuel Llopis i Casades) l'any 1911 escriu : “Hace algunos años una invasión terrible amenazó de muerte la cepas. Cual lepra se extendia por los racimos y pámpanos haciéndoles perder frescura y vigor , la enfermedad del oídium . Despues de grandes

⁶⁵⁸ G J GUILLÉN-GARCÍA, “La Malvasia”, *Resumen de Agricultura* , Barcelona,1894, Any VI,núm 72, p.541-554. núm72,p.10-14.

⁶⁵⁹ Salvador MATA Y PUIG , *Los vinos a gusto del consumidor*, Barcelona, 1907, p.37.

⁶⁶⁰ Raul MIR Y COMAS, *Cataluña Agrícola*, Barcelona, 1943, p.279.

⁶⁶¹ Francisco SANZ, *El viñedo Español*, Ministerio de Agricultura, Madrid, 1975, pp.134-135.

⁶⁶²Roland SIERRA, “Apunts sobre... p.13.

⁶⁶³ Lluís de DALMAU, “Historia y cultivo de la Malvasia en la villa de Sitges” *Revista del LACSI*, Barcelona, 1885, XXXIV, p.161-171;183-186; 201-205.

⁶⁶⁴ Un jornal de terra equival aproximadament a mitja ha depent del lloc i l'època.

esfuerzos logrose aminorar primero y dominar despues esta plaga.... ¡Quiera Dios que Malvasia se libre de fil·loxera como al fin se libro del oídium⁶⁶⁵.”

El fill de Manuel Llopis i Casades, va ser conscient de que la Malvasia de Sitges anava pel camí de desaparèixer i va fer un testament en el que deixa tot el seu patrimoni a la Generalitat republicana a la seva mort l'any 1935, on consta, per una banda, les finques urbanes, i per l'altra, de finques plantades de Malvasia els cellers i els magatzems per la seva elaboració. La part que fa referència al cultiu i elaboració de la malvasia ho deixa com a llegat a l'hospital Sant Joan Baptista de Sitges amb la condició que es continués elaborant Malvasia, i es pot dir que molt probablement la Malvasia de Sitges s'ha salvat gràcies a la continuïtat de la producció i comercialització de la Malvasia de Sitges.

Dintre de l'àrea dels Països Catalans, a la població mallorquina de Banyalbufar hi ha una petita superfície de Malvasia que els estudis de l'ADN demostren que és del mateix grup de la Malvasia de Sitges. Els mallorquins Jaume Alberti i Ramon Rosselló han fet un estudi molt complet d'aquesta Malvasia en el que inclouen una part dedicada a la seva història⁶⁶⁶. La vinya a Mallorca va tenir novament una gran expansió a partir de la conquesta per part del rei Jaume I. Però la plantació massiva de Malvasia es produeix a partir de la primera meitat del segle XVI i segueix un camí semblant a la Malvasia de Sitges fins al punt de quasi desaparèixer amb la fil·loxera; a l'any 1943 encara en queden 10 Ha, després quasi desapareix i avui es troba en un procés de recuperació. Una de les persones que hi ha contribuït és Antoni Font, productor de Banyalbufar.

Com a síntesi convé indicar que tots els autors que han estat consultats coincideixen en situar l'origen de la Malvasia a la població del Peloponès, Menombasia o Malvasia, que actualment encara existeix. Un altre punt en el que coincideixen és que el coneixement d'aquesta varietat a Occident es produeix a partir de la quarta creuada amb l'inici del comerç d'aquest tipus de vi per part del venecians. Queda com a data del primer document que es té coneixement de la Malvasia l'any 1214, en que Nicolas Messaritès metropolita d'Ephes cita el vi de “Monovasia” o de “Monemvasias”⁶⁶⁷. Una altra data que apareix en quasi tots els treballs és la del 1278 en la que els venecians inicien el transport marítim del “Vinum Malvasias” i posteriorment porten els ceps de Menomvasia a Creta on comencen amb la pròpia producció de Malvasia ja que aquesta illa havia passat a ser de la república de Venècia l'any 1247, com s'ha assenyalat en diverses ocasions.

Els ampeleògrafs accepten que és molt difícil fer una classificació única de la malvasia per l'antiguitat de la varietat i per la dispersió geogràfica. Els venecians, principalment la van portar a la península italiana i posteriorment es va estendre per la península Ibèrica, de manera especial pels territoris de la Corona d'Aragó, França, les Canàries i Madeira.

⁶⁶⁵M LLOPIS Y BOFILL, “Malvasia”, *Resumen de Agricultura*, Barcelona, 1911, núm 270, p. 268-272.

⁶⁶⁶ Jaume ALBERTI; Ramón ROSSELLO, *Malvasia de Banyalbufar*, Govern de les Illes Balears, Palma de Mallorca, 2007

⁶⁶⁷ Pierre GALET, *Dictionnaire encyclopédic des cépages et de leurs synonymes*, Libre solidaire et Fondovino, Paris, 2015, p.655-665.

En un intent de classificació s'ha considerat dos grans grups, un primer grup en què els raïms són aromàtics com el moscatell i el vi és blanc dolç amargant i un segon grup que no és aromàtic. Pels ampeleògrafs del segle passat el grup que no tenia els raïms aromàtics no es podia considerar autènticament malvasia segons Di Rovasenda⁶⁶⁸ i també segons Dalmasso⁶⁶⁹. Un dels tipus de malvasia del grup de raïms aromàtic és la malvasia de Lipari i és de la mateixa malvasia que la de Sitges o la de Banyalbufar (Mallorca). Galet i altres autors en indiquen que de la Malvasia de Menombasia ja fa més de dos segles que no n'hi ha.

Recentment altres ampeleògrafs han fet treballs amb tècniques d'ADN per arribar a agrupar les diferents malvasies. Els anàlisis d'ADN confirmen que el moscatell i la malvasia són dues varietats diferents. El treball de I. Rodríguez et al., mostra que a Espanya hi ha vuit cultivars diferents de Malvasia i el de la Malvasia de Sitges inclou també la Malvasia de Lanzarote⁶⁷⁰. Cal tenir present el capítol dedicat a la Malvasia de Robinson en el llibre *Wine grapes* que fa un resum complert d'aquesta part ampelogràfica⁶⁷¹ i també de la història.

Dins de les Malvasies dubtoses que a vegades s'anomenen així hi ha el trobat, trobat o torbato, que al Rosselló també s'anomena Malvasia del Rosselló. Tot i que la majoria de les malvasies són de raïm blanc, Crespan et al., han fet un treball sobre la Malvasia negra de Brindisi i de Lecce en que confirmen que són de les poques malvasies negres existents, que es cultiven a l'Apulia⁶⁷². Les malvasies analitzades de la part occidental no tenen un parentiu amb les gregues que s'han recuperat actualment.

⁶⁶⁸Guseppe ROVASENDA, *Saggio di una ampelografia universale*, Ermano Loescher, Torino,[1877] 2008

⁶⁶⁹Giovanni DALMASSO, "Malvasie" dins *Rivista di Viticoltura e di Enologia*, Cornegliano(IV), 1963 num 12, p.296.

⁶⁷⁰J RODRIGUEZ.TORRES,et al, "La malvasia en España", dins , *Acenologia*, 2009, núm, 110, pp. 14-18.

⁶⁷¹ *Wine Grapes, recop*: Jancis Robinson,Julia Harding i Jose Vouillamoz, Pinguin books London 2012, p.571-581.

⁶⁷² M CRESPIAN, et al, "Malvasia nera di Brindisi/Lecce, grapevine cultivar (*Vitis vinifera* L.) originated from "Negroamaro" and "Malvasia bianca lunga", *Vitis* 47(4), 2008, p.205-212.

Capítol 6. Varietat carinyena negra i carinyena blanca.



La varietat carinyena és un varietat de raïm negre, cultivada des de fa segles a Catalunya. La bibliografia i els estudis treballats fins ara mostren unes cites medievals que parlen de vi carinyena, sense concretar si és vi d'un cep dit carinyena o de la població de Cariñena.

De la carinyena, en primer terme, s'ha de confirmar si el seu origen és la comarca de Cariñena a l'Aragó o és en un altre indret. I també quin és el motiu de que a Catalunya s'anomeni carinyena o caranyana des de fa segles. És un nom que també es troba a l'illa de Sardenya, una varietat que anomenada carignano; sembla ser d'origen hispànic portada pels catalans o aragonesos durant el període de dominació de l'illa per la corona d'Aragó primer i per la corona hispànica posteriorment i és una sinonímia de la carinyena⁶⁷³.

Actualment la varietat és present a molts països del món i França és el primer país quant a superfície de la varietat amb el nom de carignan, que és com s'anomena a les altres parts del món. A l'estat espanyol té dues àrees de cultiu, la principal a Catalunya, al Priorat i l'Empordà i a la Rioja. També és present a Califòrnia i al nord d'Àfrica entre d'altres indrets⁶⁷⁴.

La carinyena té una mutació que és la carinyena blanca, de la que n'hi ha unes 400ha al Rosselló i unes 15 a l'Empordà. D'aquesta varietat se'n tenen les primeres notícies a partir d'inicis del segle XX.

⁶⁷³ Ian d'AGATA, *Native wine grapes*,... 2014, p.232.

⁶⁷⁴ Pierre GALET, *Dictionnaire des cépages et de leurs synonymies*, Paris, 2015, pp.272-273.

La Carinyena dona uns vins que, pel seu grau elevat de color i grau alcohòlic, des de fa moltes dècades són utilitzats en cupatges amb altres vins, com és el cas de garnatxa a Catalunya, Occitània i a l'Aragó i amb tempranillo o ull de llebre a la Rioja. També pel seu contingut amb tanins i acidesa, els seus vins poden envellir molt bé.

Segons Xavier Fava⁶⁷⁵, la majoria d'autors coincideixen en què etimològicament carinyena ve del nom de la població de Cariñena de Saragossa, que els romans van anomenar Carae i també recull la forma de caranyena que pot ser la més antiga i que l'ampeleògraf Rouffia comparteix⁶⁷⁶. La forma *caranyena* apareix en diverses ocasions en el text de la crònica del rei Pere el Cerimoniós, escrita durant el segle XIV com: “E com som en lo dit loch de Caranyena...”⁶⁷⁷ Seria una forma pròxima a la de caranyana utilitzada a l'Empordà i a la Catalunya nord. Aquesta és la forma utilitzada en els documents originats a Catalunya. Joan Veny ofereix un resum de la documentació històrica medieval i moderna⁶⁷⁸, i assenyala: “el carinyena, nom del raïm i de vi negre, sembla que prové de la ciutat aragonesa de Cariñena, que es troba a les *Cròniques* catalanes sota la variant de caranyena, com avui en alguns punts de Catalunya”. D'aquesta manera Veny accepta amb reserves el seu origen aragonès.

L'any 1971 es documenta la primera cita de samsó com a sinònim de carinyena, en un inventari de Luis Hidalgo de les varietats de la província de Tarragona cita “cariñena (sanso)”⁶⁷⁹. Posteriorment es troben moltes obres i treballs que mencionen samsó com una sinonímia de carinyena específica de Catalunya: aquesta no és, però, una forma popular i no s'ha localitzat cap document anterior a l'últim terç del segle XX, per la qual cosa no es pot dir que és un nom present històricament com un dels vins del país. Per reforçar aquesta teoria es disposa del treball de Jaume Ciurana⁶⁸⁰, que en introduir les varietats cultivades en cada una de les Denominacions d'Origen de Catalunya, en l'única D.O que menciona samsó és al Penedès i com una varietat diferent a la carinyena “en el conreu de les varietats de negre, protegides pel reglament de la Denominació d'Origen, que són el monastrell, l'ull de llebre, la carinyena, el samsó i la garnatxa”, i en les D.O de Tarragona que en aquell moment comprenia també la que avui és Montsant mencionà únicament la carinyena com a varietat important. De la mateixa manera ho va fer de la D.O Priorat, Empordà, i Terra Alta, que són les que aquesta varietat estava autoritzada. Treballs de filòlegs del segle XXI com els de Xavier Fava, Joan M. Romaní i Xavier Rull fan una descripció de samsó com una varietat diferent a carinyena i expliquen que és una adaptació al català de la varietat de

⁶⁷⁵ Xavier FAVA, *Els noms dels ceps i raïms...* p.170.

⁶⁷⁶ Côme RUFFIA, “Ampelographie du Roussillon”, *Butletín de la Societ  Agricole, Scientifique et litteraire des Pyrénées*, 1865, tome XIV, pp.129-144.

⁶⁷⁷ PERE III, *Cronica del rey d'Aragó. En Pere IV el ceremonios   del Punyalet*, *Impremta la Renaixensa*, Barcelona 1885, pp.256, 258.

⁶⁷⁸ Joan VENY, *Mots d'abir, mots d'avui*, Editorial Empuries, Barcelona, 1991, pp.54-55.

⁶⁷⁹ Luis HIDALGO, *Contribución al conocimiento del inventario...* pp.13,16,19,24,25,28.

⁶⁸⁰ Jaume CIURANA, *Els vins de Catalunya...* p.103.

raïm negre cinsault⁶⁸¹. Finalment, Joan Veny ignora el samsó i fa la descripció de la carinyena explicada anteriorment. Són d' aquesta mateixa opinió el periodista Víctor de la Serna i alguns fòrums i blogs sobre vi⁶⁸².

Una altra forma molt antiga d'anomenar la carinyena és la de mazuelo o mazuela, a la Rioja, a Navarra i una part d'Aragó i avui és la forma més estesa per l'estat espanyol⁶⁸³. D'aquesta forma alguns autors diuen que ve del nom Mazuela de Muño de la província de Burgos , altres que ve de mazo i finalment un tercer grup que ho relaciona amb la paraula en euskera , “masalko” que significa raïm. Aquesta última seria bastant lògica i pensant que a l'època que va aparèixer el nom de mazuelo a finals del XVIII encara es parlava euskera a la Rioja i Navarra⁶⁸⁴.

Crujillón és una forma que apareix documentada a l'última part del segle XVIII a l'Aragó, i de manera especial a la comarca de Cariñena. A altres indrets de la província de Saragossa també es va utilitzar i s'utilitza encara la forma mazuela. Fava cita J. Pardo Asso en el text següent: “Crujillón (aragonès) clase de uva de grano duro que cruje al comerla”⁶⁸⁵. Oliveras també troba una forma catalana Croxilló o Croxilló a les poblacions de la Galera i Godall i crussilló a Freginals, i que igual que a l'Aragó es una sinonímia de carinyena i que tenen un mateix significat . Manuel Gayan escriu: “Crujillón o Concejon. Variedad de antiguo cultivada formava la base de nuestros viñedos hasta que la garnacha tuvo incremento”; com que el text es refereix a la comarca de Cariñena, es dedueix que el crujillón és la cariñena i que va quasi desaparèixer de la comarca a partir de l'arribada de l'oïdi a meitat del segle XIX, per la gran sensibilitat que la carinyena va tenir (i té) a l'oïdi mentre la garnatxa és bastant resistent ⁶⁸⁶.

La forma carignan tal com s'ha assenyaklatés com majoritàriament s'anomena a França la carinyena. Aquesta forma francesa és la que s'ha estès arreu del món, tot i que és molt probable que vingui de la forma catalana carinyena i demostraria que es va introduir a Catalunya Nord i al Llenguadoc molt probablement des de Catalunya⁶⁸⁷.

⁶⁸¹ Joan Mª ROMANI, *Diccionari del vi i del veure*, Cossetania, Valls, 2009 , p.202. “Samsó, simsó. Raïm negre de gotim petit...(cast.cinsaut;fr. Cinsault...)”. Xavier RULL, *Diccionari del vi*, 1999 p.176. , “Samsó...2.Raïm de cep samsó...[ETM]Del francès cinsaut,”

⁶⁸² Jancis ROBINSON, *Wine Grapes*, 2012, a la pagina 616, fent referència al tema del samsó diu: “Howewer ,as Spanish journalist Victor de la Serna points out, samsó is also synonym for cinsaut, which creates further confusión”

⁶⁸³ F.MARTINEZ de TODA, J.C. SANCHA, “Variedades de vid cultivadas en Rioja a lo largo de la Historia”, *ZUBÍA Monográfico*, Logroño, 1995, nº 7, pp.9-13.

⁶⁸⁴ JOSE PEÑIN, *Guia Peñin de vinos de España*, Madrid, 1997, p.32.

⁶⁸⁵Xavier FAVA, *Diccionari dels noms dels ceps i raïms*, IEC Barcelona 2001, p.95. J PARDO ASSO, *Nuevo diccionario etimológico aragonés*, Saragossa, 1938, p.95.

⁶⁸⁶ Manuel GAYAN, “Papel de cada una de la variedades viníferas de las regiones de la provincia de Zaragoza en la vinificación, y conveniencia ó perjuicio de la introducción de nuevas variedades exóticas para la mejora de los caldos de esta provincia “, *Exposición Vitivinícola de Cariñena de 1891, Zaragoza*,p.205.

⁶⁸⁷ Pierre GALET, *Dictionnaire des cépages ...*pp.272-273.

Carignano, la forma italiana de carinyena, es cultiva principalment a Sardenya⁶⁸⁸. Segons Gianni Nieddu, el seu cultiu a Sardenya es documenta a la primera part del segle XX, i en els últims anys la seva superfície ha augmentat considerablement⁶⁸⁹. Els anàlisis que s'han fet del ADN demostren que carignano és igual a les formes espanyoles de carinyena i mazuela i a la varietat de Sardenya *bovale grande*⁶⁹⁰. A part del seu possible origen hispànic, també hi ha teories que assenyalen que va arribar a l'illa a través dels fenicis, que van ser els introductors de la vinya cultivada a l'illa. Actualment, per buscar la màxima antiguitat, situen el seu origen a l'època fenícia, però, com els experts saben, és molt difícil que sigui així, ja que fins ara de les excavacions realitzades no ha sigut possible determinar l'ADN de les restes vegetals o llavors trobades, ja que la majoria es troben carbonitzades i no es pot trobar cap referència amb el cultiu actual⁶⁹¹.

Els primers documents del vi de carinyena són del segle XIV, i fan referència a comandes de vi que mencionen la població. El primer d'aquests és de l'any 1375 des de Saragossa, en què la duquesa de Girona compra vi de carinyena i daroca⁶⁹². El següent és dos anys posterior i fa referència a la reina Sibil·la, esposa de Pere III, de qui dins de l'inventari de vins que consumeix s'hi troba el vi carinyena⁶⁹³. Del mateix rei Pere III, en la seva crònica menciona en diverses ocasions Caranyana com a població; alhora es disposa de documents de la mateixa època que, per una banda, ofereixen el nom d'un vi i, per altra, la de la població de Cariñena. En un document de l'any 1415 sobre els preparatius que fa el rei Ferran I per anar a veure el papa Benet XIII d'Avinyó, entre els vins que va escollir el rei per obsequiar al papa, hi havia el de Carinyena (tot i que finalment final el viatge no es va fer) i s'assenyala: "Finalmente el vino en la variedad bermejo, se recogio de diverses procedencias Cariñena ,Longares y Moros...". Això ens mostra que devia ser un vi molt apreciat i que havia de ser negre (bermejo), sent una possibilitat que es tractés del vi negre carinyena actual?⁶⁹⁴.

En ple segle XVI Enrique Cock escriu una relació del viatge que va fer el rei Felip II l'any 1585 a Saragossa, Barcelona i València i en aquesta relació escriu que el rei és rebut a Cariñena de la manera següent: "habian hecho dentro en su pueblo , dos fuentes de vino , una de blanco y otra de tinto de la cuales cada uno bebia lo que tenia gana..."; cal destacar que no parla d'un vi negre específic de Cariñena que relacionés aquest vi negre amb el vi de carinyena negre actual. Fins aquesta data encara no hi ha una documentació clara que

⁶⁸⁸ Oz CLARKE'S, *Enciclopedia of Grapes...*, p.58.

⁶⁸⁹ Gianni NIEDDU, *Vitigni della Sardegna*, Convisar, 2011, p.87.

⁶⁹⁰ G NIEDDU, P. ERRE, M BARBATO, I CHESSA, "SSR Markers Analysis of the Sardinian Grape germplasm" *Acta botanicurae*, 12/2011, vol918, pp.693-700.

⁶⁹¹ Ian d'AGATA, *Native Wine grapes...* p.214.

⁶⁹² Josep TRENCHS, "El vi a la taula reial: documents per al seu estudi a època del rei Ceremoniós". *Vinyes i vins: mil anys d'història*, Publicacions U.B. Barcelona, 1993, Tomo I, p.361. La duquesa de Girona (1347-1378) va ser l'esposa de Joan I el caçador rei d'Aragó i fill de Pere III.

⁶⁹³ Josep M^a ROCA, "La reyna empordanesa" *Memories de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, 1928, Vol 10 Sobiranes de Catalunya, p.53.

⁶⁹⁴ M^aLuz RODRIGO, Alberto SABIO, "Retrospectiva :viñas y vinos de Cariñena", *El buen nombre del vino*, Ediciones 94, 2007, pp.63-67.

demostrí que el vi negre carinyena actual té l'origen a la població de Cariñena⁶⁹⁵. A partir d'aquí no es troben més documents fins el segle XVIII.

A finals del segle XVIII apareixen nous documents d'una manera simultània en diversos territoris sobre el vi carinyena. En aquesta època ja donaran a conèixer una producció i denominació local; així, es localitza per primera vegada el vi de mazuelo a Nájera i de carinyana al Rosselló⁶⁹⁶. Els acadèmics Manuel Barba i Roca i Josep l'anomenen cariñena de redolta i se situa al Penedès, el primer, mentre el segon tracta de les carañenas com a ceps de Catalunya⁶⁹⁷. El que més sorprèn és que Ignacio Asso⁶⁹⁸, com a economista aragonès, menciona el vi de Cariñena com a crujiñón, com ja s'ha vist. En canvi José Antonio Valcarcel dels ceps de l'Aragó menciona cariñena i garnacha⁶⁹⁹. De tota manera el nom de carinyena queda centrat a Catalunya, caranyana a l'Empordà i al Rosselló i carignan al Llenguadoc.

A principis del segle XIX Simón de Rojas Clemente va fer la descripció de les vinyes de Cariñena i escrivia que quasi tot el raïm que es cultivava era negre i la meitat d'aquest era garnatxa. No menciona ni carinyena ni crujiñón; això pot donar a entendre que en aquell temps el vi negre més apreciat era la garnatxa⁷⁰⁰. D'una manera semblant s'expressa A. Jullien quan tracta dels vins d'Aragó, torna a mencionar la garnatxa i el fet que les millors es troben a Sabayes i a Cariñena⁷⁰¹.

En aquest mateix període es localitzen una gran quantitat de documents procedents d'autors francesos que indiquen la presència de la carinyena amb molta força al sud de França i a la Catalunya Nord.

Un resum d'aquests documents ha sigut realitzat per Pierre Rezean. La primera cita que esmenta és de l'any 1805 de Narbona. Aquesta confirma la presència en aquesta zona de carinyena amb el nom de cariniane⁷⁰². Posteriorment, l'any 1818, Joseph Touvé, a la seva obra, ofereix una informació important: "Le caragnane, le grenache, le mourastel, l'Alicante son de nouvelles transplantées de Roussillon et de l'Espagne, depuis environ de cinquante ans", al departament de l'Aude. Això voldria dir que a partir de la segona meitat del segle XVIII la varietat carinyena ja era al Llenguadoc procedent d'Espanya o de la Catalunya Nord, i per proximitat geogràfica es lògic que arribés a partir del Rosselló. Rezeau, a la

⁶⁹⁵ Henrique COCK, *Relación del viaje hecho por Felipe II en 1585. A Zaragoza, Barcelona y Valencia*, publicado por Alfredo Morel-Fatio y Antonio Rodriguez Villa, Madrid, 1876, p.29. (versió digitalitzada)

⁶⁹⁶ MARCE, M, L'ABBÉ, *Essai sur la maniere de recueillir les denrées de la Province de Roussillon...* C.Le Comte, 1785, pp.24-25.

⁶⁹⁷ Josep NAVARRO, *Memoria sobre la viña...* Edició facsimil 2008. MANUEL BARBA I ROCA, *Memories Acadèmiques...*

⁶⁹⁸ Ignacio ASSO, *Historia de la Economía Política de Aragón*, publicado por Francisco Magallón, Zaragoza, 1789, p.159. Els ceps dominants a la zona de Cariñena, son crujiñón i garnatxes.

⁶⁹⁹ Jose Antonio VALCARCEL, *Agricultura general y gobierno de la casa de campo, del cultivo de la viñas...* València, 1791, Libro VIII, p.245.

⁷⁰⁰ Simón de ROJAS CLEMENTE, *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan...* Madrid 1807, p. 21.

⁷⁰¹ A JULLIEN, *Topographie de tous les vignbles connus*. Paris, 1822, pp. 22,35.

⁷⁰² Pierre REZEAU, *Le dictionnaire des noms de cépages de France*, CNRS, Editions, 1998, pp.104,105.

mateixa obra, cita diversos autors que mencionen le carignan, com Auguste Labouïsse: l'any 1819 assenyala que la carinyena és la varietat que més es plantava en aquell temps a l'Aude, ja que era molt ben acceptada pels comerciants de vins per donar al vi un color negre intens i els permetia fer cupatges amb altres vins mes febles⁷⁰³

Pierre Odart i Victor Rendu manifesten, com la majoria d'autors francesos, que la procedència de la varietat és d'Espanya. Des del punt de vista de la descripció del vi és molt interessant un fragment del diari de viatge de James Busby que inclou el Rosselló i allí l'autor visita al Sr. Duran del qual en diu: "Mr. Duran only cultivates three varieties of vines , the Grenache, wich gives sweetness, the Carignan, wich gives colour , and the Mataro , wich gives quantity..."⁷⁰⁴. Sense deixar el Rosselló, Anton Siau ofereix una descripció de la carinyana i assenyala que juntament amb la garnatxa són els ceps més apreciats al Rosselló; en destaca el tipus de vi i la gran producció que dona. Un altre autor que va fer una extensa descripció de la carinyena és Pierre Joigneaux, el qual va fer una síntesi del que havien dit sobre la varietat diversos ampeleògrafs i suposava que Rojas Clemente no citava la carinyena dintre de les varietats negres del seu llibre, "d'Ampelographie de l'Andalousie", perquè aquesta varietat hauria de ser originària de l'Aragó o de Catalunya i no es coneixia a Andalusia. Cal considerar que potser és l'únic autor que menciona Catalunya com a possible lloc d'origen⁷⁰⁵.

Els autors francesos d'aquesta època en moltes ocasions aporten dades sobre les característiques de la varietat, que va agafar molt de força a França . Així Gustave Foex, en la seva descripció, advertia de la sensibilitat de la varietat a l'oïdi que havia aparegut a Europa a partir dels anys 1850 i aquest fet va provocar que en alguns llocs fos substituïda per una altra varietat, com va ser a Cariñena, que va ser substituïda per la garnatxa⁷⁰⁶ . Aquest fet no es va produir en els llocs on van tenir la capacitat de tractar amb sofre producte que va controlar la malaltia. També informa de l'expansió de la varietat a través de França a Algèria, que va ser una gran zona de producció de vi de França. També indicava que a França va adoptar finalment el nom de carignane, segons M. Marés per evitar que el nom fins aleshores de carignan semblés d'origen italià, mostrant que la varietat ja era coneguda a Itàlia. Finalment també va informar de la presència d'una mutació que van anomenar carignan rose: aquest punt també el va indicar V. Pulliat⁷⁰⁷; actualment d'aquest tipus de variant no se'n té constància. Quant a la presència de la varietat a Sardenya, ho va descriure Eduard Toda⁷⁰⁸.

⁷⁰³ Ibidem, pp.104,105.

⁷⁰⁴ Pierre ODART, *Ampelographie ou traité des cépages les plus estimes*, Paris, 1854,p.444. "crignan où il est venu de l'Espagne". Victor RENDU, *Ampelographie Française*, 2 edició Masson , Paris , 1857.

⁷⁰⁵ James BUSBY, *Journal of a recent visit to the principal vineyards of Spain and France*, New York, 1835, p.66.

⁷⁰⁶ Pierre JOIGNEAUX, *Le Livre de la Ferme et de maisons de campagne*, Paris ,1872, tomo II, p.169.

⁷⁰⁷ Gustave FOEX, *Cours complet de Viticulture*, Montpellier, 1886, pp.117-118.

⁷⁰⁸ Victor PULLIAT, *Mille variétés de vignes*, Ed Coulet Montpellier , 1888

⁷⁰⁹ Eduard TODA , *Un poble català d'Italia*, l'Alguer, 1888, p.17.

Un cop analitzada una gran part de la documentació francesa del segle XIX, s'analitza a continuació, dins de la mateixa època, la documentació originada a l'estat espanyol, de la qual una part important es originada a Catalunya.

Martorell i Penya, en el seu treball de descripció de les principals varietats a la zona costera de la província de Barcelona, cita la carinyena⁷⁰⁹. En el catàleg sobre *La Exposición Vinícola Nacional* celebrada a Madrid l'any 1877, la carinyena apareix a les províncies de Barcelona i Tarragona; i mazuela a la Rioja, on es van iniciar barreges amb tempranillo⁷¹⁰; en aquesta mateixa exposició, a l'apartat de la província de Tarragona escriu: “carinena y garnacha, estas dos ocupan el primer lugar en la extensión del cultivo y parecen destinadas a extenderse aun considerablemente”. També situa la carinyena a la província de Barcelona i en canvi no la cita a les províncies de Lleida i Girona, a pesar de la seva presència a l'Empordà. A les Illes Balears l'Arxiduc Luis Salvador situa també de l'últim terç del segle XIX la crinyana⁷¹¹. Igualment en el catàleg de l'exposició que va fer l'IACSI l'any 1871 hi participen, amb mostres de carinyena, productors de diferents poblacions molt disperses entre si com el Laberint d'Horta, el Priorat, la costa del Maresme o l'Empordà⁷¹². Del mateix període la revista del Ministerio del Fomento d'aquell temps situa la carinyena com una de les varietats de raïm negre de l'Empordà, com ho és encara avui⁷¹³.

Ramon Roig i Armengol va trobar la carinyena en algunes comarques de la província de Barcelona com al Penedès i al Maresme, on també li deien caranyana. Igualment va avisar de la seva sensibilitat a l'oïdi com ho va fer Pulliat⁷¹⁴. El que es percep és que a nivell espanyol la forma mazuela es va imposar: d'aquesta manera hi ha dos articles de la *Gazeta Agrícola* del Ministerio de Fomento, un del 1889 i el segon del 1891, en el que el primer donava a conèixer les varietats disponibles empeltades de l'Estació Ampelogràfica Catalana: la varietat que oferirien era la mazuela. En canvi en el segon article s'escrivia sobre el seguiment fenològic de les varietats plantades a la Granja vitícola de Catalunya que estava a Tarragona i, en aquest cas, és anomenada carinyena de la mateixa manera, que ho feien a Granja de la Diputació també de Tarragona⁷¹⁵.

J.T. Muller fa un repàs del tipus de ceps cultivats a Espanya i de Navarra les varietats de raïms negre una de les que menciona és la mazuela⁷¹⁶. L'expansió de la carinyena un cop superada la fil·loxera va esdevenir en totes direccions, tant cap a la península Ibèrica com

⁷⁰⁹ Manuel MARTORELL I PEÑA, “Principales variedades de la zona marítima de la provincia de Barcelona, *Revista de Instituto Agrícola Catalan de San Isidro*, 1871, N°XX, p.334.

⁷¹⁰ Anton RAMIREZ BRAULIO, *Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional*, Madrid, 1878, pp.84,105.

⁷¹¹ Lluís SALVADOR, Arxiduc d'Àustria, *Die Balearen*, Leipzig, 1869-1891, p.356.

⁷¹² Justo VILLANUEVA, “Exposición de uvas de 1871”, *Revista del IACSI*, Barcelona 1871, Tomo XX, pp.310-320.

⁷¹³ Manuel RUIZ, “El cultivo de la vid en el Ampurdan”, *Gazeta Agrícola de Ministerio de Fomento*, Madrid 1876, Tomo III, p.407.

⁷¹⁴ Ramon ROIG, *Memoria del mapa vinícola de la provincia de Barcelona*, Barcelona, 1890, pp.36,48,57,66.

⁷¹⁵ “Estación ampelografica catalana” *GAMF*, Madrid, 3ª época, XX, 4º Trimestre 1889, pp.313-314; Antonio de MAGRIÑA, “Épocas en que brotan y florecen, algunas variedades de vid común”, *GAMF*, Madrid, 3ª época, XXVIII, 4 trimestre 1891, pp.192-195.

⁷¹⁶ J T MÜLLER, *Diccionario Universal de Agricultura*, Barcelona, 1893, tomo III, p. 553.

cap a França. És igualment interessant constatar que a Catalunya la garnatxa la base dels vins negres del Priorat i de l'Empordà eren la carinyena i la garnatxa com avui⁷¹⁷. La carinyena era també important en aquest època al Penedès.

Rafel Mir, en el Congrés Vitícola de Sant Sadurní, donava les sinonímies següents: carujillon i carignan. Quant a cupatges escrivia el següent: “Asociado su mosto al de la garnacha da los afamados vinos del Priorato y los rancios del Pirineo en la región empordanesa”⁷¹⁸. Sobre les malalties i la sensibilitat de les diferents varietats cal destacar un article de Joaquim Aguilera que fa referència a un treball de Llorenç Folch del 1853 on ofereix la dada que la carinyena es la segona varietat més sensible darrere de picapoll negre⁷¹⁹. Aquesta dada té molt de mèrit ja que l'oïdi o malura vella va arribar a les vinyes catalanes a partir del 1851; aquesta sensibilitat no serà una observació puntual i va fer que en alguns llocs, com s'ha comentat, la varietat deixés de cultivar-se. I. Farcy, en un congrés enològic de Tolon, era de la mateixa opinió⁷²⁰.

En canvi, al Bages segons, Joan Fargas⁷²¹, la varietat no va tenir tant èxit.

Durant el segle XX la varietat carinyena continuarà sent molt important a Catalunya, on també es consolidarà la barreja amb la garnatxa per convertir-se en el nivell més alt del vins negres del país. Aquest mateix efecte es produirà a la Catalunya Nord i a Occitània. També les sinonímies principals es mantindran així com el lloc d'origen també sigui perquè simplement és copia del que s'ha publicat i no s'han fet noves investigacions. Pierre Viala ofereix una descripció molt àmplia, amb alguna imprecisió, com és la de dir que la varietat va ser introduïda a França al segle XII; també escriu que la varietat és procedent d'Espanya i el seu lloc probable d'origen Cariñena⁷²². En aquest cas cal precisar que la població de Cariñena va ser incorporada al regne d'Aragó pel rei Alfons I a principis del segle XII, i això no fa possible aquest fet. Però si que hi ha documentació de la presència de la carinyena al segle XVIII a la Catalunya Nord, en que es destaca molt la qualitat de vi que s'obté amb el cupatge amb garnatxa com també s'ha indicat per Occitània i el Principat.

A principis del segle XX hi ha una sèrie de treballs que mostren la consolidació territorial de la varietat així com l'evolució de les formes de ser anomenada segons les zones. Un d'aquests treballs de Manuel Rodríguez Navas és el llistat del ceps més cultivats en cada una de les províncies espanyoles i també el nom com s'anomenen a cada província: com a carinyena es cultiva a Barcelona, Girona, Lleida i a Tarragona com carinyena o mazuela;

⁷¹⁷ Rafael MIR, “Nomenclatura y sinonimia de la variedades de vinifera cultivadas y recomendables a Catalunya” , *L'Art del Pages*, Barcelona, 1898 ,XXII,p.185.

⁷¹⁸ Rafael MIR, “Nomenclatura y sinonimia de las variedades de vinifera cultivadas y recomendables para la región”, *Congreso viticola San Sadurn de Noya*, Diputación de Barcelona, 1898, p.42.

⁷¹⁹ Joaquim AGUILERA, *Malalties de la vinya*, la Vanguardia Barcelona, 1898, pp. 43-87.

⁷²⁰ I FARCY, “La época de la vendimia” *Resumen de Agricultura*, Barcelona , 1899 abril, nº124,p. 156.

⁷²¹ Joan FARGAS, Maurici CATLLÀ, *Varietats de vinifera en la rodalia de Manresa*, Manresa, 1901,pp. 10,11.

⁷²² Pierre VIALA, *Traité general de Viticulture Ampelographie*, Paris ,1909, Tome VI, p.333. “La carignane existe dans le vignoble méditerranéen depuis une époque tres ancienne qu'il est difficile de préciser. Elle est venu d'Espagne très probablement vers le XII siècle; son berceau semble avoir été la ville de Cariñena en Aragon.”

com a mazuela: a Osca, Navarra i la Rioja; com a trujillón a Saragossa, aquí deuria ser crujiollón i cruixet a Tarragona que en aquest cas potser seria cruixillo⁷²³. A la Col·lecció Ampelogràfica espanyola apareixen per oferir empeltades : carinyena (esquinça roba), carinyena francesa , crujiollón, mazuela (crujiollon) i mazuela negra. Únicament sorprèn el nom de mazuela negra, ja que és cert que hi ha una carinyena blanca però que va sorgir entre l'àrea de la Catalunya Nord i l'Empordà i s'anomena carinyena blanca⁷²⁴. La revista *El Labriego* informa de les varietats més cultivades al Penedès l'any 1911 i dins de les negres la carinyena la situa com a secundària⁷²⁵.

Un treball molt important sobre distribució de varietats, cupatges i recollida de les sinonímies és el que va realitzar l'estació enològica de Reus sota la direcció de Claudi Oliveras, publicats entre l'any 1911 i 1915. Aquest estudi es complementa amb les varietats existents en els diferents municipis abans i després de la fil·loxera i el tipus de peus americans utilitzats en la replantació. L'abast del treball són els municipis de la província de Tarragona. Les dades d'abans de la fil·loxera corresponen a 122 municipis i d'aquests en un 54% hi havia carinyena plantada; les dades posteriors a la fil·loxera corresponen a 112 municipis i en un 44% hi ha carinyena plantada. Una altra observació que fa és que el nom de carinyena és l'utilitzat per anomenar la varietat excepte a Freginals, que l'anomenen crusillo, a la Galera carinyena o croxillo i a Godall carinyena o cruixilló: queda molt clar que la varietat és molt important en aquesta demarcació i que el nom de carinyena és el majoritari. També recull les barreges o cupatges i n'hi ha de molt diversos, però és molt important el carinyena amb garnatxa tal com repetidament s'ha indicat i, de manera especial, al Priorat⁷²⁶. També en un treball de Claudi Oliveras de l'any 1923 s'ofereix una descripció de la carinyena⁷²⁷.

L'any 1935 Nicolas Garcia de los Salmones publicà un article que ofereix un resum de les principals varietats de cep que es cultiven en les diferents regions d'Espanya, amb el nom de cada lloc. Pel que fa a la carinyena escriu que és present a Catalunya amb el nom de Carinyena; per l'Aragó , Navarra i la Rioja ofereix els noms de: crujiollón i mazuela; a Castella i Lleó dona el nom de mazuela; al País Valencià cruixilló. S'observa com l'any 1935 Catalunya és l'únic lloc on s'anomena carinyena⁷²⁸.

L'any 1960 es crea la D.O. Penedès i en el seu reglament es va indicar que les varietats de raïm negre autoritzades eren sumoll, carinyena, morastell, garnatxa, cinsault, i tempranillo.

⁷²³ Manuel RODRIGUEZ-NAVAS, *Enciclopedia de Viticultura y vinicultura* , Madrid, 1905,pp. 50-52.

⁷²⁴ Pedro J GIRONA, *La colección Ampelogràfica Española*, Barcelona, 1911,p. 30.

⁷²⁵ Josep ROS Y GÜELL, "Elaboració y criansa del vins del Penadès" *El Labriego*" Vilafranca del Penedès, 1911, n° 807, p.4.

⁷²⁶ Claudio OLIVERAS, *Datos para un avance sobre la Viticultura de la provincia de Tarragona*, Escuela de Viticultura y enología de Reus, 1915, pp.8-69.

⁷²⁷ Claudio OLIVERAS, *Clasificación y cultivo de las cepas y elaboración de los vinos de la provincia de Tarragona con miras a exportación*, Reus, 1923,p.26.

⁷²⁸ Nicolas GARCIA de los SALMONES, "Las clases de vid cultivadas y los vinos obtenidos", *Economía y técnica agrícola*, Madrid , mayo 1935, n°37, pp.142-149.

Quedava clar que hi havia carinyena com a únic nom i també el cinsault introduït de França⁷²⁹.

A la segona part del segle XX, el diccionari d'Antoni Griera de l'any 1965 publica: “Carinyena.- 1Raim negre molt productiu... 2. Varietat de cep (Espluga de Francolí) carinyana, carinyena deriven del nom de la localitat de Cariñena (Aragó)”⁷³⁰.

L'any 1971 l'Institut d'Investigacions Agronòmiques, des de Madrid, fa un treball de recollir les principals varietats de ceps en les diferents províncies de l'estat espanyol i, com a novetat, a la província de Tarragona surt mencionada la carinyena com “cariñena (sansó)”; aquest sansó apareix entre parèntesi i no és samsó com ara s'ha intentat introduir. Pel que fa a les altres províncies de Catalunya també escriu sansó a les Balears, on la presència de la varietat carinyena ha sigut simbòlica. A Barcelona la menciona com a cariñena i a Girona i Terol també; finalment mazuela a Logroño (la Rioja) i a Saragossa⁷³¹.

Quatre anys després el Ministerio de Agricultura des de Madrid publica un treball sobre *El viñedo español*, que inclou també entre altres dades la distribució i percentatge de les diferents varietats igualment per províncies i es tornen a observar a canvis pel que fa a Catalunya. Torna a ser a Tarragona on indica cariñena (samsó), però en aquest cas està escrit samsó com avui es fa. A Barcelona apareix com a cariñena, i de Girona es publica: “De la variedad cariñena , hay tinta y blanca”. És la primera vegada que s'ha trobat menciona carinyena blanca, de la que es tractarà més endavant, mentre que de Lleida no en dóna referència. Pel que fa a l'Aragó indica que a Saragossa hi ha “cariñena, mazuela” i a Terol cariñena, i que la presència quant a superfície és molt petita⁷³². Jaume Ciurana, primer director del Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI), en el seu llibre *Els vins de Catalunya*, únicament situa el samsó al Penedès i a la resta de les denominacions d'origen de Catalunya parla de Carinyena⁷³³.

Per completar la part històrica i etimològica de la carinyena s'ha consultat l'obra de Maria Concepción Estella, un treball que actualitza la viticultura a l'Aragó, situant Cariñena com a zona molt important dels vins d'Aragó⁷³⁴. En el seu repàs històric no tracta de carinyena a Cariñena, sinó de crucillon (com ja s'ha dit). Segons publica, al segle XVIII el ceps més importants eren el crucillón i de la garnatxa s'indica la pràctica desaparició del crucillón durant el segle XIX a la zona degut a l'arribada de l'oïdi i la sensibilitat de la varietat. Posteriorment, l'arribada de la fil·loxera acaba amb la feble reintroducció posterior. En la seva recerca també es confirmen els noms que rep el cep a les altres parts d'Aragó, com a la província de Terol, que sempre s'ha dit carinyena. Aquí cal considerar que una part

⁷²⁹ “Reglamento de la Denominación de Origen “Panades” y su Consejo Regulador”, *Boletín oficial del Estado*, Madrid, 28 de junio 1960, n154, p.8884.

⁷³⁰ Antoni GRIERA, *La vinya , la verema , el vi*, Edicions Poligrafa, Barcelona, p. 98.

⁷³¹ Luis HIDALGO, R CANDELA, *Contribución al conocimiento del inventario vitícola Nacional*, Ministerio de Agricultura, INIA, Madrid, 1971, pp.13-41.

⁷³² Francisco SANZ, *El viñedo español*, Ministerio de Agricultura, Madrid , 1975, pp.108-145.

⁷³³ Jaume CIURANA, *Els vins de Catalunya*, Generalitat de Catalunya, 1979, pp.129-152.

⁷³⁴ M Concepción ESTELLA, *El viñedo en Aragón*, Zaragoza, 1981, pp.103-128.

important de la vinya és continuïtat de la Terra Alta, al Matarranya. Com a última curiositat actualment el “Campo de Cariñena” té el nom de Mazuela.

A finals del segle XX s’observa com costa molt introduir el nou nom samsó. Pere Mestre, en un treball sobre les varietats del Penedès, parla únicament de carinyena⁷³⁵.

Fora de Catalunya el nom més important avui és mazuela. Així ho mostra els treballs per part de la Consejería de Agricultura de la comunitat de Madrid, que en les descripcions ampelogràfiques dels ceps de l’estat espanyol ofereix com a nom més estès d’aquesta varietat Mazuela i com a sinònims: “carignan, carignane, cariñena, crusillo, mazuelo”⁷³⁶. En canvi, en les publicacions del departament d’Agricultura hi ha la curiositat que a l’any 1990 parla de la varietat carinyena i “també conegut com a samsó i mazuela, a més de crujiñón crusilló”⁷³⁷. En una publicació divulgativa recent de l’INCAVI, a la descripció de les varietats de ceps de Catalunya es publica “samsó o mazuela”: seria interessant conèixer l’origen d’aquesta canvi total d’un nom que té segles⁷³⁸. L’obra *Encyclopedia of grapes* ofereix una descripció de la carinyena i a l’apartat que tracta d’Espanya és interessant recollir que és anomenada “Cariñena” i que el principal lloc de cultiu avui és Catalunya a les D.O Priorat, Empordà i Tarragona, i a la Rioja es cultiva amb el nom Mazuelo⁷³⁹.

Pierre Torres, en el seu llibre, indica que la carinyena és una de les varietats molt arrelades al Rosselló, reconeixent l’origen ibèric de la mateixa i com és anomenada caryniana o crinyana. També com a mostra del seu arrelament indica l’existència de la verge de “carignan” a l’església dels Rasos, al Conflent. La varietat la classifica com a molt rústica i, segons indica, el seu raïm aconsegueix un molt bon grau alcohòlic i també un potent color negre⁷⁴⁰.

Cal tenir present els llibres divulgatius sobre vins d’autors com Leandre Ibar i Jose Peñin, que tracten com a forma principal de carinyena i on la forma samsó no és mencionada⁷⁴¹. Igualment es recull com a carinyena de forma majoritària a les guies recents de vins de Jordi Alcover i Silvia Naranjo⁷⁴².

Cal incorporar a la discussió sobre el lloc d’origen de la varietat i els noms que té històricament la varietat carinyena la tesi de José Casanova Gascón, que en el seu treball sobre les varietats de cep de la província d’Osca, en mencionar la carinyena escriu:

⁷³⁵ Pere MESTRE, “Passat, present i futur de la vinya i el vi al Penedès”, *Miscel·lania Penedesenca*, Vilafranca del Penedès, 1987, p.260.

⁷³⁶ *Descripciones ampelográficas nacionales*, Editorial Comunidad de Madrid, 1990, p.155.

⁷³⁷ *El conreu de la vinya a Catalunya*, Generalitat de Catalunya, Departament d’Agricultura, Ramaderia i Pesca, Barcelona, 1990, p.23.

⁷³⁸ *Catalunya País de grans vins*, Generalitat de Catalunya, INCAVI, 2004, p.8.

⁷³⁹ OZ CLARKS, *Encyclopedia of grapes*, Harcourt Books, 2001, p. 58.

⁷⁴⁰ Pierre TORRES, *Histoire de la vigne et du vin en Roussillon*, Trabucaire, Canet, 2011, pp.190,191.

⁷⁴¹ JOSE PEÑIN, *Guía Peñin de vinos de España*, 1997, p. 32. Leandre IBAR, *El llibre del vins de Catalunya*, Edicions Cap Roig, Barcelona, 1986, pp.59, 172, 176, 178, 181.

⁷⁴² Jordi ALCOVER, Silvia NARANJO, *Guia de vins de Catalunya*, Portic, Barcelona, 2012.

“La mazuela es una variedad tinta originaria de Cariñena de cultivo muy antiguo y hasta principios de de siglo se le conocía en esta zona con el nombre de crucillon o crujillon...En Cataluña , donde se encuentra la mayor extensión de esta variedad en España, también se le conoce con el nombre de cariñena , però en la Rioja se cita en el siglo XVI como mazuela”⁷⁴³.

Un últim treball per tancar el capítol sobre la carinyena negra és “Situación del Patrimonio Varietal de Vid en España”, que presenta mazuelo com a nom principal de la carinyena i com una varietat autòctona espanyola amb les sinonímies “cariñena (Tarragona, Barcelona), cariñena negra (Girona), concejón (Teruel), mazuela (Huesca, Zaragoza), Samsó (Barcelona). I també carinyena blanca a Girona com a mom únic⁷⁴⁴.

Es tanca el bloc completant carignano amb una informació recent del llibre *Vitigni della Sardenya*. A l'apartat històric es publica que la primera notícia sobre el cultiu actual de carignano a l'illa és de Dalmaso del 1946, moment en què la varietat es retroba de nou en ceps replantats després de la fil·loxera⁷⁴⁵. La situació actual és bona i s'han fet estudis genètics en els que s'ha trobat significatives similituds amb bovale grande (de Sardenya) i amb les variants espanyoles cariñena i mazuela així com amb una tipologia local dita Axina de Spagna. D'una manera semblant ofereix la descripció de carignano Ian d'Agata, de la que s'explica que les formes més conegudes són les de carignan a França i cariñena a Espanya, i la varietat es pot considerar com a “tradicional” i no autòctona a Itàlia a pesar d'algunes teories difícils de demostrar (ja comentades) com de que va arribar a Sardenya a través dels fenicis⁷⁴⁶. Cal destacar que a Sardenya es cultiven mes de 2000ha.

⁷⁴³ Jose CASANOVA GASCON, *Carcterización de las variedades de vid de la provincia de Huesca*, Tesi doctoral, Universidad de Zaragoza, 2008, p.20.

⁷⁴⁴ F CABELLO, G MUÑOZ, R SAIZ, L GAFORIO, J A CABEZAS, M T DE ANDRES, “ Situación del patrimonio varietal de España”, *Bulletin de l'OIV*, Paris, 2012, vol85, n° 971, pp.23-47.

⁷⁴⁵ Gianni NIEDU, *Vitigni della Sardegna*, CONVISAR, 2011, pp. 87-88.

⁷⁴⁶ Ian d'AGATA, *Native wine grapes of Italy*, 2014, p.232.



Carinyena blanca. A finals del segle XIX alguns ampeleògrafs mencionen que la primera mutació de la carinyena es tracta del *carignan rose*; d'aquesta mutació no s'han localitzat més notícies i és a principis del segle XX, concretament a l'any 1900, que Alois Combettes i Despetits van descobrir una nova mutació de raïms de color blanc que va ser anomenada carinyena blanca⁷⁴⁷. Aquesta varietat és present al Llenguadoc –Rosselló i a l'Empordà. En els últims anys, la varietat ha tingut una davallada al sud de França i, en canvi, alguns productors de l'Empordà com la cooperativa d'Espolla l'estant recuperant amb bones perspectives⁷⁴⁸. Aquesta varietat, que dins de l'estat espanyol només es troba a l'Empordà, l'únic nom que rep és el de carinyena blanca o caranyana blanca, com a Rosselló. La varietat blanca com la carinyena negra es molt sensible a l'oïdi i això fa que sigui un factor limitant.

⁷⁴⁷ Pierre GALET, *Cépages et vignobles de France*, Montpellier, 1990, vol II, p.78.

⁷⁴⁸ MariaCARRERAS, “ La cariñena blanca aporta diferenciació i qualitat als vins del Celler Cooperatiu d'Espolla”, *La Terra*, on line , 14 maig 2015, p19; Inici/LA TERRA/La Terra on-line/

Capítol 7. Varietat parellada, multonach o montonach.

La parellada és una varietat de raïm blanc que podria tenir els seus orígens a l'edat mitjana amb els noms de multonach, montonech, i similars, que pot ser una de les varietats autòctones del àrea del Països Catalans. Un dels punts importants que cal esbrinar a partir de la documentació consultada és si es pot considerar que les primeres referències medievals corresponen a la mateixa varietat que avui s'anomena majoritàriament parellada. Les primeres cites apareixen a partir del segle XV amb el nom de Montonech o similars. El nom de Parellada que és com avui es coneix, no apareix fins el segle XIX i quasi sempre en el text va acompanyat de Parellada o Multonach o formes pròximes.



La documentació majoritària de l'edat mitjana té com a procedència el País Valencià i els documents estudiats són del segle XV; posteriorment apareix documentació al Principat i a les Illes. Durant el segle XIX apareixen una gran quantitat de cites, la majoria concentrades al Penedès, com a conseqüència de l'inici de l'elaboració del "xampany català" o "cava", com avui es denomina, en què la parellada forma part important del cupatge juntament amb el macabeu i xarel·lo, i va contribuir a l'expansió del cava durant la segona meitat del segle XX.

Avui aquesta varietat està autoritzada a les D.O, Penedès, Conca de Barberà, Costers del Segre, Tarragona i Catalunya i a la D.O del Cava. A l'estat espanyol la seva presència és molt reduïda únicament en algunes zones de la D.O Cava, com també, a la resta del món.

A continuació s'analitzen les sinonímies de la varietat que ha aparegut en la documentació examinada i el lloc d'on procedeixen.

Segles XIV i XV: montonech, montonach (a Gandia, Silla, Alcasser, al País Valencià; a Terol, Tarragona, a Catalunya i València en general). A finals del segle XVI i durant els segles XVII és present a Catalunya com montonach i multonachs, així com montonech i montona a Pollença i a Mallorca en general.

A partir de la segona meitat del segle XIX les cites trobades són majoritàriament de Catalunya, principalment al Penedès, però Xavier Fava esmenta altres indrets com les comarques tarragonines. La primera cita que s'ha trobat del nom parellada és del 1871⁷⁴⁹. Altres sinonímies com martorella són de la mateixa època. S'ha fet un recull dels diversos noms que apareixen en els documents i s'han agrupat per anys i localitat (si és mencionada) com es pot veure a continuació:

Martorella, Martorelles,(as): Penedès 1877; Martorell i Pallejà 1886; Prov. Barcelona 1898; Igualada i Tarragona 1907, 1943, 1965; Aiguamúrcia 1986, 1990, 2004; llibres estrangers 2012,2015.

Sinonímies de la parellada

Montonechs, montonach, multonach i similars

Localitats i any: Cervera 1872, 1943,1947,1965; Penedès varis 1881, 1898, 1907, 1909, 1911,1913,2004; Rubi i Sant Cugat del Vallès , 1886; Terrassa 1889, 1943,1947,1965; Barcelona1914, 1916, 1919, 1922;
Comarques barcelonines 1971, 1975; Vilafranca ,1979, 1984; Camp de Tarragona 1986; Aiguamúrcia 2004

Parellada, Parrellada i similars

Localitats i any: Barcelona 1871 ; Penedès 1877,1987,1898,1907, 1911, 2011; Pla del Penedès 1886 ; Terrassa 1891; Comarques Barcelonines 1998; Tous , Espluga de Francolí i Blanes 1914; comarques tarragonines 1916, 1923; comarques tarragonines i de Lleida 1922 , 1935, 1943, 1960, 1971; províncies de Barcelona. Lleida i Tarragona1975; Penedès i Conca de Barberà 1979; Camp de Tarragona 1986; Vilafranca del Penedès1989, 1990, 1991, Aiguamúrcia 2001, 2004; .

Només en quatre ocasions citen Parellada i Multonac com si fossin varietats diferents: una de les primeres apareix en el resum de les sessions del Congrés Víticola de Sant Sadurní

⁷⁴⁹ Luis JUSTO VILLANUEVA, “Exposiciones de uvas celebradas por el Instituto Agrícola Catalan de San Isidro” , dins *Revista del LACSI*, Barcelona,1871, Tomo XX ,p.311.

d’Anoia⁷⁵⁰; Rafael Mir i Deas en un article a *L’Art del Pagés*, està d’acord amb el que es discuteix el congrés i escriu: “Parellada”. Solen darli lo nom de “Muntonech” també ab qui se sol confondre, però son dos varietats diferents⁷⁵¹”. A la publicació “El conreu de la vinya a Catalunya”, s’indica que hi ha la parellada blanca, que és la més corrent i la de color rosat, que comunament es denomina montonec⁷⁵², i en un cas la finca de Mas Rodó del Penedès presenten un vi fet de la varietat montonega i assenyalen que és un fenotip de parellada⁷⁵³.

Per esbrinar l’origen del nom montonec i derivats s’han consultat les obres dels filòlegs Joan Veny, Xavier Fava i Ramon Puigcorbé⁷⁵⁴, que tracten del tema i tots tres prenen en una primera referència que l’origen es podria trobar en el vi de la població de Montona a la Croàcia actual a prop d’Istria, que entre els anys 1278-1797 va pertànyer a la república de Venècia. Aquesta primera teoria es troba també en el diccionari Alcover⁷⁵⁵, encara que aquests autors no acaben de definir aquest possible origen. A l’àrea que quedava sota el control de Venècia (fins el 1797), es produeix el mateix vi que a l’època medieval, la Malvasia d’Istria i un vi negre de la varietat Terrano Rosso. Els contactes comercials entre la Corona Catalano-Aragonesa i Venècia sobre el vi de Malvasia van començar durant el segle XIII i les primeres notícies del Montonec són del segle XV. Si es considera que la Parellada actual és un sinònim de Montonec i derivat de la població istriana de Montona, s’ha pogut comprovar que dels vins de Montona ni la malvasia ni el Terrano Rosso tenen a veure amb la parellada. Joan Veny menciona també el comerç de vi amb Nàpols i com ja es va explicar es tractava del vi grec. Aquest comerç va començar abans de la pertinença de Nàpols a la corona Catalano-Aragonesa. I sense entrar en si el nom Montonac es d’origen italià o no, sembla molt difícil que el vi de Montona sigui l’origen del Montonac o Parellada, i més aviat cal pensar que el seu origen sigui local. Ramon Puigcorbé sobre aquest tema afegeix:

“Al Penedès aquesta varietat de raïm és anomenada en molts llocs parellada i a Tarragona en diuen montonega. Hom creu que l’etimologia pot venir, tal vegada, de Montona ciutat d’Istria (Itàlia). Goso suggerir que motonec podria provenir de l’adjectiu llatí “montanacus” que, a través de “montanagus”, donés montànech i després per assimilació vocàlica esdevingués montonec. Essent “montanacus” un adjectiu que es refereix a terra o coster muntanyenc sembla que la semàntica no es pas incompatible amb aquesta possible etimologia. Molt més encara si considerem

⁷⁵⁰ “Nomenclatura y sinonimia de las variedades de Vinifera cultivadas y recomendables para la región” *Congreso Vitícola San Sadurn de Noya*, Diputació de Barcelona, 1898, p.40.

⁷⁵¹ Rafael MIR i DEAS, *L’Art del Pagés*, Barcelona, 1898, tomo XXII, pp.185-204.

⁷⁵² *El Conreu de la vinya a Catalunya*, Generalitat de Catalunya, Barcelona, 1990, p.20.

⁷⁵³ “Mas Rodó. Calidad e innovación”, *Enoviticultura*, Barcelona, n° 10 mayo, junio 2011, pp. 94-97.

⁷⁵⁴ Joan VENY, *Vinyes i vins...* tomo I, p.107.; Xavier FAVÀ, *Diccionari del noms...* p.214-218. Ramón PUIGCORBÉ, “Estudi dels noms dels ceps i dels raïms del Penedès” *Olerdulae*, Museu de Vilfranca, 1984, n°25-26, pp.28-29.

⁷⁵⁵ *Diccionari català-valencià-balear*, IEC, Editorial Moll, dcvb.iecat.net, consulta per internet 19 febrer 2016.

que aquesta classe de ceps es conreen preferentment en zones altes i muntanyenques”.

Aquest treball considera el suggeriment de Ramon Puigcorbé més real⁷⁵⁶.

De parellada Xavier Fava basant-se en la definició que dona A. Grieria “Raïm que te els penjolls bessons “ i Fava hi afegeix: “O sigui que es tractat com un simple derivat de parell(a), induït per la simetria dels seus raïms “⁷⁵⁷.

Els primers documents de l’evolució històrica daten del segle XV i corresponen la majoria al País Valencià. Juan Vicente Garcia fa l’estudi següent: “Alimentación y diferencias sociales en la ciudad de Valencia(1390-1415)”; sobre el vi escriu :

“Por lo que al vino se refiere ,el mayor signo de distinción lo constituye la presencia en un banquete de distintas variedades , sobre todo vinos dulces frecuentemente importados, como vi grech, la malvasia,o el montonach...”.

Aquest punt es va repetint sobre els vins de l’edat mitjana dels que ja se n’ha parlat i així es pot observar que el Montonach és considerat com un dels vins principals en aquesta època⁷⁵⁸.

Josep Torró estudia un document del 1417 d’Alcasser d’un propietari que: “hacia 1417, el señor , ademas de su huerto , tiene propias 48 hanegadas(4ha)de viña “de grech, malvasia e montonech...”⁷⁵⁹

Frederic Aparisi fa l’estudi d’un document de Gandia del 1432 de Guillem Abelló, en el que fa un arrendament a Yaye Bengalip i Yaye Xuaip d’unes finques de cereals i en canvi no els hi arrenda les vinyes que te de malvasia i de grech ja que ho considera de més valor. Una altre document que estudia és de Quart de Poblet del 1439 i es tracta d’un inventari post mortem en que el finat Pasqual Navarro consta que “te una bota greguera de VIII cànters de Montonech⁷⁶⁰. De la mateixa població hi ha un altre document del 1480 estudiat per Rafael Valldecabres, que és un altre inventari postmortem de Mayoral Bernat, que tenia “cinc botes de motonech blanch, les tres plenes i les dos encetades, Item tres tonells , hu hi ha vin cuyt, enl’altre montonech gastat e l’altre mig de montonech”⁷⁶¹. De la població de València M^a Milagros Cárcel va fer el treball de recerca “El convite anual de los cofrades de la “Almoyna de les Òrfenes a maridar de Valencia (1419-1525)”, en què estudia 23 llistes sobre les despeses ocasionades pel convit que feien cada any els confreres de les “Òrfenes”

⁷⁵⁶ Ramon PUIGCORBE, “Estudi dels noms dels cep dins...” , pp28-29.

⁷⁵⁷ Xavier FAVA, *Diccionari del noms...*p. 262.

⁷⁵⁸ Juan Vicente GARCIA, “Alimentación y diferencia sociales en la ciudad de Valencia (1390-1415)”, *Col.loqui d’Història de l’Alimentació a la Corona d’Aragó*, Lleida 1995,p.490.

⁷⁵⁹ Josep TORRÓ, “Vivir como cristianos y pagar como moros. Genealogía, medieval de la servidumbre morisca en el reino de Valencia”, *Revista de Historia Moderna* U. d’Alacant 2009, n°27,p. 21.

⁷⁶⁰ Frederic APARISI, “La producción y el consumo de vino en el mundo rural valenciano durante la baja edad media” *Patrimonio Cultural de la Vid y el Vino*, Editores Científicas, 2012, pp.165,166.

⁷⁶¹ Rafael VALLDECABRES, *Cincuenta documentos inéditos para una historia de Quat en época bajo medieval*, Quart de Poblet , 2004, p.124.

i en aquestes llistes a part de les despeses hi sortia el que compraven, un dels vins que apareixia era el “montonec” que l'autora ho descriu així: “... era un vino blanco superior procedente de una variedad de parra fina y de uva llamada “montona”. Esta presente prácticamente en todos los convites”⁷⁶².

De la reina Maria hi ha un document del 5 de juliol de 1434 en el que ordena que li facin arribar a Tortosa, on es troba, “un carretell del muntonech de Madona Mercadera...”. Madona Mercadera era la millor proveïdora de vi de la reina. El 6 d'agost del mateix any repetia la comanda següent: “Aprés la data havem deliberat fer venir una carrega de vi de na Mercadera , la meytat del montonech e l'altra meytat de vermell que sia fi”. Aquests comandes posen de manifest que la reina Maria tenia una preferència pel vi montonech i el grec tal com es va explicar quan es va tractar el vi grec⁷⁶³.

En l'*Espill o llibre de les dones* (1460) diu que un cop ha fet les feines preparatòries per plantar un camp “Planta trià stranya pus sana de muntalbana, boval, negrella, no ferrandella ni monestrell, malloll novell volen plantar pus fuctuós e virtuós.” Aquest text permet suposar que unes de les plantes o mallolls que va trobar per plantar millors eren les de Montalbana encara que sembla que era estranya, és a dir, no gaire coneguda, i aquesta nova variant muntalbana torna a obrir el debat sobre l'origen de la planta de la població de Montona que s'ha assenyalat abans⁷⁶⁴.

El *Diccionari Català, Valencià, Balear* inclou montonenc i en la descripció menciona un document del 1465 de València que escriu: “dos carretells per dos de metre en aquells vi montonench”. El document esta completament datat però és anònim.

El 1468 hi ha una cita que originada a Castelló de Jose Sánchez Adell assenjala: “ Item III quartons de motonench e garrofferal a la terra grossa”⁷⁶⁵.

Continuant a l'àrea del País Valencià, Josep Antich fa un estudi documental del castell de Silla i tracta un document de l'any 1479 que consta a l'inventari realitzat per Phelip Aliaqua. Al celler de vi consta que de les botes que si troben: “...la huytena es miga de montonech vermell novell bo” en una part del celler, en canvi, a l'altra part “lo cinquè carretell es ple de montonech blanch bo”, en aquest text el que sorprèn és que menciona un montonech vermell quan sempre s'ha trobat que era un vi blanc; potser es tracta d'un error⁷⁶⁶.

Durant el segle XV es localitzen tres documents que mencionen el molltonach, un originat al País Valencià i el segon originat en el concejo de Teruel, que considera el montonech juntament amb el grec com a vins medicinals. El tercer és un llibre de principis del segle

⁷⁶² M^aMilagros CÁRCEL ORTÍ, “El convite anual delos cofrades de la “Almoyna de les òrfenes a maridar de València””, *Revista de Teologia*, Facultat de Teologia de Catalunya, 2013, 38/2, pp. 812-814.

⁷⁶³ Ferran SOLDEVILA, “La reyna Maria muller del Magnanim” , *Sobiranes de Catalunya*, Real Academia de Buenas Letras de Barcelona, 1928, p.271. Es tracta de la reina Maria d'Aragó esposa d'Alfons V el Magnanim.

⁷⁶⁴ Jaume ROIG, *Espill o llibre ...* p.189.

⁷⁶⁵ Jose SANCHEZ ADELL, “Toponímia rural de Castellón de la Plana en la edad Media (siglos XIV-XV)”, *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura*, 1994, Tomo LXXX, pp.517-600.

⁷⁶⁶ Josep ANTICH, “Aportacions documentals...” pp.23-26.

XVI que tracta d'un règim de sanitat dirigit a Francesc Joan Maya, canonge de la catedral de Tarragona en què el metge li recomanava que begués vi però que fos bo, i entre els que considera bons hi ha el montonech⁷⁶⁷.

Ja en ple segle XVI apareix el *Cançoner satíric Valencià del segle XV i XVI*, que menciona el vi montonech⁷⁶⁸.

D'aquest primer grup de documents es pot observar d'una manera clara que la seva procedència majoritària és el País Valencià. A continuació, a partir dels segles XVII i XVIII, no hi ha tants documents i tenen procedències més diverses, com tot seguit es veurà.

Joan Baptista Binimellis a l'any 1593 estudia la varietat de raïm montonech a Mallorca, a la vall de Varig, de la forma següent: "...aquí se hacen aquellos vinós tan preciosos que se llaman Montonech..."⁷⁶⁹. El Diccionari Aguiló, en les entrades Montonach, parla d'una varietat de vins el 1670; Montona com a nom "d'una varietat de parres que abundava en un temps a Pollença i donava vi blanc superior" i també com a Montonech nom d'un vi a Pollença el 1720⁷⁷⁰.

A finals del segle XVIII Josep Navarro i Mas tracta de la varietat de raïm blanc multonachs, i també menciona per primera vegada martorellas, que al principi s'ha assenyalat que era una sinonímia de tarellada i podria ser en potser una altra varietat⁷⁷¹.

En ple segle XIX hi ha una cita de Sebastià Sora que explica com s'ha de fer vi blanc imitant la montona de Pollença: comença un període en el que la química ha avançat suficientment per permetre fer imitacions artificials dels vins més interessants de cara al mercat⁷⁷².

A partir de la meitat del segle XIX sembla com si es produís un desplaçament de la varietat i la documentació que arriba només procedeix d'una part de Catalunya com el Penedès, la Conca de Barberà, el Camp de Tarragona, la ribera del Corb dins de Costers del Segre i l'àrea del Cava. En realitat, com ja s'ha dit a l'inici, el gran creixement del cava ha sigut el motiu principal del l'expansió de la varietat; abans encara es troba una referència de l'any 1843 amb el nom de montona de Pollença⁷⁷³; encara que això no és produirà tal com s'ha dit fins a utilitzar-se en el cupatge del cava, i encara l'any 1865 Buenaventura Castellet en el

⁷⁶⁷ Frederic APARISI, "La producción y el consumo..."p.166. Maria Luz RODRIGO, "Maneras de beber ,maneras de vivir.El consumo del vino en época medieval", *Modos de beber*,Universidad de Gaudalajara , Mexico, 2016.p.33-66. Sanç CAPDEVILA, "Una receta catorzentista..."pp.125-126.

⁷⁶⁸ *Cançoner satíric Valencià dels segles XV i XVI*, Ed Miquel Planas , Barcelona 1911, p.257.

⁷⁶⁹ Joan Baptista BINIMELIS, *Nueva historia de la isla de Mallorca* (1595), Mallorca 1927, Tomo IV p.99-103.

⁷⁷⁰ *Diccionari Aguiló*, Altafulla Barcelona, 1915-1934, Volum V, p.149.

⁷⁷¹Josep NAVARRO, *Memoria...*pp.13-15.

⁷⁷² Sebastia SORA, *Metodo breu i senzill del modo com se ha de fer vi bo y la duració y que se puga transportar en diferents climas en seguretat*, Gelabert y Villalonga, Palma,1839.

⁷⁷³ *Memoria sobre los productos de la Agricultura española. En la exposición general de 1857*, Ministerio de Fomento , Madrid ,Imprenta nacional 1859-1961,p.974.

seu llibre *Viticultura y Enología Españolas* escriu que la varietat multonac és una de les varietats inútils per Catalunya, una varietat “basta”⁷⁷⁴.

El 1870 Manuel Martorell i Peña fa un primer intent modern d'ampelografia de les varietats de ceps que es cultiven a la zona marítima de Barcelona i en aquest estudi inclou el moltonenc, que l'anomena marturellas, com ja va fer a finals del segle XVIII Josep Navarro⁷⁷⁵.

L'any 1871 apareix dins del catàleg dels expositors que van participar a les exposicions de raïms organitzades per l'Institut Agrícola de Sant Isidre el nom Parellada⁷⁷⁶; es tracta primer d'uns raïms procedents de la finca del Laberint d'Horta del Marques d'Alfarràs i una segona mostra d'una finca d'Altafulla. En canvi l'any següent, en la mateixa publicació, en un numero que publica el catàleg de l'exposició de productes agrícoles celebrada a Barcelona, només apareixen dues mostres de raïm que són de montonechs, una de Cervera i una altra de l'Aranyó, també a la Segarra. Això vol dir que el nom Parellada no estava consolidat i la varietat no era encara molt present⁷⁷⁷.

Ramon Roig i Armengol realitza un estudi exhaustiu sobre el cultiu de la vinya a la província de Barcelona i la distribució de les varietats de cep que es cultiven per comarques. En aquest estudi apareixen les tres formes amb què es coneix en aquell temps la parellada i així s'observa que primer fa un descripció de la varietat multonach o parellada, en canvi, encara que cita com a varietat martorellas, no l'inclou com a sinonímia de multonach i parellada i després en les diferents comarques en cita només pel nom que és coneguda allí. Així moltònach al Penedès, martorella al Maresme, moltonach al Vallès i moltonach al Bages⁷⁷⁸.

El 1877 es realitza a Madrid, per part del Ministerio de Fomento, una mostra de varietats de raïm. De la província de Barcelona hi ha presència de martorellas, montenach i parellada com a varietats independents⁷⁷⁹. Un altre estudi d'aquesta època és el que realitza Joaquim Monset sobre la sensibilitat de les varietats a les diferents malalties dels ceps en diferents localitats i, al marge de la malaltia estudiada, també hi ha presència de les tres sinonímies: martorella(s), de la que cita el seu seguiment al Baix Vallès, Martorell, Pallejà, Sant Feliu del Llobregat, Molins de Rei; Parellada al Pla del Penedès i al Penedès; multonech a Rubí, Terrassa, Igualada i Sant Cugat del Vallès⁷⁸⁰.

La *Gaceta del Ministerio del Fomento* publica el llistat de les varietats que va tenir l'Estació Ampelogràfica Catalana de Terrassa i la seva època de brotació i floració. Entre les

⁷⁷⁴ Buenaventura CASTELLET, *Viticultura y Enología Españolas*, Terrassa 1869, p.26.

⁷⁷⁵ Manuel MARTORELL, *Revista LACSI* 1871...p.334.

⁷⁷⁶ Luis JUSTO Y VILLANUEVA, “Exposiciones de Uvas”, *Revista del LACSI*, Barcelona, 1871, pp.310,314.

⁷⁷⁷ “Catálogo de la exposición” *Revista del LACSI*, Barcelona, 1872, p. 42.

⁷⁷⁸ Ramón ROIG, *Memoria del Mapa vinícola de la provincia de Barcelona*, Barcelona, 1890, pp.33-82.

⁷⁷⁹ Anton RAMIREZ, *Estudio sobre la, Exposición Vinícola Nacional*, Madrid, 1978, p.84.

⁷⁸⁰ Joaquim MONSET, *Los enemigos de la vid y medios para combatirlos*, Barcelona 1886, pp.79,80,81.

varietats que tenien hi havia multonach i parellada⁷⁸¹. En aquesta estació, de totes les varietats que tenia eren empeltades amb peus americans i estaven a la venda pels agricultors, per replantar les vinyes després de la fil·loxera i en aquest cas alguna diferència hi deuria haver per petita que fos entre multonach i parellada. Durant la fil·loxera i després, les publicacions agrícoles periòdiques del moment anaven plenes d'articles que per un cantó tractaven els danys que va produir el paràsit i per l'altre, un cop trobada la solució amb la introducció del peus americans, hi havia uns altres articles sobre visites o experiències de diferents pagesos a la solució adoptada. Això mostra amb quines varietats es va decidir continuar a cada comarca i els resultats que s'anaven obtenint amb els empelts sobre els ceps americans. Aquestes articles són de finals del segle XIX: el primer és de la revista *L'Art del Pagès*⁷⁸², que fa un elogi a un pagès per com ha transformat la seva finca: “Solament ab aquestos últims cuydados podia obtenir aquell intel·ligent propietari vendre'ls seus vins, produhits casi exclusivament per la Parellada (Montónec, Martorellas) á una important casa francesa que'ls fa servir pera la fabricació del vi escumós en lo mateix pays de Champagne”. Aquest fragment és molt interessant, perquè l'autor Rafael Mir fa una alabança a la varietat parellada al mateix temps que diu que va molt bé per fer xampany o el que avui és el cava a Catalunya i dóna totes les sinonímies de la varietat, ja que ell és un propietari i important tècnic d'aquell temps. En el segon article, que és de la revista *El Labriego*, també fa una reflexió sobre quines seran les varietats que continuaran i escriu:

“De son estudi resulta com a més importants per nostra terra los ya coneguts (es refereix als tipus de ceps)per ser ya de molt antich estesa sa plantació en lo Panadés. Es induptable que com abans de la fil·loxera seran las varietats blancas de Xarel-lo, Parellada y Panse...”

Queda clar que la parellada continuarà al Penedès⁷⁸³.

En el Congrés Vitícola a Sant Sadurní d'Anoia es va fer una relació de sinonímies: “Multonech, Parellada blanca, Martorella per Barcelona i Macià per Tarragona”, aquest últim nom no s'ha trobat mai a la pràctica, i després ofereix un descripció de parellada en la que es pot veure que no hi ha gaires diferències i aquesta divisió ha quedat molt difusa⁷⁸⁴.

Durant el segle XX el nom de parellada poc a poc es consolida però en els articles i publicacions encara anirà amb la forma “montónac o parellada”. Així quan es fa una descripció de les varietats cultivades al Penedès es parla de montonech o parellada⁷⁸⁵. En aquest mateix article ofereix una descripció del vi a base de Parellada que va tenir molt d'èxit per l'exportació a països com Suïssa per la seva semblança als vins del Rhin.

⁷⁸¹ Antonio de MAGRIÑA, “Epoca en brotan y florecen” *La Gaceta del Ministerio de Fomento*, Madrid 1891, XXIII, 4º Trim, pp. 192-195. ; “Estación Ampelografica Catalana” *La Gaceta del Ministerio de Fomento*, Madrid, 1889, XX, 4º Trimestre, pp. 313-322.

⁷⁸² Rafael MIR, “Un exemple de reconstitució”, dins *L'Art del Pagès*, Barcelona, 1896, XX, pp. 86, 86.

⁷⁸³ *El Labriego*, Vilafranca del Penedès, setembre 1898, nº 545, p. 7.

⁷⁸⁴ *Congreso Vitícola San Sadurn de Noya*, Diputació de Barcelona 1898, p. 40.

⁷⁸⁵ Josep ROS I GÜELL, “Elaboració y criança del Vins del Penadés”, dins *El Labriego*, Vilafranca del Penedès, 1910, nº 807, p. 4.

L'ampelògraf Pierre Viala ofereix únicament la descripció amb el nom de multonach: "Nom de cepage espagnol de la Catalogne"⁷⁸⁶.

Diversos autors fan referència de la varietat al Penedès, com Josep Ribas, que la situa com important al Baix Penedès, o la Junta Consultiva Agronòmica de la Província de Barcelona, que situa a la parellada com una de les varietats molt utilitzada en les replantacions post fil·loxera ⁷⁸⁷. I també consta com una de les varietats que ofereix "La colección Ampelográfica Española"⁷⁸⁸

L'any 1911 l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, en un article a la seva revista de la visita a la finca de la "Can Codorniu de San Sadurn de Noya", inclou una ressenya d'aquesta visita i l'article menciona a D. Manuel Raventós que havia sigut president d'aquesta institució i menciona les varietats que cultiven a "Can Codorniu"; les blanques són macabeu, xarel·lo i montonech, que són les varietats que l'any 1872 Josep Raventós va utilitzar per a fer el cupatge del Cava, i el seu fill Manuel Raventós va continuar i que en el moment de la visita aquesta producció ja era una de les novetats més importants per la viticultura catalana⁷⁸⁹.

Raul Mir, que l'any 1911 va fundar la revista *El cultivador moderno*, en dos articles, un de l'any 1913 i un altre del 1916, parla de la varietat, en el primer cas com a multonec i en el segon escriu el següent: "En los momentos que escribimos estas notas va a empezar la recolección en la parte de la montaña del Panadès , donde las cepas Parellada y Montonec producen los vinos blancos tan solicitados en los mercados de Alemania y Suiza". D'aquest fragment cal destacar que encara existeix la confusió entre parellada i montonec, i que és cert que la Parellada (Montonec) es cultiva a la zona alta del Penedès i, com s'ha vist abans, a part de formar part del cupatge del "xampany" també era un vi molt interessant per l'exportació⁷⁹⁰.

En l'obra *L'art de fer bon vi* en oferir la descripció del ceps de raïm blanc més apropiats per Catalunya, entre els que cita hi ha "el montonec o parellada"⁷⁹¹. També la parellada serà una varietat de cep que es trobarà en els programes de les experiències de les Estacions Enològiques Reus i Vilafranca de Penedès, que es van crear a principis del segle XX. Claudi Oliveras⁷⁹², director de l'Estació Enològica de Reus escriu:

"... la característica de Parellada o Montonec de la , aún empleada exclusivamente, hemos tenido ocasión de examinar vinos finísimos, especialmente en los viñedos

⁷⁸⁶ Pierre VIALA, *Traité General de Viticulture ,Ampelographie*, Paris 1905, tomo VII,p.233.

⁷⁸⁷ Josep RIBAS, "Practicas de conreu dels ceps americans a nostra terra" ,*Centre Agrícola del Penedès, Vendrell*, 1908, pp.74,75.

⁷⁸⁸ Pedro J GIRONA, *La Colección Ampelográfica Española*, Catedra Agrícola Pere Grau, 1911, p.23.

⁷⁸⁹ "Casa Codorniu de San Sadurn de Noya", *Revista del LACSI*, Barcelona 1911, pp.169-176.

⁷⁹⁰ Raul MIR , "Notable explotación vitícola. Can Comas", *El cultivador Moderno*, Barcelona oct 1913,pp.1-3. *El cultivador Moderno*, oct 1916, p.12.

⁷⁹¹ Jaume RAVENTÓS, *L'art de fer bon vi*, Escola Superior d'Agricultura Barcelona, 1922,p.113.

⁷⁹² Claudio OLIVERAS, *Clasificación y cultivo de cepas y elaboración de los vinos de la provincia de Tarragona con miras a la exportación*, Ministerio del Fomento , Reus 1923, pp.24-30.

debidamente cultivados y en los situados en ladera, y con cuyos mostos se obtienen delicados espumosos en la indicada comarca del Noya.”

L'escrit és un dels primers en indicar la utilització de la parellada per fer cava. A partir d'aquest moment aquestes cites seran freqüents. Com la que ofereix Nicolas Garcia de los Salmones en un article publicat l'any 1935 on escriu:

“...Y de especial citacion han de ser , por lo importantisimo de su producción , los espumosos Codorniu , comparables con la mejores marcas de champagne, y de elaboración también con esas vides clásicas dichas del país, en mezcla , muy bien estudiada por el Sr. Raventós , de las variedades monestrell, macabeo, xarello i parellada”⁷⁹³.

En aquest article es constata d'una manera clara la importància que va tenir la família Raventós en el tema del cava i el cupatge, que en aquell moment únicament canvia de l'estàndard majoritari d'avui en què el monastrell no hi forma part.

Raul Mir, el 1943 , dedica un apartat a la viticultura, i de la parellada en diu el següent:

“En la parte alta del Panadès , hacia los contrafuertes de los macizos montañosos de Fontrubi y Mediona se produce un vino blanco más de colorido y pajizo que el del Noya y de menor graduación – de unos 9º a 10º .Constituye el llamado vino blanco del Panadés, más conocido en Suiza y Alemania que consumen casi toda su producción , que rebasa la cifra de 500.000 Hl. La cepa dominante en los términos productores de este vino es la Parellada con la subespecie Multonec.”

Aquest fragment dóna una informació molt completa; primer situa la parellada a l'àrea geogràfica òptima pel seu desenvolupament, després informa del gran mercat que tenia aquest tipus de vi a Suïssa i Alemanya, durant la primera part del segle XX, que avui ha desaparegut, esmentant que la sortida majoritària del vi de parellada és pel cava⁷⁹⁴.

També dins d'aquest període Juan Marcilla fa una descripció ampelogràfica dels ceps de l'estat espanyol, i del parellada diu: “Parellada existen dos variedades la blanca y la rosada . Denominase montonech, martorella, en la provincia de Barcelona ; maciá , en algunos de Tarragona...”. Després fa una breu diferenciació de parellada com la rosada i multonech (canvien el nom com volen), com la blanca, encara que les diferències que assenyalen són molt petites. Aquesta mateixa divisió farà anys més tard la D.O Penedès en el llibre *Vins i Caves, Denominació d'Origen Penedès*, “Parellada. Varietat blanca de gra molt característic, entre daurat i rosa. N'hi ha un tipus , anomenat montonec, que te el gra de color verd”. De fet

⁷⁹³ Nicolas GARCIA de los SALMONES, “Las clases de vid cultivadas y los vinos obtenidos” *Economía i Técnica Agrícola*, Ministerio de Agricultura, Madrid, 1935, nº37 ,pp.135-150.

⁷⁹⁴ Raul MIR, *Cataluña Agrícola*, Barcelona, 1943,pp.281-284.

,però, es tendeix a emprar el nom de parellada per a tots dos tipus. I aquesta es la situació actual⁷⁹⁵.

L'any 1971 el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias publica un estudi recull de totes les varietats principals de l'estat espanyol per províncies i denominacions d'origen. La parellada és mencionada: a la província de Barcelona com a parellada o montonech, on ocupa el 5% de la superfície de vinya; a la província de Lleida com a parellada i amb el 20% de la vinya (ribera del Corb); i finalment a la província de Tarragona com a parellada i amb un 7% de la vinya. D'aquest estudi es dedueix que la parellada només és present a Catalunya mentre que la qüestió de montonech, parellada continua viu de manera especial al Penedès. Dins de Catalunya a les comarques gironines ni històricament ni en l'actualitat s'hi troba present. El mateix passa a la Catalunya Nord i sorprèn que al País Valencià tampoc hi sigui present avui si es considera que podria ser el seu lloc d'origen. Un altre estudi del Ministerio de Agricultura de l'any 1975 dóna unes dades semblants.⁷⁹⁶

Jaume Ciurana repeteix el que Raul Mir va publicar l'any 1942, que el lloc òptim del conreu per “ la parellada o montonega (montonec) és l'Alt Penedès, i és molt bona pels vins escumosos (avui cava) i pel vi tranquil. La mateixa Generalitat de Catalunya, deu anys després, publica *El conreu de la vinya a Catalunya*, en la que fa la descripció agronòmica de les varietats de cep cultivades a Catalunya; la descripció pràcticament és la mateixa que la que ha fet la D.O del Penedès que ha estat tractat abans⁷⁹⁷.

En una anàlisi quasi actual de la vitivinicultura catalana que fa Antoni Saumell, s'ofereixen dades sobre la parellada i es pot observar com aquesta varietat va tenir un creixement important en les últimes dècades del segle XX degut al creixement del cava com a producte d'exportació que ara està estabilitzat i ocupa la tercera posició pel que fa a superfície de les varietats cultivades al Penedès⁷⁹⁸.

Del segle XXI cal destacar en primer terme dos estudis locals que informen de detalls més pròxims al territori. Els dos són del Penedès. El primer del municipi d'Aiguamúrcia: entre les varietats de cep que es cultiven en aquest municipi s'assenyala la parellada de la forma “Parellada. També es coneix amb el nom de montonec i Martorell a la part més interior del Principat. De la parellada es distingeixen dues varietats pel color del raïm: la blanca i la rosada. Al municipi d'Aiguamúrcia la varietat blanca és la més abundant”⁷⁹⁹. El segon article fa referència a la finca de Mas Rodó situada a Mediona (de la que ja se n'ha parlat a l'inici), a l'Alt Penedès; l'article explica com en aquesta finca han recuperat la Montonega: “La recuperación de una variedad como la Montonega (fenotipo de la Parellada) y apenas

⁷⁹⁵ *Vins i Caves*, Denminació d'Origen Penedès, 1989, pp.34-35.

⁷⁹⁶ Luis HIDALGO, *Contribución al conocimiento del inventario vitícola nacional*, INIA, Madrid, 1971, p.11-28. Francisco SANZ, *El viñedo español*, Ministerio de Agricultura, Madrid, 1975, pp.126-143.

⁷⁹⁷ Jaume CIURANA, *Els vins de Catalunya*, Generalitat de Catalunya, Barcelona 1979, p.104.

⁷⁹⁸ Antoni SAUMELL et al, *Estació de Viticultura i Enologia de Vilfranca del Penedès 1903-2003*, Generalitat de Catalunya, Barcelona, 2004, pp.307-341.

⁷⁹⁹ Jaume MARLÈS, “El conreu de la vinya al municipi d'Aiguamúrcia”, dins *La resclosa*, Institut Ramon Muntaner, 2004 n8, p.28.

conocida incluso en el sector.” És interessant veure com els productors actuals tenen l'esperit de recuperar varietats autòctones.

Finalment la varietat parellada avui no és una desconeguda a nivell mundial i dues de les obres més recents sobre les varietats de ceps en fan la descripció: el llibre de Jancis Robinson *Wine Grapes*, que ofereix un resum històric en el que assenyala que és originària d'Aragó –aquí sembla que hi ha la confusió entre el terme Corona d'Aragó i Aragó com a territori–; de la mateixa, posteriorment, menciona Jaume Roig sense aportar res de nou i de Fava indica que el seu treball posa en evidència que l'àrea més important del cultiu de la varietat és Catalunya. Finalment, indica que la quantitat més important del vi procedent d'aquesta varietat és utilitzada pel cava; la resta de la descripció és molt correcta i bastant completa⁸⁰⁰.

Cal destacar l'obra de Pierre Galet recentment publicada: *Dictionnaire des cépages et de leurs synonymes*, on cita les sinonímies de Viala, “parellada blanc”, i les que Robinson ha posat de fava. Fa una descripció molt completa i encara que assenyala que els grans de raïm poden ser de color daurat o una mica rosats no considera que es tracti de dues subvarietats, com alguns autors han indicat, i quant al lloc de cultiu assenyala:

“C'est un cépage important du vignoble catalan qui rassemble 98% de la superficie cultivée en Espagne et qui fait partie de l'encépagement des vins d'origine Penedès et de Tarragona, utilisé également pour produire vins mousseaux dits Cavas(mousseaux réalisés en methode champenoise) Il donne un des meilleurs vins blancs espagnols...”⁸⁰¹”

D'aquesta varietat Juan Piqueras escriu: “...la parellada o montòneg es una altra de les varietats blanques més pròpies de l'antiga corona d'Aragó”; assenyalant també que

“...en epoques passades tingué una major representació en els vinyars aragonesos, on segons Ignacio de Asso (finals del XVIII)era coneguda com montonet o montoncico. Tampoc no en queda res de la montona de Pollença, que va prosperar a Mallorca entre els segles XIV i XIX, ni del montòneg que es conreava en l'edat mitjana a les hortes d'Oriola i de València, quan Jaume Roig, expert viticultor alhora que metge i escriptor, elaborava un blanc de montòneg del qual era gran devot el mateix Joan II⁸⁰².”

Aquest fragment defineix molt bé l'evolució històrica del que avui s'anomena parellada. Amb una superfície de conreu que ha quedat limitada a un part de Catalunya, continua sent una varietat que dona un vi excel·lent. A la llum, però, de la documentació aquí estudiada,

⁸⁰⁰ Jancis ROBINSON, *Wine Grapes*...p.768.

⁸⁰¹ Pierre GALET, *Dictionnaire encyclopédique*...p. 826.

⁸⁰² Juan PIQUERAS, “El patrimoni vegetal :les varietats de viníferes, *MÉTODE*, Universitat de València, 2001, n°29, pp29-31

es pot considerar que el seu origen s'ubicaria en el País Valencià, encara que ja molt aviat es localitza documentació del Principat.

Capítol 8. Varietat monastrell.



1

La varietat de cep monastrell és un raïm negre la primera referència del qual s'ha trobat a l'obra de Francesc Eiximenis, que el menciona en el llibre *Lo Crestià*⁸⁰³. La cita explica que l'origen de la varietat és a l'Empordà, ja que el menciona com a “monastrell d'Empordà”, vi vermell, és a dir, vi negre, per beure a l'hivern. Juntament amb el picapoll serien el dos primers vins negres autòctons dels que s'ha trobat documentació. Eiximenis també dóna la indicació que el monastrell és adequat per beure a l'hivern⁸⁰⁴. Posteriorment s'han trobat noves cites que seran aquí comentades.

El monastrell es cultiva principalment a l'estat espanyol, el primer país del món en producció amb 65.244 ha (l'any 2012). El segon país en importància és França, amb 9200 ha, i encara hi ha petites superfícies a Austràlia, Califòrnia i Nord d'Àfrica, així com també a Itàlia⁸⁰⁵. El vi a base de monastrell forma part l'històric Fondillon d'Alacant i els famosos vins negres Bandol a la Provença. En ser citat en el primer document com un vi de l'Empordà aquest treball considera que és una varietat autòctona de Catalunya, encara que avui el seu cultiu hi sigui minoritari. Al cap de poc temps es constata per la documentació estudiada que s'estengué pel País Valencià i la Catalunya Nord, i amb el nom de mourvedre a la Provença i Lleuadoc, finalment com a monastrell s'estén a Múrcia i la Manxa. L'INIA (Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias) va fer un recull estimatiu de la distribució provincial de les varietats principals de la vinya a l'estat espanyol, en referència al monastrell i sinonímies, localitzant-localitzant-lo en les següents províncies:

⁸⁰³Francesc EXIMENIS, *Lo Crestià*, Edicions 62 i “la Caixa”, Barcelona, 1983, p.143.

⁸⁰⁴ Pel que fa al picapoll, cal tenir present que posteriorment també va apareixer un picapoll blanc.

⁸⁰⁵ Pierre GALET, *Dictionnaire des cépages et de leurs synonymies*, Paris, 2015, pp. 734-735.

Albacete com a monastrell o morastel, on ocupava el 15% de la superfície de la vinya; Alacant com a monastrell que ocupava el 68% de la superfície; Barcelona com a monastrell amb una superfície insignificant; Girona com a monestrell i amb una superfície insignificant; Osca, com a morastell 22% de la superfície de la vinya; Lleida com a monestrell i una superfície insignificant; Múrcia, monastrell amb un 75% de la superfície de la vinya; a Tarragona no hi menciona presència; València, 1,5% de la superfície de la vinya⁸⁰⁶. En el total de l'estat espanyol el monastrell representava el 6,68% de la superfície de la vinya cultivada. En aquella data era la tercera varietat en ordre d'importància per superfície darrere d'airen, 28,12%, i garnatxa, 14,29%. Analitzant aquesta estadística s'observa que a la zones inicials del seu cultiu com, Catalunya i la D.O. València, el monastrell ha quedat com una varietat minoritària, i la gran superfície es troba concentrada a les províncies de Múrcia, Alacant i Albacete. Geogràficament la varietat es va desplaçar cap al sud de la península Ibèrica i al sud de França.

Encara que el nom principal amb el que es coneix la varietat sigui monastrell, segons el lloc de cultiu té diversos noms com: mourvedre al sud de França, Mataró a Catalunya Nord i algun indret del Principat i a Califòrnia i Austràlia. I també Garrut en alguns llocs de Catalunya⁸⁰⁷.

Fava coincideix amb altres autors que monastrell deriva del llatí *monasteriellu* o *monasteriu*, monestir, el que voldria dir que aquests ceps podrien venir d'algun famós monestir⁸⁰⁸. Per Veny, monastrell deuria voler dir "monesteriet", com Monistrol, que en algunes zones ha evolucionat a morastrell o morastell, amb referència a "mora" pel color negre del raïm. Creu, però, que no forçosament ha d'esser així i que els canvis poden ser únicament per motius fonètics⁸⁰⁹. Pel que fa a mourvedre, que és la forma com s'anomena a Provença-Llenguadoc i en alguns punts de Catalunya Nord, el nom sembla que ve de Morvedre, que és el que tenia Sagunt des de l'edat mitjana fins el 1868. La importància del nom de mourvedre creix en expansionar-se pel sud de França i complica certificar un lloc únic d'origen, ja que és lògic pensar que el mourvedre del sud de França venia del camp de Morvedre (actual Sagunt)⁸¹⁰, en una època posterior al del Monastrell a través d'un contacte directe entre el Llenguadoc-Provença i Morvedre al segle XVIII, segons es pot deduir de les primeres notícies de què es disposa d'autors francesos que fa arribar Pierre Rezeau⁸¹¹.

Una altra sinonímia important és Mataró, que en principi podria semblar que es tracta d'una variant oriünda d'aquest ciutat del Maresme. És un fet que avui hi ha unes hectàrees

⁸⁰⁶ Luis HIDALGO, *Contribución al conocimiento del inventario...* pp.10-28.

⁸⁰⁷ Juan PIQUERAS, "El patrimoni vegetal: les varietats viníferes", *METODE*, Universitat de València, 2001, n°29, pp.29,30. OZ CLARKE'S, *Encyclopedia of Grapes*: Harcourt Books, 2001, p.140.

⁸⁰⁸ Xavier FAVÀ, *Diccionari dels noms dels ceps i raïms*, IEC, Barcelona, 2001, pp.207-212.

⁸⁰⁹ Joan VENY, *Mots d'ahir, mots d'avui*, Editorial Empuries, Brcelona, 1991, pp.54-55.

⁸¹⁰ Juan PIQUERAS, *Historia y guía de los vinos valencianos*, Conselleria d'Agricultura i Pesca, Generalitat Valenciana, pp.106-118.

⁸¹¹ Pierre REZEAU, *Le dictionnaire des noms de cépages de France*, CNRS Editions, 1998, pp.240-245.

d'aquesta varietat dins de la D.O d'Alella⁸¹². Les primeres notícies documentades són de principis del segle XIX i provenen de la Catalunya Nord i dins del principat, a partir de finals del segle XIX, és present en diverses localitats de les comarques tarragonines. Els ampeleògrafs com Rouffia⁸¹³ no posen en dubte que el mataró ve de la població de Mataró del Maresme, que mataró i mourvedre són la mateixa varietat juntament amb monastrell. Ara quedaria per explicar la seva expansió per les comarques tarragonines i entre altres sinonímies quedaria garrut. La primera notícia que s'ha pogut trobar d'aquesta variant és d'un article del 1871 publicat a la revista de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, que publica els resultats d'una exposició de mostres de raïm i amb el nom de garrut van haver-hi mostres⁸¹⁴. Fava fa una explicació etimològica basant-se en la forma o tendència a la curvatura dels seus sarments i aquesta facilita que el cep es pugui emparar pels troncs dels arbres i quedar ben agafat com una garra o el que és garrut⁸¹⁵.

El monastrell és una varietat de la baixa edat mitjana que pot tenir el seu origen a Catalunya a diferència de les altres varietats medievals que s'han descrit, que tenen el seu origen al Mediterrani oriental i que eren vins blancs dolços; en canvi el monastrell és un vi negre. Després de la primera referència de Francesc Eiximeni, la següent és una anònima del 1437 que parla d'una vinya del Clot (Barcelona) que és plantada de “monesroel ver /o bort /algo vull metre tarracench”, aquesta última és una varietat que va existir fins els segle XX, però pel que fa al monestrell sembla que era una varietat coneguda⁸¹⁶.

Jaume Roig, que va escriure l'any 1460 el llibre de poesia *Espill o llibre de les dones*, menciona diversos tipus de vins i ceps i del monastrell escriu: “del vi novell del monestrell...” i en un altre fragment: “Planta tria /stranya, pus sana / de muntalbana/ boval , negrella , /no ferrandella/ ni monestrell , /mallol novell/...” . Queda clar que amb pocs anys de diferència el monastrell arriba al País Valencià i també menciona altres varietats típiques del lloc⁸¹⁷.

Després d'aquests documents de finals de l'edat mitjana, la següent referència que s'ha localitzat és la de Miquel Agustí de l'any 1617⁸¹⁸, que escriu el següent: “Lo vi blanc de vinya de Monestrells blanchs, y de Pansas”. El que en aquest cas no concorda amb l'actual monestrell és el fet de que els monestrells siguin blancs ja que, com s'ha explicat, el monastrell és un raïm negre.

⁸¹² Concretament , cellers Privat d'alta Alella , ha fet un vi dolç ,Dolç Mataró a base de mataro (monastrell)

⁸¹³ Côme ROUFFIA, “Ampelographie du Roussillon”, *Bulletin de la Société, agricole, scientifique et littéraire de Pyrénées Orientales*, Perpinyà, 1866, t XIV, pp.129-144.

⁸¹⁴ Luis JUSTO VILLANUEVA, “Exposición de uvas de 1871”, *Revista del LACSI*, Barcelona 1871, Tomo XX, pp.310-320. ; “Catalogo de la Exposición celebrada por el Instituto Agrícola Catalan de San Isidro, *Revista del LACSI*, Barcelona 1872, Tomo XXI,nº,11 pp. 36-53.

⁸¹⁵ Xavier FAVA, *Diccionari dels noms de ceps i raïms*, IEC, Barcelona, 2001, pp.139.

⁸¹⁶ *Llibre de la marmessoria de Bernat Joan de Monpalau, donzell i de comptes de Nicolau de Mediona notari 1433-1460*, Arxiu Històric de Protocols de Barcelona, 4t-94, perg. R, 163/19.

⁸¹⁷ Jaume ROIG, *Espill o llibre de les dones*, Edicions 62 i la Caixa, 1978, pp.104, 189.

⁸¹⁸ Miquel AGUSTI, *Llibre dels secrets d'Agricultura, casa rustica i pastoril*, Editorial Atafulla, Ed.Fascimil, Barcelona, pp.94.

El secretari de Pierre de la Marca l'any 1668 va escriure l'obra *Marca Hispànica*, que Pierre de la Marca, havia redactat per encàrrec de Lluís XIV i en la que feia una descripció completa del Principat, que i hi inclou els diferents vins que s'hi produïen i de Mataró explica: “ En Mataró se fan excel·lents vins clarets...”⁸¹⁹. Aquest text, sense citar la varietat, podria tractar-se d'una primera referència de mataró com a sinònim de monastrell al assenyalar que es fan excel·lents vins clarets, ja que el vins clarets eren fets amb raïms negres.

A principis del segle XVIII, al País Valencià, Valcárcel ofereix la descripció del monastrell i escriu que és un vi molt adequat per fer grans vins⁸²⁰. Així es disposa d'informacions del monastrell del camp de morvedre i també del mourvedre a Provença, però no es disposa de la dada de quan i com va arribar al sud de França.

A finals del segle XVIII es torna a trobar documentació a Catalunya, en aquest cas de Josep Navarro⁸²¹, que ofereix la descripció de les varietats de cep negres que troba presents a Catalunya, on hi ha el monastrell. Aquesta documentació és contemporània a les observacions que va fer Antonio José Cavanilles sobre les varietats de cep que es cultiven a Alacant i parla del vi d'Alacant⁸²²: “El verdadero Alicante debe de hacerse de uvas de monastrell, y de ellas resulta aquel vino tinto áspero de un sabor dulce con alguna aspereza , tan estimado en todas la naciones”.

Del vi Fondillon o fondellol, a vegades dit també vi d'Alacant, els alacantins, segons Juan Piqueras, feien imitacions del vi de Malvasia al segle XV: primer utilitzaven la garnatxa i finalment el monastrell⁸²³. El fondellon és un vi dolç ranci obtingut de raïms monastrells prèviament asoleïats, i va tenir molt bona fama a les corts d'Europa, especialment durant els segles XVIII i XIX, però arran de la fil·loxera va cessar la seva producció. Actualment està en període de recuperació. A finals del segle XVIII es pot veure que la varietat monastrell ja estava estesa des d'Alacant i resseguint tota la Mediterrània fins a Provença.

La primera cita del mourvedre al sud de França és del 1715⁸²⁴, i durant el segle XIX diferents ampeleògrafs fan descripcions de la varietat. Un dels primers és Alexandre Cavoleau, que distingeix bé quan parla de les varietats del departament dels Pirineus Orientals (Catalunya Nord), en que cita mataró com a varietat de raïm molt negre present en el territori i la mateixa varietat que quan es refereix al departament de Bouches du Rhône (Provença) escriu: “Le mouvedre est la variété le plus estimée...”, és a dir al Rosselló

⁸¹⁹ Pierre de la MARCA, *Marca Hispanica : o Pais de la frontera hispànica*, versió catalana de Joaquim d'Icard, llibreria Josep Sala, Barcelona , 1965, p.242.

⁸²⁰ Jose Antonio VALCARCEL, *Agricultura general y gobierno de la casa de campo*, València , 1791, Libro VII, p. 3212.

⁸²¹ Josep NAVARRO I MAS, *Memoria sobre la viña...*p.13.

⁸²² Antonio Jose CAVANILLES, *Observaciones sobre la historia natural , geográfica , agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia*, Madrid,1796, tomo II,p. 250.

⁸²³ Juan PIQUERAS, *Historia y guía de los vinos valencianos*, Generalitat Valenciana,1986, pp. 101,106.

⁸²⁴ Pierre REEZEAU, *Le dictionnaire...* “Vitis acino nigro , rotundo, molli, minus suavi.Mourvegue”, Garidel, p.244.

la varietat l'anomenada mataró i a la Porvença mourvedre. De les excel·lències de la qualitat del mourvedre i del bé que s'adapta a Provença ho continuen afirmant altres autors contemporanis com Odart, Cazallis, i Rendu.

De la mateixa manera James Busby⁸²⁵, a la crònica del seu viatge pel Rosselló escriu que es cultiva la varietat Mataró i que participa en els cupatges de vins negres del lloc i el Mataró aporta la quantitat.

Aquests autors viatgen cap a la península Ibèrica i fan descripcions molt interessants del territori i els seus vins. Aquest és el cas d'André Jullien⁸²⁶, que ofereix una descripció dels vins de diferents països i en el capítol que dedica a “Espagne et les îles Baléares” dels vins del regne de València comenta el d'Alacant, mencionant el vi “fondellol”, que el presenta com la fase d'envelliment del vi negre d'Alacant i que té propietats remeieres, del que n'aconsella beure a petites dosis. De València destaca els vins negres ordinaris dels volatants de Murviedro. Escriu: “Ceux des environs de Muviedro, a sis lieues nord de Valence, son les plus épais et les plus colorés.” Cal ressaltar que està parlant del que avui és Sagunt, ja que el text és de l'any 1822, d'abans del canvi de nom. El vi del que parla és el monastrell o mouverde. En el Diccionari d'Agricultura de l'any 1837 editat a París dels ceps que destaca del departament dels Pirineus Orientals hi ha el mataró⁸²⁷, que indica que va venir d'Espanya, el que és una nova confirmació de que el monastrell estava ben situat en aquestes terres. Per acabar amb l'evolució que va tenir la varietat monastrell al sud de França durant els segles XVIII i XIX cal citar a Antoine Siau⁸²⁸, que en un treball sobre la vinya al Rosselló ofereix la descripció de mataró i que coincideix en indicar que és una varietat que ve d'Espanya i que dona un vi negre una mica blavós.

A partir de la primera meitat del segle XIX es troba molta documentació originada a l'estat espanyol i, de manera especial, a Catalunya. De l'exposició de productes de l'agricultura espanyola que es va fer a Madrid l'any 1857⁸²⁹, hi ha una mostra de raïms de monastrell procedents de Torrente (València) i també es localitza una cita de Salvador D'Austria de Mallorca⁸³⁰. Martorell Peña, en els seu treball d'ampelografia, sobre les varietats de ceps que són presents a la zona marítima de la província de Barcelona ofereix la descripció de monastrell com un raïm negre⁸³¹. L'Institut Català de Sant Isidre va organitzar una exposició de raïms i va presentar mostres de diferents raïms i localitats però del recull se'n dedueix que a l'any 1871 la varietat monastrell era ben present a Catalunya, ja que hi ha

⁸²⁵ James BUSBY, *Journal of a recent visit to the principal vineyards of Spain and France*, New York, 1835, p.66.

⁸²⁶ André JULLIEN, *Topographie de tous les vignobles connus...* Paris, 1822, p.342.

⁸²⁷ *Maison Rustique du XIX siècle, Encyclopedie d'Agriculture*, Paris 1837, pp.102.

⁸²⁸ Antoine SIAU, *Notice sur les vignobles du Roussillon*, Messager Agricole. Montpellier, p.145.

⁸²⁹ *Memoria sobre los productos de la Agricultura Española reunidos en la exposición general de 1857*, Imprenta Nacional, Madrid, p.499.

⁸³⁰ Sonia GARCIA, *Estudio de variedades minoritaria de vid... Islas Baleares*, Tesi, Universidad de Valladolid, 2011, p.15. Es refereix a Salvador d'Austria que menciona el monastrell com a varietat present a Mallorca.

⁸³¹ Manuel MARTORELL PEÑA, “Principales variedades de la zona marítima de la provincia de Barcelona”, *Revista del Instituto Agrícola Catalan de San Isidro*, Barcelona, 1871, tomo XX, pp. 334.

mostres de Girona, Navata, Cubells, Vilanova i la Geltrú, Sant Quirze de Besora, Palafrugell, Guissona, Sant Sadurní, Sant Vicenç de Llanereres, Cervera, Sitges, Torruella de Montgrí, Agramunt i Esplugues. També s'hi van presentar algunes mostres de poblacions del País Valencià, però el més interessant va ser la presència de mostres de les dues sinonímies més importants a Catalunya de monastrell: mataró i garrut. De mataró les mostres eren de Tarragona i Agramunt; i de garrut de Barcelona, Cervera i Sant Boi, així com en una vegada a la mostra es menciona monastrell garrut, el que sorprèn més és que el mataró no sigui present a Mataró o al Maresme i en canvi a sí a Tarragona i Agramunt. El cas de Tarragona i les seves poblacions es veurà que no és una casualitat perquè es repetirà en noves ocasions⁸³². L'any 1875 en la mateixa revista del IACSI, en un article de Ricardo Rubio, es mencionen les varietats de raïms que es cultiven a les comarques de Tarragona i entre les de raïm negre hi figura Mataró⁸³³.

L'any 1877 el Ministerio del Fomento a Madrid organitzà una “Exposición Vinícola Nacional” de la que es va fer una publicació que incloïa el llistat de les varietats de cep cultivades en cada una de les províncies d'Espanya. Pel que fa al monastrell i els seus sinònims, per la província de Lleida es troben: mataró, matarona, monastrell i morastel; per la província de Tarragona⁸³⁴, mataro, i s'hi afegeix que per augmentar el color del vi es fa servir preferentment mataro i carinyena; per la província de Girona cita el monastrell i, finalment, per la província de Barcelona cita matarona i monastrell.

Altres articles de finals de segle XIX mostren que la varietat monastrell continua tenint importància a les comarques valencianes. Així un article al GAMF (Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento) donava dades d'experimentacions que es feien amb aquesta varietat a Liria⁸³⁵. I en un altre treball a la mateixa publicació de l'any 1889 E. Abela publicava una memòria de la Viticultura Espanyola i ofería una descripció entre d'altres del morrastrell. De la que es podia llegir el fragment següent : “Se la conoce con la denominación monastrell en Barcelona, Castellón , Gerona, Lérida y Valencia. Algunos en Lérida la llaman tambien morastel, como asimismo en Cuenca y marrastel en Murcia”. En aquest article l'autor feia una àmplia explicació dels llocs on la varietat era cultivada i es podia comprovar com s'havia estès per tot Espanya, donant també dades sobre de la situació a França i del possible parentiu amb muristelu de Sardenya⁸³⁶.

L'any 1886 Joaquim Monset va publicar uns llistats de diferents llocs de Catalunya sobre el grau de sensibilitat a diferents malalties de les varietats de cep d'aquell temps. I feia referència principalment al mildiu o l'oïdi i . Del Monastrell i sinonímies i menciona que

⁸³² Luis JUSTO y VILLANUEVA, “Exposiciones de uvas...pp-309-321.

⁸³³ Ricardo RUBIO, “Conveniencia de introducir el tintoreo hibrido en la provincia de Tarragona” ,*Revista del IACSI*, Barcelona, 1875, pp.146-147.

⁸³⁴ Braulio Anton RAMIREZ, *Estudio sobre la exposición Vinicola Nacional* ,Ministerio de Fomento, Madrid, 1878, pp.84,85,86,87.

⁸³⁵ *GAMF*, 3ª, època,1889,tomo XVIII, p.141.

⁸³⁶ E ABELA, “La Viticultura Española”, *Gaceta Agrícola del Ministerio del Fomento,(GAMF)* Madrid,1889, 3ª epoca, Tomo XIX, 3trimestre, pp.56-57.

com a monastrell era present a Algerri, Baix Vallès i Masquefa, i com a mataró a Reus, en aquest cas, altra vegada, es repetia la seva presència com a mataró únicament en terres tarragonines⁸³⁷.

La col·lecció de l'estació ampelogràfica catalana entre les varietats que oferien hi havia el monastrell de gra gros i el de gra menut⁸³⁸.

Ramon Roig i Armengol, a la *Memoria del Mapa Vinicola de la província de Barcelona* citava: mataró, matarona i monastrell; però l'aportació més important que va fer va ser la de diferenciar mataró, de matarona, i textualment deia:

“Ab lo nom de “Matarona” y “Mataró” presos com a sinònims, se confonen dues varietats distintes, per quan la “Matarona” qual procedència legítima sembla ésser de Mataró ...La varietat “Mataró” se cultiva en la part de Tarragona, pera donar color als vins y ab aqueix nom se cultiva ab abundancia y es apreciada com molt bona per a vi en lo Mitjdia de Fransa.”

És la primera vegada que un autor separa d'una manera tan clara les dues varietats, i la que en diu mataró queda clar que és el monastrell o mourvedre i la matarona una varietat, també de raïm negre, avui desapareguda, i la també una vegada més que mataró es trobava principalment a Tarragona i utilitzada per reforçar el color dels vins⁸³⁹.

L'any 1891 la Diputació de Tarragona va publicar un estudi sobre la fenologia de diverses varietats de cep que es cultiven a la granja experimental, entre les que hi havia matarona, mataró comú, mataró del gueato i monastrell. Del recull de les dades fenològiques es llegeix que hi ha grans diferències: era la més tardana la matarona i aquesta constant es mantenia també per la floració⁸⁴⁰.

L'any 1898 es va celebrar a Sant Sadurní d'Anoia un congrés vitícola. La ponència que va tractar de “Nomenclatura y sinonímia de las variedades de vinífera cultivades y recomendables para la región” oferia la descripció de monastrell com a gra menut i també monastrell de gra gros, que tenia com a sinonímia el mataró. De cap dels dos es podia treure l'entrellat de quin seria a la vegada el mourvedre: semblaria que hauria de ser el de gra gros. Tampoc menciona el garrut i en canvi dóna una quantitat de sinonímies que avui no són conegudes⁸⁴¹.

Una de les primeres publicacions sobre viticultura del segle XX va ser una enciclopèdia de Viticultura i Vinicultura, que oferia una enumeració de les varietats principals que es

⁸³⁷ Joaquim MONSET, *Los enemigos de la vid y medios para combatirlos*, Barcelona, pp. 79-87.

⁸³⁸ “Estación Ampelografica Catalana”, *GAMF*, Madrid, 3ª epoca, Tomo XX, pp.313-315.

⁸³⁹ Ramón ROIG ARMENGOL, *Memoria del Mapa Vinicola de la provincia de Barcelona*, Barcelona, 1890, pp. 32,37,57,92.

⁸⁴⁰ Antonio de MAGRIÑA, “Épocas en que brotan y florecen algunas variedades de vid común”, *GAMF*, Madrid, 1891, 3ª época, tomo, pp. 192-195.

⁸⁴¹ Rafael MIR, “Nomenclatura y sinonimia de las variedades de Vinífera cultivadas y recomendables para la región”, *Congreso Vitícola San Sadurni de Noya*, Diputació de Barcelona, 1898, pp.36-44.

cultivaven a cada província d'Espanya. El monastrell i sinonímies era mencionat a les províncies d'Albacete, Alacant, Castelló, Lleida, Múrcia i València, i només a Tarragona inclou el Mataró. És una dada més que confirma que aquesta varietat té la seva àrea de cultiu principalment a les comarques de Tarragona⁸⁴².

A la col·lecció “Ampelogràfica Española” de Masnou hi havia els següents ceps del grup del monastrell: Mataró (monastrell de gra gros), Monastrell (id. La gaiata; Ros –Muro); Monastrell del Forcat (Id del punxò fort, id del Gueato); Monastrell del gra gros (Mataró). Únicament sembla que aquest últim era el monastrell principal⁸⁴³.

Claudi Oliveras, que va ser el cap de l'estació Enològica de Reus, va realitzar un treball sobre quines varietats intervenien en els cupatges dels vins de diferents indrets de la província de Tarragona. La gran sorpresa es produeix quan es pot comprovar que en una gran quantitat (22) de cupatges intervenia la varietat mataró, especialment en poblacions de la Conca de Barberà, i només en dos casos el cupatge hi entra monastrell⁸⁴⁴. També sobre el monastrell⁸⁴⁵, un any més tard publica un altre treball, en el que ofereix una relació de les varietats de ceps cultivades en diverses poblacions abans i després de la fil·loxera. El resultat continua en la mateixa línia que la dels cupatges dels vins. En el mateix treball publica un llistat dels ceps citats i dins del llistat es llegeix: “Mataró, Mataró o Garrut, Mataró o Punchó fort, Monastrell, Morastel, Morastell, Morastella” En aquest cas serveix per comprovar que garrut el considera també sinonímia de monastrell. En el mateix període a la publicació del congrés “Nacional de Viticultura” hi apareix un llistat de les varietats de ceps per províncies i de les catalanes es troba que de Barcelona mencionava monastrell, garuts i mataró; de Tarragona: morastel, monastrell, mataró, garruts; de Girona, monastrell; i de Lleida monastrell i de València, monastrell. Cada cas el considera com una varietat separada, és a dir, que no especifica si mataró o garruts són sinonímies de monastrell, però queda clar que aquests noms, sinonímia o no, només es presenten a les províncies de Barcelona i Tarragona⁸⁴⁶. En canvi, en un altre treball de Claudio Oliveras de 1923 i fent referència altra vegada a les terres de Tarragona indica que garrut i mataró són sinònims⁸⁴⁷.

Nicolas García de los Salmones, en un article que va escriure l'any 1935, cita en diverses ocasions, quan tracta de les varietats de cep cultivades a Espanya, el monastrell, indicant

⁸⁴² Manuel RODRIGUEZ NAVAS, *Enciclopedia de Viticultura y vinicultura*, Bailly-Baillière e hijos, Madrid, 1905, pp.50-52.

⁸⁴³ Pedro J GIRONA, *La colección Ampelogràfica Española*, Barcelona, 1911, pp.31.

⁸⁴⁴ Claudio OLIVERAS, *Los vinos naturales de la provincia de Tarragona*, Estación Enologica de Reus. Ministerio de Fomento, Barcelona, 1914, pp.40-61.

⁸⁴⁵ Claudio OLIVERAS, *Datos para un avance sobre la Viticultura de la provincia de Tarragona*, Reus, Barcelona, 1915, pp.10-21.

⁸⁴⁶ *Memoria general de las sesiones del Congreso y ponencias*, Congreso Nacional de Viticultura, Pamplona, 1914, pp. 525-527.

⁸⁴⁷ Claudio OLIVERAS, *Clasificación y cultivo de las cepas y elaboración de los vinos de la provincia de Tarragona con miras a la exportación*, Reus 1923, p. 25.

que es cultiva a Catalunya, València, Múrcia i Albacete. Seria quasi la mateixa distribució d'avui amb l'única diferència de la gran davallada del seu cultiu a Catalunya⁸⁴⁸.

Griera fa una breu descripció de 182 raïms i de monastrell diu: “Classe de vi de l'Empordà i monestrells”, “Classe de raïms . Procedeixen de MONASTERIOLU”. Aquí s'observa una barreja de conceptes com és el cas dels orígens a l'Empordà en la cita d'Eiximenis a *Lo Crestia* i el segon és una de les explicacions etimològiques. En aquest cas, no aporta res de nou⁸⁴⁹.

L'any 1980 es publica a la Catalunya Nord el llibre *Els vins del Rosselló*, en el que es fa una descripció de les varietats existents en aquella data i, entre elles, el morvedre o mataró, de la que diuen: “El morvedre o mataró sembla originària de Catalunya però ha estat abandonat a Catalunya Nord”⁸⁵⁰. Posteriorment Llorenç Planes confirma, per un cantó, que la varietat mataró formava part al segle XIX juntament amb la garnatxa i la carinyena de les tres varietats més importants de raïm negre, així com esmenta que és el cupatge més utilitzat al Rosselló i assenyalava la davallada important del mataró a finals del segle XX⁸⁵¹, tendència que continuarà en aquestes terres durant el segle XXI. Segons Pierre Torres, que ja l'anomena mourvédre per la influència de la Provença- Languedoc, “le mourvédre est un cepage bien connu des Catalans qui l'avaient planté autrefois sous le nom de monastrell puis de mataró.” L'autor explica que després d'un temps es torna a recuperar però d'una manera discreta: es tracta d'una varietat que quan troba un lloc que s'adapta bé al sol dona un vi negre molt bo per envellir⁸⁵².

Jaume Ciurana situa el monastrell com una varietat minoritària, però encara a finals dels anys 1970 molt estesa per diversos llocs de Catalunya, tal com indica en el llibre *Els vins de Catalunya*. Menciona aquesta varietat com a raïm negre del Penedès, Empordà, Terra Alta, Bages i Baix Ebre i Montsià⁸⁵³.

En ple segle XXI Juan Piqueras fa un resum de la varietat monastrell en el que sintetitza les principals característiques. Destaca de les sinonímies: “ros(Sagunt), garrut (Tarragona), gayata (Murcia), i mouvedre (França)” i explica que aquesta varietat negra es considera com a pròpia del litoral catalanovalencià perquè considera que en aquesta part és on es va concentrar històricament el seu cultiu abans d'escampar-se per l'interior de la península, principalment Múrcia, Aragó i el sud de França⁸⁵⁴.

⁸⁴⁸ Nicolas GARCIA DE LOS SALMONES, “Las clases de vid cultivadas y los vinos obtenidos “, *Economía y Técnica Agrícola*, Madrid, 1935, n° 37, pp. 141-149.

⁸⁴⁹ Antoni GRIERA, *La vinya. La verema. El vi*. Edicions Polígrafa, Barcelona, 1965, p.102.

⁸⁵⁰ Enric ARPAJOU, Josep DELOS, Gilbert NOURY, Joan P PERAYRE, Llorenç PLANES, Pere TORRES, *Els vins del Rosselló*, Editorial Barcino, Barcelona, 1980, p.50.

⁸⁵¹ Llorenç PLANAS, “Evolució de l'elaboració del vi al Rosselló durant el darrer mil·lenni”, *Vins i vinyes...* p.163.

⁸⁵² Pierre TORRES, *Histoire de la vigne et du vin en Roussillon*, Editions Trabucaire, Canet, p. 52.

⁸⁵³ Jaume CIURANA, *Els vins de Catalunya*, Generalitat de Catalunya, pp.100, 101,148.

⁸⁵⁴ Juan PIQUERAS, “El patrimoni vegetal: les varietats viníferes”, *Mètode*, U.V. 2001, n°29, pp.29,30.

Cal destacar la gran difusió del monastrell que a finals del segle XIX va tenir per l'antiga regió de Múrcia. Segons Diego Rivera i Concepción Obon, el gran creixement de la vinya en aquestes terres es va produir a partir de la fil·loxera a les zones de Yecla i Jumilla amb la varietat monastrell. Els mateixos autors donen la xifra que la varietat l'any 2001 ocupava el 90% del cultiu de la vinya de Múrcia amb 32.900 ha i aquesta mateixa xifra representa el 50% de la superfície cultivada a l'estat espanyol⁸⁵⁵. Avui la segona zona de superfície de la varietat seria la província d'Albacete dins de la D.O de la Manxa. Aquest fet està lligat amb el seu passat, en què la regió de Múrcia comprenia les dues províncies: Múrcia i Albacete.

Una varietat que s'havia emparentat amb monastrell era graciano, que estudis d'ADN recents ho descarten⁸⁵⁶. Aquesta varietat es cultiva a la Rioja i entra en els cupatges dels seus vins. Segons Pierre Galet també es cultiva en petites superfícies a altres llocs d'Espanya, de Sardenya i a l'Argentina⁸⁵⁷.

La varietat monastrell pot ser la primera varietat de raïm negre que es coneix pel nom que ha arribat fins avui. El monastrell es cultiva en un àrea geogràfica molt àmplia a Espanya que té els noms monastrell, matarò, garrut , i al sud de França, on es coneix com a mourvedre i a Catalunya Nord que es coneix coma mataró de la mateixa manera que es coneix a Califòrnia i a Austràlia. Pot ser considerada com una varietat autòctona de Catalunya, encara que avui el seu cultiu al principat és minoritari i la gran superfície és a Múrcia, la Manxa, València, la Provença i Llenguadoc. També durant el segle XIX es menciona Murastrell a l'Alguer, que s'ha vist que és el mateix que el bobale sardo. Hi havia teories que l'emparentaven amb graciano però encara que podria ser molt pròxim es tracta de varietats diferents, de la mateixa manera que s'ha creat confusió amb el morrastel i el mourvedre, que són dos varietats diferents. Continua, però, tenint interès i la recuperació que s'ha fet a la zona d'Alella del mataró com a vi i pel cava i també a l'Empordà pel vi.

⁸⁵⁵ Diego RIVERA I CONCEPCIÓN OBON, "Evolución Histórica del Sustrato Varietal Vitícola en la Región de Murcia", *Revista murciana de Antropología*, Univesitat de Murcia, 2005, n° 12, pp. 55-68.

⁸⁵⁶ Jancis ROBINSON, Julia HARDING, Jose VOUILLAMOZ, *Wine Grapes*, Pinguin books, London, 2012, p. 425.

⁸⁵⁷ Pierre GALET, *Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymies*, Libre Solidaire , Paris 2015, pp.734, 735.

Capítol 9. Varietats picapoll (blanc i negre).



Varietat picapoll blanc.

Les varietats picapoll són a l'actualitat unes varietats minoritàries a Catalunya, una de raïm blanc i, encara molt més minoritària, el picapoll negre. Aquest grup té els seus orígens a l'època medieval. La primera documentació localitzada és del picapoll negre, una informació que dona com a possible lloc d'origen Mallorca, en un fragment dins de l'obra *Lo Crestià* de Francesc Eiximenis, que el menciona com a vi vermell, que seria vi negre: “Del vermells de la terra no puix veure; per tal bec d'estiu...picapoll de Mallorca”. Aquest picapoll negre s'ha mantingut fins avui. Posteriorment s'han localitzat altres cites de la varietat a les Illes⁸⁵⁸.

⁸⁵⁸ FRANCESC EIXIMENIS, *Lo crestià*, Edicions 62i “la Caixa”, Barcelona, 1983,p.143.

Paral·lelament s'ha trobat una referència d'Occitània del 1384 que assenyalava: “De vitibus Picapoll nigri aut de bono Canas”, vinyes de picapoll negre bo de Canas⁸⁵⁹. Aquí es pot comprovar com hi ha una coincidència en el temps i en el tipus de picapoll, per la qual cosa fins que no sigui localitzat cap altre document es pot considerar el picapoll negre com la varietat autòctona de les dues zones.

Com es pot comprovar, hi ha des de l'inici un picapoll de raïm negre a les dues bandes del Pirineu. Dels picapolls blancs es disposa de dades des de finals del segle XV. L'objectiu d'aquest capítol és esbrinar el possible parentiu, a banda dels piquepolls negres entre sí, del del picapoll blanc de Catalunya i el piquepoul occità. Només es tindran en consideració com a sinònimes les utilitzades actualment: picapolla (en castellà), picapolla blanca, picapolla negra, picapolla gris, el picquepoul del Llenguadoc, que pot ser una sinònima o no segons la discussió de la documentació existent, i el picpoul de Pinet de la població occitana entre Sete i Agde (a l'Herault).

A finals del segle XV un manuscrit sobre Agricultura escriu: “Si volets fer un bon vin cuyt prenets la verema del picapoll que més hi val o altre verema a veremats-la ab ...”⁸⁶⁰. Posteriorment en el mateix manual hi ha la descripció: “Picapolla- raïm picapoll de pellofa molt fina i tendra molt saborós que n'hi ha de blanc i de negre”, i encara inclou un fragment de com podar picapolls:

“Qui vol podar la dita planta en manera que hom lo nodrescha dret, ab cep redó e puys que hom li juquescha quantes serments o caps voldrà mentre si n'hi havié salvant uns prims que son borts e que lo podahó no sia rodona ans sia larga.” .

Aquest text resulta rellevant perquè és el primer que indica l'existència d'un picapoll blanc i negre. Al tractar-se d'un document del 1495 es mostra que entre l'aparició del picapoll negre i el blanc passen uns cent anys. En avançar els resultats obtinguts amb l'anàlisi recent de comparar l'ADN del picapoll blanc de Catalunya i el d'Occitània, concretament de Pinet, s'arriba a la certesa que el picapoll de Catalunya no és parent del piquepoul de Pinet. Si ho és, en canvi, de la varietat clairette blanche occitana (es pot veure un butlletí d'anàlisi al final del capítol). Aquest suposa un nou problema per a la recerca, ja que caldria suposar que la documentació més antiga hauria de ser la de clairette i de moment és paral·lela, ja que la primera documentació sobre clairette d'autors francesos és del 1490⁸⁶¹ i ofereix la descripció següent: “La clairette, cépage qui peut donner un vin sec et corsé , mais aussi ... est attestée pour la première fois en 1490. Il faut attendre le XVII siècle pour assister en cette province a la montée des plants ibériques qui enrichissent alors les possibilités locales”.

⁸⁵⁹ Pierre REZAU, *Le Dictionnaire des noms de cépages de France*, CNRS, Paris, 1998, p.293.

⁸⁶⁰ Xavier LUNA BATLLE, Ed, *Libre de plantar vinyes e arbres (Tractat d'Agricultura del s XV)*, Collectio Scripta, UB, Publicacions de l'Abdia de Montserrat, volum 1, pp.22,67, 77.

⁸⁶¹ Pierre REZAU, *Dictionnaire des noms de capages de France*, CNRS Editions, Paris, 2014, p.123.

Aquest fragment fa referència al lloc d'Adissan de l'Herault i semblaria que hi ha un forat de documentació, ja que amb l'actual no queda clar quin és l'origen i només seran vàlids el resultat analític que indiquen que clairette i picapoll blanc són el mateix⁸⁶². Alhora, fent més complexa la discussió, el primer document sobre el piquepoul de Pinet (diferent al picapoll blanc de Catalunya) segons Rezeau és del 1507⁸⁶³.

El mapa següent mostra els diferents picapolls i possibles llocs d'origen:



El picapoll és mencionat en un inventari del 1564 del monestir de Sant Benet de Bages. En ell és anomenat claret de picapoll, del qual en aquest inventari se'n troba una carga⁸⁶⁴. Això portaria a pensar que la procedència del vi era de picapoll negre, ja que en aquell temps es va començar a fer aquest tipus de vi, que consistia en elaborar el most procedent de raïm negre durant un temps curt amb la pela i la grapa, quasi com avui es fan els rosats. Sembla que aquest vi va tenir molt èxit i el monestir es va especialitzar en aquesta forma de producció⁸⁶⁵.

En ple segle XVII, el 1629, la Cartoixa d'Escala Dei, en un document recomana plantar com a verema negra a part d'altres varietats el picapoll. Aquest podria ser el primer

⁸⁶² Marcel LACHIVIER, *Vins, vignes et vigneron*, Fayard, Paris, 1988, p.157.

⁸⁶³ Ibidem, p.295.

⁸⁶⁴ Francesc SERRA, *Sant Benet de Bages a l'època montserratina (Segles XVI-XIX)*, tesi doctoral, UAB, 2005, p.212.

⁸⁶⁵ Llorenç FERRER, *La vinya al Bages mil anys d'elaboració de vi*, Centre d'Estudis del Bages, Manresa, 1998, p.34.

document del picapoll al Priorat, que com es veurà més endavant, va tenir una gran importància en aquesta comarca fins la primera part del segle XX⁸⁶⁶.

A finals del segle XVIII els acadèmics de l'Acadèmia de Ciències de Barcelona, Josep Navarro i Barba i Roca, ofereixen uns llistats de les varietats de ceps que es cultiven a Catalunya i al Penedès. En el llistat de Barba i Roca es menciona tant picapoll blanc com negre: això indica que el cultiu de les dues menes de picapoll es manté a finals del segle XVIII⁸⁶⁷. De Josep Navarro es pot incloure la descripció següent: “Labradores de la parte del Llobregat, que cultivan la planta de los que llaman picapolls ,porque dicen que de aquella suerte hacen mas vino”, i en una nota apunta: “En efecto las uvas picapolls, que son la mejores que tenemos en las inmediaciones de Barcelona i aun en toda la provincia...”, també indica que les blanques són bones menjar-les com a raïm de taula. És la primera vegada que surt aquesta menció sobre el picapoll blanc, que encara fins avui s’ha consumit també com a raïm de taula⁸⁶⁸.

De finals del segle XVIII al segle XIX es va generar una gran quantitat de documentació sobre el picapoll, tant al Principat com a la Catalunya Nord-Llenguadoc. Una de les primeres obres on es menciona el picapoll a la Catalunya Nord és del 1785 de L’abbé Marce, que tracta d’un cupatge de garnatxa amb picapolla negra, ja que la picapolla gris dóna un vi més fluix: aquí apareix un picapoll gris del que no s’ha trobat informació de la seva presència al Principat⁸⁶⁹. El 1827 Jean Cavoleau a la seva obra *Oenologie française*, en fer la descripció de les varietats de la Catalunya Nord inclou el pique-pouille noire, le pique-pouille gris (avui pràcticament desaparegut)⁸⁷⁰. L’any 1837 es publica una enciclopèdia d’Agricultura a França i el capítol dedicat a la vinya explica que al Rosselló (Pirineus Orientals) hi ha entre els ceps cultivats blanquette o clairette, que podria ser el sinònim del picapoll blanc en una època tan primerenca ja que avisa de la sinonímia entre blanquette i picapoll blanc català, també pique-poule noir, que seria el picapoll negre i encara el picapoll gris⁸⁷¹. Es pot deduir que en aquell temps els tres tipus de picapoll eren presents al Rosselló, i del picapoll gris s’assenyala que és molt apreciat a la zona: això coincideix amb l’autor anterior que només parla de piquepoul negre i gris. Encara entre els autors francesos d’aquesta època cal esmentar Joigneaux, que escriu: “Les piquepouls forment dans la region meridionale une tribu bien caracterisée, et tres importante . Ils comprennent les trois variétés noire rose et blanche,...”. L’autor explica que es cultiven exclusivament per fer vi, ja que com a raïm de taula creu que no es pot menjar i que la varietat negra és la menys important,

⁸⁶⁶ “Govern dels vassalls” *Manual anonim de Scala dei*, Archivo Historico Nacional , clero, A6782, 1629, Madrid. Estudiat per, Eugeni PEREA, “El conreu de la vinya a Escala Dei “, *Penell : Revista d’Història*,(Reus), 1984, abril n°1, pp. 55-60.

⁸⁶⁷ Emili GIRALT, “De conreu de subsistència a conreu comercial”, *Història Agrària dels Països Catalans*, UB, Edat Moderna , tomo III, p.387. Nota 334.

⁸⁶⁸ Joseph NAVARRO, *Memoria sobre la bonificaci3n de los vinos en el tiempo de su fermentaci3n*, Oficina de don Antonio de Sancha , Madrid, 1784, p.61.

⁸⁶⁹ L’abbé MARCE, *Essai sur la maniere de recueillir les denrées de la province du Roussillon*, C.Le Compte, Perpinyà, 1785, p.25.

⁸⁷⁰ Jean Alexandre CAVOLEAU, *Oenologie française*, Madame Huzard, Paris, 1827, p.262.

⁸⁷¹ *Maison Rustique du XIX sicle Encyclopedie d’Agriculture*, Quai au fleurs n° 15, Paris, 1837,p.102.

la rosa o gris és la més estesa i la blanca comença a escampar-se⁸⁷². Pel que es pot veure, el picapoll blanc era el menys important i explicaria que no mengessin raïms de picapoll ja que com a raïm de taula el blanc és el bo i molt apreciat.

Una descripció molt d'acord amb el que avui coneixem correspon a la del diccionari Pere Labernia, "Picapoll. Herba rica , pich de gallina/ Especie de raïm blanch primerench, de pellofa molt tendra y prima, molt gustos y suau paladar⁸⁷³. També ne hi ha de negra . Albilla precoç, uva alba". Un diccionari semblant anterior, de l'any 1805, té l'entrada picapoll també com a herba la mateixa i com "rahim, albilla. Uva alvae genus", que podia ser una confusió, però des de fa com a mínim dos cents anys es considerava que el raïm picapoll era l'equivalent al castellà albilla/o⁸⁷⁴. Un altre diccionari interessant que Fava menciona i que té l'entrada picapoll és el d'Antoni Ferrer de Menorca. En aquest cas permet pensar que aquesta varietat era present en aquesta illa⁸⁷⁵.

A la meitat del segle XIX, a la dècada del 1850, arriba des de França una de les malalties més importants de la vinya, l'oïdi, anomenat, com ja s'ha comentat anteriorment, malura o malura vella. Un article de la revista de l'Institut Català de Sant Isidre d'aquesta època dona resultats de les observacions sobre la sensibilitat a la nova malaltia de les diferents varietats de cep i sobre el picapoll negre s'indica que és molt sensible, fins i tot més que la carinyena. Les observacions es van fer al Camp de Tarragona, en aquesta demarcació durant el segle XIX i principis del XX el picapoll negre serà una varietat molt estesa⁸⁷⁶.

Pierre Odart, en la seva obra, dona a entendre com si els picapolls haguessin arribat a França a través d'Espanya: "...ces cepages nous étant venus d'Espagne, il m'a paru plus naturel de les réserver pour la section de la penisule ibérique. Tela son les picpouilles, dont je viens de parler..."; aquesta afirmació semblaria difícil d'acceptar, i en tot cas seria una altra línia de recerca⁸⁷⁷.

Bonaventura Castellet situa el picapoll de manera especial a Artés i l'anomena "albillo de Artés", sent una varietat que s'anomena picapoll a Catalunya. També en destaca la gran influència que té el sòl en la vegetació i la producció: "Así es , que en ciertas comarcas como la de Artes i pueblos inmediatos , en la provincia de Barcelona presentan los albillos una prosperidad considerable , rindiendo uvas abundantes y sabrosas, con las cuales se obtienen vinos blancos , exquisitos y muy apreciados". La descripció continua indicant que en altres llocs la varietat no dona els mateixos resultats, però a pesar de tot s'escampa per

⁸⁷² Pierre JOIGNEAUX, *Dictionnaire d'Agriculture pratique*, Librairie Agricole de la maison rustique, Paris.1854, tomo II, pp.184,185.

⁸⁷³ Pere LABERNIA , *Diccionari de la llengua Catalana ab la correspondencia Castellana y Llatina*, En la Estampa dels hereus de la V.Pla, Barcelona, 1840, tomoII, p.417.

⁸⁷⁴ Joaquin ESTEVE,Joseph BELVITGES ,Antonio JUGLA, *Diccionario,Catalan-Castellano-Latino*, Oficina de Tecla Vda Pla, Barcelona,1805, Tomo II,p.192.

⁸⁷⁵ Antoni FERRER, *Diccionario menorquí,español, francés,llati*, IEC, Barcelona,2001(1830)

⁸⁷⁶ Lorenzo FOLCH, "Enfermedad de la vid", *Revista del LACSI*, Barcelona, 1853, pp.195-199.

⁸⁷⁷ Pierre ODART ,*Ampelographie Universelle ou traité des cepages : les plus estimes , dans tous les...*,Constourier Librairie, Paris-Tours, 1854, pp.441-442.

molts llocs: Artes serà on es va preservar a la segona meitat del segle XX per tal que la varietat no desaparegués. Assenyala també que la sinonímia albillo no s'utilitza⁸⁷⁸.

Martorell i Peña l'any 1871 publica un treball ampelogràfic de les varietats cultivades a la zona marítima de Barcelona. Entre les varietats s'hi troba el picapoll blanc i el negre⁸⁷⁹. Durant el mateix any l'Institut Català de Sant Isidre, va organitzar un exposició de mostres de raïms a Barcelona i 33 poblacions van enviar mostres de picapolls diversos, entre les quals hi havia 12 mostres com a picapoll negre, 2 mostres com a picapoll gris o roig i la resta de les mostres eren com a picapoll blanc o sense determinar o amb formes diferents, hi havia una mostra anomenada albillo negro, una altra com albillo, les mostres com a picapoll també inclouen les variants picapolla, picapolla muscada, picapoll muscat sense gra, picapoll de gra petit, picapoll de gra gros, picapolla rodanell o picapoll castellano: això indica que es tractava d'un cep conegut en noms diferents segons els llocs⁸⁸⁰.

Ricardo Rubio a la revista del IACSI del 1875, relata per la província de Tarragona quines són les varietats de cep que s'hi cultiven. Entre elles menciona tant el picapoll blanc com el negre⁸⁸¹. El Ministerio de Fomento de Madrid organitza un exposició vitivinícola a nivell de tot l'estat i fa un resum per províncies de quines varietats son més cultivades. De Catalunya del grup picapoll, indica que a Barcelona hi ha picapoll blanc i negre, de la mateixa manera a Tarragona i a Lleida i en canvi a Girona únicament picapoll blanc⁸⁸². Entre els treballs que indiquen la distribució geogràfica de les varietats de cep d'aquesta època hi ha un estudi agrícola del Vallès que ofereix les principals varietats de ceps que es cultiven a Granollers i entre les quals hi ha el "picapoll blanch"⁸⁸³.

Pere Rovira, viticultor de Sant Sadurní d'Anoia, va fer l'any 1880 la descripció següent del picapoll:

“Lo rahim es blanch, de gra petit , molt llis de pell y molt dols , poch gra de llevor , generalment, y quant madur té un *color ros molt daurat que'l fa molt agardable a la vista en termes que no hi ha cap* rahim tan bonic ,ja que sembla fet de cera . De cuant a gust se pot dir que que és lo millor en finor y que ell y lo moscatell per son gust caracteristich són los rahims de taula que tenen el primer puesto”.

⁸⁷⁸ Buenaventura CASTELLET, *Viticultura y Enología Españolas*, Barcelona, 1869,p.25.

⁸⁷⁹ Manuel MARTORELL. “ Cuadro sinóptico de las principales variedades de vid en la zona marítima de la provincia de Barcelona año1870”, *Revista del LACSI*, 1871, n°XX,p.334.

⁸⁸⁰ Luis JUSTO VILLANUEVA, “Catalogo de la Exposición”, *Revista del LACSI*, Barcelona, 1871, Tomo XX, pp.310-320.

⁸⁸¹ Ricardo RUBIO, “Conveniencia de introducir , el tintorero hibrido en la provincia de Tarragona”, *Revista del LACSI*, Barcelona, 1875, pp.146-147.

⁸⁸² Braulio Anton RAMIREZ, “Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877, *Ministerio de Fomento*, Madrid 1878, pp.84-87.

⁸⁸³ Ramon GARRABOU, J PUJOL, *Estudio Agrícola del Vallés*, Barcelona, 1987,p. 232.

Aquesta descripció coincideix amb d'altres que es localitzen durant el segle XIX, i de manera especial, el ressaltar la seva qualitat com a raïm de taula⁸⁸⁴.

Un dels agrònoms importants de l'escola de Madrid de finals del segle XIX, Eduardo Abela, com annex al llibre *Libro del Viticultor*, proporciona un llistat de les varietats de cep de tota Espanya i també de les províncies on es poden trobar. Pel que fa al picapoll té tres entrades, una "Picapoll en Barcelona y Lérida", la segona "Picapoll blanco en Gerona y Tarragona" i la tercera "Picapoll negro en Barcelona y Tarragona"⁸⁸⁵. Aquesta aportació no és molt àmplia però mostra des de Madrid la distribució que fan de la varietat a Catalunya, la qual no és prou completa ja que el picapoll blanc també era present a Barcelona.

Ramon Roig i Armengol, en la memòria que va fer del mapa vinícola de la província de Barcelona, va situar el picapoll blanc al Maresme, al Pla de Bages, al Vallès i al Berguedà. A Barcelona hi situa tant el picapoll blanc com el negre. El blanc és el que descriu com un raïm "bastant apreciat per la taula" i el seu cultiu havia augmentat per destinar una part de la producció com a raïm de taula per la ciutat (Barcelona). Indica que s'acostuma a cultivar en terrenys muntanyosos, i que té resistència al fred. Completa la descripció amb les dades ampelogràfiques principals⁸⁸⁶. La Diputació de Tarragona va fer un estudi sobre les principals dades de vegetació de les varietats de cep cultivades a Tarragona a finals del segle, com eren: època de brotació, floració i de maduració, i entre les quals hi havia: picapoll blanc, picapoll de Catllar, picapoll comú i picapoll ros. De tots l'únic que quedava clar era el picapoll blanc i el ros podria ser el vermell o gris que hi havia al Rosselló i a l'Empordà; el de Catllar es creu que l'observació es va fer amb plantes de picapoll d'aquesta localitat del Camp de Tarragona, i el que s'anomenava comú no es pot aclarir si era blanc o negre⁸⁸⁷.

Les ponències que es van discutir en el Congrés de Sant Sadurní d'Anoia van ser publicades a diferents revistes de l'època. Una d'aquestes, *L'Art del Pagès*, feia la descripció següent: "Picapoll o Picapolla, Picapoll blanch, Picapoll català, en Catalunya, Albarin blanco en Asturias, Mari Sancho en Valencia, sembla esser que lo que Roxas Clemente denomina Albillo Castellano, Albillo cagalon. Es blanch però n'hi ha una varietat negra"⁸⁸⁸. De tota aquesta descripció amb els coneixements actuals aquest treball considera que cap d'aquelles sinonímies són acceptades: és cert que només vint anys abans encara en zones rurals es consumia el picapoll blanc com a raïm de taula: el sindicat d'Artés en venia fins fa

⁸⁸⁴ Pere ROVIRA, "El cultiu de picapoll en Cobera", *L'Art del Pagès*, La Renaixensa, Barcelona, 1880, n°84, pp.143-145.

⁸⁸⁵ Eduardo ABELA, *El libro del Viticultor*, Tipografia de Manuel G Hernandez, Madrid, 1885, p.323.

⁸⁸⁶ Ramon ROIG ARMENGOL, *Memoria del Mapa Vinicola de la Provincia de Barcelona*, Muntaner 44, Barcelona, pp.32-223.

⁸⁸⁷ Antonio de MAGRIÑA, "Épocas en que brotan y florecen, algunas variedades de vid común", *GAMF*, Madrid, 1891, 3ª ep. XXIII, pp.192-195.

⁸⁸⁸ Rafael MIR, "Nomenclatura y sinonimia de las variedades de vinífera cultivadas y recomendables a Catalunya", *L'Art del Pagès*, agost de 1898, n° 628, pp.197,198.

pocs anys. D'Artés mateix hi ha una altra notícia que esmenta que a finals del segle XIX, en aquesta població, es produïen dos vins importants: el vi daurat d'Artés i els clarets del Pla de Bages⁸⁸⁹. El vi daurat es feia a partir de vi picapoll, principalment d'Artés, perquè donava millor collita i el gra era més gros. El raïm es deixava fermentar amb la rapa i en sortia un vi blanc daurat.

A principis de segle XX un treball de Joan Fargas a Manresa ofereix la descripció del picapoll blanc: “Aquest es un dels ceps que’s mes universalment ; això prova la bona varietat que’s ; ab lo seu fruyt s’hi elabora’l tan renomnat vi d’Artés.” La resta de la descripció és un resum quasi complet del que fins ara s’ha trobat a la documentació. Així, es comenta els premis que han obtingut alguns propietaris amb vins elaborats amb picapoll, com també el fet que a Artés ja fa molts anys que el cultiven: “portant una gran part d’el seu fruyt al mercat que sempre es molt demanat com a raïm de postres , y de’l restant en fem vins rancis y misteles molt especials que no podriam obtenir amb cap classe de raïm conegut”⁸⁹⁰. Finalment, explica que el millor lloc per al seu cultiu és Artés, que és on es fan els raïms millors i en fa la descripció arrodonida:

“Aixo no vol dir que no’s puga sinó segons ahont : a tot arreu es una bona classe y cap pagès que tingui ceps vol estar sense perquè amb dits raimis se fa aquell vi que a Catalunya tothom per vi de la bota del recó , que sols serveix per grans festivitats y quan hi ha algun malalt a la casa, com també per obsequiar als amichs”.

Dintre de la col·lecció ampelogràfica espanyola que ja s’ha mencionat en altres ocasions hi figuren plantes de “picapoll (roig negrós), picapoll blanc, picapoll francès negre de gra petit. En aquest cas hi havia la col·lecció de tots els tipus de cep que ara existeixen⁸⁹¹.

A la primera part del segle XX es disposa de diverses publicacions que ofereixen informació sobre la dispersió geogràfica del picapoll com de la comarca del Maresme: el sindicat d’Alella té picapoll blanc i també al Mas Ram, una finca molt important d’aquella comarca⁸⁹². Al Penedès (blanc) també hi ha una cita, encara que com a varietat poc important⁸⁹³. El picapoll és també present a Canovelles, al Vallès, en un parell de finques, sense especificar si era blanc o negre⁸⁹⁴.

En el Congrés Nacional de Viticultura, de Pamplona, a la memòria es fa un recull de mostres que van arribar de tota Espanya. De Catalunya són les úniques en què hi havia picapoll. Aquest procedia de les localitats següents: Arenys de Mar, picapoll ; Falset, picapoll negre; picapoll de Catllar; picapolla de Capmany; picapoll negre a Miralcamp,

⁸⁸⁹ “Pla de Bages”, *Catalunya Pais de vins*, El Periodico de Catalunya, Barcelona, 2002, p.7.

⁸⁹⁰ Joan FARGAS, Maurici CATALÀ, *Varietats de vinífera en la rodalia de Manresa*, Manresa, 1901, pp.8,9.

⁸⁹¹ Pedro GIRONA, *La Colección Ampelográfica Española en 1911*, Barcelona, p.32.

⁸⁹² Raul M MIR, “ El sindicato Agrícola de Alella”, *Resumen de Agricultura*, 1909, n°247, p.338. “Ojeada general”, *Revista del LACSI*, Barcelona, 1914, p.183.

⁸⁹³ Joseph ROS, “Elaboració y criansa dels vins del Penadés” *El Labriego*, Vilafranca del Penedès, 1911, n°807, p.4.

⁸⁹⁴ Enric GARCIA, *Noms i llocs de Canovelles*, Ajuntament de Canovelles, 2008, pp.89,198.

picapolla a Borges Blanques. Cal suposar que la majoria serien de picapoll blanc excepte el de Falset, ja que al Priorat, com s'explica tot seguit, és on hi havia més picapoll negre, però també a Miralcamp⁸⁹⁵.

En el treball de seguiment de les varietats de ceps en diverses poblacions de la província de Tarragona, abans i després de la fil·loxera, es va trobar que del seguiment –abans de la fil·loxera– de 42 localitats, un 86% eren de picapoll negre i un 14% blanc. L'observació post fil·loxera es fa en més poques localitats, 26, però d'aquestes el 77% continua sent pel picapoll negre i el 20% pel blanc. També hi ha un mostra de picapoll ros. Amb aquest treball queda clar que el picapoll negre era el més important a les comarques tarragonines i fins a ben entrat el segle XX era una varietat rellevant⁸⁹⁶. Resulten també molt interessants les dades que aporta Paul Pacottet en la traducció al castellà de la seva obra *Viticultura*, que ofereix la descripció dels vins de Catalunya i esmenta únicament de picapoll blanc, situant-lo al Priorat, a Lleida i al Pla de Bages. Aquí en diu:

“El pla de Bages, otra importante comarca vitícola que se extiende de Manresa hacia el Norte, cuenta con la produccion de los vinos de Artes. El sumoll abunda bastante , però todavia mas el picapoll, notable vidueño blanco , que no es otro que la clairette francesa”.

Pel que fa al picapoll , aquest text, escrit el 1918, és completament actual⁸⁹⁷.

Nicolás García de los Salmones, en un estudi que va escriure sobre quines eren les principals varietats de cep que hi havia a Espanya, el picapoll el situa únicament a Catalunya i únicament el picapoll blanc, que l'anomena picapolla. Aquest estudi està datat del 1935 i potser és un moment en què el picapoll negre ja havia començat a anar de baixa⁸⁹⁸.

Jaume Raventós professor de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona, fa una apreciació sobre els raïms que considera millors per obtenir un bon vi. Dels blancs destaca: “Per vins d'aquesta classe blancs els raïms coneguts a Catalunya més apropiats són el macabeu, el picapoll i la garnatxa blanca”⁸⁹⁹.

Després de la Guerra Civil espanyola molts treballs que es publiquen són una copia de treballs realitzats anteriorment, com és el cas de Raul Mir, que fa un resum de l'Agricultura de Catalunya. En el capítol que dedica a la vinya i el vi del Priorat com a varietats blanques esmenta macabeu i picapoll. En canvi no esmenta el picapoll negre, i del picapoll ja no va en dirà res més fins al pla de Bages, fent-ho de la manera que ja s'havia descrit: “En el pla de Bages tiene los buenos vinos de Artes y sus vidueños más cultivados son: el sumoll , el

⁸⁹⁵ Nicolas GARCIA de los SALMONES, *Memoria general de las sesiones del Congreso y ponencias presentadas, Congreso Nacional de Viticultura* 1912, Pamplona , 1914, pp.525-527.

⁸⁹⁶ Claudio OLIVERAS, *Datos para un avance sobre la Viticultura de la Provincia de Tarragona*, Ministerio de Fomento, Reus-Barcelona, 1915, pp.9-68.

⁸⁹⁷ Pablo PACOTETT, *Viticultura*, Editorial Salvat, Barcelona, p.168.

⁸⁹⁸ Nicolas GARCIA de los SALMONES, “Las clases de vid cultivadas y los vinos obtenidos”, *Economia y Técnica Agrícola* , Ministerio de Agricultura, Madrid, 1935, n°37, p.142.

⁸⁹⁹ Jaume RAVENTÓS, *L'Art de fer un bon vi*, Escola Superior d'Agricultura de Barcelona, 1922, p.113.

picapoll de tipo blanco éste, que es la clairette francesa”⁹⁰⁰. Finalment, en fer una descripció individual de cada una de les varietats que considerava principals, no menciona el picapoll negre i sí el picapoll blanc: “Picapoll- Albillo. Racimo mediano compuesto , conico cilindrico...”. Cal observar que l’única sinonímia que ofereix, l’albillo, com s’ha indicat no té res a veure amb l’actual picapoll. A més, per segona vegada surt publicat que el picapoll blanc és la clairette francesa.

A la segona part del segle XX, l’Instituto de Investigaciones Agronómicas fa un recull de totes les varietats de vinya que es cultivaven a l’estat espanyol i en quines províncies cada varietat tenia importància. Va citar el picapoll blanco, picapoll negro, i com a sinonímia la picapolla blanca i picapolla negra. A la província de Barcelona hi havia un 2% de la superfície de la vinya de picapoll blanc, a Girona picapoll blanc amb poca superfície, Oviedo picapoll blanc amb poca superfície, Tarragona picapoll blanc i negre amb una superfície insignificant. Aquest estudi s’apropa a la realitat d’avui i queda clar que en 50 anys hi va haver una gran reculada de la varietat i, de manera molt important, a les comarques de Tarragona, amb la pràctica desaparició del picapoll negre⁹⁰¹. Estudis una mica posteriors del Ministeri d’Agricultura d’Espanya redueixen la presència del picapoll a Catalunya i únicament el picapoll blanc dins de la província de Barcelona, calculant amb una superfície de 450 ha⁹⁰².

Jaume Ciurana fa una nova aportació de la situació de les varietats de ceps a Catalunya i del picapoll parla només del blanc i el situa a la D.O d’Alella i amb la marca Artium a la cooperativa d’Artés de la D.O Pla de Bages. D’aquesta en diu que va tenir un gran paper en el manteniment de la vinya i la varietat al Bages⁹⁰³.

L’any 1990 la Generalitat de Catalunya fa un estudi sobre la situació de la vinya a Catalunya. L’estudi compren un balanç de la situació sobre les varietats de ceps en les àrees principals, i de la comarca del Bages citava la situació a Artés on deia que de les varietats blanques es mantenien el macabeu i el picapoll blanc⁹⁰⁴. Del mateix any i en una publicació de l’antiga estació del “Encin” elaboren una publicació sobre ampelografia de les varietats d’Espanya i ofereixen únicament una fitxa de picapoll blanc, en aquest treball anomenat picapoll blanco, però s’assenyala que el nom més estès és el de picapolla blanca mentre picapoll blanco és una sinonímia aquesta es la percepció des de Madrid, lloc on no hi hagut mai ni picapoll ni picapolla).

⁹⁰⁰ Raul MIR, *Cataluña Agrícola*, Barcelona, 1943, pp.283, 287.

⁹⁰¹ Luis HIDALGO, *Contribución al conocimiento del Inventario Vitícola Nacional*, INIA, Madrid, 1971, pp.13,16,24,143.

⁹⁰² Francisco SANZ, *El viñedo Español*, Ministerio de Agricultura, Madrid, 1975,p.134.

⁹⁰³ Jaume CIURANA, *Els vins de Catalunya*, Generalitat de Catalunya,Barcelona, 1980, p.176. Jaume Ciurana va ser primer director de l’Institut Català de la Vinya i el Vi, (INCAVI), creat per la Generalitat de Catalunya l’any 1980.

⁹⁰⁴ *El conreu de la vinya a Catalunya*, Servei d’Extensió Agrària, Generalitat de Catalunya, Barcelona, 1990, pp.25,28.

Una altra descripció dels vins a base de picapoll de la mateixa època s'ofereix en referir-se als vins blancs de D.O del Bages: la picapoll com a varietat autòctona de la zona, que ofereix uns vins blancs exquisits, lleugers però cremosos, de color groc molt pàl·lid, amb notes ben marcades de fruites acides i pinya americana⁹⁰⁵.

També en aquesta part del segle XXI cal destacar dues tesis doctorals en les que les autores parlen de picapoll. La primera és de Maria Estruch: l'autora va fer entrevistes a pagesos grans del Bages als que va preguntar quines eren les varietats que cultivaven abans; de les que en tenien el record més llunyà i quines cultiven ara (2008). Tots aquests pagesos cultiven o han cultivat en el passat picapoll, i tots parlen únicament picapoll blanc. En el passat aquest raïm tenia un doble interès: per un cantó elaborar vi blanc com avui, i per un altre cantó com a raïm de taula que consideren era tan bo com el moscatell i, penjat, es guardava durant molt de temps. La segona tesi, de Sonia Garcia, va fer un estudi sobre les varietats minoritàries de ceps a Mallorca, cercant quin era el primer document que demostrava la presència d'una varietat a Mallorca, on menciona el "picapoll blanco, picquepoul blanc" com homònims de "picapoll blanc, picapolla albilla" i com a referència més antiga Despuig 1784 i encara cita "picapol" sense especificar el color que és de Satorras 1892⁹⁰⁶. Aquestes mateixes referències les recull també Antoni Martorell, i encara hi afegeix una altra referència de l'any 1909 en què el vi de picapoll s'utilitza per a fer vins generosos dolços⁹⁰⁷. Avui el picapoll ha desaparegut de Mallorca i no es cita dins de les varietats de ceps cultivades a l'illa. Però sí que es pot constatar que al menys la seva presència hi va ser fins a principis del segle XX.

La situació actual a la Catalunya Nord és de pràctica desaparició de tots els tipus de picapoll. Avui la quasi totalitat de la superfície es troba al veí Llenguadoc amb piquepoul i picpoul blanc, que és el majoritari, unes 1300ha i de negre unes 50 ha i de gris 1,5 ha. De totes maneres Pierre Torres, agrònom de Catalunya Nord, escriu, referint-se al picapoll, que les plantes de picapoll que es troben en les col·leccions catalanes (Catalunya Nord) no tenen res a veure amb el "picpoul des languedociens"⁹⁰⁸.

Sobre el parentiu entre sí dels diferents tipus de picapoll, aquest treball considera que s'ha arribat a una conclusió bastant sòlida, basada en la documentació existent i les anàlisis del ADN, resultats en conjunt que indiquen que el picapoll blanc és genèticament diferent del negre i del gris, a la vegada el picapoll blanc existent a Catalunya no té res a veure amb el piquepoul del Llenguadoc o el picpoul Pinet. Les anàlisis que es van fer indiquen que el picapoll del Bages correspon a la varietat francesa clairette blanche, com es pot observar en la còpia de butlletí de l'anàlisi efectuada per a aquest treball. Aquests resultats també els

⁹⁰⁵ Jordi ALACOBBER, *Guia de vins de Catalunya, Tast a cegues*, Barcelona, 2008, p205.

⁹⁰⁶ Sonia GARCIA, *Estudio de variedades minoritarias de vid (Vitis vinifera, L.) Descripción, caracterización, agronómica y enología de material procedente de las islas Baleares*, Tesi doctoral Universidad de Valladolid, 2011, pp.15,20.

⁹⁰⁷ Antoni, MARTORELL, Josefina BOTA, Joana Maria LUNA "Evolució del cultiu de les varietats de raïm a les Balears" *Dossiers Agraris*, ICEA-IEC, Barcelona, 2012, p.18.

⁹⁰⁸ Pierre TORRES, *Histoire de la vigne et du vin en Roussillon*, Editions Trabucaire, Canet, 2011,p.52.

comenta Jancis Robinson⁹⁰⁹. En canvi, el picapoll negre de Catalunya i el piquepoul noire són idèntics i aquí representen una única varietat a les dues bandes del Pirineu, així com el gris és una mutació del negre.



Picapoll negre.

⁹⁰⁹ Jancis ROBINSON, Julia HARDING, Jose VOUILLAMOZ, *Wine Grapes*, Pinguin Books, London, 2012. P.796, 828.



Résultats des analyses d'ADN

Année 2004

Caractéristiques de la commande		N° de la commande : 184
Demandeur : ENTAV - Service sélection Jean Michel BOURSIQUOT		Double des résultats ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, coordonnées :
Nombre d'échantillons reçus : 2 Nombre d'échantillons testés : 2	Date de réception : 13/10/04 N° Identification : 49	
Objet de la demande : Identification variétale		

Analyse d'ADN par technique PCR et utilisation de marqueurs microsatellites		
Date de l'extraction d'ADN :	19/10/04	
Nombre d'amorces microsatellites passées :	9	
Date(s) du dépôt sur gel et référence(s) gel(s) :	20/10/04	Gel N° 25

RESULTATS :

Les profils obtenus pour chaque échantillon analysé, avec les 9 amorces microsatellites, ont été comparés aux données de notre base établie à partir de références provenant des collections de l'INRA (- Domaine de Vassal) et/ou de l'ENTAV (- Domaine de l'Espiguette).
 Les résultats sont les suivants :

Référence échantillon	Correspond au profil référencé de la variété :
N° 01 - Picpoul (Espagne)	CLAIRETTE BLANCHE
N° 02 - Picpoul (Espagne)	

Date et signature de la personne ayant effectuée l'analyse.
 le 21 octobre 2004

Date et signature du responsable de service ou du directeur.
 le 21 octobre 2004

Capítol 10. El macabeu.



El macabeu és una de les varietats de cep autòctona de Catalunya. Els seus orígens es troben al segle XVI i des de molt aviat hi ha referències a tots el països de l'antiga Corona Catalano-Aragonesa. Avui, a més a més, també és present en diverses D.O. de l'Estat espanyol. És una varietat de raïm blanc i és la que té més superfície de cultiu actualment⁹¹⁰. Una definició que ofereix el Diccionari Català-Valencià-Balear de la varietat és: “varietat de cep i de raïm de gra blanc i molt dolç, de vi fort, i molt bo”⁹¹¹. El vi d'aquesta varietat entra en el cupatge original del cava, macabeu, xarel·lo i parellada. També forma part de vins tranquils tant mono varietals com en cupatge. Durant el segle XVII apareix el vi de Benicarló, que serà un vi dolç a base de la barreja de macabeu i vedriel (un altra varietat de raïm blanc), que va tenir un gran èxit i es va exportar fins a finals del segle XIX⁹¹². En aquest moment alguns viticultors estan en procés de recuperar-lo. El nom més freqüent és macabeu, escrit de formes diverses i fora de l'àrea lingüística catalana se'l coneix com a viura. El fet que sigui present en tants indrets és degut a que s'adapta a moltes condicions climàtiques diferents⁹¹³.

⁹¹⁰Pierre GALLET, *Dictionaire encyclopédic...*, pp.664-665. A Catalunya Principat hi ha 13.718, ha que representa el 36% de la superfície mundial.

⁹¹¹ *Diccionari Català València, Balear*, Editorial Moll, Palma de Mallorca 1999, consultat per internet, 28.05.18

⁹¹² Juan PIQUERAS, *Historia y guía de los vinos valencianos*, València, 1986, p.121.

⁹¹³ Miquel BOHIGAS, “Del Francolí al Llobregat: l'àrea central de la producció vitícola a Catalunya”, *Treballs de la Societat Catalana de Geografia*, 52, 2001, pp.51-94.

Sobre l'origen del nom macabeu, com passa en la majoria de les varietats de cep que fins ara s'han tractat en aquest treball, no hi ha una única teoria. Una teoria molt simple i àmpliament estesa és la de relacionar el nom amb la tribu dels macabeus bíblics, però l'explicació resulta difícil⁹¹⁴. Còme Rouffia creu que l'etimologia del nom podria venir de “macar”, del grec, que vol dir feliç, i del català “beu”, és a dir, beu feliç o feliç el que el beu ja que és un nèctar. Pierre Torres també recolza aquesta teoria⁹¹⁵.

El primer document fins ara localitzat correspon a un inventari del celler que Lluís des Valls tenia al castell de Poal de l'any 1518. El document fa referència a unes tenalles de terra negra plenes de macabeu. En un altre document, aquest del 1559, s'esmenta que el prevere beneficiari de Lleida tenia uns carretells plens de macabeu o de vi blanc⁹¹⁶.

Un text de Lluís Ponç d'Icard (1564), contemporani, no deixa dubtes i situa la producció d'aquest vi blanc al Camp de Tarragona, assegurant que juntament amb altres vins abasteix Barcelona⁹¹⁷. Pocs anys després el macabeu és citat a Girona per Joan Rafael Moix: això significa que molt probablement ja llavors el macabeu estava estès per diferents punts de Catalunya. Rafael Moix recomana als que pateixen de la pesta que beguin: “vi blanc o claret, y molt bo, dorífero, eixut, no dolç en ninguna manera...”. Excepte en la qüestió de la dolçor, el vi de macabeu encaixava bastant a les exigències que fa Rafael Moix de cara als malalts de pesta⁹¹⁸. A finals del segle XVII Onofre Manescal publica un sermó que s'havia fet a Barcelona dedicat al rei Jaume II (1267-1327). Ja havia estat publicat anteriorment, 1602. Manescal va aprofitar aquets personatge per fer un sermó patriòtic i explicar les excel·lències de Catalunya, fent una descripció “de la abundància y fertilitat de Cathalunya”, en què destacava especialment la producció dels vins⁹¹⁹. En mencionar els de Tarragona ho fa de la mateixa manera que Ponç d'Icard i es podria suposar que coneixia el text d'aquest últim. En aquest cas la seva informació fa pensar que el macabeu és un vi conegut en un ampli territori i el que és important per la seva capitalitat també a Barcelona. La presència del vi de macabeu a finals del segle XVI, principis del XVII, ho confirmen també uns inventaris post-mortem de diferents indrets. En uns s'estudia l'alimentació de Barcelona d'aquella època i, entre els vins que apareixen, hi ha el macabeu i també el vi de Benicarló o de pair que ja s'ha mencionat⁹²⁰. Confirma que aquest era present al mercat de Barcelona i també coincideix que el macabeu és un vi que a partir de 1606 surt a la sèrie d'ordinacions del Mostaçaf de Barcelona; tenia un preu fixat i era controlada la seva venda.

⁹¹⁴Xavier FAVA, *Diccionari del noms...*, pp.173-177 ;Còme ROUFFIA, *Elements d'Agriculture à l'usage des institutions d'instruction primaire et secondaire*, Imp. L'Independent, Perpinya,1875, pp.135-136.

⁹¹⁵ Pierre TORRES, *Histoire de la vigne...*, p.192.

⁹¹⁶Jordi BOLOS, Imma SÁNCHEZ- BOIRA *Inventaris i encants conservats a l'Arxiu Capitular de Lleida(segles XIV-XVI)*, Fundació Noguera, Barcelona, 2014, p.157.

⁹¹⁷ Eulalia DURAN, *Lluís Ponç d'Icard i el "Llibre de grandeses de Tarragona"*, Ed Curial, 1984,p.229.

⁹¹⁸ Joan Raphael MOIX, *Libre de la Peste, Dividit en tres tractats*, Casa de Jaume Cendrati, Barcelona, 1587, p.67.

⁹¹⁹ Honofre MANESCAL, *Sermo Vulgarment anomenat del serenissim senyor Don Jaume segon*, Estampat en casa Sebastia Comellas, Barcelona, 1602,p.69.

⁹²⁰ Xavier LENCINA, “Els inventaris post mortem com a font per a l'estudi de l'alimentació. Inventaris Barcelonins del període 1567-1604”, *Estudis d'Història Agrària*, 1988, n°12, p.213.

Un altre document és un inventari de l'any 1613 d'Hospitalet del Llobregat del difunt Antic Llumell, que entre els seus bens tenia varies vinyes i una “de 2 mujades de vinya dita Macabeu”; és de pensar que el nom li venia perquè estava plantada de ceps macabeu⁹²¹. Pere Gil també el menciona a la *Geografia de Catalunya* com a “vins blancs macabeus”⁹²². Emili Giralt en un estudi sobre els vins que venien els taverners de Vilafranca del Penedès, troba que en quatre d'onze de les tabernes que en fa l'estudi, tenen vi macabeu i sembla possible que aquest vi fos produït al Penedès⁹²³.

Jancis Robinson assenyala que el macabeu és originari de Vilafranca del Penedès, comarca de Catalunya, i que va ser mencionat per primera vegada a principis del XVII per fra Miquel Agustí. Després ofereix una cita literal de la seva obra *Llibre dels secrets d'Agricultura, casa rústica i pastorik*: “Lo vi Muscat i lo vi Macabeu se han de collir molt madurs los Rahims”.

És molt positiu que a l'obra Jancis Robinson es faci la descripció de les varietats catalanes, però caldria eliminar els errors que en el cas de les notes històriques del macabeu hi apareixen, com el de situar el primer document més de 50 anys més tard del de Ponç d'Icard, que fins ara és el primer i no de Fra Miquel Agustí⁹²⁴. Segon situa l'origen del macabeu a Vilafranca del Penedès, i a l'època de Fra Miquel Agustí ja era present a Vilafranca, el mateix Agustí esmenta que tenia el seu entorn a Banyoles, a les comarques gironines i al Rosselló; si bé el fragment que Jancis Robinson utilitza del llibre de fra Agustí és correcte, el text original continua de la manera següent: “...y després deixar-lo a eixugar dos o tres dies al sol, per que sien ben exuts, y pansits, y apres pijarlos be, y posar-los en una tineta, dexarlos estar tres o quatre dies bullint, y apres colarlo...”; posteriorment es farà el premsat i així s'explica que d'aquesta manera és com es faran els vins blancs, és a dir, un sistema de fer vi dolç com avui encara es fa alguna garnatxa dolça a l'Empordà⁹²⁵.

A la primera part del segle XVII la varietat de macabeu surt mencionada en un document de la Cartoixa d'Escaladei que ofereix recomanacions de quins tipus de cep convé plantar en aquell indret: “De la verema blanca, lo que més convé plantar es lo macabeu...”. Segur que aquesta afirmació, procedint d'Escaladei, deuria tenir molta influència en aquell moment⁹²⁶. Durant la guerra dels segadors i durant el període de l'administració francesa del Principat per Lluís XIII, aquest va enviar a Pere Marca perquè fes un estudi de Catalunya⁹²⁷, que després es va publicar amb el nom de *Marca Hispànica*. En aquest estudi també menciona els tipus de vins que s'hi produïen i dels blancs destaca el macabeu. A

⁹²¹ Jaume CODINA, *L'Hospitalet del Llobregat 1573-1632*, l'Hospitalet de Llobregat 1970, p.162.

⁹²² Pere GIL, *Geografia de Catalunya...*, p.242.

⁹²³ Emili GIRALT, *Notes vitivinícoles dels segles XVI i XVII*, Vinseum, Vilafranca del Penedès, 2010, p. 12.

⁹²⁴ Jancis ROBINSON, *Wine Grapes*, p. 630.

⁹²⁵ Miquel AGUSTI, *Llibre dels secrets...*, pp.94, 100.

⁹²⁶ Eugeni PEREA, “El conreu de la vinya a Escaladei”, *Revista d'Història de Reus*, nº1,1984, p.57.

⁹²⁷ Pierre MARCA, *Marca hispànica: o país de la frontera hispànica*, versió catalana de Joaquim Icard, Barcelona, 1965, p.242.

partir d'aquestes últimes cites ja no es localitzen més documents fins a finals del segle XVIII: segur que el cultiu va continuar però per decadència o altres motius la producció escrita va ser escassa.

A finals del segle XVIII, i a partir de la creació de l'Acadèmia de Ciències a Barcelona, es torna a disposar d'informació sobre temes agrícoles, a través de la secció d'Agricultura. La vinya va tenir una gran importància al coincidir aquest període amb la gran expansió del cultiu a Catalunya. Els dos acadèmics que més s'interessen per la vinya foren Josep Navarro i Mas i Manuel Barba i Roca, els quals oferien un llistat del tipus de cep que es cultivaven a Catalunya i al Penedès, com ja s'ha mencionat en anteriors ocasions. En els dos casos el macabeu apareix com a varietat cultivada de raïm blanc⁹²⁸.

Encara a finals del segle XVIII no era gaire freqüent que un vi s'anomenés pel nom de la varietat de que estava fet i s'utilitzaven formes més genèriques com en èpoques anteriors, tals com vi blanc o vi vermell o altres formes semblants.

A Catalunya només eren citats pel nom de la varietat de la que procedien la Malvasia de Sitges, el xarel·lo i el macabeu, tal com Laurent Lipp ho fa en el seu llibre *Guide des negociants* quan enumera les exportacions de vins de Catalunya des dels diferents ports. Per les xifres que ofereix de les quantitats que s'exporten com a macabeu, aquestes són molt petites en relació als tipus de vins genèrics o a l'aiguardent, com es pot veure a la figura següent⁹²⁹:

RECAPITULACIÓ DELS VINS QUE S'EXPORTEN APROXIMADAMENT CADA ANY CORRENT DE CATALUNYA A LES COSTES D'ESPANYA, GALICIA, BISCAIA, AMERICA ESPANYOLA I SEPTENTRIONAL, CANARIES, RUSSIA, HOLANDA, AL NORD, FRANÇA, ITALIA, ETC. (p. 217)

	pipes
de la Selva	2.500
de Llança	3.500
de Cadaqués	2.500
de Roses	2.500
de Begur, l'Escala i Palafrugell	1.200
de Viàro	3.000
de Barcelona i el seu entorn	200
de Sitges	1.000
de Vilanova	200
de la platja de Sant Salvador	100
de Torredembarra i Altafulla	500
de Tarragona, vins negre i blanc de Vallès	20.000
de Reus, pel port de Salou	2.000
Hom suposa de Vila-seca, Cambrils i d'altres platges de Catalunya no esmentades anteriorment.	2.000
Total equivalent a pipes regulars de 4 cargues en vaixelles variades	53.600

Encara dins el segle XVIII hi ha un altre manual anònim de Porrera, al Priorat, en el que l'autor en un fragment assenyala: "Si per a casa , ho per fer algun regalo ,voleu fer un vi esquisit , aveu de péndrer lo treballar de triar raïms de triar los raïms de la calitat que vulgheu fer aquell vi , ço.és: moscatell, macabeu ho granacha". Després explica com elaborar el vi que s'assembla molt al que recomanava Fra Miquel Agustí, és a dir, un tipus de vi dolç⁹³⁰.

⁹²⁸ Joseph NAVARRO, *Memoria sobre la viña*,... p.13. Manuel BARBA I ROCA, document manuscrit que es conserva a Vinseum ,Vilafranca Penedès, finals del segle XVIII.

⁹²⁹ Es l'historiador Albert Virella que fa l'estudi: ALBERT VIRELLA , "El moviment mercantil a les darreries del segle XVII. Aiguardents , vins i indians", dintre *Miscel.lania Penedesenca*, Vilafranca del Penedès, 1981, vol 4, pp.261-280.

⁹³⁰ Isabel JUNCOSA , *Tractat d'Agricultura , manuscrit anonim de Porrera*, Centre d'Estudis comarcal 1998, Reus, p.63.

Per la informació recollida a partir de finals del segle XVII, es pot comprovar que el macabeu s'estén pel Rosselló i ja era present al País Valencià, al menys a Benicarló i també a l'Alguer, com s'explica a l'obra d'Eduard Toda⁹³¹. És mencionat pels ampeleògrafs valencians José Antonio Valcárcel i Simón de Rojas Clemente⁹³². El primer ofereix una descripció de la varietat i parla ja de la barreja amb la varietat vidriol, el vi de Benicarló que ja s'ha mencionat. En canvi, Simón de Rojas Clemente, en una descripció de vins que ofereix, menciona “Macabeo de Salces en el Rosellon”. Pierre Rezeau fa també una primera cita d'aquest macabeu de Salses (1816): “c'est Salses , près Perpignan , que fait l'excellent vin blanc, connu sur le nom de Macabeu qui est d'une delicatesses d'un goût exquis”. Sembla que va ser un moment en què aquest macabeu de Salses es va fer molt famós⁹³³. Per la seva banda, Charles-Constant Le Tellier (1806) escriu: “et Salses où se fait l'excellent vin blanc Macabeu”⁹³⁴. Hi va haver altres autors francesos que van citar el vi macabeu del Rosselló, com André Jullien, que va fer una relació de totes les zones vitícoles conegudes. De Salses va escriure:

*“Salces , à trois lieues et demie de Perpignan, fournit un vin blanc nommé Maccabec, du nom du raisin qui le produit, et qui a été apporté d'Espagne . Il est moins liquoreux que le muscat de Rivesaltes . On lui trouve quelque ressemblance avec le vin Tokay”*⁹³⁵.

Amb aquest text es disposa d'informació sobre el vi blanc de Salses, que era més aviat dolç, però menys que el muscat i el Tokay; és un gran canvi en els gustos, ja que avui els vins amb base macabeu s'elaboren més secs, sobre la procedència de la varietat, quan s'explica que procedia d'Espanya, tot i que queda clar que venia del Principat.

Altres autors d'ampeleografia eren botànics i agrònoms que van fer unes descripcions molt exactes de les varietats del cep França i també del macabeu, a pesar de només trobar-se en el departament dels Pirineus Orientals. Aquest grup per ordre cronològic està format per Jean Alexandre Cavoleau, Pierre Odart, Côme Rouffia, Gustave Foex, Henry Mares, Jules Guyot, Victor Pulliat i Pierre Viala⁹³⁶. Els treballs d'aquests autors es fan durant tot el segle XIX fins a principis del segle XX en el cas de Viala. De tots aquests, és el comte Pierre Odart el primer que veu la necessitat de posar ordre entre varietats i les sinonímies. Així es comencen a crear col·leccions de ceps: la de Pierre Odart va arribar a tenir 479 ceps diferents⁹³⁷. Del macabeu en fa la descripció quan visita el Rosselló, on és acompanyat per un pagès i productor, Jaubert de Passa: en discutir sobre els orígens de la varietat Jaubert di Passa li explica que la procedència del macabeu és de l'Àsia menor. Aquí discrepa Odart i

⁹³¹Eduard TODA, *L'Alguer un poble català d'Itàlia, 1888*, p.135.

⁹³²Jose Antonio VALCARCEL, *Agricultura General .Gobierno de la casa de Campo*, València ,1791, tomo VIII, p.249.

⁹³³Pierre REZEAU, *Le Dictionnaire des noms de cépages de France*, CNRS Editions, 1998, pp.205-20.

⁹³⁴ Charles Constant le TELLIER, *Instruction sur l'histoire de France par le Ragois*, Paris 1806,pp.240.

⁹³⁵ ANDRÉ JULLIEN, *Topographie de tous les vignobles connus*, Paris , 1822, p.286.

⁹³⁶ Pierre REZEAU, *Le dictionnaire des noms...*p.204-206.

⁹³⁷ Alexandre PIERRE ODART , *Ampelographie ou traité des cépages les plus estimes*, Consturier Librairie Paris – Tours, 1854, p.23.

dóna per bona la teoria segons la qual procedeix d'Espanya, Catalunya del sud; també Viala discreparà de Jaubert de Passa a pesar de considerar-lo “Un home de gran savoir”⁹³⁸. Jullien, també com alguns d'aquests autors, situen el vi de Macabeu a Salses: en aquell moment s'elaborava un vi licorós i no vi tranquil com majoritàriament es fa ara. També es consumia com a raïm de taula i va ser molt apreciat. A l'estat francès els vins amb base de macabeu van aconseguir importants premis. De tots aquests tècnics, l'únic que era del Rosselló era Côme Rouffia, que s'esforçà en què es pronunciés en la forma catalana “macabeu”⁹³⁹.

A partir de la segona meitat del segle XIX la majoria de documents sobre el macabeu són originats a l'estat espanyol. Una activitat que va tenir molt ressò va ser l'exposició sobre Productes de l'Agricultura espanyola celebrat a Madrid l'any 1857. A la memòria hi consten dues mostres de raïms de macabeu, una de torrent i l'altra de Vilanova i la Geltrú⁹⁴⁰. Jose M. de la Nieva fa una descripció del macabeu basant-se en la classificació que va fer Simón de Rojas Clementem que el descriu així: “Macameu racimo blanco , raspajo verdoso , uva dulce ,gruesa de hollejo grueso, peso de su mosto 15 grados”; sembla que no s'allunya molt, doncs, del que es produïa a Salses⁹⁴¹.

Els següents autors tracten de descripcions ampelogràfiques, de les primeres originades a Catalunya Principat. Així, Buenaventura Castellet escriu: “Macabeo, cuyo fruto, bien sazonado, es muy rico de azúcar, y da vinos que, debidamente elaborados, son excelentes por su finura, espirotuosidad y por su color amarillo dorado”⁹⁴². Acaba animant als pagesos a plantar ceps d'aquesta mena i fugir de: “la obstinación infundada en conservar otras variedades heretades de sus mayores”. Bonaventura Castellet no deixava dubtes, calia apostar per la qualitat i no per la tradició.

Manuel Martorell i Peña fa el primer treball ampelogràfic català i la descripció de 26 varietats que es cultivaven a la zona marítima de la província de Barcelona. La seva descripció confirma el que altres autors ja havien assenyalat: que és un raïm de color blanc i de gra molt dolç o que la floració no era massa abundant⁹⁴³. El tema de la dolçor es pot considerar que en aquell moment aquesta era encara una moda; de les 26 varietats de les que fa la descripció, en 9 d'elles els grans són molt dolços.

⁹³⁸ André JULLIEN, *Topographie de tous les vignobles...*p.338.

⁹³⁹Côme ROUFFIA, “Ampelographie du Roussillon” dintre *Bulletin de la Société agricole, scientifique et littéraire dea Pyrénées Orientales*, 1866, t XIV, pp.129-144.

⁹⁴⁰ *Memoria sobre los productos de la Agricultura Española reunidos en la exposición general 1857*, Imprenta Nacional , Madrid, 1859-1861.

⁹⁴¹ Jose M de NIEVA, *Manual de cosechero de vinos o nuevo método de hacer vino más fuerte y licoroso y de mayor duración*, Madrid, 1854, pp.63.

⁹⁴² Buenventura CASTELLET, *Viticultura y Enología Españolas*, Barcelona, 1969, p.23-24.

⁹⁴³ Mnuel MARTORELL, “Cuadro sinóptico, de las principales variedades de la vid de la zona marítima de la provincia de Barcelona”, *Revista del IACSI*, Barcelona 1871, p.334.

Un dels treballs que ajuda avui per saber quines varietats eren importants i si estaven o no molt repartides pel territori és el catàleg de l'exposició de raïms que va organitzar l'Institut Català de Sant Isidre l'any 1871. En el cas del macabeu, les mostres enviades a l'exposició provenien de les següents poblacions:

Del Bages: Castelldrall; del Baix Llobregat: Castellvi de Massanes, Esparraguera, Molins de Rei i Sant Boi; del Barcelonès: Badalona, Castelldefels, Horta, Sant Gervasi, Sants; del Maresme: Cabrera, Malgrat, Mataró, Santa Susanna; del Penedès(gran Penedès):Pla del Penedès, Sitges, Santa Margarida de Mediona, Vilanova i la Geltrú;
De la Segarra: Cervera, Guissona; del Segrià: Lleida; del Urgell: Agramunt, Tàrrega; del Baix Empordà: Palafrugell; del Ripollès: Sant Quirze de Besora;
Del Baix Camp: Reus, del Baix Ebre: el Perelló; del Camp de Tarragona: Altafulla, Tarragona; Priorat: Bellmunt del Priorat.

Amb aquest quadre es pot concloure, per les mostres que es van enviar a l'exposició i que representen el macabeu, que aquest s'havia estès per una gran part del territori de Catalunya. També s'observa com encara hi havia cultiu de la vinya en el que avui són barris de Barcelona com Sants, Horta o Sant Gervasi⁹⁴⁴. També hi havia cultiu de la vinya on avui és inexistent, com a les poblacions de la Segarra: Cervera o Guissona i d'altres d'Osona com Sant Quirze de Besora.

Dins de l'últim terç del segle XIX, Buenaventura Aragón ofereix una visió àmplia de quines eren les varietats més utilitzades en cada zona d'Espanya per l'elaboració de vi. En aquest treball s'hi pot apreciar el transvasament que començava a haver de varietats de ceps d'un territori a un altre, però en el cas del macabeu a l'any 1871 només el cita fora del Principat al País Valencià. concretament a Benicarló (com ja s'ha comentat); el descriu així:

“En Benicarló tienen una especie de uva blanca amoscatelada que llaman Macabeo, el grano es redondo con el hollejo Tierno y jugo dulce⁹⁴⁵. Su vid se carga mucho i mezclada con el Vidriol hace un excelente vino”.

Juan Piqueras, en fer la descripció del vi de Benicarló, ho fa en els termes següents: “En Benicarló de la uva macabeu y vedriol (verdil) se hace un buen vino”⁹⁴⁶. Eduardo Abela indica que el vi de macabeu és bon vi licorós⁹⁴⁷, i que la varietat es pròpia del Rosselló, trobant-se també a les províncies de Barcelona, Castelló, Lleida, Múrcia, Terol i Tarragona, i dóna la idea de com poc a poc la varietat es va estenent. Ramon Roig situa el macabeu al Penedès, afirmant que és resistent al fred, mentre que al Maresme es troba en terrenys

⁹⁴⁴ Luis JUSTO VILLANUEVA, “Exposiciones de Uvas celebradas ...”, *Revista del LACSI*, Barcelona, 1871 ,tomo XX, pp.310-320.

⁹⁴⁵ Buenaventura ARAGÓN, *Tratado completo el cultivo de la vid y elaboración de vinos*, Barcelona, 1871, p.37.

⁹⁴⁶ Juan PIQUERAS, *El Legado de Baco.Los vinos valencianos*, Editorial Gules, València, 2000 ,pp. 111, 123.

⁹⁴⁷ Eduardo ABELA, *El libro del viticultor*, Madrid ,1885, pp.277-278.

muntanyosos i també al Bages. En la descripció de la varietat indica que es cultiva en terrenys muntanyosos, que és bastant productiva i raïm gros i fruit petit i amb el gra bastant dolç (semblant al que diuen altres autors)⁹⁴⁸.

Anton Ramírez informa de l'exposició vinícola de tot l'estat de l'any 1877. En aquesta mostra només hi participen com a productors de macabeu: Barcelona, Lleida i Tarragona. Encara no apareix cap mostra amb el nom de viura, que és com es coneix aquesta varietat actualment a l'estat espanyol. Fins aquesta data, a banda del mencionat cultiu de Benicarló, el macabeu era un vi únicament de Catalunya⁹⁴⁹.

Alguns autors només aporten la cita de la presència d'una varietat en un punt determinat del territori i la data: aquesta informació no s'ha de menystenir perquè dona a conèixer l'amplitud territorial d'una determinada varietat. És el cas de Ramón Garrabou o Enric Garcia, que proporcionen informació de la presència del macabeu al Vallès Oriental⁹⁵⁰. En canvi, Joaquín Monset ofereix informació sobre la sensibilitat a diverses malalties de la vinya del macabeu i d'altres. Segons aquests estudis el macabeu es mostra sensible al mildio al Vallès (a Rubí i Sant Cugat del Vallès), amb una sensibilitat mitjana. També en general és mitjanament sensible a l'antracnosi al Vallès i Penedès⁹⁵¹.

Com ja s'ha comentat en altres ocasions, quan s'arriba a l'època de la fil·loxera es van crear diverses col·leccions dels ceps locals empeltats sobre peus americans per a renovar el cultiu de la vinya. Aquestes col·leccions situades a Tarragona, Terrassa i més tard a Masnou, totes, van tenir material empeltat de macabeu⁹⁵². Com a conseqüència, en el congrés vitícola a Sant Sadurní d'Anoia de finals del segle XIX, on una de les ponències va ser sobre les diferents varietats de cep cultivades en aquell moment, el macabeu es va presentar com,

“Macabeo en Cataluña; Viura en otras provincias ; Ugni Blanch, en Provenza; Roussan en Niza; trebbiano en Toscana, habiendo quien afirma que el celebrado Semillón, base del vino de Sauternes, no es otra variedad que nuestro Macbeo. Existen dos variedades una de grano pequeño y otra de grano gordo . Esta es la mejor. Hay tambien una variedad negra : el Macabeo negro . Muy productiva y buena, cualidades que mejoran injertada sobre pies americanos, especialmente sobre Riparias”.

⁹⁴⁸ Ramón ROIG ARMENGOL, *Memoria , del mapa vinicola de la provincia de Barcelona*, Barcelona, 1890, pp.32-77.

⁹⁴⁹ Anton RAMIREZ , *Estudio sobre la Exposición Vinicola Nacional*, Ministerio de Fomento , Madrid, 1877.

⁹⁵⁰ Ramón GARRABOU, Jordi PLANAS, *Estudio Agrícola del Vallés, 1874*, Museu de Granollers, 1998, p.127. Enric GARCIA, *Noms i llocs de Canovelles*, Ajuntament de Canovelles, 2008, p. 89.

⁹⁵¹ Joaquín MONSET, *Los enemigos de la vid y medios para combatirlos*, Barcelona 1886, pp.79-87.

⁹⁵² Antoni de MAGRIÑA, *Memoria que el diputado delegado cerca la granja vitícola practica presenta a la Excma. Dputació provincial*, Tarragona, pp. 35-40. “Estación Ampelografica Catalana”, *GAMF*, pp.313-322. Pedro GIRONA, *La colección Ampelográfica Española en 1911,...* Barcelona, p.22.

Sorprèn que part del text i que aquest formi part de les actes del congrés⁹⁵³. Es pot argumentar que hi ha un error de transcripció pel que fa viuna en comptes de viura, però aquest no és el cas perquè a Saragossa encara se li diu viuna i a la Rioja va començar amb el nom de viura. La seva cita pot anar encertada ja que podria ser la primera on apareix el nom, però les altres sinonímies són totalment errònies i molt més la de Sauternes de Bordeus. La presència de dues varietats, una de gra gros i una altra de gra petit seria també un tema a discutir, ja que en descripcions anteriors com Manuel Martorell i Peña, indica l'existència de raïms de grans mitjans i de petits. Altres autors només de petits i la “Colección Ampelográfica Española” tenia únicament com a varietat macabeo de gra gros. Les descripcions actuals parlen de gra mitjà o de mitja gros, però només d'una varietat (Agustí Villarroya, comunicació personal). L'existència d'un macabeu de raïm negre també seria una novetat de la que no se'n sap res més. A vegades es pot pensar que no totes les documentacions són fiables. Alguns d'aquests punts els aclareix Pierre Viala quan cita M. Tochon i M Pulliat, que veien el macabeu com idèntic a l'Ugni blanc de la Provença, assenyalant: “mais y a là une erreur evidente dans la quelle ceux deux auteurs ne seraient certainement pas tombés s'ils avaient eu sous les yeux des échantillons authentiques du Maccabeo”⁹⁵⁴.

És a dir, són tractats com si no haguessin vist mai el macabeu autèntic. El text segueix amb descripcions grans de raïm que són clarament mitjans. Sobre l'existència de macabeu negre no es pronuncia, però sí que Pierre Odart ho indica: això donaria a entendre que el Congrés de Sant Sadurní, en aquest cas, va fer una barreja d'informació francesa sense tenir contacte amb productors locals.

A principis del segle XX, un cop superada la fil·loxera, la majoria d'articles sobre la vinya a les publicacions agrícoles tracten de les varietats utilitzades en les replantacions d'aquestes amb els peus americans i la seva afinitat. Amb això es veuen clarament les diferències locals, com quan Josep Ribas escriu que les varietats blanques més utilitzades en la replantació del Baix Penedès es el xarel·lo i menys el macabeu i, en canvi, a l'Alt Penedès era el macabeu⁹⁵⁵. Aquests tipus d'articles surten també de les activitats que fa el IACSI, que en una visita a la finca de Can Codorniu a Sant Sadurní enumera les varietats empeltades i entre elles figura com a important el macabeu⁹⁵⁶. De la mateixa manera informa la “Junta consultiva Agronómica” en diversos articles publicats pel Ministerio del Fomento” de l'any 1909, indicant les varietats que s'han empeltat per províncies. Tant a Barcelona com a Tarragona hi apareix el macabeu com a varietat important i el situa com viuna a Burgos i

⁹⁵³“Nomeclatura y sinonimia de la variedades de Vinifera, cultivadas y recomendables para la región” dins, *Congreso Vitícola San Sadurn de Noya*, Diputació de Barcelona, 1898, pp.36-44.

⁹⁵⁴ Pierre VIALA, *Traité General de Viticulture, Ampelographie*, Paris, (1903-1905), tomo VI, p.160.

⁹⁵⁵ Josep RIBAS, *Prácticas de conreu dels ceps americans a nostra terra Vendrell*, Centre agrícola del Penedès, 1908, pp.74-75.

⁹⁵⁶ “Casa Codorniu de San Sadurn de Noya”, *Revista del IACSI*, Barcelona, juliol 1911, p.169.

Soria, viura a Biscaia, macabeu a Osca, Terol i Castelló, i a Saragossa hi consta com a macabeu i viura⁹⁵⁷.

L'any 1910, Josep Ros informa de les varietats que novament té el Penedès i de les blanques van quedar consolidades les tres que són avui la base del cava i dels seus vins, és a dir, el macabeu, xarel·lo i parellada o montònach⁹⁵⁸. Raul Mir, des de la nova revista *El Cultivador Moderno*, ofereix una relació de les varietats plantades a la “Notable explotación vitícola, Can Comas”, a prop de Sant Sadurn d'Anoia, on el propietari de la mateixa, Joan Batllori, ha plantat com una de les varietats principals el macabeu⁹⁵⁹. Claudi Oliveras, director d'Estació Enològica de Reus, fundada pocs anys abans, elabora una publicació sobre els diferents tipus de vins de la província de Tarragona i de quines varietats estaven elaborats. En ella el macabeu entrava en el cupatge dels vins de 70 municipis que comprenien totes les comarques de les terres de Tarragona excepte el Montsià⁹⁶⁰.

A la memòria general de les sessions del Congreso Nacional de Viticultura celebrat a Pamplona el 1912 va aparèixer un llistat de varietats que la província tenia, i per Navarra sortia mencionada la varietat viuna, que ja ha estat mencionada abans. Sembla ser una forma anterior a viura⁹⁶¹. Jaume Raventós, professor de l'Escola Superior d'Agricultura, publica en el llibre *L'Art de fer un bon vi* que pels vins blancs un dels raïms que considera més conegut i apropiat, és el macabeu. Això no cal dir que deuria influir en els futurs enginyers a l'hora d'escollir o recomanar varietats de cep⁹⁶².

El 1935 Nicolás García de los Salmones, novament en un article sobre les varietats de cep cultivades a les diferents regions de l'estat espanyol, constata la dispersió del macabeu i les dues sinonímies que se'l donava a conèixer a Espanya com va ser el cas “viuna” a Osca, Saragossa, Terol, Navarra, la Rioja i Alava, Burgos, Soria, Segovia i Avila. De Saragossa també assenyalava: “y la clase de vid viuna o sea Macabeo, en tipos blancos”. En canvi l'article no mencionava Castelló, d'on es produïa el vi de Benicarló que s'ha mencionat, ni esmenta la forma viura que avui és quasi l'única fora del àrea lingüística catalana⁹⁶³. Raul Mir, pocs anys després, només dóna a conèixer macabeu i el sinònim viura. És potser en aquest període tan curt de temps que es va produir el canvi de viuna a viura⁹⁶⁴.

⁹⁵⁷ “La invasión filoxérica en España” , *Junta consultiva agronómica, JCA*, Ministerio de Fomento , Madrid, 1911, pp.104, 108.

⁹⁵⁸ Josep ROS, *Elaboració i Criança dels vins del Penedès* , Vilafranca del Penedès, 1910, p.24.

⁹⁵⁹ Raul MIR, “Notable explotación vitícola ,Can Comas, *El cultivador Moderno*, Barcelona 1913,nº10, p.2.

⁹⁶⁰ Claudio OLIVERAS, *Los vinos naturales de la provincia de Tarragona*, Estación Enologica de Reus, Ministerio de Fomento , Barcelona, 1914, pp28-109.

⁹⁶¹ *Memoria general de las sesiones del congreso y ponencias presentadas* , Congreso Nacional de Viticultura 1912, imprenta Provincial , Pamplona 1914, pp.525-527.

⁹⁶² Jaume RAVENTÓS, *L'Art de fer bon vi* , Escola Superior d'Agricultura de Barcelona , 1922, p.80.

⁹⁶³ Nicolas GARCIA de los SALMONES, “Las clases de vid cultivadas y los vinos obtenidos”, *Economía y Técnica Agrícola*, Madrid, 1935, nº57, pp.141-150.

⁹⁶⁴ Raul MIR, *Cataluña agrícola*, Barcelona, 1943, pp.45-49.

A la Catalunya Nord durant la segona part del segle XX i principis del segle XXI es disposa de quatre treballs sobre els vins del Rosselló. El primer, obra d'Enric Guiter i Ramon Violant, és un "*Vocabulari de la cultura de la vinya al Rosselló*"⁹⁶⁵ on s'explica totes les activitats de la vinya en català així com s'ofereix una breu descripció de les varietats. El treball té en les circumstàncies de la Catalunya Nord un valor tècnic-liguistic rellevant. Anys després, sota la coordinació de Llorenç Planes, apareix el llibre *Els vins de Rosselló*, que sobre el macabeu indica que del període que va de l'any 1958 al 1973 va augmentant clarament la superfície d'aquesta varietat, passant de 3771 ha a 5391 ha. S'afirma que el macabeu dona els millors vins blancs secs de la Catalunya Nord i també se'n fa vins dolços⁹⁶⁶. En un treball posterior del mateix Llorenç Planes exposa que el Macabeu es va introduir a finals del segle XIX, possiblement després de la fil·loxera, procedint de la Catalunya del Sud.

Bruno Pastena va descriure el macabeu com un raïm d'origen espanyol que es va estendre per França i el nord d'Àfrica, donant un vi fi i alcohòlic⁹⁶⁷. Luis Hidalgo Candela fa una nova estimació de la distribució provincial de les varietats de cep de l'estat espanyol i situa el macabeu i les seves sinonímies viuna i viura a les províncies següents: Àlaba, Albacete, Barcelona, Castelló, Girona, Lleida, Logronyo, Saragossa, Tarragona, Terol i Valladolid⁹⁶⁸.

Juan Piqueras, quinze anys més tard de l'obra anterior, fa la descripció següent: "Macabeu aquesta varietat blanca, tinguda com una de les millors d'Espanya, sembla originària de Catalunya, des d'on es va estendre després a l'Aragó, la Rioja (on es diu viura) i València..". A continuació descriu tots els llocs on la varietat es troba, com el Rosselló, el Penedès, Camp de Tarragona... Actualment també constata que s'ha adaptat molt bé a Requena, finalment: "En èpoques passades va servir com a base principal per elaborar vi blanc de postres de Benicarló que tan agradava a les famílies riques de Barcelona i València". En aquest moment, segons comunicació personal, sembla que hi algun productor que vol recuperar-lo com ja s'ha avançat a l'inici. El macabeu, des del segle XVIII (segons Valcárcel)⁹⁶⁹, és present al País Valencià, i abans la seva producció quedava limitada a vi de Benicarló a Castelló, mentre ara s'està introduint a València per altres tipus de vins⁹⁷⁰. Pel que fa Catalunya, treballs de Miquel Bohigas indiquen la importància d'aquesta varietat en el moment actual tant per ser bàsica pel cava, com s'ha dit, com també pels vins tranquils: això fa que es trobi en quasi tot el territori català donant un producte de qualitat⁹⁷¹.

Els treballs d'ampelografia recents així com el d'anàlisi de l'ADN mostren de manera especial possibles sinonímies a corregir. La més acceptada és la de viura, que en el cas de

⁹⁶⁵ Enric GUITER; Ramon VIOLANT, *Vocabulari de la cultura de la vinya al Rosselló*, Mendoza, Argentina, 1952, pp.99-101.

⁹⁶⁶ Enric ARPAJOU et al, *Els vins del Rosselló*, Editorial Barcino, Barcelona, 1980, pp.47-49.

⁹⁶⁷ Bruno PASTENA, *Impianto del Vigneto*, Italia, 1964, p.560.

⁹⁶⁸ Luis HIDALGO, *Contribución al conocimiento...* pp.10-28.

⁹⁶⁹ Jose Antonio VALCARCEL, *Agricultura General y gobierno de la casa de campo*, Valencia, 1791, tomo VIII, p.249.

⁹⁷⁰ Juan PIQUERAS, "El patrimoni vegetal: Les varietats viníferes", *Métode*, Universitat de València, 2001, n° 29, p.30.

⁹⁷¹ Miquel BOHIGAS, "Del Francolí al Llobregat..." pp.51-94.

Saragossa també es diu viuna (segons Penin)⁹⁷². Aquests treballs han descartat que una sinonímia de macabeu sigui alcañon, com s'havia dit, o també es considera el macabeu i el xarel·lo com a dues varietats molt pròximes genèticament, però dues varietats diferents (Ibañez et al)⁹⁷³.

Finalment Pierre Galet ofereix dades de la superfície mundial de la varietat que considera que és de 38000 ha, de les quals aproximadament unes 35000 són a Espanya, 14000 a Catalunya, i fora de l'estat espanyol 2000 a la Catalunya Nord, i una mica més al nord d'Àfrica, a Argèlia i Marroc⁹⁷⁴.

⁹⁷² Jose PEÑIN, *Guia Peñin de los vinos de España*, Peñin Ediciones, Madrid, 1997, p.52.

⁹⁷³ Javier IBÁÑEZ, et al, "Genetic study of key Spanish grapevine varieties using microsatellite analysis", *Am.J.Enol.Vitic*, 2003, vol 54, n°1, pp.22-30

⁹⁷⁴ Pierre GALET, *Dictionnaire encyclopédique...* pp.644-645.

Capítol 11. El xarel·lo i xarel·lo vermell.



11. 1. Xarel·lo blanc.

Sobre el xarel·lo la recerca es troba amb un primer problema en la qüestió etimològica. Sobre la procedència del nom, el filòleg Joan Veny és de l'opinió següent: “Ha de trobar-se en relació al vi blanc o clar, que donava aquell cep”; el mot, en efecte, sembla procedir d'una variant dialectal italiana *Sciarello*, és a dir, “claret”⁹⁷⁵. Igualment també el filòleg Xavier Fava assenyala sobre el nom xarel·lo: “L'explicació cromàtica pels tons clars del vi així com la provenença italiana son indiscutibles: xarel·lo, de l'italià *chiarello* “claret”⁹⁷⁶. Aquestes afirmacions dels filòlegs que en principi semblaria que són només una explicació sobre l'origen etimològic de la paraula compliquen des del punt de vista vinícola l'origen de la varietat. Existeixen dues varietats amb el nom *chiarello*. La primera està descrita a l'obra ampeleogràfica de Viala, que indica: “*Nom de cepage blanc italien de Naples*”⁹⁷⁷. Una altra cita sobre aquest tema es localitza en el treball de Jancis Robinson: “*is a red italian wine grape variety that is grown primarily in Corsica. It is most noted for de wines that coure from Ajaccio wich tends to be highly perfumed*”⁹⁷⁸. En el primer cas, Viala, es tracta d'un vi blanc procedent de l'àrea de Nàpols. Des de fa ja molts anys aquesta varietat de raïm i el tipus de vi no existeixen. Hi ha la possibilitat que hagués pogut ser pròxim al xarel·lo al tractar-se d'una varietat de raïm blanc. Però, en canvi, en el cas de Còrsega sí que existeix encara avui, un vi que conté

⁹⁷⁵Joan VENY. “Aproximació a la història lingüística dels vins catalans” a GIRALT, Emili (coord.). *Vinyes i vins: mil anys d'història*. Volum 1. Publicacions de la Universitat de Barcelona. Barcelona, 1993, p.111.

⁹⁷⁶Xavier FAVA. *Diccionari dels noms dels ceps i raïms. L'ampelonimia catalana*. Institut d'Estudis Catalans. Barcelona, 2005, p.378.

⁹⁷⁷ Pierre VIALA; V VERMOREL. *Traite General de Viticulture: Apelographie*. IX. Masson et Cie. Paris, 1909, p.329.

⁹⁷⁸ Jancis ROBINSON, *Vines, Grapes & Wines*, Mitchel Beazley, London, 1986, p.208.

sciarello, del Domaine Peraldi⁹⁷⁹ i en fan un vi rosat. La informació de què es disposa indica que es tracta d'un raïm de color negre, per la qual cosa un possible parentiu tant d'Itàlia com de Còrsega no es veu clar i amb la varietat de Còrsega tan ampelogràficament, com per la via d'anàlisi de l'ADN, seria possible determinar-ho.

Cronològicament, la primera referència sobre el xarel·lo es troba en una cita que fa Ramon Garrabou de Pierre Vilar, que referint-se a l'exportació de vi a Catalunya escriu textualment: “[...] Aquest cas seria el cas de la malvasia de Sitges (de l'exportació del qual hi ha notícies en el segle XV), del xarel·lo de Cubelles (esmentat en el segle XVI) i també del vi d'Alacant”. Ni la nota de Ramon Garrabou ni l'obra original de Pierre Vilar citada indiquen de quin document van treure aquesta dada. Aquest treball no ha localitzat els possibles documents que apuntin en aquesta direcció⁹⁸⁰. Això dificulta el poder demostrar que durant el segle XVI ja s'exportava xarel·lo.

La segona referència més antiga vindria d'una fitxa d'Emili Giralt (trobad a Centre de Documentació de Vinseum, de Vilafranca del Penedès) sobre el xarel·lo, que indica que en la sèrie del llibre d'Ordinacions de Barcelona, el Mostaçaf dóna a partir de l'any 1600 cotitzacions sobre el xarel·lo. Aquest punt tampoc fins ara s'ha pogut comprovar, en canvi sí que s'han trobat cotitzacions sobre els vins: vi vermell, vi tres nits, vi Benicarló, vi claret, vi grech, vi trobat, vi dolç i malvasia. Possiblement si es poden comprovar aquestes referències serien les més antigues sobre el xarel·lo i es podria parlar d'una antiguitat documental d'uns 500 anys.

La primera citació que no deixa cap dubte és la publicada a l'obra d'Esteve de Corbera, publicació pòstuma de 1678, per la qual cosa les dades han de ser situades abans de la seva mort, el 1631. La citació indica: “En el campo de Tarragona se escribe que se cogen Iustolines , xereles, verdieles, y otros vinos blancos, tintos y aloques...”⁹⁸¹

Sorpren que Miquel Agustí⁹⁸² no el citi quan parla de diferents tipus de raïms i de vi; això aporta confusió únicament quan parla de vi de panses, amb la pansa blanca d'Allella que és una sinonímia del xarel·lo. Així es troba que les diferents referències des del segle XVI fins a principis del XVII, estarien en procés de verificació.

A la meitat del segle XVIII, a Catalunya es produeix una gran expansió del cultiu de la vinya i de l'exportació de l'aiguardent i del vi. A darrers del segle XVIII es troba documentació en què ja parla d'alguns tipus de vi concrets i que són mencionats perquè sobresurten de la denominació genèrica de vins blancs o negres i d'aquests cal destacar-ne el xarel·lo. Ho demostra la referència que aporta Pierre Vilar sobre el contracte d'arrendament de la Torre de Sitges signat pel període del 1773-1785 i després per 1785-

⁹⁷⁹ Domaine Comte Peraldi , Chemin du Stiletto 20167, Mezzavia, Corse.

⁹⁸⁰ Ramon GARRABOU ;C MANERA ;F VALLS, “La mercantilització dels sistemes Agraris” R GARRABOU, (coord.). *Història Agrària dels Països Catalans. Segles XIX-XX*. Tom IV. Fundació Catalana per la Recerca i la Innovació. Barcelona, 2006, p.266.

⁹⁸¹ Esteve CORBERA, *Cataluña Ilustrada*, Antonio Graniñani, Nàpols, 1678, p.61.

⁹⁸² Miquel AGUSTÍ, *Llibre dels secrets de Agricultura, casa rustica y pastoril*. Barcelona, 1617, p.94.

1797. Diu que és un contracte molt particular, la “Torre”: “*nomes te tres jornals de llauradora de matxo de mul però produeix “malvasia “ i “xarel·lo”*”⁹⁸³.

La següent referència és del 1785 i és de Perpinyà. Cal tenir present que en aquesta data ja feia més de cent anys que la Catalunya Nord havia sigut annexionada per França i això permet suposar que el xarel·lo va arribar a la Catalunya Nord abans de l’annexió del 1659. Cal indicar també que actualment no és present en aquestes terres⁹⁸⁴.

Albert Virella i Pierre Vilar fan referència a textos de l’època del creixement econòmic i coincideixen en citar el llibre de Laurent Lipp “Guide des Negociants”, en el que mostra, tal com diu Virella, quina era la situació de Catalunya sobre el comerç del vi. A les acaballes del segle XVIII, Catalunya exportava aiguardent, vins genèrics i també petites quantitats de vins a base de malvasia, xarel·lo i macabeu des de diferents ports. Eren importants, per aquests tipus de mercaderia, els Vilanova i Sitges com es pot comprovar en el treball de Virella sobre el tractat de Lipp. En aquest text⁹⁸⁵ només apareixen dades d’exportació de vi, que corresponen a 53.000 pipes (es refereix durant un any corrent). El mateix autor oferiria l’equivalència d’una pipa, que era de 486,4 litres. Caldria afegir les quantitats exportades d’aiguardent que seria un 40% de la xifra donada pel vi. Malgrat que les quantitats que figuren sobre l’exportació de xarel·lo són petites, cal ressaltar que és un dels pocs vins que s’exportaven amb el nom del cep que provenien.

A la segona meitat del segle XVIII, el 1764, es creà a Barcelona l’Acadèmia de les Ciències de la que ja se n’ha parlat. El 1765 es creava la Direcció d’Agricultura, que dedicà molts esforços a treballs relacionats amb el vi i la vinya. Cal destacar dos acadèmics que van tenir molt ressò: en primer lloc, Josep Navarro i Mas, que l’any 1797 va publicar *Memòria sobre la vinya*, on va fer una anàlisi crítica del cultiu de la vinya a Catalunya. Va explicar que calia millorar la qualitat, i també va fer una descripció de les varietats de cep que en aquell moment es cultivaven. Pel que fa a raïm blanc citava: Sant Joan, les panses valencianes, les isaga, els trobats, moscatell, el macabeu, les martorelles, multonachs (parellada?), les malvasies, els picapolls blanc i els xarel·los. L’altre acadèmic va ser el vilafranqui Manuel Barba i Roca donà un llistat de 35 menes de raïms que es cultivaven en aquell temps al Penedès, entre les quals hi figura el xarel·lo, el qual es conserva com a document inèdit a l’Arxiu de VISEUM de Vilafranca del Penedès. No va ser tant crític com Navarro quant a la qualitat del vi. En canvi va defensar la necessitat de construir carreteres i, de manera especial es referia a unir amb una bona carretera Vilanova i Vilafranca, per a facilitar el transport del vi de l’interior al port de Vilanova.

El segle XIX va ser un segle d’extremes. Hi havia un gran interès per la millora del cultiu de la vinya i la qualitat del vi, que van iniciar els acadèmics Josep Navarro i Barba i Roca. I també la Junta de Comerç de Barcelona que, mitjançant la seva càtedra de Química, va

⁹⁸³ Pierre VILAR, *Catalunya dins l’Espanya Moderna*. Volum III. Edicions 62. Barcelona, 1966, p.612.

⁹⁸⁴ M MARCE, *Essai sur la maniere...* p.18.

⁹⁸⁵ Albert VIRELLA BLODA, “El moviment Mercantil a las darreries del segle XVIII. Aiguardents vins i Indianes” a *Miscel·lània Penedesenca*. Volum 4. Vilanova i la Geltrú, 1981, p.272.

pensionar a París⁹⁸⁶ a Josep Roura perquè aprofundís en noves tècniques enològiques. Aquest fet es potenciarà encara més amb la creació, l'any 1851, de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre (IACSI), institució que l'any 1867 crearà un laboratori d'anàlisi agrari dirigit per Justo Villanueva que contribuirà, a part d'influir en la qualitat dels vins, en evitar també els fraus. Durant la segona part del segle s'organitzen diferents activitats en les que el xarel·lo hi és present. Per exemple, una exposició de vins de tot l'Estat espanyol el 1877 a Madrid; o una altra de raïms organitzada per l'IACSI el 1871 a Barcelona.

Tot això hagués sigut de gran importància si no hagués anat acompanyat, a partir de l'any 1852, de l'aparició de la malura vella (oïdi), i el 1879 el míldiu i, de manera especial, la fil·loxera que arribà al Penedès el 1892 i que va acabar amb tota l'eufòria de l'edat d'or. A partir de la meitat del segle XIX és quan es troben més referències del xarel·lo, de les que es tractarà a continuació.

Les referències que aquest treball ha trobat tenen continguts molt diferents: algunes només permeten identificar la presència de la varietat en un lloc determinat, d'altres fan una descripció de la varietat o dels vins produïts amb xarel·lo.

La primera referència (fins el moment actual) que fa una descripció ampelogràfica correspon a M. Martorell i Peña i és del 1870⁹⁸⁷. Martorell i Peña proporciona una descripció de 26 varietats de ceps que considera que són les principals que es cultiven a la zona marítima de Barcelona i divideix aquestes varietats en quatre grups. El "xarellu" el posa al primer grup juntament amb el sumoll i dóna diferents paràmetres dels que convé destacar els següents: que és una planta vigorosa, els raïms són de color blanc torrat, els sarments són grans, horitzontals i molt vermelloso; els pàmpols són grans, amb poques entrades amb un dentat mitjà i de color verd clar amb els nervis molt marcats. Els raïms tenen poca tendència a la blima, són de tamany regular, els grans són mitjans i rodons molt apretats, pell gruixuda i de sabor molt dolç i es tornen molt aviat de color verd grogós torrat.

Una de les primeres referències sobre el vi a base de xarel·lo és d'Aragó, indicant: "*En Cataluña las cepas que comunmente dominan en los viñedos que producen caldos de primera calidad, son: el macabeu, moscatel, cartuxa, etc... para producir vinos blancos*"⁹⁸⁸. Aquesta referència és de les comarques tarragonines i apareix el nom de *cartuxà* com a sinònim del xarel·lo.

Un altra descripció enològica es troba a la revista *L'Art del Pagès*, que publica el següent: "*La varietat xarel·lo rebutjada pel xampanyista de Vilanova, Miquel Esquirol, pel mal color i per deixar*

⁹⁸⁶ Maria Dolors MARTINEZ, "El químic Josep Roura i Estrada (1797-1860) i la seva aportació a l'Enologia" a GIRALT, Emili (coord.). *Vinyes i vins: mil anys d'història*. Volum 1. Publicacions de la Universitat de Barcelona. Barcelona, 1993, pp.193-206.

⁹⁸⁷ M MARTORELL I PEÑA, "Cuadro sinóptico de las principales variedades de vid de la zona marítima de la provincia de Barcelona, año 1870" a *Revista de l'Institut Agrícola de Sant Isidre*. Tom XX. Barcelona, 1871, p.334.

⁹⁸⁸ B ARAGÓ, *Tratado Completo de la Vid y Elaboracion de vinos*. Libreria Central de D. Mariano Escribano. Madrid, 1871, p.37.

*un gust amarg*⁹⁸⁹. De viure avui, l'autor quedaria sorprès per l'èxit que va tenir el cupatge de xarel·lo, macabeu i parellada que va inventar Josep Raventós i Fatjó l'any 1872 per elaborar "el xampany", avui "cava".

L'any 1890, Ramón Roig i Armengol a la "Memoria del Mapa Vinícola de la provincia de Barcelona"⁹⁹⁰ enumerava les següents varietats per la regió de Vilanova, com a raïms de blancs: "*xarel·lo, malvasia, i trobat. Les que ofereixen més resistència a la sequedat, al calor i al fred son, xarel·lo y sumoll... però'l xarel·lo prefereix els los terrenos blans i poch gredosos.*"⁹⁹¹.

El 1893 a la publicació *La comarca del Noya* en un article sense firmar afirmava: "*Prou bonas menes tenim entre nostres ceps pera qu'us tinguen de trencar lo cap buscant-ne d'altres com blanchs tenim lo xarel·lo que no te competidor com vi de forsa, lo macabeu per son gust i finor.*"⁹⁹².

Les referències aquí presentats es troben ja en ple procés de la fil·loxera, que provocà la mateixa destrucció de la vinya que ja havia provocat en d'altres indrets i, a més a més, va ser al Penedès on a part del problema econòmic que la plaga va provocar, va tenir més conseqüències socials. La societat va reaccionar per trobar solucions al problema que ja han estat comentades.

En plena efervescència d'aquesta situació a Sant Sadurn d'Anoia es va organitzar un congrés l'any 1898 "*Congreso Viticola San Sadurn de Noya*". A l'acta informativa de la sessió del 19 de maig: "*Nomeclatura y sinonimia de la variedades de vinifera cultivadas y recomendables para la region*" en la recopilació que fa Rafael Mir Deas sobre el xarel·lo es va fer la següent descripció: "*Xarel·lo, pansalet, pansa rossa, cartuixà, pansal a Catalunya, ¿Jaén blanco?, ¿Doradillo?: es sense cap dubte un dels millors ceps de rabim blanch que se cultiven a Catalunya. Produceix com més temps te y es planta de llarga durada, son vi es de qualitat; lo rabim bastant resistent a la podridura. Te bona afinitat ab los ceps americans sobre tot ab los Riparias que li multipliquen la producció.*"⁹⁹³.

A finals del segle XIX dues revistes agrícoles coincideixen en els seus articles en considerar el xarel·lo com una varietat molt important pel Penedès, de manera especial el de la revista *Vinya*, que referint-se al xarel·lo "que juntament amb parellada i el panse eren les que predominaven al Penedès entre les blanques abans de la fil·loxera"⁹⁹⁴.

I encara al tombant del segle XIX al XX un altra referència que parla del xarel·lo que correspon a J. Fargas i M. Catlla del comportament de les diferents varietats a les rodalies de Manresa, que diuen: "Xarel·lo, per mes que aquesta varietat en alguns països siga l'hereu, en el nostre deixa molt que desitjar, y un dels principals defectes es que l'hi queden los raïms molt patits"⁹⁹⁵. Aquesta descripció de la zona de Manresa indica que cada varietat té uns llocs on les condicions li són favorables pel seu desenvolupament i d'altres no tant.

⁹⁸⁹ *L'Art del Pagès*. Volum II. 1878, pp.197-202.

⁹⁹⁰ Ramón ROIG ARMENGOL. *Memoria del Mapa Vinícola de la provincia de Barcelona*. Barcelona, 1890, p.44.

⁹⁹¹ *Ibidem*, p.48.

⁹⁹² *La comarca del Noya*, Sant Sadurn d'Anoia, 1893, núm. 4, p.2.

⁹⁹³ Rafael MIR Y DEAS, "Nomeclatura y sinonimia de la variedades de vinifera cultivadas y recomendables a Catalunya" a *L'art del Pagès*. Barcelona, 1898, p.201.

⁹⁹⁴ *Vinya, 1898, p.7; Resumen de Agricultura*, Barcelona, 1897, p.297.

⁹⁹⁵ J FARGAS; M CATLLA, *Varietats de vinifera en la rodalia de Manresa* Gremi d'Agricultors de Manresa. Manresa, 1901, p.10.

Tal com s'ha assenyalat anteriorment, a principis del segle XX el sector de la vinya es va dedicar a superar la crisi de la fil·loxera replantant de nou les vinyes amb els ceps americans empeltats amb les varietats del país. Per a no perdre les varietats fins aleshores cultivades, des del primer moment es van fer col·leccions de ceps en les que es van recollir pràcticament totes les varietats existents fins aleshores. Cal destacar la creació de dues col·leccions ampelogràfiques. La primera va ser l'Estació Ampelogràfica Catalana, a Terrassa, l'any 1884, i va ser obra de l'agrònom Rafael Roig i Torres. L'any 1889 tenia classificades 150 varietats europees de cep. També en el mateix lloc es va crear una escola d'empeltadors. En una notícia apareguda a la *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*⁹⁹⁶, hi surt una llista de les varietats empeltades que es podien trobar a la Estación Ampelográfica Catalana i que es podien comprar a 0,50 pessetes cada planta empeltada. De les varietats del país hi figura el xarel·lo, entre d'altres.

Abel, en la seva obra de recull de les varietats de cep d'Espanya, sobre el xarel·lo ofereix quatre entrades: "Xarelló. Variedad de uvas blancas cultivada en Gerona. Xerelló en Barcelona. Xerelló negro en Barcelona". D'aquesta manera situa la varietat a les províncies de Barcelona i Girona i en canvi no a la de Tarragona on era molt abundant, al contrari que a Girona. Interessant és la menció d'un xarel·lo negre a Barcelona, que molt probablement fes referència al xarel·lo roig⁹⁹⁷.

La segona col·lecció es va iniciar l'any 1907 en una finca de Masnou propietat de Pere Maristany (comte de Lavern) i dirigida pel vilafranquí Pere Joan Girona, la Colección Ampelográfica Española. D'aquesta col·lecció ha arribat el llistat complet de les varietats de ceps empeltats⁹⁹⁸. La col·lecció constava de 90 varietats catalanes, 42 del País Valencià i 45 d'altres. De xarel·lo hi havia les següents variants: xeralassa (xarel·lo vermell), xarello (pansa, catuixà), xarello x Berlandieri (Montserrat I), xarello x Berlandieri (Montserrat II), Xarello francès. La desaparició d'aquestes col·leccions constitueix una gran pèrdua. El 1910 es va crear a Madrid la "Estación Ampelográfica Central, el Encin" del Ministerio de Fomento, que encara existeix avui i, dins la seva col·lecció, s'hi troba el xarel·lo. A la vegada i, depenent de l'estat espanyol, es va crear a Catalunya les estacions enològiques que van ser dos, la de Vilafranca, el 1902, i la de Reus, el 1906, que van contribuir a la millora i preservació de les varietats catalanes, entre elles el Xarel·lo, que avui són incorporades a l'INCAVI i que continuen aquest treball.

Un altra font d'informació sobre la continuïtat de les varietats de cep, després de la fil·loxera, són els catàlegs o propaganda dels vivers, com ara el catàleg del "Centro Vitícola del Panadès" de Jaume Sabaté, de Vilafranca, que ofereix Xarel·lo, entre d'altres, empeltat a una gran varietat de peus americans.

⁹⁹⁶ *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*. 3a època, 4t trimestre. 1889, pp.313-322.

⁹⁹⁷ Eduardo ABELA, *El libro del Viticultor*, Tipografía de Manuel G Hernandez, Madrid, 1885, p.326.

⁹⁹⁸ *Revista de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre*. Volum 50. Barcelona, 1911, p.320.

Josep Ribas i Fons, en un article de l'any 1908⁹⁹⁹, sobre el Baix Penedès publica: “Las varietats per empelts que mes abundat son: el sumoll o sumoll (negre) y'l xarel·lo o cartoixà (blanch)”. Aquesta referència confirma que a partir del segle XIX i durant el segle XX el xarel·lo serà una varietat de cep molt important al Penedès. També ho confirma la publicació de la Junta Consultiva Agronòmica que en la informació sobre les varietats replantades a les províncies de Barcelona i Tarragona ens parla del xarel·lo, pansal o cartoixà com una de les varietats de raïm blanc més replantades¹⁰⁰⁰.

De principis del segle XX, s'han trobat tres articles de la revista del IACSI relacionades amb el xarel·lo, del que en situen vinyes en tres indrets diferents dues al Maresme, al Sindicat d'Alella i Mas Ram, i la tercera al castell del Remei a la Noguera. Això posiciona la varietat a altres llocs llunyans del Penedès¹⁰⁰¹

Josep Ros i Güell, el 1910 en un escrit ja posterior a la fil·loxera escrivia:

“Varietats de rahims- Retuda la devastadora fil·loxera ab la plantació dels peus americans y empels del pahis, conpemplèm avuy mercés á Deu, com s'extèn altra volta ufanosa la vinya, embrint las terres del antich penades desde'l mar fins a la Segarra y desde la collada de Montferri al riu Llobregat y las mateixes varietats de raïms tornan avuy á donar la rica diversitat de vins que tant de nom donar al Penedés [...] Rahims blancs-Los millors y que mes hi abundan en rahims blancs son el xarel·lo [...] En vins blancs el Penadès està en condicions de competir ab els millors tipus estrangers [...]”¹⁰⁰².

De la primera part del segle XX i fins a l'època de la Guerra Civil es localitzen moltes referències sobre el xarel·lo, moltes de les quals confirmaran l'expansió de la varietat per moltes de les comarques vinícoles de Catalunya, i també al Rosselló o Mallorca. No cal dir que al Penedès hi va tenir i hi continua tenint una presència molt important.

També continuen treballs viti-enològics com el de Claudi Oliveras, director de l'Estació Enològica de Reus, que sobre el xarel·lo escriví el següent:

“El xarel·lo, pansal o cartoixà, goza de una afinidad poco variable con los diversos patrones ensayados, con los cuales alcanza un gran desarrollo si bien su produccion resulta mas bien corta, es variedad de gran vigor y que se distingue por la sanidad de sus racimos bastante resistentes a la podredumbre. Sus mostos vinificados solos producen, en esta zona caldos de excelente finura però

⁹⁹⁹ Josep RIBAS FONTS, *Prácticas de conreu dels ceps americans a nostra terra*. Centre Agrícola del Penedès Vendrell, 1908, pp.74-75.

¹⁰⁰⁰ *Junta Consultiva Agronomica*, Madrid, 1909, p.104.

¹⁰⁰¹ Jaume RAVENTOS, “Sindicat d'Alella”, *Revista LACSI*, Barcelona, 1908, p.211. Ibidem 1910,p.167. Ibidem, 1914,p.183.

¹⁰⁰² J ROS I GÜELL, *Elaboració y criaça del vins del Penadès*. Imprenta Alegret. Vilafranca del Penedès, 1910, p.84.

no muy alcohólicos y vinificados mezclados con otras clases como el macabeu, proporcionan vinos a la vez finos y poderados 1003.

Aquí finalitzaria el període posterior a la fil·loxera, que va arribar una fins els anys 1930 de segle XX. Els anys de la postguerra constitueixen una etapa en què no hi ha cap progrés en relació al període anterior: continua l'expansió del cava i del xarel·lo com a part important dins del seu cupatge, que continua creixent igual que els vins tranquils amb aquesta varietat. El 1960 es crea la denominació d'origen Penedès, que inclou com a varietat autoritzada el xarel·lo. El 27 de febrer de 1986¹⁰⁰⁴ el Ministeri d'Agricultura crea la denominació d'origen Cava, que és una denominació d'origen estesa per diverses zones de l'estat espanyol, tot i que el 98% de la producció es fa al Penedès.

A partir de la segona meitat del segle XX arriben uns aires renovadors i es pensa que per millorar la viticultura i vinicultura del país cal introduir varietats forànies i, de manera especial, franceses. Es va pretendre que fos el chardonnay, principalment, el que desplaçés el xarel·lo. Per sort, a partir de finals del segle XX, va sorgir la idea contrària i es va pensar, com diu en Raimon: “qui perd els orígens per identitat”, i avui el xarel·lo s'ha convertit en una icona pel Penedès i en altres denominacions d'origen on la varietat hi té un historial com Alella o Tarragona.

S'aporta, finalment, un recull dels sinònims que han aparegut en la documentació estudiada, ordenada alfabèticament: cartucha, cartuixà, contaixa, curtija, charelo, charello, charel.lo, doradillo?, Jaén blanco?, pansa, pansal, pansalet, pansa rossa, panzal, xarallassa, xarel·lo, xarello, xarello rosado, xerelo, xerel·lo, xerelló, xerellos, xerellu, xerello negre, xerello vermell.

En una publicació de la Denominació d'Origen Penedès s'ofereix la descripció següent de la varietat:

“Xarel.lo varietat blanca , que rep també els noms de cartoixà , pansa , pansal i pansalet. Es el cep més conrreat al Penedès perque les seves caracteristiques de rusticitat el fan molt resistent a la secada... Ara brota aviat i això el fa sensible a les gelades de primavera. S'adapta bé a la majoria de sòls mentre siguin situats entre el nivell del mar i una 400 m d'altitud”.

Aquesta últim punt permet entendre perquè la producció de cava a la Conca de Barberà es fa amb macabeu i parellada per no haver-hi cultiu de xarel·lo per l'alçada promig d'aquesta comarca¹⁰⁰⁵.

¹⁰⁰³ Claudio OLIVERAS MASSÓ, *Clasificación y cultivo de las cepas y elaboración de los vinos de la provincia de Tarragona con miras a la exportación*. Ministerio de Fomento - Servicios Especiales de Enología. Reus, 1923, p.25.

¹⁰⁰⁴ Pere MESTRE I RAVENTOS, “Passat, present i futur de la vinya i el vi al Penedès” a *Miscel·lània Penedesenca*. Institut d'Estudis Penedesencs. Vilafranca del Penedès, 1987, p.265.

¹⁰⁰⁵ *Vins i Caves*, Denominació d'Origen Penedès, 1989. P.33.

Jancis Robinson descriu el xarel·lo de la manera següent: “*xarel·lo is Catalunya’s highest-quality light-skinned variety for age-worthy still whites and sparkling Cava thanks to its combination of poer, density , high acidity and relatively high sugar levels. Its main role is in Cava [...]*”¹⁰⁰⁶.

Aquesta descripció demostra que el xarel·lo s’està convertint en la varietat més important dels raïms blancs catalans i especialment al Penedès i també a la D.O Alella.



11.2. Xarel·lo vermell.

El xarel·lo vermell és una mutació del xarel·lo blanc que es coneix o s’ha conegut amb els noms de xerallassa, pansa roja, pansa rossa, pansa vermella, entre d’altres. Els vins comercials actuals s’etiqueten com a xarel·lo vermell, segons si és al Penedès o a l’àrea de la D.O Tarragona, i pansa rosada segons la D.O d’Alella.

La primera publicació en que apareixen referències del xarel·lo vermell és del 1871¹⁰⁰⁷. En ella es publica un llistat de tots els participants a l’exposició de raïms organitzada per l’Institut Català de Sant Isidre. Tres dels participants ho van fer amb mostres de xarel·lo vermell, una de xerallassa, i una altra de xarel·lo negre, que procedien de Sitges, Vilanova i la Geltrú i Terrassa. El 1877 es va celebrar a Madrid una exposició semblant i es menciona

¹⁰⁰⁶ Jancis ROBINSON, *The Oxford Companion to Wine*, University Press Oxford, 2006, p.777.

¹⁰⁰⁷ “Exposicion de Uvas Barcelona”, *Revista del IACSI*, Barcelona, 1871, tomo XX, pp.310-320.

que la província de Barcelona va participar amb mostra entre d'altres amb pansa roja¹⁰⁰⁸. Garrabou, en el seu estudi sobre el Vallès Oriental, indica que en aquesta comarca a finals del segle XIX es cultiva pansa rossa¹⁰⁰⁹. Aquesta varietat apareix en un estudi posterior de la mateixa zona i encara avui és una varietat present dintre de la D.O Alella.

A principis del segle XX les publicacions de Salvador Mata¹⁰¹⁰ o de Pere Girona mencionen també la pansa roja i també en la forma de xarel·lo vermell¹⁰¹¹, dins de la publicació sobre la col·lecció ampelogràfica espanyola, en el llistat de les varietats cultivades apareixen entre d'altres xalassa (xarel·lo vermell). Posteriorment Raul Mir parla de pansa vermella¹⁰¹².

Cal tenir present els treballs iniciats fa uns anys de la varietat per alguns productors del Penedès, D.O Alella i Tarragona. Un exemple és a la Vall del Tenes, a Santa Eulàlia de la Ronçana (dintre de la D.O Alella). Actualment presenten especial atenció a la recuperació de la pansa rossa¹⁰¹³. A partir del segle XXI hi ha nous treballs genètics i d'ampelografia sobre la varietat¹⁰¹⁴. També les dues obres més importants del segle XXI, de Robinson i Galet, fan una descripció del xarel·lo rosat o de pansa rosada¹⁰¹⁵.

¹⁰⁰⁸ Braulio Anton RAMIREZ, *Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877*, Ministerio de Fomento, Madrid, 1878.

¹⁰⁰⁹ Ramón GARRABOU, Jordi PLANAS, *Estudio Agrícola del Vallés*, Museu de Granollers, 1998, p.127.

¹⁰¹⁰ Salvador MATA PUIG, *La vid tempranillo y el vino de la Rioja*, Librería de Francisco Puig de Barcelona, 1907, p.39.

¹⁰¹¹ Pere GIRONA, *La colección ampelográfica Española en Barcelona*, Catedra Agrícola "Pere Grau", Barcelona, 1911, p.35.

¹⁰¹² Raul MIR, *Cataluña Agrícola*, Ediciones Técnico Publicitarias, Barcelona, 1943, p.287.

¹⁰¹³ Enric BLAJÉ, "La recuperació de la vinya a la Vall del Tenes :vinyes de Bruguer", *Notes*, 2007, Volum 22, p.211.

¹⁰¹⁴ Jancis ROBINSON, *The Oxford companion...*p.777.

¹⁰¹⁵ Pierre GALET, *Dictionnaire encyclopédique...*P.1172.

Capítol 12. Trobat, torbato, troubat, malvasia del Rosselló.



La varietat “torbato”, malvasia del Rosselló o trobat, és una varietat de raïm blanc que sembla ser originària del principat de Catalunya i estesa posteriorment al Rosselló, a l’Alguer i, en menor mesura, al País Valencià. A cada territori ha rebut noms lleugerament diferents si es té present que al Rosselló s’anomena també “tourbat”, a part de malvasia del Rosselló, i a l’Alguer torbato. És una varietat minoritària i pertany al grup de les malvasies. Avui l’àrea més important del seu cultiu és a l’Alguer, i es troba en procés de bona recuperació al Rosselló i en uns inicis al Principat. Aquesta varietat, avui minoritària, a principis del segle XVI estava estesa en diferents indrets de Catalunya com ho demostra la documentació estudiada en aquest capítol. També en el principat de Catalunya, bàsicament a les comarques de ponent, existeix una varietat minoritària anomenada trobat negre que no té cap relació amb el trobat blanc.

La documentació més antiga fins ara trobada data de mitjans del segle XVI de Ponç d’Icard¹⁰¹⁶. A partir d’aquesta època es van generar una sèrie de documents que mostren la continuïtat del seu cultiu, superant fins i tot el període de la fil·loxera en els diferents territoris; això vol dir que existeix una documentació que s’apropa als cinc cents anys. Aquest fet qüestiona saber si el trobat va ser portat pels catalans a l’Alguer, si es considera que l’origen de la varietat va ser a Catalunya i en quin moment. Cal tenir present que gran part del pobladors catalans que van anar a l’Alguer va ser a partir del 1355, durant el regnat de Pere el Cerimoniós. La varietat es podria haver introduït en aquest període sense un nom encara definit, o posteriorment, a partir del segle XVI, quan apareixen els primers documents sobre el trobat.

La documentació analitzada en aquest capítol correspon a èpoques i procedències diverses. Els primers documents apareixen a partir del segle XVI. Dels segles XVI, XVII i XVIII s’han trobat pocs i és a partir del segle XIX que es localitza molta documentació de tots els territoris on es estendre la varietat: a partir d’aquest període van aparèixer també molts

¹⁰¹⁶ Eulalia DURAN, *El llibre de les grandeses de Tarragona*, Tarragona, Curial, 1984 (1564), p.229.

articles publicats en revistes com la de l'Institut Català de Sant Isidre. En aquesta publicació hi ha diversos articles sobre el trobat.

Gran part de la documentació prové de Catalunya, inclosa la Catalunya Nord, però també n'hi ha de francesa, espanyola, algueresa i italiana.

Així el text més antic amb referències al trobat seria en el llibre de Ponç d'Icard "Llibre de les grandeses de Tarragona", que va estudiar Eulàlia Duran:

"...En la dita ciutat, sols del terme que té, se cull cada any lo vi que à menester en lo camp que es diu Tarragona: se'n cull tanta abundàntia que tot l'any proveheyx Barcelona i altres parts de vins blancs, macabeu, trobat, justuli, malvasia; de vins claret y vermell a milenàs de càrregas..."

Paral·lelament, fent referència a la mateixa època, Serra Sellarès, en la seva tesi, menciona que vi fet de la varietat trobat era present al celler de Sant Benet de Bages¹⁰¹⁷. Aquest fet permet ampliar l'àrea geogràfica de cultiu de la varietat. El mateix succeeix amb Joan Rafael Moix: al *Llibre de la Peste* anomena entre d'altres el vi trobat¹⁰¹⁸. Això vol dir que aquesta varietat es trobava en una àrea geogràfica extensa i planteja la discussió si la varietat trobat ja era present abans de mitjans del segle XVI (època dels primers documents) i no es distingia de la malvasia al pertànyer al mateix grup. La diferenciació no es produeix fins el segle XVI, moment en que la varietat es va conèixer amb el nom de trobat a diferents llocs de Catalunya, i a la vegada s'escampa pel Rosselló, l'Alguer principalment. Aquesta suposició fa pensar en el fet que a la majoria de llibres d'ampelografia, siguin catalans, francesos o italians, s'assenyala que la varietat és originària de Catalunya, encara que en algunes ocasions autors francesos o italians, al parlar sobre l'origen de la varietat, ho expressen d'una forma més genèrica indicant que procedeix d'Espanya o de l'època de la Corona Aragonesa, sense especificar el territori concret de dins la Corona Catalano-aragonesa.

Dins la sèrie de les ordinacions del Mostassaf de Barcelona, a l'Arxiu Municipal de Barcelona, es menciona el vi trobat en el mercat barceloní a principis del segle XVII, juntament amb altres vins a base de malvasia, o verdiell¹⁰¹⁹.

A principis del segle XVII apareixen nous textos sobre la varietat trobat. La primera obra és la *Geografia de Catalunya* de Pere Gil que diu, referint-se als vins de Catalunya, "Fan se en ella de tota manera de vins es à saber vermells, clarets, blancs, y destos Macabeus, Malvasias, Grechs y Trobats molt bons"¹⁰²⁰.

¹⁰¹⁷ Francesc SERRA SELLARES, *Sant Benet de Bages a l'època monserratina (segles XVI-XIX)*, tesi doctoral, UAB, 2005, p.212.

¹⁰¹⁸ Joan Rafael MOIX, *El llibre de la Pesta*, Jaume Cendrath, Barcelona, 1587, p.67.

¹⁰¹⁹ *Serie Ordinacions Mostaçaf de Barcelona*, Segles XVI-XVII, Registre Deliberacions, sèrie 1B.IV 23. 1601, 1602, Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona.

¹⁰²⁰ Josep IGLÉSIES, "Pere Gil, S.I(1551-1622) i la seva Geografia de Catalunya", *Societat Catalana de Geografia*, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 2002, p.242.

Honofre Manescal, en la seva obra, escriu el fragment següent: “...los vins de Catahlunya son los millors tinga Espanya... En el camp de Tarragona se fan tota mena de vins , com son clarets, trobats...”. En aquest fragment queda clar que l'autor situa el trobat al Camp de Tarragona com ho va fer Ponç d'Icard¹⁰²¹.

Miquel Agustí, en el capítol de la seva obra que dedica a la vinya menciona: “de vi Trobat de vinya de rahims Trobats”, que per la procedència de l'autor i on va establir-se podríem considerar que aquesta varietat era present a les terres gironines o al Rosselló¹⁰²².

En els comptes del berenar ofert pel Mestre Racional, l'extracte del dia de la reunió ordinària de la confraria de Sant Jordi de Barcelona assenyala: “Compte de la col·lació dona Mossen Novell veguer del present ofici en lo dia de la junta ordinària de la confraria de Sant Jordi per lo any 1622, la noble lloctinent y demes senyors oficials del present offici”. Entre les despeses hi figuren “tres corters de vi trobat “ que costen 7 sous el “corter” i dos de vi de “garnacha” que costen 5 sous el “corter”, és a dir, el trobat sembla un vi de més valor que la garnatxa a Barcelona en aquell temps¹⁰²³.

Simon Perea cita un manual anònim d'Escala Dei en el que hi ha el fragment següent¹⁰²⁴: “...de verema blanca...i lo trobat i una malvasia grossa que en diuen bernardos , que en Falset li diuen trobat...”. Aquí es manifesta un cert lligam entre el trobat i una malvasia grossa i a la vegada la seva presència al Priorat.

Per encara mostrar més la dispersió geogràfica de la varietat durant el segle XVIII, Llorenç Ferrer estudia documentació relacionada amb Antoni Joan Fargas, paraire que arrendava el dret de taverna de Castellterçol per 170 lliures. L'arrendatari havia de tenir ben proveïda la taverna amb vi vermell, claret, i si no en tenia, havia d'aconseguir trobat o blanc i vinagre¹⁰²⁵.

A finals del segle XVIII, Barba i Roca i Navarro i Mas mencionaven com una de les varietats de ceps cultivades al Penedès i a Catalunya, el trobat com a raïm blanc. Fins i tot Navarro i Mas dóna indicacions dels llocs on és més adequada de plantar, tal com els terrenys plans o de muntanya prims i sorrencs fossin els més adequats. A la vegada assenyala que ha localitzat trobat en llocs com Cabrera (al costat de Mataró)¹⁰²⁶.

¹⁰²¹Honofre MANESCAL, *Sermo Vulgarment anomenat del Serenissim Senyor don Jaume Segon*, Sebastia de Comellas, Barcelona, 1602, p.69.

¹⁰²² Miquel AGUSTI, *Llibre dels secrets de Agricultura casa rustica y pastoril*, Ed.Fascimil, Alta Fulla Barcelona(1613), 1981, p.94.

¹⁰²³ Rafael CONDE y DELGADO MOLINA, “Fonts pel consum alimentari” *Alimentació i Societat a la Catalunya Medieval*, CSIC, Barcelona, 1988, p.44.

¹⁰²⁴ Eugeni PEREA, “El conrreu de la vinya a Scala Dei”, *Revista d'Història Reus*, Reus 1984,nº1, p.57. Aquest manual del 1629 es trova depositat segons l'autor a l'Archivo Nacional de Madrid.

¹⁰²⁵ Llorenç FERRER, *La vinya al Bages :Mil anys d'elaboració de vi*, Centre d'Estudis del Bagès, Manresa, 1998, p.141.

¹⁰²⁶Joseph NAVARRO MAS, *Memoria sobre la vinya . Su plantación, propagación , reparación , conservacion, enfermedades...*.Tecla Pla 4, Barcelona, 1797, p.13. M BARBA i ROCA, document manuscrit que es conserva a l'arxiu VINSEUM, de finals del XVIII, Vilafranca del Penedès.

D'abans de l'atac de la fil·loxera cal destacar el treball de Martorell i Peña en el qual l'autor fa una descripció ampelogràfica de la varietat. D'una manera resumida, diu : “raïm blanc, sarments regulars de color verd clar amb estries fines i molts circells, fulla de tamany regular, casi plana amb poques entrades, de color verd clar , els grans del raïm són rodons clars, dolços¹⁰²⁷”.

En la mostra de raïms del 1871 organitzada a Barcelona per l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre en la que van participar molts socis es van presentar mostres de trobat de 31 poblacions de tot Catalunya, la qual cosa posa en evidència que el cultiu de la varietat era important. D'aquestes mostres només una portava la indicació de que es tractava de trobat vermell, és a dir, negre. Es tracta de la primera cita d'aquesta varietat. Les altres aquest treball considera que serien blanques, ja que fins aleshores era l'únic tipus de conegut¹⁰²⁸. Paral·lelament a Madrid el Ministeri del Fomento va organitzar un exposició en la que participen mostres de trobat de la província de Barcelona¹⁰²⁹.

Eduardo Abela, a la seva obra, va recollir informació sobre la presència de trobat i turbat a la província de Barcelona, i trobat a la de Lleida¹⁰³⁰.

Del mateix període, un estudi sobre l'agricultura de l'àrea de Granollers, descriu la varietat trobat en els següents termes:

“variedad de uva blanca que da tambien buenos productos sus uvas no son tan grandes como las anteriores(pansa tendra y sumoll)però por lo general no tienen el inconveniente de abortar y su mosto llega a tener una buena cantidad de azúcar”¹⁰³¹.

Amb el nom de “turbat” Roig Armengol fa la següent descripció:

“Turbat- Se cultiva en la part muntanyosa y dona bastant en terrenos aspres. Sembla que son verdader nom deuria ésser Trobat. Planta de pis arenisch ó granitich , contribueix ab la malvasia en la producció dels vins blancs , malvasies de Sitges y Vilanova ... Sarments ,llarchs,estriats, rojenchs gruixuts..., fulles ab senos aguts poch definits , que formen tres lòbuls , vora dentada llisa en la part superior ab borrisol poch consistent en la inferior...Rabim mijà ,conich compost, flux y desigual. Fruit mitjà, blanch –verdós, llargarut y un poch dols”¹⁰³².

Joaquim Monset, en el treball per determinar la sensibilitat o resistència de les diferents varietats de cep a diferents indrets de Catalunya, explica que el trobat va donar com a resultat relativament resistent al míldiu i bastant resistent a la antracnosi. Les poblacions on

¹⁰²⁷ M, MARTORELL i PEÑA, “Cuadro sinoptico de la principales variedades de la vid de la zona marítima de la provincia de Barcelona”, *Revista del LACSI*, Barcelona,1971, n° XX ,p.334.

¹⁰²⁸ Luis JUSTO i VILLANUEVA, “Exposiciones de uvas celebrades por el Instituto Agrícola Catalan de San Isidro, en los dies 6, 7, 8 y 24, 25, 26 y 27 de setembre de 1871, vol XX, pp.309-321.

¹⁰²⁹Braulio ANTON RAMIREZ, “ Estudio sobre la Esposición Vinicola Nacional de 1877” *Ministerio de Fomento*,Imprenta y Fundación de manuel Tello, Madrid, 1878, p. 85-87.

¹⁰³⁰ Eduardo ABELA, *El libro del Viticultor*, Madrid 1885, p. 326.

¹⁰³¹ Ramon GARABOU, Jordi PLANAS, *Estudio Agrícola del Vallés*, Museu de Granollers, 1998, p.127.

¹⁰³² Ramón ROIG i ARMENGOL, *Memoria del mapa vinicola de la Provincia de Barcelona*, Muntaner 44, p.34, 48,67,68,82i219.

es va fer aquest seguiment han estat incloses en el llistat resum de totes les cites de la varietat¹⁰³³.

Una descripció bastant àmplia es va fer en el congrés sobre la vinya i el vi que es va celebrar l'any 1898 a Sant Sadurní d'Anoia, ja citat per altres varietats. Sobre el trobat com a raïm blanc en va dir: “trobat , raset, blanquet, pansa borda, en Catalunya. Es molt fructífero, però son vi no es dels més estimats si es bastant fi¹⁰³⁴. Son raïm no es de gran aguant . S'acomoda bé sobre la majoria dels ceps americans. L'Aramon rupestirs sembla ser el patró que menos li convé”. Es comença a veure algun motiu pel seu total abandonament durant el segle XX¹⁰³⁵.

Durant el segle XX la varietat trobat va superar el període de la fil·loxera. Ho demostra el trobar-lo inclòs en les col·leccions de varietats que es va realitzar amb els nous porta-empelts americans, com és el cas de la Colección ampeleográfica española, situada a Masnou, en què oferien plantes de “trobat”.

També pel trobat cal citar per la seva importància els treballs de Claudi Oliveras de l'Estació Enològica de Reus. D'aquests treballs es pot comprovar que a les comarques de la província de Tarragona el trobat blanc té una bona presència abans de la fil·loxera i una disminució posteriorment¹⁰³⁶.

El 1912 es va celebrar el Congreso Nacional de Viticultura: a la memòria hi figurava un llistat de varietats a partir de les dades que es van recollir a molts llocs d'Espanya. Pel que fa al trobat (escrit trovat), aquest és mencionat com a varietat blanca a Barcelona, a la Roca, a Garcia (trobat), a l'Escala (turbat) i, com a varietat negra, a Mataró (turbat), Palamós (trobat) i Balaguer (trobat)¹⁰³⁷.

A l'*Enciclopedia Agrícola* que va escriure Paul Pacottet, en el llistat de varietats que de Catalunya en fa la descripció hi ha raset, malvasia o trobat ros. L'autor escriu: “Racimo mediano, cilindro-cónico, compuesto poco apretado, .Fruto pequeño , redondo , blanco rosado y dulce”¹⁰³⁸ . La mateixa descripció és copiada literalment per Raul Mir l'any 1943. L'única novetat que aporta és saber que la varietat encara era present i no havia desaparegut¹⁰³⁹.

¹⁰³³ Joaquim MONSET, *Los enemigos de la vid y medios para combatirlos*, Barcelona , 1886, p.79,80,81,82i 86.

¹⁰³⁴ *Congreso vitícola de San Sadurn de Noya: acta informada de la sesión celebrada, en 19 de mayo de 1898*, Casa Provincial de Caridad, Barcelona , 1898, p.40.

¹⁰³⁵ Rafael MIR i DEAS, “Nomenclatura y sinonimia de les varietats de vinífera cultivadas y recomendables a Catalunya”, *Art del Pages*, Barcelona,1898, n° 627, p.200.

¹⁰³⁶ Claudio OLIVERAS, *Datos para un avance sobre la viticultura de la provincia de Tarragona*. Reus, Escuela de Viticultura y Enología de Reus, Ministerio del Fomento, 1915,pp.8-68.

¹⁰³⁷ Nicolas GARCIA de los SALMONES, *Memoria general de las sesiones del Congreso y ponencias presentadas, Congreso Nacional de Viticultura, 1912*, Pamplona, pp.525,526 i 527.

¹⁰³⁸ Pablo PACOTTET, *Viticultura*, Editorial Salvat, Barcelona, 1918, p.206.

¹⁰³⁹ Raul MIR i COMAS, *Cataluña Agrícola*, Ediciones Técnico Publicitarias, Barcelona,1943, p.286.

L'Índice general de variedades publicat per l'INIA continua mostrant la presència de la varietat a l'última part del segle XX. Indica que a Tarragona hi havia un pansó (trobat) de raïm blanc i a Lleida un trobat negre, del que se'n parlarà més endavant.¹⁰⁴⁰

Possiblement l'última publicació que mostra a Catalunya un descripció de la varietat sigui del 1990, que el presentava com a tourbat: “Originari del Rosselló. Sinonímies: malvasia de Rosselló, tourbat, i tourbato (Sardenya)”. Però pel text de la publicació observem que parla com una varietat present a la Catalunya Nord i que és acceptada per l'elaboració de vins dolços naturals. En aquesta descripció la part que es troba errònia és la que indica que el seu origen es troba al Rosselló¹⁰⁴¹.

La primera documentació específica de la Catalunya Nord és de Gustave Foex, que en tractar del ceps importants al Rosselló escriu: “On y rencontre aussi mais en plus petite quantité, le Tourbat , cépage blanc tres Vigoureux et rustique que l'on plante sur les points où le rocher est près de la surface”. Encara que hi ha autors de la Catalunya Nord que indiquen que la presència de la varietat podia ser anterior, però confosa amb el nom de malvasia¹⁰⁴². Rezeau, referint-se a la mateixa cita, ho complementa dient que la paraula tourbat no existeix en la lexicografia francesa i que la versió afrancesada del Rosselló ve probablement de la forma original *trobat*, ja present a Catalunya des del segle XVI¹⁰⁴³.

Viala menciona la varietat de la manera següent: “...nom de cépage espagnol de la Catalogne ...” i també en parla com a raïm blanc de Sardenya¹⁰⁴⁴.

Llorenç Planas va indicar que a partir de 1980 va començar la recuperació de la varietat al Rosselló a partir de plantes portades de l'Alguer, com també ho va confirmar Arpajou: “El trobat anomenat impròpiament Malvasia del Rosselló és la quarta de les grans varietats utilitzades per fer vins dolços naturals”. De fet, actualment gairebé ha desaparegut de la Catalunya Nord, però s'ha anat a explorar a d'altres regions que en tenien, particularment a l'Alguer, per trobar empelts sans que permetin un nou desenvolupament”¹⁰⁴⁵.

Pierre Galet, en les seves obres fa descripció de la varietat (1990):

“Le tourbat ou torbato est un cépage Sarde , cultivé principalement a Alghero dans la province de Sassari region où on lui attribú une origine espagnole, les cépage ayant peut -être été apporté durant l'occupation espagnole, de la

¹⁰⁴⁰ Luis HIDALGO, *Contribución al conocimiento del Inventario Vitícola Nacional*, INIA , Madrid, pp.24,149.

¹⁰⁴¹ *Mil anys de Viticultura a Catalunya*, Edivisa, Barcelona,1990, p.91.

¹⁰⁴² Gustave FOËX, *Cours complet de Viticulture*, Coulet , Paris Masson, 1886, p.817.

¹⁰⁴³ Pierre REZEAU, *Le dictionnaire des noms de cépages de France*, CNRS Editions, Paris, 1998, p.356.

¹⁰⁴⁴ Pierre VIALA, *Traite general de Viticulture, Ampelographie*, Maison et Cie Editeurs, Paris,1910, tomo VII, p.325.

¹⁰⁴⁵ E ARPAJOU, J DELÓS, G NOURY, J.P PARAYRE, P TORRES, *El vins del Rosselló*, Editorial Barcino , Barcelona, 1980, p.49.

Sardegne...Connue an France sous le nom de Malvoisie des Pyrénées Orientales ...”.

La següent obra, del 2015, ofereix la mateixa informació únicament que hi afegeix la nova reintroducció de la varietat a partir de material portat de Sardenya i el treball de sanejament dels clons fet a l'estació de Tresserres: “S’elabora vins dolços naturals d’alta qualitat per la seva finor i bouquet característic, són de color groc amb un certa acidesa”¹⁰⁴⁶.

L’última obra que s’ha trobat de la Catalunya Nord és de Pierre Torres, autor que va contribuir a la millora de les plantes introduïdes de Sardenya a l’estació de Tresserres i que menciona d’una manera clara l’origen català de la presència del torbato a l’Alguer¹⁰⁴⁷.

De Sardenya la primera cita correspon al segle XVII: Bosch Andreu la va trobar a l’arxiu de l’Alguer i està datada del 1686. En ella es mencionava la varietat “trobat i torbat”. També indica que diversos cellers catalans han connectat amb l’Alguer per reintroduir aquesta varietat, sempre referint-se a raïm blanc¹⁰⁴⁸.

Posteriorment, en un recull de documents del segle XVIII de l’Alguer elaborat per Antonello Mattone i Piero Sauna es localitza una referència del 1773 on s’explica que els millors vins de Sardenya es produeixen a Bosa, Oristano, Sorso i l’Alguer. D’aquesta, els de més renom són el moscatell, el “turbat” i la malvasia. Aquesta documentació deixa clar que a partir del segle XVII el trobat ja és un raïm que dona un vi reconegut¹⁰⁴⁹.

En el seu viatge a l’Alguer Eduard Toda va recollir un llistat de les varietats de ceps que es cultivaven en aquest indret, entre les quals menciona el “turbat” (es creu que aquest llistat el va copiar d’un treball del canonge alguerès Antonio Michele Urgias del 1823)¹⁰⁵⁰.

Domenico Cavazza va fer una descripció del raïms de la Sardenya, entre el que hi havia el torbato o turbat cuscuseddu, a la seva obra sobre ampelografia¹⁰⁵¹.

Altres tractats de viticultura que fan una descripció del torbato són de Bruno Pastena, que indica que és un raïm introduït d’Espanya al 1400 com “il carignano o il cannonau o grenache”. I Nieddu Gianni en una obra més recent també fa una descripció del trobat i menciona a Mamei, que explicava l’any 1933 que el cultiu del turbat ja en aquest temps va quedar limitat a la regió algueresa i que donava uns vins excel·lents¹⁰⁵².

Hi ha una descripció de la varietat que fa la Camera di Comercio Nord Sadegna¹⁰⁵³:

¹⁰⁴⁶ Pierre GALET, *Cépages et vignobles de France. L’ Ampelographie française*, Ed. Dehan, Montpellier, 1990, pp.322-323.- *Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes*. Paris ,2015, p.1088.

¹⁰⁴⁷ Pierre Torres, *Histoire de la vigne et du vin en Roussillon*, Editions Trabucaire, Canet, 2011,pp.192,193.

¹⁰⁴⁸ Andreu X BOSCH, “Els noms de les varietats de raïm a l’Alguer”, *Revista Cupatges*, Nov-Dec 2008, n°25, pp.80-84.

¹⁰⁴⁹ Antonello MATTONE, Piero SANNA, *Alghero, la Catalogna, il Mediterraneo*, Gallizi, Sassari,1994. p.126.

¹⁰⁵⁰ Eduard TODA, *Un poble català d’Italia, l’Alguer*, Barcelona, 1888, p.17.

¹⁰⁵¹ Domenico CAVAZZA, “Viticultura”,*Nova Enciclopedia Agraria Italiana*, Torino,1914, pp.99-100.

¹⁰⁵² Bruno PASTENA, *Trattato di Viticultura italiana*, Edizione Agricola, Bologna, 1990, pp.934-935. Gianni NIEDDU, *Vitigni della Sardegna*, Convisar, 2011, p.138.

¹⁰⁵³ *Sardegna Vigneti e Vini Doc e Igt del Nord Sadegna*, Camera di Commercio Nord, Sassari, 2011.

“Torbató. Il vitigno a bacca Bianca Torbató di indudubbia spagnola del catalano “Trubat”, .. E’ coltivato quasi esclusivamente nella provincia di Sassari ed in particolare nell’agro di Alghero . I terreni dell’Algherese, di natura calcareo-argillosa, giacitura elevata , uniti al meraviglioso clima , caldo e asciutto , sono fattori che contribuiscono a valorizzare alte qualità del vino Torbató”.

És evident que el gran productor mundial de la varietat amb el nom de “Torbató” es troba localitzat a l’Alguer, concretament a l’explotació i cellers Sella&Mosca. A ells els devem la continuïtat de la varietat.

Jancis Robinson fa una descripció de la varietat torbató actualitzada al segle XXI com un raïm blanc que es troba a l’Alguer i també en procés de recuperació al departament dels Pirineus Orientals a França. Els anàlisis de l’ADN demostren que el torbató de Sardènia és el mateix que el tourbat o malvasia dels Pirineus Orientals¹⁰⁵⁴. A França la cita més antiga correspondria al 1804 i a Sardènia el torbató va ser introduït pels catalans durant el període que van dominar l’illa, però no hi ha una documentació clara que confirmi aquesta hipòtesi que s’ha anat repetint a través dels diferents autors: és un punt que no quedarà del tot clarificat i que necessitarà de treballs posteriors. Robinson ofereix unes superfícies i estima que hi podria haver unes 143 ha a Sardènia, la majoria a l’Alguer, i la quasi totalitat es troba als cellers Sella & Mosca; avui potser unes 40 o 50 ha al Rosselló on actualment s’utilitza per fer vi i també es fa vi escumós. No dona cap xifra de superfície de Catalunya principat perquè en aquest moment és insignificant. L’any 2012 es va organitzar precisament als cellers Sella & Mosca una jornada tècnica entre especialistes de Sardènia, de la Catalunya Nord i del Principat per iniciar la discussió dels treballs comuns amb aquesta varietat, a la vegada que es van fer anàlisis de mostres de les tres zones. El treball encara queda obert¹⁰⁵⁵.

Aquest és el resum de la distribució geogràfica de la varietat trobat tenint present tota la documentació estudiada. La varietat ha sigut mencionada al menys en una ocasió en les localitats o comarques següents :

Localitats on es menciona trobat blanc: L’Alguer, Alta Segarra, Costa de llevant, Badalona, Banyuls , Benissanet, Capçanes, Garcia, Granollers, Guiamets, La Roca, Lloa, L’Escala, Falset, Marçà , Masroig, Mas Terrats (Rosselló), Mataró, Mauri, Mora la Nova, Rasquera, Ribera d’Ebre, Rives Altes Rosselló, Saint Jean Laseille, Sant Benet de Bages, Tarragona, Tivissa, Vallés, Vilanova i la Geltrú, Villalba.

Localitats on es menciona Trobat sense especificar: Algerri, Agramunt, Alella, Balaguer, Baix Vallés ,Badalona, Barcelona, Cardedeu, Cardona, Castellterçol, Cervera, Escala Dei, Esplugues, Girona, Guissona, La Portella , La Granada, La Portella, Martorell, Masquefa, Molins de Rei ,Lleida, Pierola, Pinós, Pla del Penedès, Roca del Vallés, Roses, Robi,
--

¹⁰⁵⁴ Jancis ROBINSON, Julia HARDING, Jose VOUELLAMOZ, *Wine Grapes*, Pinguin Books, London, 2012, p.

¹⁰⁵⁵ “La varietat torbató, malvasia del Rosselló, trobat”, *Dossiers Agraris*, ICEA-IEC, Barcelona, 2014, p.1064.

Sitges, Sant Boi, Sallent, Sant Cugat del Vallés, Sant Gervasi(Barcelona), Sant Joan Despí, Sant Julià, Sant Pol, Sant Sadurn d'Anoia, Solsona, Terrassa, Tremp, Trubad d'Urgell, Vilanova i la Geltrú.

Localitats on es menciona trobat negre: Balaguer, Barcelona (trobat vermell), Mataró, Palamós

Per la documentació estudiada aquest treball considera que en la majoria de localitats hi havia trobat blanc. De la relació anterior es pot interpretar fàcilment la gran dispersió geogràfica que havia tingut la varietat trobat i, de manera especial, al Principat. En els primers documents hi ha una possible major intensitat al Camp de Tarragona.

El trobat negre dins del treball només ha sortit citat en quatre ocasions: se'n coneix l'existència actual d'aquesta varietat en alguns indrets, especialment en les comarques de Ponent. La primera menció fins ara coneguda que surt publicada a la revista del IACSI l'any 1872 en què cita uns raïms de trobat vermell a la finca del Laberint d'Horta del Marquès d'Alfarràs¹⁰⁵⁶.

La següent cita és de Joan Santamaria que fa la descripció següent: “cep de gra rodo i negre. Pell fina i molsa compacta”. La sorpresa és que el més probable que la presència del cep hagi estat a Mallorca per l'origen de l'obra¹⁰⁵⁷.

Raul Mir menciona el trobat com a raïm negre sinònim de “Qua tendre”¹⁰⁵⁸. També en el diccionari d'Antoni Griera, del trobat es diu: “Classe de raïm negre, molt primerenc (Segarra Catalunya occidental)”¹⁰⁵⁹.

L'any 1971 l'INIA va fer un recull de les varietats de cep de l'estat espanyol i cita el trobat negre com a varietat present a la província de Lleida.¹⁰⁶⁰

El tècnics de l'INCAVI Lluís Giral, Carme Domingo i Fina Capdevila¹⁰⁶¹, han localitzat també la varietat i han fet anàlisis de l'ADN: els resultats indiquen que es tracta d'una varietat diferent del trobat blanc i fins ara únicament s'ha localitzat a Catalunya i principalment a les comarques de ponent, on sembla que a la D.O Costers del Segre pot haver-hi un interès en el seu desenvolupament. Caldrà continuar la recerca¹⁰⁶².

De la varietat trobat, resseguint la documentació dels filòlegs: Veny (1993), Bosch (1999, 2008, 2010) i Fava (2005), es disposa d'una àmplia informació sobre l'evolució del seu nom en les diferents regions on aquesta varietat ha sigut present. El llistat de noms que aquí s'ha

¹⁰⁵⁶ Justo VILLANUEVA, “Exposicion de uvas1871...”, pp.309-331.

¹⁰⁵⁷ Joan SANTAMARIA, *Visions de Mallorca*, Llibreria Sanchez, Barcelona, 1935, p.50.

¹⁰⁵⁸ Raul MIR, *Cataluña agrícola...*p.286.

¹⁰⁵⁹ Antoni GRIERA, *La vinya. La verema. El vi*.Edicions Poligrafa, Brcelona, 1965, p.105.

¹⁰⁶⁰ Luis HIDALGO, *Contribución al conocimiento...*p.149.

¹⁰⁶¹ Carme DOMINGO, Salvador PUIG, Marc SANS, Anna PUIG, “Varietats del passat que podrien ser una opció de futur per a la viticultura catalana”, *I Congrés del món de la Masia*, ICEA-IEC, Barcelona, 2015,p.49.

¹⁰⁶² Comunicació personal de Pau Moragas de la Cooperativa l'Olivera, Vallbona de les Monges.

recollit a partir de la documentació estudiada no és un treball filològic sinó un recull que mostra la riquesa de variants com es coneix el trobat, confirmant la seva amplitud geogràfica ja en un altre temps. La llista es refereix bàsicament al trobat blanc: Trobat, Blanquet(Cat)¹⁰⁶³, Canina(Sard.) Caninu(Sard.), Cuscuseddu(Sard.), Cuscosseda Bianca(Sard), Malvasia (Cat), Malvoisie(Ross.), Malvoisie de Pirinees Orientals(Ross.), Malvoisie du Roussillon(Ross), Malvoisie Tourbat(Ross.), Pansa borda (Cat.), Panso(Cat), Raset(Cat.), Torbat(Sard, Cat), Torbato(l'Alguer), Tourbat (Ross.), Tourbat de Roussillon(Ross.), Torbato bianco (Sard.), Trobadu(Sard.), Trobat blanc (Cat.), Trobat ros(Cat.), Trovat(Cat), Trobats(Cat.), Trubat(Cat), Trubat ibèrica(Ross.), Trubat vermell (Cat.), Turbat(Cat.), Turbato((Sard.).

De tot aquest recull, es pot afirmar amb seguretat que el nom originari “Trobat” quasi no s'utilitza al perdre's el cultiu al Principat. La forma més utilitzada és la forma algueresa “Torbato”, o les rosselloneses, “Malvoisie de Roussillon o Tourbat”.

¹⁰⁶³ Les abreviacions signifiquen : Cat , Catalunya ; Sard, Sardenya i Ross, Rosselló.

Capítol 13. Varietat sumoll.



La varietat de cep sumoll era, fins a la primera meitat del segle XX, una de les varietats de raïm negre més cultivades a Catalunya, especialment al Camp de Tarragona, Penedès, Vallès, Segarra, Bages i una part de la Conca de Barberà. A partir de la segona meitat del segle XX va anar disminuint d'una forma espectacular fins a quedar reduïda la seva superfície a les 170 ha actuals. Quan es pensava que la varietat arribaria a desaparèixer totalment va sorgir un moviment per recuperar el sumoll i uns quants productors del Penedès, del Camp de Tarragona, Bages i Anoia han començat a fer un treball per la millora i la comercialització de vins amb base sumoll, tant en cupatges com en forma monovarietal, en forma de vins rosats, negres i cava. Existeixen dos tipus de raïms de sumoll, un de gra gros, i un altre de gra petit. Existeix també un cep que s'anomena sumoll blanc, molt minoritari i que es tracta d'una varietat diferent.

Els primers documents que mencionen el sumoll són de finals del segle XVIII. Són referències de Manuel Barba i Roca i Josep Navarro i Mas: tots dos van fer un ingent treball sobre la situació de la vinya i el vi a Catalunya en un moment en que el cultiu estava en una forta expansió a Catalunya.

Josep Albert Navarro Mas i Marquet va publicar *Memòria sobre la viña*. En aquesta publicació, a part de l'anàlisi crítica que feia del cultiu de la vinya i de l'elaboració del vi a Catalunya, s'ofereix un llista de les varietats de ceps que es cultivaven en aquell temps.

Entre els raïms negres menciona els sumolls: aquesta cita podria ser fins ara la primera que es documenta. L'altre acadèmic el vilafranquí Manuel Barba i Roca, que va fer un llistat manuscrit de raïms “que's coneixen al Panades”, entre les que s'hi trobava el sumoi. Els treballs d'aquests dos acadèmics són els primers que mencionen la varietat sumoll.¹⁰⁶⁴

Ja en el segle XVIII Jordi Andreu informa de la introducció d'una varietat de cep fins aleshores desconeguda o d'escassa extensió, que es tracta de la varietat “somoll” i de la que es deia, referint-se als raïms, “maduran como unos 15 dias que las otras cualidades ordinarias”. Aquesta descripció no seria tan exacta a les condicions actuals ja que es considera una varietat de maduració lleugerament tardana però no ho sabem en relació a les varietats de l'època i la cita és important ja que consolida l'existència de la varietat¹⁰⁶⁵.

L'any 1857, el Ministerio de Fomento organitza a Madrid un exposició de productes de l'Agricultura espanyola i a la secció de vins exposats es va presentar de “D. Jose Golar – Barcelona: Villanueva y la Geltrú vino rancio, sumoll de 1820”. Aquí la cita coincideix amb la mateixa època que el document de Reus i reforça la idea de l'aparició de la varietat a finals del segle XVIII i principis del segle XIX.

A la revista del IACSI es va publicar un carta de Llorenç Folch datada del 16 de novembre de 1853 que feia un estudi sobre la resistència a l'oïdi o malura vella de diferents varietats de cep. En la carta el sumoll quedava com una varietat sensible a la nova malura, sensibilitat que es va mantenir amb el temps¹⁰⁶⁶.

Els anys 1870 i 1871 el IACSI organitza unes exposicions de raïms que aporten el seus socis. Els resultats d'aquestes exposicions van ser publicats a la revista de la Institució. Entre els participants, 26 aportaren mostres de sumoll, que va representar un 18% del total dels participants i procedien de diferents localitats. Inclouen tots el tipus de sumoll que aquí s'han anomenat: aquestes dades es troben recollides amb les d'altres documents al final del capítol¹⁰⁶⁷.

Martorell i Peña, a la revista del IACSI del 1871 escriu: “Las principales variedades de la zona maritima de la provincia de Barcelona” . En aquest article fa una descripció ampelogràfica de vint-i-sis varietats que classifica en quatre grups. En el primer grup inclou el sumoll i xarel·lo .En aquest treball, Martorell i Peña feia una descripció ampeleogràfica de les diferents varietats. Del sumoll del gra de raïm i dels pàmpols escrivia el següent: “*los granos son grandes y medianos , ovalados , apiñados , el pendimiento muy robusto y corto, hollejo grueso,*

¹⁰⁶⁴ Joseph NAVARRO, *Memoria sobre la viña*, ...p.14. Manuel BARBA i ROCA, manuscrit , *Raïms que es coneixen al Panades* ...

¹⁰⁶⁵ Jordi ANDREU i SUGRANYES, “Propietat i relacions socials a l'agricultura de Reus segles XVIII i XIX”, *Manuscrits Revista d'Història Moderna*, UAB,1985, n° 2, p.84.

¹⁰⁶⁶ Joaquim AGUILERA ,*Malalties de la vinya*, La Vanguardia, Barcelona, 1898, p.43.

¹⁰⁶⁷ Luis JUSTO VILLANUEVA, “Exposiciones de uvas...pp.309-320.

orujo regular, sabor aspero, madurez regular... Los pampanos tienen manchas encarnadas . el hollejo tiene mucho tanino". Aquesta descripció s'apropa molt a l'actual¹⁰⁶⁸.

Durant els anys 1874 i 1875 la revista del IACSI recollia un debat sobre la qualitat del color de les varietats negres que es cultivaven a Catalunya i la necessitat d'introduir-ne de noves per obtenir vins negres de color més intens. El defensor de que calia introduir noves varietats era Ricardo Rubio i el defensor que no calia Vicente Muner , que argumentava que al tenir varietats autòctones com garnatxa o sumoll no hi havia cap necessitat d'importar noves varietats de França. Com ja s'ha comentat aquesta discussió en el capítol dedicat a la garnatxa, i com ja es va apuntar, és una discussió que cent anys després va tornar ser punt de discòrdia¹⁰⁶⁹.

El tema anterior no queda encara tancat per part de Ricardo Rubio, que continua defensant la seva teoria d'introduir el tintorer híbrid. Així ho defensa a la revista *El Labriego*, on escriu que en aquell temps les varietats de raïm negre cultivades a Catalunya, sumoll, mataró (monastrell), i carinyena, en barreges amb la garnatxa o soles, cap superava al tintorer híbrid quant a potència de color negre al vi. A part, aquesta varietat s'adaptava a tot arreu a diferència de les varietats locals en què la garnatxa necessitava terrenys de llicorella, i el sumoll anava bé en terrenys plans, a pesar que tot el sumoll es va mantenir en front del tintorer híbrid¹⁰⁷⁰.

L'any 1877 el Ministerio de Fomento organitza un exposició "Vinícola Nacional" a la que van enviar mostres productors de tot l'estat espanyol. De Catalunya s'envien 9 mostres (entre d'altres) de vins elaborats amb sumoll, de 9 procedències diferents: de la costa del Maresme, Garraf, Tarragona, Anoia, Bages, Penedès i Llobregat, que coincideix amb la zona de cultiu aproximada d'aquella època¹⁰⁷¹.

A finals del segle XIX i principis del segle XX les revistes agrícoles de l'època realitzaven una sèrie d'articles de visites a finques vitícoles en les que un dels temes principals era el d'informar quins ceps s'utilitzaven, com dos articles de *L'Art del Pagès*, un del 1878 i un altre del 1879: en el primer es visita la finca del Sr. Esquirol de Vilanova, el qual assaja diferents varietats per la producció del xampany; en aquest assaig descarta el sumoll, com anteriorment ja havia descartat el xarel·lo, perquè va decidir que no s'adaptaven per la producció del seu vi escumós; l'altra visita va ser a Altafulla a la finca del Sr. Joan Gatell: en aquesta el punt d'interès es la visita del celler que li permet produir "sumoll pur"¹⁰⁷².

¹⁰⁶⁸ M MARTORELL i PEÑA, "Cuadro sinoptico de las principales...p.334.

¹⁰⁶⁹ Vicente MUNNER, "Verdadera importancia de las uvas titoreras", *Revista del IACSI*, Barcelona, 1875, tomo XXIV, p.67, 78.

¹⁰⁷⁰ Ricardo RUBIO, "El tintorero híbrido", *El Labriego*, Vilafranca del Penedès, 1876, n°4, p.35,36.

¹⁰⁷¹ Braulio ANTON RAMIREZ, *Estudio sobre la exposición...*p.305,306.

¹⁰⁷² Francisco TOBELLA, "Una excursió Agícola pels encontorns de Vilanova y la Geltru", *L'Art del Pagès*, 1878, n°41, p.197. ibidem, "Una excursió Agrícola per Altafulla y son entorn", 1879, p.21.

Joaquim Monset, en el seu treball sobre la sensibilitat a les diferents enfermetats, també fa un seguiment del sumoll en diferents indrets. Com a resultat, el sumoll, va ser molt sensible al mildiu, i poc a l'antracnosi¹⁰⁷³.

L'Estació ampelogràfica catalana, dins la col·lecció de varietats a la venda, disposava de sumoll¹⁰⁷⁴, així com també més tard a "*La Colección Ampelografica Española*" a Masnou hi figuren el Saumoll blanc, el Saumoll de gra llarch i el Saumoll de gra rodó¹⁰⁷⁵.

Ramon Roig y Armengol, en el seu treball, cita el sumoll en diferents indrets de la província de Barcelona i ofereix una descripció de la varietat de la que en destaca que el seu cultiu és dóna millor en terrenys muntanyosos, al contrari d'altres descripcions: raïm regular cilindre-conic, el gra "mitja, desigual, aovat, negre, dols ab asperesa" i també afegeix que es un cep abundant¹⁰⁷⁶.

Una comarca en què la varietat va ser important va ser la del Bages. La presència de la varietat a la comarca a partir de la segona meitat del segle XIX va fer que es convertís en la varietat negra més important. Fargas i Catllar destacava del sumoll: "...sols direm que no's troba altre cep a Catalunya de tanta acceptació y que'l seu cultiu estiga tan generalitzat y de tants anys. La llarga pràctica y experiència general l'han col·locat en el lloch que l'hi correspon". No cal dir que el sumoll era molt apreciat al Bages i que la varietat s'ha mantingut fins avui¹⁰⁷⁷.

En el Congrés de Sant Sadurní l'any 1898 es va tractar també el sumoll i se'n va fer una àmplia descripció en la que es destacava que era una varietat molt productiva, que donava vins molt bons, present de manera especial al Maresme i Penedès. Les actes afirmen que era una de les varietats negres més importants de Catalunya, especialment a les províncies de Barcelona i Tarragona¹⁰⁷⁸.

La primera cita sobre sumoll blanc i que ofereix les sinonímies d'escanya cans i escanya gos és de Rafael Mir, que indicava que era molt molt cultivat als voltants de Tarragona, fent la següent observació: "Encara que se li diu Sumoll blanc y té alguns caracters de lo Sumoll negre, cryem que es una varietat diferenta a aquest". Aquesta observació era encertada, ja que actualment algun viticultor està recuperant el sumoll blanc. Pels anàlisis de l'ADN s'ha comprovat que és efectivament una varietat diferent¹⁰⁷⁹.

¹⁰⁷³ Joaquín MONSET, *Los enemigos de la vid...*p.82,87.

¹⁰⁷⁴ "Estación Ampelografica Catalana" *GAMF*, 1889, 4º trimestre, p.314.

¹⁰⁷⁵ "La colección Ampelografica Española en 1911", *Revista del IACSI*, Barcelona, 1911, vol L, p.320.

¹⁰⁷⁶ Ramón ROIG ARMENGOL, *Memoria acompañatoria al...*p.36.

¹⁰⁷⁷ Llorenç FERRER, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, Centre d'Estudis del Bages, 1998, p.123.

¹⁰⁷⁸ "Nomenclatura y sinonimia de la variedades de Vinifera, cultivadas i recomendables para la región" ...*Congreso Vitícola San Sadurní de Noya*, Diputación de Barcelona, 1898, p.43.

¹⁰⁷⁹ Rafael MIR i DEAS, "Nomenclatura y sinonimia de las variedades de vinifera cultivadas y recomendables a Catalunya" *l'Art del Pagés*, 1898, Tomo XXII, p.201.

De l'Estació Enològica de Reus hi uns treballs de Claudio Oliveras sobre les varietats cultivades a la província de Tarragona que proporcionen molta informació que ja s'ha utilitzat en diversos capítols. Del sumoll s'assenyala que també tenia una presència important en les diverses comarques tarragonines. Els diferents municipis on hi havia presència estan inclosos en el llistat final. Únicament cal destacar que en dos es menciona sumoll blanc: la Canonja i la Pobla de Mafumet.

L'Estació Enològica de Vilafranca va realitzar un treball des del 1905 fins el 1923 en el que es comparava la producció per ha de vuit varietats, entre les que hi havia el sumoll, empeltat sobre diferents peus, fet que demostra l'interès que es tenia per la varietat durant aquest període¹⁰⁸⁰.

A la revista del IACSI, com va succeir a *L'art del Pagès*, es van publicar articles sobre les visites que els socis realitzaven a alguna de les finques importants d'altres consorcis, explicant les característiques de l'explotació. En tres ocasions, al principi del segle XX, visiten finques en les que es cultiva Sumoll en zones geogràfiques completament allunyades entre sí. Això dóna constància de l'extensió geogràfica que aquesta varietat tenia. L'any 1908 es visita la cooperativa d'Alella i es constata que les varietats negres en les finques dels seus associats eren el sumoll i la garnatxa negra. L'any 1910 visiten la finca del Castell del Remei: en aquell moment una de les varietats negres que cultivava era el sumoll (curiosament aquesta finca també va ser la primera en cultivar cabernet savignon). L'any 1911 visiten can Codorniu i s'explica que la finca en aquell temps tenia 100 Ha i que cultivava, com a varietats blanques, macabeu, xarel·lo i montonech (parellada), les tres varietats del cava i de negres morastell i sumoll. I encara a l'any 1920 la revista informa de la visita al Mas Ram, a prop de Badalona, i assenyala el següent "...Els peus son Rupestri Lot, empeltats de Garnatxa, Pansa i Sumoll principalment"¹⁰⁸¹.

Durant el Congrés Nacional de Viticultura que es va celebrar a Pamplona el 1912, de les dades recollides es va trobar sumoll a Badalona, Poboleda, Vilavella, Lloret de Mar, Borges Blanques, Fraga i Morata de Jalón¹⁰⁸².

Pablo Pacottet fa una descripció que no discrepa de les anteriors i com a sinonímies indica Ximoy i Piñuelo (fora de Catalunya)¹⁰⁸³.

Claudi Oliveras com a resum del seu treball a Tarragona fa una descripció en la que considera que és un tipus de raïm molt interessant per les comarques tarragonines, però avisa que el raïm es podreix molt ràpidament i convé cultivar-lo en zones ventilades¹⁰⁸⁴.

¹⁰⁸⁰ Antoni SAUMELL, Ramón ARNABAT, Jordi ROMEU, *Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès 1903-2003, cent anys d'Història*, Generalitat de Catalunya, Barcelona, 2004, p.117.

¹⁰⁸¹Jaume RAVENTOS, "Alella-Su comarca, y sus vinos. El sidicato", *Revista del IACSI*, Barcelona, 1908, p.213. Ibidem, 1911, p.167. Ibidem, 1911, p.169. Ibidem, 1920, p.213.

¹⁰⁸² Nicolas GARCIA de los SALMONES, Memoria general de las sesiones...1912, pp.518,519,525, 526,527,

¹⁰⁸³ Pablo PACOTTET, Viticultura...p.202.

¹⁰⁸⁴ Claudio OLIVERAS, Clasificación y cultivo de las cepas...1923, p. 26.

Després de la Guerra Civil hi ha una descripció de sumoll de Juan Marcilla que ell mateix indica que es basa en un treball de Cristòfol Mestre de l'Estació Enològica de Vilafranca, que feia una descripció del sumoll negre i el situava principalment al Baix Penedès, cultivant-se en terrenys baixos i resistent a la secada, una resistència mitjana a les malalties que el feia adequat per fer rosats mentre els negres eren poc fins¹⁰⁸⁵.

L'INIA ha publicat diferents estudis sobre la distribució del tipus de ceps a l'estat espanyol per províncies i el de l'any 1971 encara considerava que el sumoll representava el 12% de la superfície de vinya de Barcelona i també mencionava el sumoll blanc. De Tarragona considerava que el sumoll negre representava el 3% de la superfície de la vinya. No donava cap dada de Lleida i Girona¹⁰⁸⁶. El mateix Ministerio de Agricultura en un estudi de l'any 1975 va donar unes altres dades: per la província de Tarragona el sumoll representava el 12% de la superfície de vinya de la D.O Tarragona, el 18% de la D.O Penedès (part de Tarragona), i el 6% de la D.O Conca de Barbera. Aquesta avaluació podria ser superior a la del INIA del 1971 i per la província de Barcelona donava un 15% de la superfície de vinya del Penedès, i un 20% de la superfície de vinya de la resta de la superfície de Barcelona, i proporcionava un 15% aproximat de la superfície de vinya de Lleida. Com es pot comprovar, les estadístiques sempre són molt complexes i no sempre comparables, però de totes maneres demostren que durant la dècada dels 1970 la varietat tenia importància a Catalunya, mentre no hi consta dades de fora de Catalunya¹⁰⁸⁷.

Jaume Ciurana, un dels grans enòlegs de l'última part del segle XX, va ser d'aquesta opinió:

“Les varietats estrangeres més conegudes i que podem afirmar que fan una aportació de qualitat als nostres vins pel que fa als blancs , Pinot i Chardonay, productors dels vins de la Xampanya i dels blancs de la Borgonya, i el Riesling, característic de l'Alsacià i del Rhin , i pel que fa als negres , el Cabernet Sauvignon, d'origen de Bordeus, i el Pinot Noir , propi de la Borgonya...” “El coster de la zona litoral , i els vessants de la carena de muntanyes de Sant Per de Ribes , Olivella, Olèrdola i Canyelles , son zones de varietat de raïm negre. Hi podem trobar encara força Sumoll, una varietat no massa recomanable perquè a part de envellir massa bé és excessivament fustosa de paladar, però des de fa uns 20 anys aquestes zones s'especialitzen, impulsades per les firmes comercials elaboradores, en el conreu de les varietats de negre protegides pel reglament de la Denominació d'Origen...”¹⁰⁸⁸.

Aquesta política en un moment en què la recerca a Catalunya estava sota mínims i calia un gran treball de millora de les varietats autòctones, va fer que les varietats forànies que fins aleshores havien tingut una presència molt petita passessin a ocupar espai en el sector del

¹⁰⁸⁵ Juan MARCILLA, *Tratado Practico...*pp,115-116.

¹⁰⁸⁶ Luis HIDALGO CANDELA, *Contribución al concimiento del inventario ...*pp.13,24.

¹⁰⁸⁷ Francisco SANZ, *El viñedo español*, Servicio de publicaciones del Ministerio de Agricultura, Madrid, 1975, pp.128, 134,143.

¹⁰⁸⁸ Jaume CIURANA, *El vins de Catalunya...*pp.13,104.

vi. Per sort, aquest fenomen no es va produir d'una manera tan agressiva en el sector del cava. Aquest fenomen era recollit per Alquezar Ariño: “Sumoll també conegut amb el nom de sumoi. Varietat antigament molt conreada a Catalunya, actualment en franca recessió . En queden vinyars a les comarques de Conca de Barberà, Riu-Corb Baixa Segarra i zona d'Artés”. No cita ni el Penedès ni Tarragonès, comarques on és molt probable que alguna superfície tingués, però de totes maneres la varietat anava en camí de la desaparició i no estava autoritzat en cap de les D.O de Catalunya¹⁰⁸⁹.

Durant el segle XXI s'han desenvolupat estudis locals, com és el cas d'un sobre Canovelles on l'autor, buscant en els arxius municipals, troba una gran quantitat de dades sobre les masies i els cultius que aquestes tenien mostrant-nos així que al Vallès la vinya havia estat molt important i les varietats que es cultivaven eren les següents: “*Vinya: De molts anys desaparegut aquest conreu , situat a la part alta de la serra de can Canyelles, que arribava fins a la primera casa actual , plantada de ceps de pansa rossa, macaben, abaié, sumoll, i picapoll.*” En aquest fragment indica que es cultivava el sumoll, oferint també informació sobre la situació geogràfica de la varietat¹⁰⁹⁰.

Jaume Marlés fa referència sobre Aiguamúrcia, on la vinya és un cultiu important, sobre la varietat Sumoll es diu: “Fins fa uns anys era una de les varietats negres més conreades al Penedès. És resistent a la sequera, es localitza a llocs propers al mar...”¹⁰⁹¹.

Maria Estruch Subirana a *Mil veus de Bacus*, un treball filològic sobre la vinya i el vi al Bages, entrevista a pagesos grans als que pregunta, entre d'altres qüestions, quines varietats de ceps recorden que es cultivessin quan eren joves. La majoria dels entrevistats parlen de la varietat sumoll com una varietat molt cultivada i proporciona informació de la manera com pronunciaven aquesta varietat. Es pot comprovar en els fragments següents:

“Sr. A, Badia d'Avinyó...Si predominava el Xemoll..” “Sr. D,Òrrit de Sallent...Quan era més jove hi havia Sumoll i Garnatja...” “Sr. J.Lleonard de Rocafort... De cada cep es podia treure un cove per dir alguna cosa...”(Es refereix al Sumoll), “Sr. V. Senbas de Margenell... abans n'hi havia més hi havia Sumoll negre”. “R. Serra de Cardona ... Te poca pallofa una pallofa molt prima i porta molt vi..”[Es refereix al Sumoll].

En el moment actual són moltes les veus que defensen que el vi produït en un territori que té tanta història vinícola com Catalunya ha de ser elaborat preferentment amb les varietats autòctones del país. Això explica tot el procés de rehabilitació pel que la varietat sumoll ha passat. Per col·laborar en aquest punt, la ICEA-IEC l'any 2011 va realitzar una jornada per recollir tots el coneixements sobre aquesta varietat. Posteriorment es van publicar els

¹⁰⁸⁹ Alquezar ARIÑO, et al, *El conreu de la vinya a Catalunya*, Generalitat de Catalunya, Barcelona 1991,p.25,

¹⁰⁹⁰Enric GARCIA PEY, *Noms i llocs de Canovelles*, Ajuntament de Canovelles, 2008,p.89.

¹⁰⁹¹ Jaume MARLÉS, “El conreu de la vinya al municipi d'Aiguamúrcia”, *La Reclusa , Centre d'Estudis del Gaià*, Vilardona, 2004, p.33.

treballs presentats¹⁰⁹². A la vegada van ser publicats una sèrie d'articles a la premsa i revistes que reclamen aquesta posició: avui la varietat ja està autoritzada a les D.O Catalunya, Pla de Bages, Tarragona i Alella, i en canvi encara no a la D.O Cava, tot i que s'elaboren vins escumosos. Cal afegir que s'han desenvolupat híbrids a Austràlia entre sumoll i cabernet savignon.

A la illa del Hierro han redescobert una varietat dita verijadiego acceptada per la D.O del Hierro i es diu que és derivada del sumoll negre, però caldrà esperar més estudis per donar-hi una seguretat. Des de Canàries es sosté que no té res a veure amb la varietat de nom pròxim vijariego negra, que es troba en altres punts de l'arxipèlag canari¹⁰⁹³.

Recull dels diferents noms en que ha aparegut sumoll en la documentació estudiada.

Sumoll negre:piñuelo, saumoll, saumoll de gra llarg, saumoll de gra rodó, saumoy,somoi, somoll, somoy, sumoi, sumoll de gra llarg ,sumoll de gra petit,sumoll de gra rodo,sumoll mallorqui, somolls, sumolls, sumoy, verijadiego?, xemoll, ximoi, ximoll, ximoy,
--

Sumoll blanc: escanya cans, escanya gos, saumoll blanc,

Del conjunt de noms el més freqüent és el sumoll, per la sinonímia més important que és sumoi. Segons Ramon Puigcorbé, el nom de sumoll podria venir de “suc-moll”, que podria significar suc o most fi, suau, fluix i es contraposat al d'aspre, agre o raspós que poden tenir altres raïms. De totes maneres no queda clar i tant Xavier Fava com Joan Veny no aporten cap nova teoria.

Llocs geogràfics on s'ha trobat la presència del sumoll segons la documentació estudiada:

Alt Urgell: Pla de Sant Tirs.

Anoia: Bruc, Igualada, Masquefa.

Alt Camp de Tarragona: Cabra del Camp, Nul·les, Montferri, Pont d'Armentera, Puigpelat, Vallmoll, Valls, Vilabella.

Alta Segarra: sense especificar.

¹⁰⁹² “La varietat sumoll”, *Dossiers Agraris*, ICEA-IEC. Barcelona, 2012,nº14.

¹⁰⁹³ Jancis Robinson...Wine Grapes...pp.1017,1018. Pierre GALET, Dictionaire encyclopédique...p.1040.

Al Bages: Artes, Avinyó, Calders, Cardona, Manresa, Marganell, Monistrol de Caldes, Pla de Bagès, Rocafort, Salelles, Sallent, Sant Cugat del Racó Santa Maria d'Oló, Sant Salvador de Guardiola, Vacarisses.

Al Baix Camp: Almassora, Borges del Camp, Constantí, Montbrió, Morell, Perafort, Pobla de Mafumet (també sumoll blanc), Reus, Selva del Camp,

Al Baix Empordà: Lloret, Torruella de Montgrí.

Al Barcelonès: Barcelona, Badalona, Castelldefels.

Al Berguedà: Berga.

Al Baix Llobregat: Castellví de Rosanes, Esparreguera, Martorell, Molins de Rei, Palau de Sant Boi del Llobregat, Sant Feliu del Llobregat.

A la Conca de Barberà: Blancafort, L'Espluga de Francolí, Les Piles, Poboleta.

Al Maresme: Argentona, Alella, Mataró, Sant Vicenç de Llavaneres, Sant Pol.

A les Garrigues: Boges Blanques.

A la Noguera, Algorfa

Al Penedès (D.O.): Aiguamúrcia, Arbós, Bellvei, la Bisbal del Penedès, La Granada, Llorenç del Penedès, Masllorenç, Pla de Penedès, Pobla de Montornès, Sant Sadurní d'Anoia, Santa Oliva, Vilanova i la Geltrú.

Al Tarragonès: Altafulla, La Riera, Salomó, Secuita, Tarragona, Vespella, A l'Urgell, Agramunt,

Al Vallès: Cardedeu, La Roca, Sant Cugat del Vallès, Sabadell, Santa Perpètua de la Mogoda, Terrassa, Vacarisses. Franja de Ponent, Fraga, Mallorca.

Capítol 14. El trepat.



El trepat és una varietat de raïm negre que es considera autòctona de la Conca de Barberà: la seva superfície de conreu és al voltant de 1000 ha, la majoria concentrades a la D.O Conca de Barberà. També es troba present a les D.O següents: Costers del Segre, Tarragona, Catalunya i D.O del Cava. També es pot trobar a la zona de la Baixa Segarra, riu Corb i a la Conca de Tremp. Fins a principis del segle XXI la seva producció estava dedicada principalment a vins rosats. Actualment s'elaboren amb el vi de trepat, vi negre, vi rosat i ha tingut un gran desenvolupament en l'elaboració de cava rosat. Existeix en una superfície simbòlica un trepat blanc, segons estudis recents d'ADN es tracta d'una varietat diferent i no una mutació del trepat negre com s'havia considerat¹⁰⁹⁴.

S'han trobat les següents sinonímies: de Fava¹⁰⁹⁵, trapat, trapadell i també bonicaire o embolicaire, però la sinonímia que sembla més clara és trapat; pel que fa a trapadell és una varietat de la que hi ha notícies del País Valencià del segle XVIII de la manera següent: "Era un pobris esgarrat com un cep de trapadell"; posteriorment, al segle XIX, José M^a de Nieva també el menciona¹⁰⁹⁶. Del trapadell se sap que es tracta d'un tipus de cep minoritari al País Valencià i que és de raïm blanc, per la qual cosa difícilment pot ser sinonímia del trepat negre. Pel que fa al bonicaire o embolicaire hi ha un treball publicat per Lluís Giralt

¹⁰⁹⁴ Lluís GIRALT, *Les varietats minoritàries a Catalunya*, INCAVI Vilfranca del Penedès, 2012.

¹⁰⁹⁵ Xavier FAVA, *Diccionari dels noms dels ceps i raïms*, *L'ampelografia Catalana*, IEC, Barcelona, pp.350-353.

¹⁰⁹⁶ Jose M de NIEVA, *Manual de Cosechero de vinos o nuevo método de hacer vino más fuerte e licoroso y de mayor duración*, Imprenta de Don Noberto Llorena, Madrid, 1854, p. 63.

de l'INCAVI que per determinació de l'ADN, s'assegura que trepat i bonicaire són una mateixa varietat. Aquesta varietat està autoritzada des de l'any 2007 al País Valencià i a Múrcia, encara que en la informació oficial i comercial de la varietat no menciona aquesta sinonímia entre bonicaire i trepat, com es manifesta en el treball de l'INCAVI.

L'etimologia de trepat no està encara del tot aclarida. Xavier Fava en fa una anàlisi en la que es remunta al que va escriure Joan Coromines, que en el seu diccionari escriví dues entrades, una com a trapat (cep i raïm negre, de pell fina i gust molt dolç) i una altra per trepat (que té molts forats). En cavi Veny pensa que el terme ve del nom d'una persona que deuria ser qui va introduir la varietat; mentre Fava afirma que té a veure amb el verb trepar però en el significat de retallar, i es referiria així al fet que el pàmpols són molt retallats.

Des del punt de vista històric, malgrat que el seu possible origen és a la Conca de Barberà, no es troba documentació sobre la varietat fins la segona meitat del segle XIX, i encara sorprèn més al tenir notícies històriques de la importància de la vinya en aquesta comarca des de l'edat mitjana, primer amb la reintroducció del cultiu per part del templers a partir de la construcció del castell de Barberà de la Conca, com menciona un document de l'any 1167, com a primera referència medieval sobre el cultiu de la vinya en aquesta comarca a Miralpeix, avui terme de Pira, territori de l'orde del Temple. Després i simultàniament els monjos del Cister es van instal·lar a Poblet: el 1175 fan un contracte de cultiu de vinya a Vimbodí¹⁰⁹⁷, que depenia de Poblet. Igualment tindrà gran importància pel cultiu de la vinya la granja Torre de Milmanda, que depenia també de Poblet, i que actualment es dedica a la producció de raïm per vinificar, una propietat que avui pertany a l'empresa Torres.

Posteriorment, a l'edat moderna, la Conca de Barberà es va dedicar com altres zones de vinya a la producció d'aiguardent. La fil·loxera com a tot arreu va fer molt de mal i va ser l'estímul per agrupar als pagesos. La Conca va ser la comarca pionera de l'estat espanyol en la creació de sindicats agraris de diverses categories i els de més importància eren els anomenats dels "rics", que van ser construïts pels grans arquitectes modernistes com Cèsar Martinell o Pere Domènech, fill de Domènech i Montaner.

La primera referència que fins ara s'ha trobat que mencioni el trepat és de l'any 1853, en els inicis de l'expansió de la malura o l'oïdi, la primera de les grans malalties que va venir d'Amèrica a través de França. Aquesta malaltia va fer molt de mal al cultiu de la vinya i en el primer moment l'únic que s'intentava observar era la resistència de cada varietat a la malaltia. Aquest treball de 1853 ofereix resultats d'observacions en aquest sentit i cita el "trapat" com una varietat que aguanta molt bé la malaltia: l'observació està feta al Camp de Tarragona¹⁰⁹⁸. La següent citació és de la mostra de raïms que va organitzar el IACSI l'any

¹⁰⁹⁷ Joan FUGUET, Carme PLAZA, "Notícies històriques sobre la vinya i la varietat trepat a la Conca de Barberà" *Dossiers Agraris ICEA, La varietat trepat*, ICEA, Barcelona, 2009, n° 11, pp.11-25.

¹⁰⁹⁸ Lorenzo FOLCH, "La enfermedad de la vid", *Revista del IACSI*, Barcelona, 1853, pp.195-199.

1871 a Barcelona. Les mostres que es van presentar eren: de Reus amb una mostra com “atrapat”, i com trepat a Lleida(5) , Tarragona(2), Altafulla, Gratallops, Cervera i una mostra sense indicar la localitat però sí el propietari¹⁰⁹⁹. D'aquesta mateixa exposició hi ha una mostra enviada d'Ivorra, una altra de Cervera i de l'Aranyó: d'aquest document s'observa que les mostres procedeixen de les comarques del Segrià, la Segarra, el Camp de Tarragona i el Priorat. Aquesta distribució coincideix amb la d'una mostra semblant que l'any 1877 organitzà el Ministerio de Fomento a Madrid i on, com a trapat, hi van participar mostres procedents de les províncies de Tarragona i Lleida. Així l'àrea geogràfica de la varietat en la fase inicial queda bastant delimitada¹¹⁰⁰. Paral·lelament, l'any 1875 Ricardo Rubió menciona també el trepat com una varietat negra de raïm a la província de Tarragona¹¹⁰¹.

A Tarragona mateix a la “Granja Víticola de Cataluña” es va fer un seguiment de l'època de floració i de verema de diverses varietats de ceps, entre les que hi havia el trepat precoç, el trepat blanc i el trepat comú: no es van treure diferències entre els tres tipus de ceps. El treball indica que el trepat blanc ja era present a la mateixa època que el trepat negre, encara que s'ha determinat que són dues varietats diferents¹¹⁰².

Una font d'informació a la que aquest treball ha tingut accés es la de les llibretes d'apunts comercials de la família Andreu de Pira, vinyaters des del segle XVIII d'aquesta població. D'aquestes llibretes cal destacar les de 1888 i 1891, en les quals hi ha les anotacions de compres de la verema a diferents pagesos de la zona. Aquestes compres es concretaven en tres tipus de raïm: “verema negra bona, trapats i blanca”. Les quantitats d'aquestes anotacions estan expressades en robes. Aquestes informacions, quan són localitzades, són molt importants, ja que permeten conèixer una realitat directa dels pagesos de l'època i també una altra informació que proporcionen és que la majoria de pagesos que hi havia a Pira subministraven verema de trepat: això indica que la varietat estava molt introduïda en aquesta població de la Conca de Barberà¹¹⁰³.

L'any 1901 una exposició a Manresa en la que hi participaven productors agrícoles en motiu de la festa major amb mostres de varietats de raïms va originar una publicació sobre les observacions de les varietats de vinífera més conegudes a la comarca entre les que hi havia el trepat. D'aquest deien que eren raïms negres de mig temps: “Trapat negre – Cep de mitjana producció , no te cap qualitat ni defecte que'l fassa digne d'estudi” i “Trapat roig –

¹⁰⁹⁹ Luis JUSTO y VILLANUEVA, “Exposición de uvas de... 1871” Barcelona , pp.310-320

¹¹⁰⁰ *Estudio sobre la Exposición Vinicola Nacional de 1877*, Ministerio de Fomento, Madrid 1878, pp. 86,87.

¹¹⁰¹ Ricardo RUBIO, “El tintorero híbrido (Petit Bouchet)”, *Revista del Instituto Agrícola Catalan de San Isidro*, 1875, tomo XXIV, p.51.

¹¹⁰² Antonio de MAGRIÑA, “Epocas en que brotan y florecen algunas variedades de vid común” ,*GAMF*, Madrid, 1891, XXVIII, 4º trimestre, pp.192-195

¹¹⁰³ Celler Carles Andreu, Pira, Conca de Barbera. Una rova catalana equival a 10,4 Kgs, segons, Manuel RIU, “Mides , mesures a la Catalunya del segle XIII , *Estudios Medievales, Revistas , CSIC. .es*.

es quasi igual a l'anterior amb la sola diferència que “a n'aquest l'costa mes de madurar”. El que es pot afirmar és que aquesta varietat no va tenir èxit en aquesta comarca¹¹⁰⁴.

De totes maneres la varietat va superar la fil·loxera i és present a la col·lecció “Ampeleográfica Española” com a trepat amb les sinonímies pansa borda i afarta pobres, formes que avui no s'utilitzen: afarta pobres, d'una forma genèrica, volia dir d'una varietat molt productiva i de qualitat discreta¹¹⁰⁵.

A principis del segle XX es publica l'Enciclopèdia de Viticultura y Vinicultura, que a l'apartat d'ampelografia fa un resum de les varietats de ceps que més es cultivaven a cada província d'Espanya. La província de Tarragona és l'única on s'indica que s'hi cultivava el “Trapart “ o trepat. Aquesta cita continua confirmant l'àrea geogràfica que ha ocupat el trepat des dels inicis en què es coneix la varietat¹¹⁰⁶.

Dels treballs que indiquen les localitats on es cultivava el trepat a principis del segle XX són molt importants, per una banda, la memòria del congrés de viticultura celebrat a Pamplona el 1912, que dona una sèrie de llistats de les varietats de ceps cultivades en localitats de diferents províncies de l'estat espanyol on hi havia cultiu de vinya. Així es cita la presència de trepat a Blancafort (T), Garcia(T) i Guissona(LL)¹¹⁰⁷. Per l'altre cantó es disposa de dos treballs realitzats per Claudio Oliveras de l'Estació Enològica de Reus. En el primer indica els tipus de vi (els seus cupatges) que es realitzaven en diversos municipis, proporcionant les següents dades: els cupatges que es van trobar eren per a fer vins rosats, en total hi havia 17 cupatges diferents, que a part del trepat hi havia en proporcions diferents: monastrell, ull de llebre, bobal i sumoll; les poblacions on es van realitzar aquests cupatges eren: Barberà de la Conca, Blancafort i Vimbodí, les tres poblacions de la Conca de Barberà. En aquestes poblacions encara avui es continuen elaborant vins rosats a base de trepat¹¹⁰⁸. El segon treball de Claudio Oliveras mostra per localitats les varietats que es cultivaven abans i després de la fil·loxera: del trepat se sap que abans de la fil·loxera es cultivava a Cabra del Camp, Valls, Barberà de la Conca, Espluga de Francolí, Vimbodí, Torroja, Vilella Alta, Guiamets, Margalef, Savallà de Comtat, i la Galera, i després de la fil·loxera es va recuperar a Barberà de la Conca, Fores, Blancafort, Espluga de Francolí, Solivella, Gratallops, Porrera, Torroja i Cornudella. Aquest treball, malauradament, només es va realitzar per les comarques tarragonines i no de tot Catalunya. Hagués estat molt necessari, ja que permet veure molt bé les conseqüències de la fil·loxera en la continuïtat de les diferents varietats. El trepat abans de la fil·loxera era present en 11 localitats i després passa a 9, concentrant-se a la Conca de Barberà i al Priorat, mentre va desaparèixer del Camp de Tarragona i avui

¹¹⁰⁴ Joan FARGAS, Maurici CATLLÀ, *Varietats de vinífera en la rodalia de Manresa*, Gremi d'agricultors de Manresa, Manresa, 1901, p. 11.

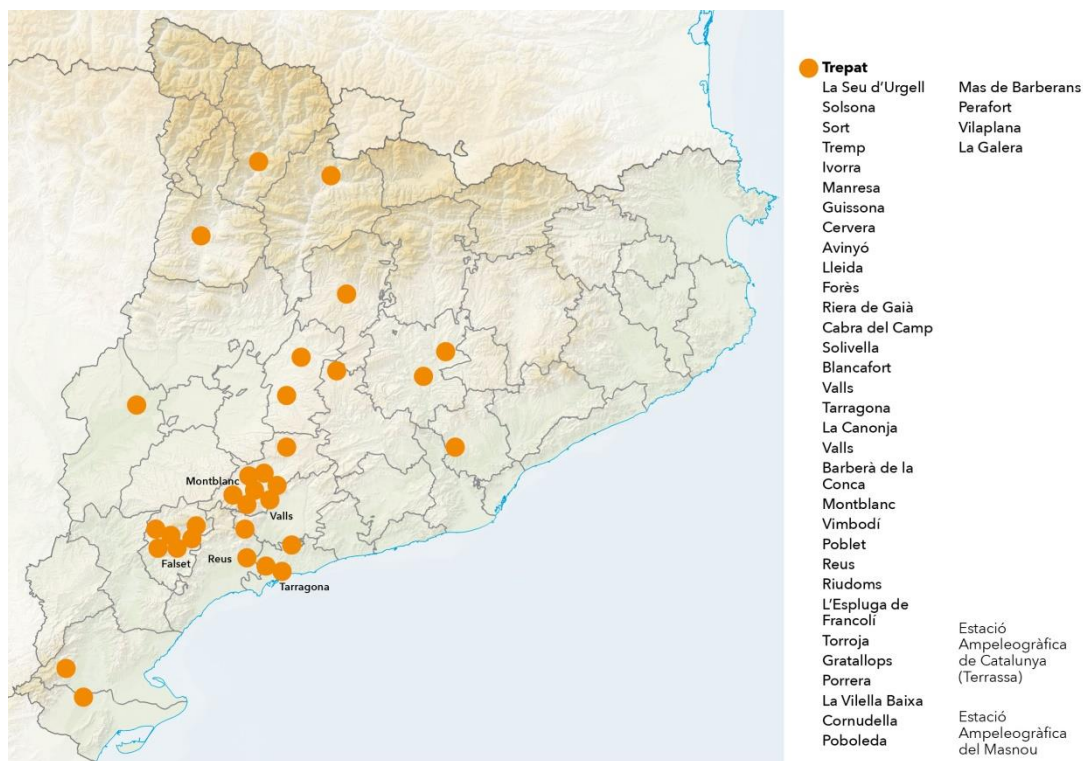
¹¹⁰⁵ Pedro GIRONA, *La colección Ampelográfica Española en 1911*, Catedra de Agricultura “Pere Grau, Masnou 1911, p.34.

¹¹⁰⁶ Manuel RODRIGUEZ NAVAS, *Enciclopedia de Viticultura y Vinicultura*, Madrid, 1905, p. 52.

¹¹⁰⁷ Nicolas GRACIA de los SALMONES, *Memoria general de la sesiones del Congreso y ponències presentades, Congreso Nacional de Viticultura 1912*, Pamplona, impremta provincial, 1914,p.526.

¹¹⁰⁸ Claudio OLIVERAS, *Los vinos naturales de la provincia de Tarragona*, Estación Enologica de Reus, Ministerio de Fomento, Barcelona 1914,pp.28-108

esta pràcticament resta concentrada a la Conca de Barberà. Claudio Oliveras torna a indicar que el trepat era indicat per a fer rosats¹¹⁰⁹. Totes aquestes referències de les diverses localitats han permès elaborar un mapa sobre l'àrea geogràfica on des de 1872 fins 1925 hi va haver presència documentada de trepat. Es pot comprovar que aquesta era important a les comarques del Priorat i de la Conca de Barberà: en canvi, actualment ha desaparegut totalment d'aquesta comarca, quedant molt concentrat a la Conca de Barberà (fig mapa).



L'Estació Enològica de Vilafranca va fer assajos amb la varietat sobre la seva resistència a la secada i va quedar en una situació intermitja, ja que aquest s'adapta bé a les condicions climàtiques de la Conca de Barbera¹¹¹⁰.

En el treball inventari de les varietats de ceps cultivades a l'estat espanyol realitzat per l'INIA de Madrid, l'any 1971, sobre el trepat indica que es cultiva a les províncies de Tarragona i Lleida i sobre les sinònimes l'única que menciona és trepan, també cita la varietat embolcaire de raïm negre que es cultiva a Castelló però no la menciona com a sinònima de trepat tal com indica Giralt, igualment bonicaire per Alacant¹¹¹¹.

A finals del segle XX la varietat ja es troba consolidada d'una manera estable i semblant a l'actual. Precisament per aquest motiu cal ressaltar alguns fets fora de la documentació estricta, com va ser el gran desenvolupament en pro de la varietat de les diferents

¹¹⁰⁹ Claudio OLIVERAS, *Datos para un avance sobre la Viticultura de la provincia de Tarragona*, Escuela de Viticultura y Enología de Reus, 1915, pp.8-66.

¹¹¹⁰ "Experimentos en la Enológica de Vilfranca", *Revista LACSI*, Barcelona, 1919, pp.202.

¹¹¹¹ Luis HIDALGO, R CANDELA, *Contribución al conocimiento del Inventario Vitícola Nacional*, INIA, Madrid, 1971, pp.11,14, 19,24,126,131,149.

cooperatives i cellers privats de la Conca de Barberà, que encara es va potenciar més amb l'aprovació l'any 1985 de la Denominació d'Origen Conca de Barberà per part del departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya i l'any 1989 per part del Ministerio de Agricultura espanyol i en què la varietat trepat es una de les principals autoritzades. Precisament en un treball d'estadístiques del cultiu de la vinya realitzat l'any 1975 pel ministeri d'Agricultura de Madrid es recull que el 24% de la superfície de vinya de la Conca de Barberà és de trepat, i en canvi a la demarcació de Lleida la cita però com a varietat minoritària¹¹¹².

Jaume Ciurana, en oferir la descripció de les varietats de la Conca de Barberà sobre el trepat, escriu: "Trepata una varietat, interessant poc estesa però que dona vins amb poca aroma, potser perquè no s'ha trobat la manera de tractar-lo com cal". L'autor fa una reflexió del que s'hauria fer en aquesta denominació d'origen per a tenir èxit en el futur del vi: els recomana que potenciïn els vins rosats, com en altres llocs del món ha tingut èxit, com ha sigut a la Provença o a Portugal¹¹¹³.

Una publicació de 1990 fa una descripció de la varietat, situant-la a la Conca de Barberà, al riu Corb, Baixa Segarra i també una petita proporció a la Conca de Tremp. Sobre les característiques enològiques es publica: "dóna mosts fins de poca graduació, al votant de 10 graus molt adequat per a la producció de vins rosats. Per vins negres té poc color"¹¹¹⁴. Aquest fet ha sigut superat per alguns productors com Carles Andreu de Pira, que va ser un dels primers de realitzar un vi negre a base de trepat amb èxit. Aquí es fa referència a la producció embotellada, ja que abans, quan es venia a doll, hi havia vins des de rosats a negre depenent de cada pagès.

La Conca de Barberà, com ja s'ha vist fins ara, va ser un dels llocs on la varietat trepat va tenir els seus inicis i es consolida com a el lloc més important de la seva superfície de cultiu a partir de la segona part del segle XX. Un altre fenomen important que es va produir a l'última part de la passada centúria va ser l'inici de l'elaboració amb el trepat de cava rosat, fet que ha tingut la suficient força per traspasar la Conca de Barberà. Al Penedès són diversos els cellers que fan aquest tipus de cava amb aquesta varietat.

Miquel Bohigas, autor del que ja se n'ha parlat en altres ocasions, sobre el trepat confirma el que els altres autors han assenyalat quan fa un balanç sobre la desaparició de les varietats autòctones. Escriu: "Una excepció és el trepat de la Conca de Barberà, molt conreada en els rodals de Sarral, varietat local autòctona i amb molt bones perspectives de cara a la producció de vins de qualitat". Aquesta opinió se suma a la de molts autors que mostren una gran confiança en el potencial de la varietat¹¹¹⁵. Paral·lelament la guia *Catalunya, país de vins*, en el capítol que dedica a la D.O. Conca de Barberà, fa referència al trepat com un fet

¹¹¹² Francisco SANZ, *El viñedo español*, Ministerio de Agricultura, Madrid, 1975, pp.128,143.

¹¹¹³ Jaume CIURANA, *Els vins de Catalunya*, Generalitat de Catalunya, 1980, p. 164.

¹¹¹⁴ *El conreu de la vinya a Catalunya*, Generalitat de Catalunya, Barcelona, 1990, p.24.

¹¹¹⁵ Miquel BOHIGAS, "Del Francolí al Llobregat: l'àrea central de la producció vitícola a Catalunya", *Treballs de la Societat Catalana de Geografia*, IEC, Barcelona, 2001, n°52, pp.51-94.

diferencial com a varietat autòctona: “que es fa servir principalment per elaborar vins rosats que en la D.O Conca de Barberà tenen una gran volada i s’han situat entre els més genuïns i més ben considerats de casa nostra”¹¹¹⁶. La producció de cava és molt important a la D.O Conca de Barberà, i de manera especial el cava rosat del que ja se n’ha parlat, elaborat exclusivament amb la varietat trepat. També s’ha de mencionar la recuperació de la producció de vi negre a base de trepat, que va començar Carles Andreu. En una guia recent de vins s’hi poden trobar 9 vins negres més i de cava rosat, 67 marques, de les que 30 tenen trepat sol o en cupatge. Aquesta dada és molt interessant per veure l’evolució en positiu d’aquesta varietat¹¹¹⁷.

A pesar de ser una varietat minoritària autòctona de la Conca de Barberà, els dos grans autors de descripció mundial sobre les varietats de cep, Jancis Robinson i Pierre Galet, a les seves obres fan una descripció del trepat. Robinson en fa una descripció molt completa, destacant el treball que s’ha mencionat a l’inici de Giralt, en el que indica que la varietat bonicaire present a València i Murcia i trepat son una mateixa varietat; que la varietat dita trepat blanc, present de forma molt minoritària al Priorat, és diferent al trepat negre. També proporciona informació dels principals cellers que elaboren el trepat, tant com a vi negre, rosat, vi d’agulla i cava rosat¹¹¹⁸. Galet, per la seva banda, ofereix una descripció ampelogràfica resumida a l’obra recent del 2015, i també dóna a conèixer la sinonímia bonicaire present a València i Múrcia, com ja s’ha dit. Una vegada més es fa estrany que pel que fa a aquests territoris no se’n digui res de la sinonímia¹¹¹⁹.

L’any 2008 la Institució Catalana d’Estudis Agraris, filial de l’Institut d’Estudis Catalans, va organitzar una jornada sobre la varietat trepat a Montblanc en la qual van ser tractats diversos temes dedicats a la varietat com la història, la viticultura, l’ampelografia i l’enologia tant del vi com del cava. Aquesta jornada va originar una publicació, amb una part històrica realitzada Joan Fuguet i Carme Plaza. Els autors lamentaven no haver trobat molta documentació sobre la varietat. Quasi deu anys després l’autor d’aquesta tesi s’ha trobat amb el mateix problema, un punt en el que pensa persistir en el futur¹¹²⁰. Quasi simultàniament a aquesta jornada, l’any 2007 es va celebrar el centenari de la cooperativa de Sarra. Com a record d’aquest fet es va editar el llibre *L’Empenta d’un Poble* sota la direcció d’Andreu Mayayo. L’obra il·lustra especialment del procés humà i l’evolució social en què la cooperativa ha sigut testimoni durant el segle XX, ajudant a comprendre millor la importància del cultiu de la vinya i la producció de vi a la Conca de Barberà, una comarca que amb gran empenta va fer front a la fil·loxera, amb la replantació de tota la vinya i el cooperativisme, tant important en aquesta comarca, amb la construcció de cellers, els conflictes socials, el pas de vi a doll a vi embotellat, la modernització del cultiu i l’enologia,

¹¹¹⁶ “Conca de Barberà, *Catalunya País de Vins*, El Periodico, Barcelona, 2002, capítol 6, p.7.

¹¹¹⁷ Jordi ALCOBER, Silvia NARANJO, *Guia de vins de Catalunya*, Pòrtic, Barcelona, 2013, pp.190-214.

¹¹¹⁸ Jancis ROBINSON... *Wine grapes...*, p.1082.

¹¹¹⁹ Pierre GALET, *Dictionnaire encyclopédic des cépages et leurs synonymies*, Libre solidaire et fondo vino, Paris, 2015, p.1099.

¹¹²⁰ “La varietat trepat”, *Dossiers Agraris*, ICEA-IEC, Barcelona, n°11, pp.11-25. 2008.

la producció de cava al costat del vi i, des de fa uns anys, gràcies al haver tingut l'encert de treballar i millorar la varietat autòctona de trepat, trobar nous mercats amb el cava i el vi tant a nivell local com en l'exportació¹¹²¹. És un exemple a seguir per dedicar treballs a la història i cultura de les varietats de Catalunya.

Finalment, cal esmentar dues tesis doctorals realitzades fora de Catalunya. La primera, de Sonia Garcia, estudia les varietats minoritàries de Mallorca, entre les quals hi el trepat del, que segons l'autora, té una primera cita anònima a l'illa del 1907, tractant-se d'un raïm negre¹¹²². La segona és de Pedro José Balda i tracta de la identificació de les varietats minoritàries de raïm negre de la D.O.Q de la Rioja. En aquest cas, s'ha determinat la presència del trepat, que a la Rioja, és anomenat tempranillo del barón, que es vol recuperar a la zona de Najerilla, a la Rioja Alta. L'autor proporciona una descripció de la varietat bastant coincident amb les que fins ara s'han comentat. L'elaboració d'aquestes dues tesis confirma l'interès per les varietats autòctones en la recerca universitària¹¹²³.

¹¹²¹ *L'empenta d'un poble*, Andreu Mayayo, director, Cooperativa Vinícola de Sarral, 2008.

¹¹²² Sonia GARCIA, *Estudio de variedades minoritarias de vid (Vitis vinifera L.) Descripción, caracterización agronómica y enológica de las Islas Baleares*, Univesidad de Valladolid, tesis doctoral, 2011, p.16.

¹¹²³ Pedro Jose BALDA, *Identificación y caracterización completa de variedades tintes minoritarias de la D.O.Ca.Rioja*, Universidad de la Rioja, tesis doctoral, 2014, pp.124-125.

Capítol 15. Ull de llebre/tempranillo.



Actualment s'accepta que ull de llebre és la forma d'anomenar el tempranillo a Catalunya. Aquesta varietat de raïm negre és autòctona de la Rioja i representa el 20% de la superfície de vinya d'Espanya (o sigui, 206.988 ha) i està autoritzada en la majoria de les Denominacions d'Origen de l'estat. És coneguda majoritàriament a Catalunya com a ull de llebre. Una primera qüestió a resoldre és si ull de llebre i tempranillo han estat sempre una mateixa varietat, ja que existia un raïm anomenat ull de llebre del que la primera menció és de finals del segle XVIII de Manuel Barba i Roca; simultàniament apareixen les primeres mencions documentades de tempranillo a la Rioja. Seria molta casualitat que fos una mateixa varietat i fos citada amb noms diferents a la Rioja i Catalunya al mateix temps i amb una distància entre els dos llocs d'uns 500 Km. Això ens fa pensar que probablement a l'inici hi va haver dues varietats, una ull de llebre a Catalunya i una altra tempranillo a la Rioja, que posteriorment a finals del segle XIX coincideixen a Catalunya i de les dues només en va quedar una que va ser el tempranillo que va arribar de la Rioja i també va ser anomenada ull de llebre, mentre l'ull de llebre inicial possiblement va desaparèixer. Amb la documentació estudiada s'intentarà resoldre aquesta qüestió.

Per esbrinar aquest punt s'analitza aquesta documentació de manera cronològica, començant per l'ull de llebre a Catalunya. El primer document és de finals del segle XVIII i correspon a un llistat manuscrit de varietats de cep que es cultivaven al Penedès en aquell

moment, i que segons Emili Giralt l'autor seria Barba i Roca¹¹²⁴. Entre les varietats s'hi troba ull de llebre i a partir d'aquesta possible cita no se'n té cap més referència fins la segona meitat del segle XIX.

Josep Navarro, acadèmic contemporani de Barba i Roca, no cita l'ull de llebre, però sí té notícies del tempranillo per una carta que rep de Francisco Javier Donamaria de Sangüesa (Navarra) en què li fa diverses consultes però a la vegada li explica que té “nuevas viñas de tempranillo” i que són de raïm negre. Per aquesta carta Josep Navarro, si no ho sabia és informat que a Navarra ja hi havia una varietat que es deia tempranillo i en la llarga contestació que li fa sobre qüestions del cultiu no li comenta res sobre la varietat que probablement; si l'hagués relacionat amb ull de llebre cal esperar que n'hagués fet referència¹¹²⁵.

Martorell i Peña no cita cap de les dues variants ni ull de llebre ni tempranillo en el seu treball¹¹²⁶. Tampoc a finals del segle XIX, l'any 1898, és citada en el congrés celebrat a Sant Sadurní d'Anoia: això fa suposar que ull de llebre no era una varietat molt important¹¹²⁷.

La segona cita que apareix a Catalunya entre les mostres de raïms de l'exposició que va organitzar l'Institut Català de Sant Isidre l'any 1871 i en la que cinc dels productors participants van enviar raïms d'ull de llebre procedents de Sitges, Felanitx (Mallorca), Vilanova i la Geltrú (2) i Sant Quirze de Besora, a pesar del número limitat de mostres una procedia de Mallorca i també crida l'atenció la mostra procedent de Sant Quirze de Besora on avui no hi ha cap vinya¹¹²⁸. L'any següent, el IACSI a la seva revista, torna a publicar un article fent referència a la mostra i en aquest cas publica els premis entregats als participants de la mateixa i una mostra d'ull de llebre d'un productor de Manresa va guanyar un dels premis¹¹²⁹. A partir d'aquesta data, l'ull de llebre apareix en altres documents que mostren la seva presència en diversos indrets de Catalunya. Un parell d'anys més tard s'origina a Tarragona una discussió sobre si a Catalunya té varietats de ceps que donessin un vins de color negre intens o si calia importar varietats de fora com la Petit Bouschet francesa, per arribar a aconseguir-los amb aquesta característica. El defensor que a Catalunya hi havia suficients varietats de raïms negres per a fer un bon vi negre dóna el llistat següent de varietats a utilitzar: Mataró, matarona, carinyena, cruixent, “ojo de liebre”, sumoll, picapoll

¹¹²⁴ Emili GIRALT i RAVENTÓS, “De conreu de subsistència a conreu comercial” *Història Agrària dels Països Catalans*” U.Barcelona, Edtat Moderna , tomo III, pp.387, nota 334.

¹¹²⁵ Carta de Fancisco Javier Donamaria de Sangüesa , Navarra a Joseph Navarro , 13 abril, 1791, Arxiu de la Reial Academia de Ciències i Arts de Barcelona/79/15.

¹¹²⁶ Manuel MARTORELL y PEÑA, “Cuadro sinóptico de las principales variedades de la zona marítima de la provincia de Barcelona”, *Revista de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre*, Barcelona, 1871, n° XX, p.334.

¹¹²⁷ *Congreso Vitícola San Sadurni de Noya*, Diputació de Barcelona, 1898.

¹¹²⁸ Luis JUSTO VILLANUEVA, “Catálogo de la Exposición celebrada por el Instituto Agrícola de San Isidro”, *Revista del IACSI*, Barcelona, 1872, tomo XX, pp.310-320.

¹¹²⁹ “Catálogo de la Exposición celebrada por el Instituto Agrícola de San Isidro”, *Revista del IACSI*, Barcelona 1872, n° 11, pp.41.

negre, garnatxa, etc. I en aquest article apareix per primera vegada ull de llebre (amb el nom castellanitzat)¹¹³⁰.

L'any 1877 el Ministerio de Fomento organitza una exposició de raïms de tot l'estat espanyol; de Catalunya, l'única província que va presentar mostres d'ull de llebre va ser la de Barcelona, però no indicava de quin lloc¹¹³¹. Entre finals del segle XIX i principis del segle XX, hi ha altres cites de diversos indrets que menciona ull de llebre (sense relacionar-la amb tempranillo) això dóna informació de que la varietat es va escampar per moltes comarques de Catalunya. Algunes d'aquestes cites indiquen que la varietat és de recent introducció. Un d'aquests articles apareix a la revista *L'Art del Pagès* del 1883 i assenyala que Josep Viver de Sabadell ha plantat 1200 ceps d'ull de llebre, un cep nou del qual s'espera que doni una producció molt elevada i els seus vins: "tan en color com en calitat, superior a totes les demás classes, inclús la "garnatxa"¹¹³².

Com ja s'ha comentat en capítols anteriors es van crear els vivers que produïren les varietats de cep empeltades per replantar els camps afectats. En el viver de Terrassa, entre les varietats empeltades hi havia l'ull de llebre¹¹³³. En un article posterior a "Resumen de Agricultura" s'indica que de les varietats que més bé s'adapten als peus americans hi ha l'ull de llebre¹¹³⁴. Dins el mateix període post-fil·loxera, en una finca de multiplicació de plantes de cep de la Diputació de Tarragona, apareixen entre les varietats "ojo de liebre" i és classificada com de floració molt primerenca¹¹³⁵. En un altre article anònim de l'any 1893, sobre les varietats negres de raïm al Penedès es publica: "com a negres tenim lo sumoll lo rey dels ceps per a fer bon vi, lo traberó y l'ull de de llebre... y d'altres que, provats també ja de centúries, ham donat vins qu'eran buscats per tothom..."¹¹³⁶.

En un altre treball s'indica l'afinitat que tenien les diferents varietats de ceps als portaempelts americans, i en aquest treball ull de llebre té una afinitat mitjana amb aquests portaempelts.

De Manresa també hi va haver notícies de la presència de la varietat i a pesar de la descripció que es va fer era: "Ull de llebre cep vigorós y de molta forsa; això fá que carregui de molta fusta y pochos raïms, y per això te fama en nostre país de ser un cep gandul...". L'article explica que a l'àrea de Manresa això no passava¹¹³⁷.

¹¹³⁰ Ricardo RUBIO, "Conveniencia de introducir el Tintorero Híbrido (Petit Bouschet), *Revista del LACSI*, Barcelona, 1875, tomo XXIV, p.51.

¹¹³¹ Anton RAMIREZ, *Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877*, Ministerio de Fomento, Madrid, p.84.

¹¹³² "Abundancia de raïms", *L'Art del Pagès*, Barcelona, 1883, p.285.

¹¹³³ "Estación Ampelografica Catalana" *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*, Madrid, 1889, 4º trimestre, p.314.

¹¹³⁴ "Replantación de viñedos con cepas americanas", *Resumen de Agricultura*, Barcelona, 1898, abril, nº112, p.158.

¹¹³⁵ Antonio de MAGRIÑA, "Épocas en que brotan y florecen", *GAMF*, Ministerio de Fomento, Madrid, 1891, 4º trimestre, p.192.

¹¹³⁶ *La comarca del Noya*, 1893, IX, nº 4, p.2.

¹¹³⁷ Joan FARGAS, Maurici CATLLÀ, *Varietats de Vinífera en la rodalia de Manresa*, Manresa 1901, p.7.

A finals del segle XIX el Ministerio de Agricultura origina una sèrie de treballs estadístics i descriptius dels diferents cultius de l'agricultura de l'estat espanyol i un d'aquests treballs es dedica al cultiu de la vinya. La primera d'aquestes recopilacions fa una relació per províncies de les varietats de ceps cultivades. Cal destacar que de les províncies catalanes apareix per primer cop mencionat el tempranillo a Lleida; cita també ull de llebre present a Terrassa i no hi és present cap dels dos a Tarragona ni a Girona; del tempranillo fa la descripció de les següents sinonímies: cencibera de Saragossa i València, tinto aragonès a Castella, cariñena a Lleida, Tarragona i Barcelona, carignan a Balears, temprana a Badajoz, corregon a Tarragona i "tinto de Aragón" a Zamora. Aquest treball considera que són errònies les sinonímies de cariñena i carignan doncs la carinyena sempre ha sigut una varietat que no ha tingut res a veure amb tempranillo. I quan menciona ojo de liebre, ho fa com una varietat diferent a tempranillo i en diu "parece ser la llamada vulgarment por Rojas Clemente cepa canasta, morenillo blanco en València donde en algunos puntós de la misma la llaman ull de liebre y tambien en Tarragona"¹¹³⁸.

En començar el segle XX apareixen cites de "tempranillo", com el del viver "Centro Vitícola del Panadés", que en el seu catàleg de l'any 1904-1905, ofereix plantes de "tempranillo" i a la "Colección Ampelográfica Española", l'any 1911 en el seu catàleg hi consta ull de llebre (gos de monjo) i també "tempranillo" procedent de Logronyo i de Madrid¹¹³⁹. La presència de tempranillo en tots aquests vivers demostra que la varietat era coneguda a Catalunya, encara que hem de tenir present que tots aquests vivers comercialitzaven les seves plantes arreu de l'estat espanyol i no es pot determinar quin percentatge de les vendes eren per plantes destinades a Catalunya o a fora. També observem que a partir d'ara continuaran mencions a la varietat ull de llebre i també a tempranillo però sense relacionar entre sí les dues varietats.

Cal fer aquí una descripció de tempranillo: es tracta d'una varietat de raïm negre, autòctona de la Rioja com s'ha dit, amb la que s'elaboren els vins negres d'aquesta regió en forma de cupatge amb altres varietats i allí i a la majoria de llocs és coneguda amb el nom de tempranillo. Aquest nom ve de la paraula castellana "temprano", que en la forma diminutiva indica que la seva maduració és molt primerenca en relació a altres varietats de raïm negre d'Espanya. Des de fa pocs anys es coneix també una mutació que dona raïm blanc i que té una superfície de cultiu reduïda. A Catalunya el nom d'ull de llebre ve probablement perquè el seu gra recorda l'ull d'una llebre, encara que Xavier Fava en la descripció d'ull de llebre no menciona cap sinonímia amb tempranillo¹¹⁴⁰. En altres llocs de l'estat espanyol també té altres sinonímies, com a la Manxa, que es coneix com a cencibel, o a la Ribera del Duero, com a tinto fino o tinto Castilla. Sobre els orígens del tempranillo, en

¹¹³⁸ JUNTA CONSULTIVA AGRONOMICA, *Avance estadístico sobre el cultivo y producción de la vid en España 1889*, Ed,1891, pp 37, 40, 175.

¹¹³⁹ Pedro GIRONA, *La Colección Ampelográfica Española*, Barcelona, 1911,p.33-34.

¹¹⁴⁰ Xavier FAVA, *Diccionari dels noms...*pp.357-359.

un treball publicat a la revista *American Journal of Enology and Viticulture*¹¹⁴¹, els autors donen a conèixer que com a conclusió de les seves investigacions el tempranillo és el resultat del creuament de les varietats minoritàries albillo (varietat de cep blanc) i benedicto (varietat de cep negre) de la Rioja i de Castella i Lleó. Aquestes investigacions no precisen l'època en la que es va produir el creuament però sí que descarta altres possibles orígens com el que en algunes ocasions s'ha donat a conèixer, com si el tempranillo hagués pogut ser una variant de pinot noire introduïda pels monjos del Cister des de la Borgonya.

A l'estat espanyol és on hi ha la superfície més important de la varietat. També es troba en petites superfícies a alguns països com Portugal, França, Estats Units (Califòrnia), Austràlia i Argentina, entre d'altres. La primera notícia documentada és de finals del segle XVIII, de Valcarcel que assenyala "En Navarra uvas especiales para vino són las nombradas Barbés, Tempranillo, Mazuela que son negras". Posteriorment a la mateixa obra Valcárcel fa una descripció de la varietat¹¹⁴². Un altre autor que a nivell general cita el Tempranillo és Simon de Rojas Clemente que, uns anys més tard, a la seva obra *Ensayo sobre las variedades de la vid comun que vegetan en Andalucia* fa una àmplia descripció de les varietats de ceps cultivades en aquell moment, que inclou moltes de les que eren presents a molts llocs d'Espanya¹¹⁴³. I encara el Comte d'Odart indica en la seva obra del 1837 que a l'Herault hi ha interès per les varietats negres espanyoles com el tempranillo¹¹⁴⁴.

A Catalunya actualment cal considerar tempranillo/ull de llebre com una varietat tradicional i de les primeres notícies documentades de tempranillo a Catalunya ja se n'ha parlat.

Un treball important és el de Salvador Mata, un estudi sobre el tempranillo, publicat l'any 1907 i que ofereix informació sobre en quin moment, a nivell pràctic, es va introduir la varietat a Catalunya i la seva acceptació. Pel que fa a la introducció de la varietat de forma comercial, dels documents existents es pot concloure que es va produir a finals del segle XIX. L'obra de Salvador Mata assenyala: "Hace más de veinte años que empezamos a establecer esta planta de la Rioja en nuestras tierras..."(es refereix a Catalunya). En tota l'obra tracta del tempranillo i en cap moment d'ull de llebre. Indica que és al Penedès on fa més temps que es cultiva i cal considerar que és possible que en aquesta comarca va substituir part del sumoll i de la garnatxa negra¹¹⁴⁵. També dóna a conèixer que la varietat és molt compatible amb els porta-empelts americans. Fent més complex l'estudi de la varietat, hi ha una informació semblant en un article que va ser publicat a la revista *El Labriego* sobre la vinya al Penedès, i en aquest cas considera a ull de llebre com una varietat de raïm negre

¹¹⁴¹ Javier IBÁÑEZ, et al, "Genetic origin of the Grapevine Cultivar Tempranillo", *American Journal of Enology and Viticulture*, Davis, USA, desembre 2012, vol 63,nº4,pp.549-553.

¹¹⁴² Joseph Antonio VALCARCEL, *Agricultura general y gobierno de la casa de campo*, imprenta Joseph Estevan y Cervera, Valencia, 1791, tomo VIII, pp.24-25.

¹¹⁴³ Simon de ROJAS CLEMENTE, *Ensayo sobre las variedades de la vid común, que vegetan en Andalucia*, Imprenta de Villapando, Madrid, 1807,pp.109.

¹¹⁴⁴ Alexandre Pierre ODART, *Ampélographie Univeselle ou traite des cépages : les plus estimes, dans tous les vignobles de quelque renom*, Tours, 1837,p.38.

¹¹⁴⁵ Salvador MATA, *Los vinos a gusto del consumidor...* Barcelona, 1907,p23,24,29.

cultivada al Penedès¹¹⁴⁶. Així, en aquell moment es tenia dues varietats de raïm negre cultivades al Penedès i una és anomenada tempranillo i l'altra ull de llebre; en cap cas es diu si entre elles hi ha una relació.

També es pot constatar la presència de la varietat ull de llebre sense relacionar-la amb tempranillo en treballs tècnicament molt importants, com els presentats en congressos o els realitzats per les dues estacions enològiques que hi havia a Catalunya, la de Reus i la de Vilafranca. Aquets treballs es realitzen entre l'any 1914 i el 1925. El primer és la memòria general d'un congrés celebrat a Pamplona. Aquí s'indica la presència a Catalunya d'ull de llebre (amb el nom en català) a: Sant Salvador de Guardiola, Porrera i a Bell-lloc d'Urgell¹¹⁴⁷. En el treball de Claudio Oliveras de l'Estació Enològica de Reus, les localitats on es cita la presència d'ull de llebre són: Banyeres, Barberà de la Conca, Bellvei, Blancafort, el Morell, Flix, La Canonja, La Riera, Nulles, Perafort, Pla de Cabra, Pobla de Mafumet, Porrera, Puigpelat, Querol, Reus, Vallmoll, Valls, Vespella, Vila-rodonà. En aquesta mateixa publicació de l'ull de llebre es llegeix: "Sinonímia vulgar ojo de liebre que parece ser la llamada cepa canasta por Rojas Clemente, morenillo blanco en València donde en algunos puntos de la misma la llaman ull de llebre com en Tarragona". Es pot veure que a la província de Tarragona, la presència d'ull de llebre era bastant important¹¹⁴⁸. El mateix Claudio Oliveras, en una memòria de l'Estació Enològica de Reus, escriu: "Introdujimos también para su estudio en el Campo de experimentaciones, la vinífera tinta "tempranillo" tan estimada en la Rioja habiéndonos dado en él excelentes resultados..."¹¹⁴⁹. L'Estació enològica de Vilafranca va fer durant molts anys assajos sobre la producció en Hl per Ha. (anys 1905 a 1923), com es pot veure en el quadre següent, que mostra els resultats dels assajos de l'Estació Enològica de Vilafranca de Penedès:

¹¹⁴⁶ Joseph ROS, "Elaboració y criansa dels vins del Penedès", *El Labriego*, Vilafranca del Penedès, 1911, n° 807, p.4.

¹¹⁴⁷ Nicolas GARCIA de los SALMONES, *Memoria general de la Sesiones del Congreso y ponencias presentadas. Congreso Nacional de Viticultura, 1912*, Pamplona 1914, pp.525-526.

¹¹⁴⁸ Claudio OLIVERAS, *Los vinos naturales de la provincia de Tarragona*, Estación Enológica de Reus, Ministerio del Fomento, Barcelona, 1915, pp.29-109.

¹¹⁴⁹ Claudio OLIVERAS, *Clasificación y cultivo de las cepas y elaboración de los vinos de la provincia de Tarragona con miras a la exportación*, Ministerio de Fomento, Reus 1923, pp.27-28.

PRODUCCIÓN EN HI. POR Ha.

Número de la parcela	CLASE DE CEPA	1905 1906 1907 1908 1909 1910 1911 1912							1913 1914 1915 1916 1917 1918 1919 1920 1921 1922 1923												Promedio en poda corta	Promedio en poda larga	Promedio total			
		1905	1906	1907	1908	1909	1910	1911	1912	1913	1914	1915	1916	1917	1918	1919	1920	1921	1922	1923						
26	Subirat parent/Mourviédre Rup. 1202	48	83	111	50	23	79	67	221	167	81	128	132	180	163	154	154	151	159	95	66	153	121			
34	Macabeo/Riparia Berlandieri 420 B...	—	—	26	38	28	57	28	81	126	83	99	200	77	108	144	191	176	220	80	64	151	103			
6	Aramón/Riparia Berlandieri E. M. 34	3	53	50	23	17	24	48	158	110	134	72	248	80	150	143	117	188	173	96	64	151	101			
7	Pansé/Berlandieri Rupestris 157"	13	44	41	38	23	25	18	90	118	130	30	118	222	153	165	122	153	132	77	57	146	95			
5	H./Riparia Berlandieri E. M. 34	2	46	38	34	38	36	14	98	105	51	3	160	254	231	195	157	17	233	82	42	192	94			
4	Xarel·lo/Gamay Condere	37	21	70	15	17	17	187	168	44	65	170	131	178	132	80	128	80	133	75	35	136	91			
40	Parellada/Rupestris Lot.	76	76	121	68	40	112	106	110	104	79	61	134	122	164	102	61	65	76	54	86	138	91			
22	Xarel·lo/Aramón Rupestris 9	40	29	78	15	23	25	121	214	177	102	153	169	178	150	84	117	140	108	70	35	137	91			
27	Macabeo/Mourviédre Rupestris 1202	42	64	61	36	21	69	37	83	68	45	37	149	185	160	135	153	137	146	94	51	145	90			
17	Pansé/Berlandieri Rupestris 157"	4	27	28	28	23	28	27	87	99	135	27	230	112	138	134	126	150	143	116	52	128	97			
1	Macabeo/Riparia Rupestris 3309	34	31	69	33	34	63	27	76	89	56	75	191	131	153	131	115	113	126	38	53	125	83			
31	Sumoll/Rupestris Lot.	71	55	58	63	42	79	77	153	89	81	43	128	96	149	84	55	70	130	78	81	149	83			
15	H./Riparia Berlandieri 34 E. M.	0	5	34	52	27	52	29	105	130	77	28	212	71	56	196	147	98	125	105	56	129	82			
33	Macabeo/Riparia Berlandieri 420 B...	—	—	22	30	17	27	26	54	54	50	50	78	185	160	96	116	101	160	90	41	130	77			
16	Aramón/Riparia Berlandieri E. M. 34	1	34	46	24	14	25	48	117	93	122	52	61	121	129	134	92	115	113	94	53	114	75			
43	Tempranillo/Chasselas Berl. 41 B.	4	38	76	41	55	57	26	127	66	54	33	220	145	40	197	36	61	159	86	51	163	75			
20	Tempranillo/Riparia Rupestris 3309	—	28	62	24	—	20	4	62	54	72	88	145	109	130	101	105	94	73	75	41	102	73			
25	Subirat parent/Mourviédre Rup. 1202	33	33	53	49	14	52	33	75	56	35	52	65	62	144	93	77	123	172	75	49	114	69			
11	Sumoll/Riparia Rupestris 3306	55	38	58	41	48	77	27	82	67	68	51	75	71	72	108	66	42	63	41	58	87	60			
24	Tempranillo/Chasselas Berl. 41 B.	1	5	53	32	31	70	17	80	39	48	16	105	80	138	91	50	43	126	60	45	103	57			
41 bis	Varios.....	9	27	—	27	12	—	—	63	44	38	26	52	56	46	34	76	73	75	27	40	—	43			
41	Varios para estudio de afinidades.....	52	38	—	29	13	—	29	42	50	33	33	47	44	63	30	38	19	54	30	37	—	43			
21	Xarel·lo/Aramón Rupestris 9	36	20	33	11	21	10	8	34	58	55	33	54	67	43	30	96	59	77	38	36	67	42			

En aquest cas no hi figura l'ull de llebre. El tempranillo donà durant molts anys la millor producció¹¹⁵⁰ (de 1905 a 1923). Un altre assaig que van fer a Vilafranca va ser determinar la resistència a la secada dels diferents ceps que es cultivaven al Penedès; en aquest cas el tempranillo queda dins dels cinc primers com a més resistent¹¹⁵¹.

La primera referència escrita que s'ha trobat indica que ull de llebre és l'equivalent a tempranillo de la Rioja és de 1918, en un treball de Pablo Pacottet, que elabora un índex de varietats d'Espanya i una breu descripció del ull de llebre, que diu així: "Ull de llebre , (Tempranillo de la Rioja). Racimo : Mediano, compuesto cilindrico. Fruto de grano mediano , negro y redondo..."¹¹⁵² En aquest cas no queda cap dubte que les referències anteriors no eren prou clares.

Després de la Guerra Civil, Raul M. Mir Comas publica un llibre sobre l'agricultura catalana en aquell moment (any 1943), i dedica una part important de l'obra a la vinya. Situa l'ull de llebre al Camp de Tarragona, a la Conca de Barbera, i a Lleida¹¹⁵³. Aquesta presència important d'ull de llebre a la D.O Tarragona, es confirma pel seu president en un article l'any 1955 a la revista del IACSI¹¹⁵⁴.

La segona referència que s'ha trobat indicant d'una manera clara que tempranillo i ull de llebre son sinònims és de l'any 1971. Es tracta d'un treball de Luis Hidalgo, que dedica un capítol a mostrar els resultats de la distribució provincial de la vinya per varietats a l'estat

¹¹⁵⁰ Antoni SAUMELL et al. *Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès, 1903-2003 cent anys d'Història*, Generalitat de Catalunya, Barcelona 2003,p79.

¹¹⁵¹ "Experimentos en la Enológica de Vilafranca", *Revista del IACSI*,Barcelona 1919, p.202.

¹¹⁵² Pablo PACOTTET, *Viticultura*, Editorial Salvat, Barcelona, 1918, p.204.

¹¹⁵³ Raul M MIR, *Cataluña Agrícola*, Ed. Tecnico Publicitarias, Barcelona 1943, p.283.

¹¹⁵⁴ Enrique SALA, "El embotellamiento y la tipificación en la despensa del vino", *Revista del IACSI*, Barcelona, 1960, quadern nº5, p.76.

espanyol. Dins de les varietats no tant importants que es cultiven a la província de Barcelona cita tempranillo, i de la de Tarragona “ull de llebre (tempranillo)”. En tractar de sinonímies de l’ull de llebre indica tempranillo. Sorprenen no haver trobat cap altre document anterior i això faria suposar que en aquest moment desapareix la varietat que des de finals del segle XVIII es deia ull de llebre i sorgeix únicament la varietat tempranillo de la Rioja, que a Catalunya té la sinonímia ull de llebre, però fins ara això no es pot assegurar¹¹⁵⁵.

L’any 1975 Francisco Sama, en una publicació del Ministerio de Agricultura sobre la vinya a Espanya, semblant a les anteriors que s’han citat d’aquest organisme, menciona el tempranillo com a cultivada en el Camp de Tarragona en la relació de les varietats cultivades per províncies. Per l’autor, únicament representa el 4% de la vinya d’aquesta comarca. A la D.O Alella hi representa el 5% , i no ofereix cap més cita de la resta de Catalunya. Això vol dir que no era massa important.

Jaume Ciurana, que va ser el primer president del INCAVI, en el seu llibre “els vins de Catalunya” mostra en aquesta obra la voluntat de voler modernitzar la viticultura catalana en diferents aspectes i entre ells el de les varietats. La modernització s’aconseguiria amb un canvi varietal, amb la introducció de varietats forànies o d’origen de la península com l’ull de llebre. En el seu llibre recomana que s’incorpori als cupatges del Priorat per complementar a la garnatxa i carinyena. També recomana que s’incorpori a la Terra Alta; en aquell moment les D.O que més presència tenien de la varietat, segons el llibre mencionat, eren el Camp de Tarragona, Conca de Barberà, i també cita la seva presència al Penedès , a les terres de Lleida i a la D.O Alella¹¹⁵⁶. En un altre llibre sobre la D.O Penedès, sobre l’ull de llebre, es llegeix: “Varietat negra, també anomenada tempranillo. Poc conreada a Catalunya... Es una varietat recomanable per millorar els vins negres , i de fet es conrea cada cop més a l’àmbit del Penedès”¹¹⁵⁷. Al final tots aquests consells van donar el seu fruit i avui la varietat té una importància dins els ceps de raïm negre que es cultiven a Catalunya.

En els tractats de Jancis Robinson i de Pierre Galet, estudiant les descripcions de tempranillo citen la sinonímia ull de llebre utilitzada a Catalunya sense cap més indicació. Robinson menciona també el tempranillo blanc.¹¹⁵⁸

A la resta de Països Catalans la varietat tan com ull de llebre o com a tempranillo no té importància ni al País Valencià ni a les Illes. Del País Valencià es localitza una de les primeres cites que ja ha estat comentada com a ojo de liebre, ull de llebre, i no queda clar si és un raïm blanc o negre. Posteriorment no se’n tenen més referències fins ara en què tempranillo, amb el nom en castellà, consta com a varietat minoritària a les D.O d’Alacant i

¹¹⁵⁵ Luis HIDALGO, *Contribución al conocimiento del Inventario Vitícola Nacional*, INIA, Madrid 1971, pp. 13, 24,149.

¹¹⁵⁶ Jaume CIURANA, *Els vins de Catalunya*, Generalitat de Catalunya, Barcelona 1979 ,pp.103,104,117,119,128,129,143, 163,169.

¹¹⁵⁷ *Denominació d’origen Penedès*, Proleg i coordinació Lluís Tolosa, Vilafranca del Penedès,1980, p.37.

¹¹⁵⁸ Jancis ROBINSON, Julia HARDING, Jose VONILLAMOZ, *Wine Grapes*, Pinguin books, London, 2012, pp.1042-1045; Pierre GALET, *Cepages et Vignobles de France*, Ed. Dehan Montpellier, vol II, p.317.

de Castelló. De les Illes hi ha documents de Carretero de 1875 que menciona “ull de llebra” sense determinar el color del raïm. També de Salvador d'Àustria, del 1869, que parla d'ullades com a raïm negre i també d'ull de llebre blanc. Actualment com a ull de llebre raïm negre, està autoritzat a les D.O de Pla i Llevant i de Benissalem¹¹⁵⁹. També cal recordar el treball del IACSI de la mostra de l'exposició de raïms que s'ha citat a l'inici, on una de les mostres d'ull de llebre era de Felanitx. Tot això pot donar a entendre que ull de llebre a Mallorca ha seguit un camí similar a Catalunya, però no hi ha tanta documentació mentre que possiblement la seva importància ha sigut molt secundària. Finalment, a la D.O de Somontano (Osca) tempranillo s'anomena ojo de liebre com a sinònim de Tempranillo

Miquel Bohigas, en un estudi sobre la vinya a l'àrea central de Catalunya, fa dues apreciacions: una primera sobre la importància enològica de la varietat, ja que situa la seva qualitat superior a la garnatxa, i un segon punt també molt important en relació als orígens de la varietat a Catalunya, indicant que avui a Catalunya no hi ha cap planta original d'ull de llebre que permeti demostrar analíticament semblances o diferències entre ull de llebre i tempranillo, ja que es pot considerar que tot el planter que hi ha actualment procedeix de la Rioja i es tracta d'una varietat introduïda. Conclou afirmant que aquesta es troba en molts llocs però en petites parcel·les o plantacions noves¹¹⁶⁰.

¹¹⁵⁹ Antoni MARTORELL, Josefina BOTA, Joana MARIA LUNA, Evolució del cultiu de les varietats de raïm a les Balears, *Dossiers Agraris*, Institució Catalana d'Estudis Agraris ,IEC, Barcelona 2012, n° 13, pp.13, 16, 18. Sonia GARCIA , *Estudio de vid (Vitis vinifera.l)*, Tesi, Universidad de Valladolid, 2011, p.16,20

¹¹⁶⁰ Miquel BOHIGAS, “Del Francolí al Llobregat: l'àrea central de la producció vitícola a Catalunya”, *Treballs de la Societat Catalana de Geografia* , IEC, Barcelona, 2001,n° 52, pp.51-94)

Capítol 16. El subirat parent.

Com que el grup de les malvasies és tan ampli, també hi ha una altra varietat minoritària, el subirat parent, que es cultiva principalment al Penedès i al Camp de Tarragona. És una varietat diferent de la malvasia de Sitges, és de raïm blanc i també és present a altres zones de l'estat espanyol, on es coneix principalment com a malvasia riojana i com alarije.

La primera documentació de subirat parent que s'ha localitzat fins ara a Catalunya és de finals del segle XIX, però no clarifica el seu possible origen geogràfic. Gràcies a les noves tècniques d'anàlisi de l'ADN, s'ha trobat els ancestres genètics del subirat parent. Segons Lacombe i el seu equip¹¹⁶¹, la varietat és el resultat del creuament entre les varietats gibi i planta nova; gibi segons Galet és un cep de raïm de taula portat pels àrabs a Espanya i planta nova té com a sinònim de tortozon i com a planta nova està autoritzat a la D.O Utiel Requena¹¹⁶². Jancis Robinson¹¹⁶³ menciona que aquesta varietat està documentada en el llibre de Grabiél Alonso de Herrera. Dins de les sinonímies les més freqüents són alarije i malvasia riojana.

Tots els estudis genètics actuals permeten indicar que alarije, subirat parent i malvasia riojana són la mateixa varietat. El nom de alarije podria portar a confusió pel que fa al seus antecedents històrics; la primera menció sobre una varietat amb aquest nom la fa Herrera (1513), si bé en aquest cas parla d'un varietat de raïm negre¹¹⁶⁴. Posteriorment Valcárcel (1791) el descriu (18) com “una uva muy bermeja”, en tot cas hauria de ser un alarije blanc que d'aquesta època no n'hi ha notícia¹¹⁶⁵. Així només es pot disposar per a l'anàlisi de la documentació que específicament s'ha trobat a Catalunya i que comença amb la publicació del congrés celebrat a Sant Sadurní d'Anoia l'any 1898, que posiciona el subirat parent dins del grup de les malvasies i que no s'ha confondre amb la malvasia roja¹¹⁶⁶: “Subirat parent” en Cataluña de la comarca de l'Arboç, la confunden con la anterior (malvasia roja) por tener cierto parecido, vino muy alcoholico y bueno”. El mateix any 1898 *L'Art del pagès* repeteix el mateix article¹¹⁶⁷.

L'any 1901 subirat parent és mencionat a Manresa, però en aquest cas el nom com se'l menciona és sobirats, del que es diu que no s'ha de confondre amb malvasia roja, tractant-se d'un raïm blanc del que se'n sap poc perquè fa poc temps que s'hi cultiva¹¹⁶⁸. En una publicació de l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès es donen resultats d'assajos de

¹¹⁶¹ Thierry LACOMBE et al, “Relationships and Genetic Diversity within the Accessions Related to Malvasia Held in the Domaine de Vassal Grape Germplasm Repository” ,*Am.J.Enol.Vitic*, 2007,58:1, p.124-131.

¹¹⁶² Pierre GALET, edició,2015,p.478.

¹¹⁶³ Jancis ROBINSON, et al, edició,2012, p.831.

¹¹⁶⁴ Grabiél ALONSO de HERRERA, *Agricultura General*, Imprenta Real,Madrid 1818(1513), tomo I, p.317

¹¹⁶⁵ Joseph Antonio VALCARCEL, *Agricultura general y gobierno de la casa de campo*, Valencia, 1791, tomo VIII, capítol VII, p.18.

¹¹⁶⁶ “Congreso Vitícola San Sadurni de Noya...pp.39-40.

¹¹⁶⁷Rafael MIR, “Nomenclatura y sinonimia...1898,p. 200.

¹¹⁶⁸ Joan FARGAS, *Varietats de vinyera en la rodalia de Manresa*, ...p.9.

producció de diverses varietats entre les quals hi ha subirat parent i els assajos corresponen sense interrupció de l'any 1905 fins el 1923¹¹⁶⁹.

Dins de la col·lecció ampelogràfica espanyola, hi havia en cultiu subirats parent o malvasia d'Alacant¹¹⁷⁰. En el Congrés Nacional de Viticultura de 1914 la memòria fa una recopilació territorial de la varietat amb els sinònims que apareixen : alarije, aris , malvasia riojana, rojal, subirat parent i la distribució de la varietat per províncies es: com alarije, Toledo, Cáceres, Badajoz, Avila, i Còrdova; com aris únicament a Guadalajara; com alariz a Badajoz i com a subirat parent a Barcelona; sorprèn que no hi hagi malvasia riojana, potser en aquell moment encara estava posada dins del genèric malvasia¹¹⁷¹.

En el treball a l'INIA sobre la recopilació de les diferents varietats de ceps per províncies d'Espanya es va trobar la presència d'aquesta varietat com a subirat a Barcelona i com a subirat (malvasia) a Tarragona, així com alarije dorado i alarije vercosa a Cáceres però no comenta cap relació entre alarije i subirat parent, com si fossin varietats diferents¹¹⁷².

L'any 1990 hi ha dues cites més, una al *Conreu de la vinya a Catalunya*, i l'altra al llibre, *La Viticultura a Catalunya* que assenyala: “La importància cultural es limita a petites extensions a la zona del Penedès¹¹⁷³. És en període d'extinció”. Per sort és una varietat tradicional de Catalunya en fase de recuperació en alguns cellers del Penedès.

Finalment hi ha nous treballs de genètica a part de Lacombe, com de Cabello i equip que fa una descripció de les principals varietats cultivades a Espanya, dins de la descripció de la malvasia , esmenta la malvasia de Rioja com a diferent de la malvasia de Sitges, com ja s'ha vist, i ofereix com a sinonímies: aris, alarije i subirat parent¹¹⁷⁴.

¹¹⁶⁹ Antoni SAUMELL et al, *Estació de Viticultura i enologia de...*p.79.

¹¹⁷⁰ Pedro J Girona, *La colección Ampelogràfica...*1911,p.33.

¹¹⁷¹ Nicolas de los SALMONES, *Memoria General de las sesiones del congreso y ponencias*, Congreso Nacional de Viticultura, Ed J.Ezquerro, Pamplona, 1914,pp.512-534.

¹¹⁷² Luis HIDALGOS, Manuel R CANDELA, *Contribución al conocimiento del inventario...*pp.13,14, 123, 147.

¹¹⁷³ *El conreu de la vinya a Catalunya*, Generalitat de Catalunya, 1990, p.25.

¹¹⁷⁴ F CABELLO, et al, “Situación del patrimonio varietal de vid en España”, *Butlletín de OIV*, Paris, 2012, vol 85, n°971,pp.

Conclusions

Cercar els orígens i l'evolució històrica de les vint-i-cinc varietats de cep autòctones i tradicionals que són les més importants de la vinya de Catalunya ha sigut l'objectiu principal d'aquesta tesi. També s'ha aprofundit en una sèrie de qüestions històrico-culturals de la vinya i el vi.

S'ha intentat esbrinar els llocs clau de l'origen del vi a dos nivells, internacional i català. Per a aquesta recerca ha sigut molt important la visita a les excavacions d'Areni a Armènia i la consulta a l'arqueòleg Boris Gasparyan, cap d'aquestes excavacions, que fins avui es poden considerar com el lloc més antic del món on es va fer vi, al haver estat localitzats tots els elements necessaris per a la seva producció, amb l'espai on es trepitjava el raïm, els recipients on es guardava el most i fermentava per arribar a l'elaboració del vi i també restes de la brisa i de raïm, així com restes dins dels recipients, el que ha permès concloure que havien contingut vi negre. Aquest punt d'origen ha sigut difícil d'acceptar per Patrick Mc Govern, l'arqueòleg sobre els orígens del vi més reconegut a nivell mundial. El seu posicionament coincideix amb Boris Gasparyan, que encara no ha visitat la cova d'Areni¹¹⁷⁵. Posteriorment aquesta recerca ha examinat els treballs sobre les excavacions d'Ugarit (Síria)¹¹⁷⁶, excavacions de l'època pre-fenícia que dona molta informació del cultiu de la vinya i el vi, coneixements que posteriorment van transmetre als fenicis, permetent més tard l'arribada del primer vi a la Mediterrània occidental, primer a través de Fenícia i després a través de Cartago.

Seguint aquesta ruta es pot considerar que el vi va arribar a Catalunya al voltant del segle VII a.C. a través dels fenicis des del sud de la península Ibèrica, connectant amb la població mediterrània existent, primer amb la població proto-ibèrica i posteriorment amb la ibèrica. A Catalunya hi va haver un segon camí d'entrada de la vinya pel nord amb l'arribada dels grecs focens el segle VI aC i la fundació d'Empúries. Existeixen diferents poblats ibèrics on s'han trobat restes de material relacionat amb la vinya i el vi. Actualment és el de la Font de la Canya a Avinyonet (Penedès) que es considera el més antic de Catalunya, on es va elaborar vi¹¹⁷⁷. Han estat semblantment útils les informacions rebudes de Daniel López, complementades amb la visita a Dènia, Alt de Benimaquia, així com poder rebre informació a través de l'arqueòleg Carles Gómez Bellart d'aquest jaciment arqueològic que es considera el lloc més antic de la península Ibèrica on es va elaborar vi. Malauradament, la falta de pressupost ha fet que les excavacions estiguin tancades i només és possible veure el material al museu de Dènia¹¹⁷⁸. Tanmateix, tenint en compte que hi ha molts altres poblats d'un període semblant hi ha possibilitats que en futures excavacions puguin aparèixer noves restes que aportin més dades sobre els llocs d'origen del vi a Catalunya i a la península

¹¹⁷⁵ Visita i recerca d'informació amb el Dr. Boris Gasparyan el 18 de setembre de 2017

¹¹⁷⁶ Visita a les excavacions d'Ugarit, juliol 2010.

¹¹⁷⁷ Recerca d'informacions en varies ocasions, l'última vegada 29 de gener 2018.

¹¹⁷⁸ Visita i recerca d'informació el 20 d'abril 2017

Ibèrica. Per les restes trobades es pot constatar que els grecs van tenir gran influència en la incorporació de la vaixella necessària pel consum del vi. Si bé van ser els romans els que van donar una gran empenta a la introducció i consum del vi a la península Ibèrica, de l'època romana aquesta recerca només s'ha centrat en la província Tarraconensis i, dins d'aquesta, la Laietània. Els romans van convertir el vi en un aliment de consum diari i van transformar el paisatge agrari amb una gran superfície de vinya plantada, cultiu perenne a diferència dels cereals que majoritàriament hi havia al territori abans de la introducció de la vinya i l'olivera. Des de les poblacions de la Laietània es van iniciar les primeres exportacions de les quals se'n té coneixement, com també de la destinació d'aquest vi, geografia coneguda gràcies a les marques que portaven algunes àmfores. Cal destacar els treballs realitzats pel museu de Badalona, com els estudis sobre la marca Porcius, considera una de les més importants.

S'ha pogut constatar que el consum del vi, a partir de l'Antiguitat, ja no desapareixerà i formarà part de la nostra dieta, tant amb els visigots com amb els musulmans. Un bon exemple del període visigòtic són les excavacions de Bovalar i Guissona, segons Josep Guitard. El període que es podria considerar més crític va ser el de la dominació musulmana, però pels treballs consultats la població cristiana –i fins i tot en alguns períodes una part de la població musulmana– el va consumir, així com també van introduir alguns tipus de ceps i elaboracions de tipus de vi, com vi dolç de Màlaga o potser el moscatell d'Alexandria.

Amb la reconquesta del territori per part dels cristians va començar una nova etapa d'expansió de la vinya gràcies principalment a l'Església, dins de la qual les diferents ordes religioses van tenir una gran importància tant en l'expansió del cultiu a través de les seves terres com en la producció del vi, incorporant nous coneixements provinents de les seves cases mares, moltes de França. El vi a partir de l'expansió del cristianisme, en la tardoantiguitat, té una gran importància pel seu ús a l'eucaristia.

També ha tingut una gran importància en la salut pels seus efectes terapèutics contra diverses malalties i com a aliment. El vi és un líquid i el cos humà per mantenir el seu equilibri biològic necessita el consum de líquids. Fins a mitjans del segle XX el vi ha sigut la beguda més important de la nostra dieta. Els seus efectes terapèutics ja són coneguts des de les primeres cultures del món antic, i també ho van ser a l'edat mitjana degut a un retrocés en les mesures d'higiene dominants des de l'època clàssica, especialment per la falta de potabilitat de l'aigua. Arnau de Vilanova en el *Regimen Sanitatis* oferí indicacions sobre un consum d'aigua en les millors condicions de potabilitat i considerava que és millor beure vi, que pel seu contingut en alcohol, va ser en aquella època un gran desinfectant. En un moment que la terapèutica no disposava de masses compostos, el vi va ser utilitzat en moltes receptes dels apotecaris, algunes de les quals van ser desenvolupades pel mateix

Arnau de Vilanova a qui se li atribueix el tractat *De Vinis*, que en realitat és un receptari contra varies dolències en el que l'ingredient principal és el vi.

Com a aliment va ser imprescindible per les calories que aportava. I a les grans campanyes militars servia, juntament amb el pa, per alimentar i donar ànims a la tropa tal com s'indica en les *Grans Cròniques* dels reis de Catalunya i Aragó. També en els monestirs o convents que acollien el peregrins era costum donar als pobres un llesca de pa i vi quan arribaven. A l'edat moderna altres autors continuaren oferint receptes remeieres com en el tractat d'Agricultura de Fra Agustí. Serà a partir de la segona meitat del segle XX i durant el segle XXI que nombrosos investigadors d'hospitals públics iniciaran estudis, amb voluntaris per demostrar les qualitats terapèutiques de vi. En el cas català això s'impulsà des dels tres grans hospitals de Barcelona: el Clínic, Sant Pau i Vall d'Hebron. Fins i tot hi ha hagut projectes internacionals en els que han cooperat diversos hospitals, com el projecte Monica per estudiar l'efecte sobre malalties cardíaques, especialment els efectes positius preventius contra l'Alzheimer. Encara que els resultats han estat aparentment positius, la comunitat mèdica no recomanen encara que la gent begui vi com a hàbit quotidià sinó que els bevedors habituals que en beuen moderadament ho poden continuar fent. Pel que fa a la conducció, el consum de vi ha quedat afectat per la legislació sobre la ingesta d'alcohol, que s'ha endurit i de la qual no es preveu cap canvi.

La forma de consum i el tipus de vi ha variat moltíssim. La documentació examinada de l'edat mitjana mostra com la corona i la noblesa van apreciar el beure amb uns tipus de vins blanc dolç : el moscatell, el vi grec, la vernassa i la malvasia, principalment. Són els primers vins dels que s'ha trobat documentació amb el nom del cep que provenien. El punt d'origen d'aquests vins va ser la Mediterrània oriental: inicialment es van importar i posteriorment ja es van plantar ceps d'aquestes varietats al territori català per fer producció pròpia. El seu consum va anar disminuint a partir de l'entrada a l'època moderna (encara que el moscatell i la malvasia han perdurat fins avui) i les classes populars bevien un vi de producció pròpia de ceps locals del que no se'n té el suficient coneixement i d'una qualitat molt inferior.

El vi es podia barrejar amb aigua, costum sempre seguida pel comú de la població, majoritàriament pagesa, per tal d'allargar la pròpia producció fins a la collita següent. Una beguda especial per les classes altes i el clergat era el piment (que podria ser un invent català-occità), la barreja de vi blanc amb mel i algunes espècies com pebre i moltes d'altres. Aquesta beguda es prenia al final d'un àpat especial i moltes vegades acompanyada de neules.

Cal destacar un altra vegada el *Regimen Sanitatis* pel que fa a la part que descriu els principis que havien de tenir els vins pel que feia al color, olor, sabor, substància i força. A continuació, el text ofereix unes recomanacions sobre els tipus de vi a beure i en quin moment. Analitzant l'obra s'observa que els més apreciats eren els vins blancs. També el vins negres eren ben considerats si tenien color intens. Així, els bons vins havien de ser

aromàtics i en general totes les recomanacions fetes podrien ser aplicades avui, 700 anys després de la seva redacció. En aquell moment el comú de la població podia arribar a beure de 2 a 3 litres del seu vi al dia. Els monjos, seguint la majoria de monestirs la regla de sant Benet, bevien una hémina diària de vi pur, uns 270 cc, però hi va haver moltes excepcions i aquesta regla en general va ser superada amb escreix. La noblesa, per la seva banda, no tenia regla.

El vi, a l'inici, va tenir un ús cerimonial i molt aviat festiu; a l'època medieval la noblesa i la cort acollia sovint celebracions per motius diversos que es feien en forma de a les grans sales dels palaus, castells o simplement als menjadors de les cases. En aquests banquets, i depenent de la categoria de l'acte o de l'hoste a qui es dedicava, el menjar que s'oferia anava acompanyat de grans quantitats de vins diversos. Tot el conjunt volia ser una mostra d'hospitalitat, si estava dedicat a un convidat. En els banquets, els amfitrions demostraven també la seva superioritat.

A partir del segle XIV ja van aparèixer gots o tasses individuals i el servei del vi tenia personal especialitzat i una cerimònia especial tal com s'explica al *Llibre del coc*. Per a aquesta recerca s'ha estudiat documentació amb diverses descripcions de banquets, fonts de procedències diverses com documentació de la cort, arxius de la noblesa, cròniques, obres de grans famílies o llibres de comptes on s'apunten totes les despeses i les quantitats d'aliments adquirits. En algunes ocasions això ha permès conèixer quins vins van ser consumits.

Un tema també rellevant ha estat esbrinar les diferents formes d'utilització del vi i els tipus de vi a la cuina segons l'anàlisi que efectuat de les receptes culinàries de les diferents èpoques. Cal ser conscients que el resultat al que s'arriba no és aplicable a tota la població de cada època, ja que fins fa poc la majoria de les receptes aparegudes en les obres estudiades anaven dirigides a estaments elevats de la societat. Les obres analitzades pertanyen directa o indirectament a l'edat mitjana, moderna i parcialment de l'època contemporània i actual. S'ha pogut comprovar que Catalunya disposa de moltes obres que permeten fer una avaluació de l'ús del vi i derivats, principalment el vinagre a les receptes culinàries de les diferents èpoques.

Del recull dels diferents manuals de la cuina de l'època medieval, els vins i derivats que es van utilitzar van ser: el vi blanc, el vi blanc dolç, vi blanc sec, vi dolç, vi grec, vi fort, vi vermell, vi vermell dolç, vi cuit (amb codonys), malvasia i marva (malvasia d'inferior qualitat), piment o clarea, vi (sense especificar), vi novell, vi bo blanc vinagre, vinagre blanc i agràs. Dels segles finals del període la més important incorporació a les receptes és la de la garnatxa i l'aiguardent. Encara que en aquest període el producte més utilitzat va ser el vinagre, que s'utilitzava per donar el gust agre principalment, ja que encara que ja hi havia llimones en aquell temps el vinagre era molt més barat i també l'ingredient en salses i amanits. Dels vins esmentats la majoria eren i dolços es demanava que fossin olorosos. A vegades s'escalfaven per que fossin més olorosos. El vi blanc era el més utilitzat i el grec el

més apreciat. El vi també s'utilitzava bullit amb fruites, en guisats de carn de boví, no en les aus, i també es feia bullir amb el peix.

En els manuals de l'edat moderna es reflecteix com en el seu conjunt el percentatge d'utilització de vi a la cuina augmenta i ja s'apropa al del vinagre. El vi era majoritàriament vi blanc i només en dos casos anomenen el tipus de vi, "granatxe". El vi, i d'una manera molt pròxima al que s'ha conclòs per l'edat mitjana, s'utilitzava pels estofats, carns rostides, per conservar peces grosses de caça i s'introdueixen les sopes de peix o sopes en que la base es pa i vi. També s'han localitzat receptes que contenen aiguardent.

Ja en l'època actual, convé observar que la cuina que ara es fa és difícil de comparar amb la cuina catalana desenvolupada fins la segona part del segle XX. En aquest sentit cal comentar alguns dels canvis observats en relació a la temàtica d'aquesta tesi, ja que la majoria de les receptes que han estat aquí consultades són amb vi, mentre que el vinagre ja quasi no s'utilitza. El vi blanc continua sent el més important, però també s'utilitza garnatxa negra en preparacions de fruita, de manera especial els maduixots, i també es fa servir el moscatell. El vi negre continua sent important pel cuinat de les carns, però no per les aus com ho era a l'edat mitjana; el vi negre també es fa servir en els sofregits i en el de caça, com en etapes anteriors. A la cuina actual s'ha introduït l'ús del cava. Quan s'observa en conjunt l'ús del vi i vinagre a la cuina, *grosso modo* es pot veure que el seu ús no ha variat gaire en els productes principals on s'utilitza. Potser el fet més rellevant és la disminució de l'ús del vinagre. En totes les èpoques el vi blanc ha estat el més utilitzat i alguns vins especials com el grec (només surt citat l'edat mitjana) o la malvasia, mentre que a l'edat moderna apareix en canvi la garnatxa i l'aiguardent, coincidint en l'època en què apareixen aquests productes. A l'època moderna apareixen altres productes com alguns destil·lats però en proporcions molt petites. Però és una evidència que l'ús del vi i els seus derivats ha estat present al menys des de l'edat mitjana.

S'ha estudiat en aquestes pàgines l'aiguardent, el vi dolç natural i el cava perquè aquests transformats del vi són uns productes que han aportat o aporten un progrés tècnic enovíticola i econòmic. L'aiguardent i el cava, principalment, es van produir i es produeixen al Principat i el vi dolç natural a la Catalunya Nord. A la primera conclusió que s'arriba és al fet de desmitificar la figura d'Arnau de Vilanova, el qual no va tenir res a veure amb el procés d'obtenció de l'aiguardent i de retruc del vi dolç natural, que en la seva elaboració, tal com s'ha explicat, s'hi afegeix aiguardent. Aquesta és una llegenda àmpliament escampada per la majoria d'obres enovítiques de les que en el treball se n'ha fet una descripció, tant a nivell local com internacional. Aquesta teoria es va començar a divulgar per la Catalunya Nord i després arreu d'Europa i del món. És molt possible que a l'època d'Arnau de Vilanova l'aiguardent i el procés de destil·lació per obtenir l'aiguardent fos ja conegut, però el seu ús era només terapèutic. S'ha pogut comprovar que tant a Catalunya com a Espanya hi ha diversos autors que han estudiat l'obra d'Arnau de Vilanova i no tan sols consideren falsa la teoria de relacionar-lo amb l'invent de l'aiguardent i el muntatge del

vi, sinó que a més qüestionen l'autoria de molts llibres d'alquímia que se li atribueixen. Són autors com Juan Antonio Paniagua, Luis Garcia Ballester; cal destacar també d'una manera especial els treballs promoguts pel Centre Internacional sobre Arnau de Vilanova que dirigeix J. Perarnau i també el projecte “Arnaldi de Vilanova Opera Medica Omnia”, iniciat l'any 1975 pels professors Luis Garcia Ballester, Juan A Paniagua i Michael R.MC Vaugh. També s'ha posat en dubte l'autoria del llibre *De Vinis*, però fins i tot aquest llibre no tracta de l'aiguardent com a beguda sinó que és un llibre de receptes mèdiques que la majoria tenen com a ingredient el vi, i només de les 51 receptes de què consta, en dues incorpora l'aiguardent. Finalment dos agrònoms de la Catalunya Nord, Llorenç Planes¹¹⁷⁹ i Pere Torres, accepten que la teoria sobre Arnau de Vilanova és una llegenda. Durant els segles XVI i XVII es va iniciar el gran consum de l'aiguardent com a beguda bàsicament per part de mariners holandesos i anglesos que feien unes grans travesses marítimes i necessitaven d'una beguda que els estimulés durant els llargs trajectes i no es convertís en vinagre. Durant el segle XVII Catalunya va iniciar un període d'expansió de la vinya i també una petita producció d'aiguardent, que va fer un salt molt important a partir de l'entrada en el gran mercat d'Holanda i Anglaterra degut al conflicte entre França i Holanda-Anglaterra, fet que va provocar la ruptura comercial entre aquests països, causant que Holanda i Anglaterra desviessin el subministrament de l'aiguardent al Mediterrani, i especialment a Catalunya. A aquest fet hi van ajudar el cònsol holandès a Barcelona, Arnold Jager i l'anglès Joseph Shallet, que van iniciar la seva producció en pla industrial a l'àrea de Reus. Aquesta ciutat es va convertir en un gran centre productiu i exportador a través del seu port Salou. Al mateix temps, i durant més de dos segles, van sorgir altres zones productores i exportadores com Vilafranca del Penedès, o a l'interior del país el Bages, la Segarra, la Conca de Barberà o el Priorat, que s'exportava a través dels ports de Vilanova i la Geltrú, Sitges, Mataró i Barcelona, entre d'altres. Aquest període va portar molta riquesa a Catalunya, fet que va ajudar posteriorment a finançar la revolució industrial. Justament els inicis d'aquest moviment comercial va coincidir amb la guerra de la Successió i alguns historiadors com Josep Fontana i Jaume Torras sostenen que va ser un factor que va influir en què la burgesia catalana es decantés pel cantó austriacista davant el temor que la dinastia borbònica desviaria novament el comerç a través de França, perjudicant el comerç català (encara que després no va ser així) i aquest comerç es va mantenir amb Europa i Amèrica fins el segle XIX.

El vi dolç natural, encara que la seva producció es desenvolupava les dues parts de Catalunya, va tenir a la comarca del Rosselló el seu principal centre productor, dominant la producció i l'exportació pràcticament a tot el món, fet que posteriorment ha portat a desenvolupar una legislació adaptada a la Unió Europea. Aquests vins, pel sistema de muntatge, poden contenir entre un 5-10% d'aiguardent i el producte final ha de tenir entre 15 i 22 graus d'alcohol.

¹¹⁷⁹ Enginyer Agrònom de la Catalunya Nord, 1945-2016

Pel que fa al cava, la primera conclusió que cal destacar és que és el primer producte de la viticultura catalana tant en volum com en superfície de vinya destinada a aquest producte. Així, el cava representa el 70%¹¹⁸⁰ de la producció vinícola de Catalunya i es produeix en el 55% de la superfície de vinya. Tal com ja s'ha dit, el cava català representa el 90% de la producció total de l'estat espanyol i l'any 2015 va produir 244 milions d'ampolles, de les quals va exportar el 64%. El seu volum de vendes supera els 1000 milions d'euros.

El producte inicialment es va posicionar com un producte elaborat segons el *methode champenoise*. Fins arribar a aquesta tècnica van passar quasi cinquanta anys des dels primers intents de producció d'un xampany català. També es va arribar al cupatge ideal amb les varietats autòctones macabeu, xarel·lo i parellada, que encara és el majoritari avui dia. Per introduir-se al mercat internacional es va escollir com un producte jove (de nou mesos) i barat, amb la qual cosa el pagès productor de raïm arriba a no poder guanyar-se la vida i no està en disposició de fer les inversions necessàries en l'explotació¹¹⁸¹. També s'ha de destacar que situant el producte en el segment més baix de preus, es corre el risc de ser un producte poc considerat i pot frenar les inversions per fer front a nous competidors no ja del xampany, que no s'hi podrà arribar mai, sinó del prosecco italià, que en el poc temps des que ha arribat al mercat està aconseguint uns resultats quant a preu i volum per sobre del cava.

El cava català és un producte amb més de cent anys d'història. Cal distingir en aquesta etapa històrica el paper de Justo Villanueva, cap del laboratori de l'Institut Català de Sant Isidre, i a la família Raventós, que va guanyar el punt de sortida del cava després de diversos intents per part de molts empresaris. Villanueva va propagar la idea que no es podia fer una còpia d'un xampany, tampoc un producte de mala qualitat com un vi gasat, sinó un producte original i amb qualitat. Sobre la història del xampany aquesta tesi recolza la idea de desfer el mite de dom Perignon com a únic inventor i així ressaltar la influència anglesa en el seu procés inicial, tant des del punt enològic com des de l'invent i la primera producció d'ampolles resistents a la pressió que havia de suportar al produir-se la segona fermentació dins de la mateixa ampolla, així com la implementació d'un tap de suro reforçant la possible sortida amb un morrió.

La part del treball sobre les varietats és l'objectiu principal de la tesi. Aquesta recerca ha permès agrupar-les en tres segments segons l'època de la qual se'n té la primera referència i lloc d'origen. En el primer segment se situa el grup que correspon a la baixa edat mitjana i han estat incloses les varietats següents: el muscat o moscatell (sense especificar el tipus), la malvasia, el vi grech i la vernacia. Aquestes varietats o tipus de vi procedirien totes de la Mediterrània oriental i els primers documents que s'han localitzat de les primeres mencions són de principis a meitat del segle XIV. A continuació s'identifica un grup format per varietats autòctones, dels quals la primera documentació trobada és de finals del segle XIV.

¹¹⁸⁰ Segons Pere Bonet president de la D.O del Cava

¹¹⁸¹ Reunió amb Eric Enguita de l'empresa Art Cava, d'Avinyonet del Penedès, el 29 de gener del 2018.

Serien la montonech o posterior parellada, carinyena, monestrell i picapoll. El grup següent correspon a les varietats aparegudes durant els segles XVI i XVII i han estat considerades totes autòctones: macabeu, xarel·lo blanc, garnatxa negra i trobat. A continuació ja vindrien la resta de varietats, de finals del segle XVIII al XIX. Com a autòctones s'han identificat: picapoll blanc, sumoll negre, sumoll blanc, garnatxa blanca, trepat negre, xarel·lo rosat, garnatxa roja, garnatxa peluda i, finalment, ull de llebre i o temprant-lo, que aquest treball posiciona com a tradicional.

De les garnatxes s'ha pogut concloure que es pot considerar que la vernacia medieval i les garnatxes actuals són, en realitat, varietats diferents, mentre que les garnatxes blanca, roja i peluda són mutacions de la garnatxa negra. És possible que la vernacia medieval, per un canvi de gustos, deixés de consumir-se. La documentació més antiga que fins ara s'ha localitzat de garnatxa negra ha sigut de Catalunya i això permet sostenir la possibilitat que sigui originària de Catalunya, considerant-la una varietat autòctona d'aquest territori. La possibilitat que la varietat aragonès de la que en fa la descripció Herrera sigui la garnatxa negra és molt feble, ja que la seva descripció s'allunya molt de la garnatxa. Cannonau i tokai rosso son sinònims de garnatxa negra i l'origen molt probablement és la garnatxa negra tal com s'ha demostrat en els treballs de genètica molecular. Finalment, la garnatxa tintorera és híbrid de garnatxa negra i petit bouschet.

El muscat o forma medieval d'expressar el moscatell genèricament té una presència documental en el territori català des del segle XIV. El primer document que s'ha localitzat a Catalunya és del 1361, i fa referència a una comanda que va fer el rei Pere III. A partir de la documentació medieval del muscat o moscatell no s'ha pogut esbrinar si aquest muscat té relació amb la uva apiane, l'ancestre del moscatell a l'època romana, o amb d'altres portats pels musulmans des de l'Orient, com podria ser el moscatell d'Alexandria. Tant aquesta varietat com les varietats que es localitzen a la documentació del segle XVII, en la que es citen el moscatell romà i el moscatell d'Alexandria, no poden ser considerades com a varietats autòctones sinó tradicionals a pesar dels quasi set-cents anys de presència documentada a Catalunya. Un dels primers llocs on va ser important és a Ribesaltes (Clairà), que va ser el principal subministrador medieval dins de la Corona Catalano-Aragonesa, i posteriorment de diferents indrets del País Valencià i també de Sitges al Principat. La forma del seu consum també ha canviat. En molts llocs, com a la Catalunya Nord, ha deixat de ser un vi de postre per convertir-se en aperitiu.

El vi grec, per la seva banda, és una varietat que va ser molt apreciada a l'edat mitjana i que va desaparèixer a principis del segle XX. El seu vi va arribar de la Mediterrània oriental, però principalment des de Nàpols (on ja s'hi cultivava des de l'època que aquest territori estava sota la influència grega, a la Magna Grècia), fins que no es van plantar ceps d'aquesta varietat i es va produir pròpiament vi grec en els territoris de la Corona Catalano-Aragonesa. L'estudi dels primers documents podia causar la impressió que la malvasia i el vi grec era la mateixa varietat, però després d'estudiar la documentació queda clar, pels

documents del segle XIV i XV, que són varietats i tipus de vi diferents, sent el vi grec el més valorat¹¹⁸². Finalment, quedarà encara per esbrinar per què la varietat va desaparèixer quan ja s'havia superat la fil·loxera: les informacions existents indiquen que l'última zona de cultiu era el Baix Llobregat en forma d'emparrat als arbres, i del seu vi se'n feia un ús medicinal. En el transcurs d'aquesta recerca s'han localitzat alguns ceps de raïm negre al Baix Empordà. Cal apuntar que encara existeix un vi grec al golf de Nàpols, però no s'han fet els anàlisis per comprovar-ne el possible parentiu.

La malvasia possiblement és l'últim del grup de ceps que van venir de la Mediterrània oriental, i encara que aquest tipus de vi es va estendre a l'època medieval pels territoris de la Corona Catalana-Aragonesa, posteriorment el seu cultiu es va concentrar al Principat i, d'una manera especial, a Sitges i els seus voltants, on es va fer famosa la malvasia de Sitges. Cal tenir present que al llarg dels segles s'han produït diverses subespècies de malvasia i que avui gràcies a les tècniques analítiques del l'ADN s'han pogut determinar els diferents grups.

La documentació estudiada permet treure conclusions sobre l'origen de la malvasia medieval: és molt probable que aquest sigui la població grega del Peloponès Menombasia, que va ser ocupada per Roger de Llúria (1296) i pels almogàvers conduïts per Roger de Flor. Després va pertànyer a la república de Venècia: els venecians van iniciar el comerç de la malvasia a l'Europa occidental i després van ampliar la producció a l'illa de Creta, que va estar sota domini venecià també. Sobre un possible paper dels almogàvers amb el comerç de la malvasia de Menombasia fins avui no s'ha localitzat cap document que ho testifiqui i encara menys s'ha pogut documentar la tradició segons la qual la malvasia de Sitges l'haurien portat a Catalunya els almogàvers durant el període de la campanya d'Orient.

La malvasia, a l'època medieval, va tenir un elevat consum. Es va estendre per gran part del territori i va ser coneguda pel nom de malvasia. No va ser fins a final del segle XVI que apareix la primera documentació sobre la malvasia de Sitges. Aquest tipus de malvasia es va convertir per un període dos-cents anys en el millor tipus de vi que es produïa a Catalunya, sent exportat a molts països europeus i a les colònies americanes. Actualment la malvasia, tot i ser una varietat minoritària, es cultiva en diferents indrets del món i es localitzen, com ja s'ha avançat, diferents branques. La de Sitges se sap que pertany al grup que té raïms aromàtics semblant al moscatell i que s'ha classificat com a malvasia de Lipari, que és la que es considera la més autèntica a la que pertanyen la de Sitges i la de Banyalbufar de Mallorca, entre d'altres de la Mediterrània. La mal anomenada malvasia del Rosselló es correspon a la varietat trobat. Cal destacar que després d'un període de retrocés que feia pensar en la seva desaparició durant el segle XX, gràcies a la família Llopis, que deixà un llegat a l'Hospital Sant Joan de Sitges que comprenia finques de malvasia i el celler per l'elaboració, aquesta s'ha recuperat. Per procedir a la donació del llegat, la família va posar com a condició que es mantingués la producció de malvasia. Antoni Almirall va ser el tècnic més important de

¹¹⁸² Document estudiat per M L RODRIGO-ESTEVAN, "El consumo del vino..." i la nota 24.

la segona meitat del segle XX i fins a principis del segle XXI que va dedicar-se a preservar la malvasia de Sitges de l'Hospital de Sant Joan (va morir l'any 2017), com a professor de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona. Avui a part de la producció de l'hospital molts productors de la D.O Penedès també l'han recuperada.

De la varietat carinyena un dels punts a resoldre ha estat determinar el seu origen i un segon punt arribar esbrinar el motiu del canvi "oficial" del nom de la varietat a Catalunya, quan durant molts segles s'ha anomenat i s'anomena carinyena, mentre avui a nivell oficial consolidar el nom de samso. Els primers documents que tracten d'aquesta varietat corresponen al segle XIV i es tracta de comandes reials com la que fa la duquessa de Girona, que manava comprar vi de carinyena. De la reina Sibil·la, per l'inventari del vins que consumeix, se sap que també consumia carinyena; també el rei Pere III menciona Caranyana com a població: fins aquest punt es podria afirmar que hi ha un vi que prové de la població que avui es coneix com a Carinyena, però no se sap si és un vi blanc o negre i si haguéssim negre hagués correspost al que avui a Catalunya se'n diu vi carinyena, que és negre. Més enllà d'aquesta qüestió, des de les comandes reials conegudes i fins els segle XVIII no es produeixen canvis.

Durant el segle XVIII es localitzen documents de diferents llocs amb noms diferents i que coincideixen amb els que avui és coneguda la varietat, com mazuelo a Nájera (tal com avui es coneix a Espanya), Carniyana al Rosselló i a l'Empordà, crujiillon a Cariñena població i part de l'Aragó, carinyena a Catalunya. A més es dona la circumstància que el crujiillon, que era el nom d'aquest vi a Cariñena durant els segles XVIII i XIX, quasi va desaparèixer al ser substituït per la garnatxa. Actualment es localitza mazuela a la Rioja, Navarra i part de l'Aragó, crujiillon a l'Aragó, carinyena a Catalunya (nom que sempre ha sigut el mateix) carignan a Catalunya Nord i a l'Empordà, i encara carignano a Sardenya. Totes aquestes sinonímies han sigut comprovades genèticament. A finals del segle XX apareix d'una manera estranya el nom samso, que es vol que substitueixi carinyena a Catalunya. Poc a poc, el que semblava una introducció voluntària passa a ser una obligació als productors per part de l'INCAVI degut al fet que defensen que la població de Cariñena té patentat el nom i aquest no pot ser utilitzat a Catalunya. Aquí es confon el nom de Cariñena-població amb carinyena-vi, que fa més de sis-cents anys que s'utilitza i es vol aplicar ara el nom de samso, a totes llums un invent o una confusió ja que mai ha estat aplicat al vi carinyena. Una possible equívoc que indiquen alguns filòlegs és la confusió amb la versió catalanitzada de la varietat de raïm negre francès cinsault que va passar a dir-se cimso al Penedès i d'aquí samso. Sigui com sigui, s'ha fet arribar aquesta part del treball a l'INCAVI perquè faci les gestions oportunes a Cariñena i al Govern d'Aragó.

Pel que fa a la varietat parellada, multonach o montonach, la recerca han permès esbrinar el lloc d'origen i concloure si la varietat que apareix a l'època medieval, al segle XV, majoritàriament a les terres valencianes, es correspon a la parellada que com a nom apareix a Catalunya a l'últim terç del segle XIX. Sobre aquest punt aquest treball és de l'opinió que

és molt probable que es tracti de la mateixa varietat, i, com indica Juan Piqueras, “la parellada o montòneg és una altra de les varietats blanques més pròpies de l’antiga corona d’Aragó”, complementant-ho més endavant en escriure: “...en èpoques passades tingué una major representació en els vinyars aragonesos, on segons Ignacio de Asso (finals del segle XVIII) era coneguda com montonet o montoncino. Tampoc en queda res de la montona de Pollença entre els segles XIV i XIX, ni del montòneg que es conreava en l’edat mitjana les hortes d’Oriola i de València, quan Jaume Roig, expert viticultor alhora que metge i escriptor, elaborava un blanc de montòneg del qual era gran devot el mateix Joan II”¹¹⁸³. Amb aquest text Piqueras situa la varietat als territoris de l’antiga corona d’Aragó i únicament explica la reducció de la varietat abans presents a València, al Principat, a Mallorca i a l’Aragó; en canvi no es troba present a la Catalunya Nord i avui, tal com s’ha assenyalat, la varietat està concentrada a Catalunya i bàsicament al Penedès. Aquesta s’utilitza principalment pel cupatge del cava, també en el cava de la Conca de Barberà, ja que en aquesta D.O per l’altitud mitjana no és possible cultivar xarel·lo, i el cupatge que es fa és macabeu i parellada. Pel que fa al lloc de procedència es descarta que pugui ser la població de Montona a Ístria, ja que ni el tipus de vi d’aquesta localitat, bàsicament Malvasia, tant a l’època medieval com a l’època actual i a la vegada l’època de màxim contacte comercial entre la corona d’Aragó i Venècia, va ser anterior a l’època de l’aparició de montanach.

La varietat monastrell pot ser la primera varietat de raïm negre que es coneix pel nom que ha arribat fins avui (segons la cita de Francesc Eiximenis). El monastrell es cultiva en una àrea geogràfica molt àmplia a Espanya, que té els noms monastrell, mataró, garrut; al sud de França es coneix com a mourvedre i a la Catalunya Nord es coneix com a mataró, de la mateixa manera que es coneix a Califòrnia i a Austràlia. Cal considerar-la com una varietat autòctona de Catalunya, encara que avui el seu cultiu al Principat és minoritari i la gran superfície és a Múrcia, la Manxa, València, la Provença i el Llenguadoc. També durant el segle XIX es localitzen referències de Murastrell a l’Alguer, que s’ha explicat que és el mateix que el bobale sardo. Hi havia teories que l’emparentaven amb graciano però, encara que pot ser molt pròxim, es tracta de varietats diferents, de la mateixa manera que s’ha creat confusió amb el morrastel i el mourvedre, que són dos varietats diferents. Al Principat es troba en fase d’una recuperació limitada, principalment a l’Empordà i a la D.O Alella, amb el nom de Mataró pel cava.

Quant a les varietats picapolls, el picapoll blanc i el picapoll negre, s’ha arribat a la conclusió sobre el parentiu clar amb varietats semblants de la zona d’Occitània. S’han realitzat contactes pel territori on es cultiva el picapoll amb l’objectiu d’esbrinar la situació de recuperació d’aquestes varietats. S’ha pogut comprovar que no queda clar el lloc d’origen ja que existeixen dos documents que fan referència al picapoll negre de dates semblants; una font fa referència a Mallorca (1381-1386), la segona a Llenguadoc (1384).

¹¹⁸³ Juan PIQUERAS, El patrimoni vegetal: les varietats de viníferes,...pp.29-31.

Els resultats actuals de l'anàlisi de l'ADN indiquen que el picapoll negre i el piquepoul noire (del sud de França) són idèntics; es pot sostenir que des de finals del segle XIV existia aquesta varietat en els dos territoris. Caldria localitzar un document més antic que indiqués clarament el lloc d'origen, considerant també el període del regne de Mallorca (1276-1343), un moment amb molt intercanvi entre Mallorca, Occitània i el Principat. Aquesta documentació també mostra que el picapoll negre va ser el més antic.

Quant al picapoll blanc, inicialment aquesta recerca creia que podia tenir un parentiu amb el piquepoul de Pinet (entre Agde i Montpeller). Per resoldre la qüestió es va organitzar una trobada amb productors i tècnics del Bages i de Pinet i es va analitzar l'ADN de mostres de plantes de les dues zones per observar si en realitat hi havia una similitud. Els resultats demostren que el picapoll blanc i el piquepoul de Pinet són dues varietats diferents; el picapoll blanc de Catalunya correspon a la varietat francesa clairette blanche, i tot i que té una certa proximitat amb el piquepoul blanc, són diferents. Ara es planteja si l'origen del picapoll blanc és clairette blanche, quan es deuria introduir, durant o abans del segle XVIII, ja que a finals del segle XVIII es troba la primera referència de picapoll blanc a Catalunya.

Pels segles de cultiu del picapoll negre i el picapoll blanc a Catalunya aquesta recerca proposa que les dues varietats siguin considerades autòctones-tradicionals de Catalunya mentre no es localitzi més documentació. Durant la segona meitat del segle XX tots els tipus de picapolls van estar a punt de desaparèixer al Principat. Gràcies, d'una manera especial, a la cooperativa d'Artés del Bages, es va preservar el picapoll blanc i avui diversos viticultors de la D.O Pla de Bages han plantat novament picapoll amb la intenció de recuperar la varietat i fer-ne un vi especialitat d'aquesta D.O. També algun productor està recuperant el picapoll negre juntament amb altres del Priorat i de l'Empordà. Convé assenyalar, entre les qualitats per les que destacà, que el picapoll blanc va ser un excel·lent raïm de taula i es guardava molt bé penjat a l'hivern.

Referent a les diferents sinonímies que s'han atribuït al picapoll es conclou que algunes d'elles, si eren certes, no han tingut continuïtat fins avui. El cas més persistent ha sigut el que el picapoll a Castella era anomenat albillo, alvillo o noms semblants. Aquesta definició avui ja no consta a la literatura originada a l'estat espanyol i en canvi es manté en alguna obra de fora del país com és el cas del tractat més recent d'ampelografia de Pierre Galet¹¹⁸⁴. En una situació pitjor es troba la sinonímia Mari Sancho, la forma com es coneixia al País Valencià; avui no es troba cap indicació d'aquesta hipotètica varietat.

D'altra banda, el macabeu és una varietat de raïm blanc bàsica pel cava, i també pels vins tranquils. Això fa que es trobi en quasi tot el territori català, conegut com un producte de qualitat¹¹⁸⁵. Els treballs d'ampelografia recents així com el d'analítica del ADN mostren de manera especial possibles sinonímies a corregir: la més acceptada és la de viurà, que en el

¹¹⁸⁴ Pierre GALET, *Dictionnaire encyclopédique des cépages et leurs synonymes*, Libre solidaire et fondo vino, Paris, 2015, p.796-797.

¹¹⁸⁵ Miquel BOHIGAS, "Del Francolí al Llobregat...", pp.51-94.

cas de Saragossa també s'anomena viona. Aquests treballs han descartat que una sinonímia de macabeu sigui alcañon, com s'havia dit, o també es considera el macabeu i el xarel·lo com a dues varietats molt pròximes genèticament però dues diferents.

S'ha considerat aquí el macabeu com una varietat de cep autòctona de Catalunya: la primera documentació correspon al segle XVI, permetent saber de la seva ràpida difusió per l'àrea de l'antiga Corona Catalano-Aragonesa, on continua fins avui amb l'excepció de l'Alguer. Posteriorment, a partir del segle XIX s'estén per altres zones de la península Ibèrica, on rep el nom de viura. També es va estendre pel nord d'Àfrica i el continent americà. El vi blanc de macabeu ha sigut sempre un vi de qualitat. Al Rosselló es produeixen també grans vins amb macabeu.

De la varietat xarel·lo n'existeixen dues: una de blanca, que és la més important, i el xarel·lo roig, que és una mutació de l'anterior i és minoritària. Les dues han estat aquí considerades autòctones de Catalunya. Del xarel·lo blanc la problemàtica més important que s'ha trobat aquesta recerca correspon a l'origen exacte de la primera referència, ja que alguns autors mencionen dades sobre el xarel·lo de les quals no s'han trobat els originals de finals del segle XV; en canvi, el primer document que s'ha localitzat és del segle XVII. Un altre punt de discussió és si el nom de xarel·lo vindria de l'italià *sciarello*, que vol dir claret, i es podria emparentar amb un tipus de vi que s'anomenava de la mateixa manera del de la zona de Nàpols, avui desaparegut, per la qual cosa aquesta teoria no es pot comprovar.

Finalment, durant el segle XIX i principis del segle XX, la varietat es trobava present en molts indrets de Catalunya i actualment l'àrea més important del seu cultiu és la D.O Penedès i D.O Alella, igualment pel xarel·lo roig. Es traca d'una varietat molt important pel cupatge del cava i per vi, i s'ha convertit en un especialitat molt apreciada en aquestes D.O.

L'origen de la varietat trobat al Principat és de la segona meitat del segle XVI, segons els documents consultats. No resulta tan clar localitzar el lloc exacte de la seva procedència. Cal assenyalar també la confusió a què poden portar alguns treballs ampelogràfics, ja que en mencionar l'origen de la varietat aquests parlen de "península Ibèrica" o Aragó, com a simplificació dels territoris catalana-aragonesos o Espanya en comptes de Catalunya.

La varietat ampelogràficament és considerada del grup de les malvasies, les quals ja són conegudes a l'edat mitjana per tot el Mediterrani procedent de Grècia (com ja s'ha explicat). Això explicaria el fet que no hi ha una menció de la varietat fins l'any 1564, ja que anteriorment podia ser considerada una de les malvasies que apareixen a la documentació. Aquest punt obre una possible hipòtesi: amb l'arribada dels catalans a l'Alguer al segle XIV, encara era anomenada Malvasia i posteriorment, durant el segle XVI, passà a diferenciar-se com a trobat. Finalment, com s'ha assenyalat anteriorment, la varietat sorgeix durant el segle XVI.

Fins el segle XIX la varietat es troba en gran part al Principat i fins i tot al País Valencià, però a partir del segle XX l'àrea geogràfica del cultiu disminueix i a partir de la segona meitat del segle XX pràcticament desapareix del Principat i del País Valencià. Actualment l'àrea més important de cultiu és a l'Alguer i de manera especial els cellers Sella&Mosca. També des de finals dels segle XX s'ha iniciat un procés de recuperació a la Catalunya Nord amb plantes procedents de l'Alguer. Tot i ser una varietat minoritària, amb el trobat s'elaboren diferents tipus de vins com vi tranquil, vi dolç natural, vi escumós, utilitzant la varietat en forma mono varietal o en cupatges.

El sumoll també ha estat considerada en aquest treball una varietat autòctona de Catalunya com a raïm negre. Aquesta varietat, fins a mitjans del segle XX, va ser la varietat de raïm negre més important del corredor central de Catalunya, Camp de Tarragona, Penedès, Anoia, Bages, Vallès, principalment. A partir de la segona meitat del segle XX va quasi desaparèixer i va ser substituït per altres que es consideraven de més qualitat. Va empitjorar amb la pràctica desaparició de la vinya al Vallès i al Bages. Avui es troba en procés de recuperació al Penedès i al Bages, principalment, per a vins rosats i també per cava.

Del trepat no ha estat possible localitzar molta informació però tot i així s'ha fixat que es tracta d'una varietat de vi e raïm negre autòctona de Catalunya i amb cultiu majoritari a la D.O Conca de Barberà, per l'elaboració principalment de cava rosat, que té un gran èxit, i també al Penedès, per aquest tipus de cava. Una altra aplicació és per vi rosat. El productor Carles Andreu va reiniciar la producció de vi negre amb aquesta varietat. A la Conca de Barberà la producció de vi majoritàriament es fa a les cooperatives i per la producció del trepat cal destacar la centenària cooperativa de Sarral que domina la meitat de tota la superfície d'aquesta varietat. Caldria aprofundir més en buscar documentació més antiga que la que aquest treball ha localitzat fins mitjans del segle XIX.

Finalment, de l'ull de llebre – tempranillo, el punt més important per resoldre ha estat si ull de llebre com a sinonímia de tempranillo, ha estat sempre així o si en el passat a Catalunya hi va haver dues varietats, una dita ull de llebre, raïm citat per Barba i Roca a finals del segle XVIII, i una altra tempranillo, originària de la Rioja, que va ser introduïda a Catalunya a finals del segle XIX, i poc a poc passà dir-se ull de llebre. Dins d'aquesta hipòtesi es podria considerar que existien les dues varietats, sent una possible explicació a aquest fet que l'ull de llebre inicial, també raïm negre, fos semblant al tempranillo i, posteriorment, aquest desaparegués; en aquest moment, els agricultors decidirien anomenar ull de llebre al nou vi introduït tempranillo. Aquesta hipòtesi no es recolza en prou documentació per confirmar-la i caldrà continuar investigant per arribar a una conclusió més clara. Caldrà continuar cercant i explorar les possibilitats de trobar plantes antigues d'ull de llebre i analitzar-ne l'ADN per veure si hi ha similituds o no entre el tempranillo i l'ull de llebre. Del que no hi ha dubtes és de que avui tot el dit ull de llebre a Catalunya correspon al tempranillo de la Rioja.

En conclusió, aquest treball ha volgut donar a conèixer el fons cultural i històric de les principals varietats de cep autòctones i tradicionals de Catalunya així com de la viticultura i enologia del país. Amb aquesta documentació s'ha intentat arribar fins els orígens de cada varietat, i desfer mites, llegendes i tradicions poc fonamentades que no responien a la realitat. Tant de bo el treball permeti donar més solidesa històrica i cultural a la nostra viticultura i enologia i pugui ser utilitzat pels productors, pels consumidors curiosos i pels programes d'enoturisme, entre d'altres.

Varietat	Primera referència trobada
MoscateLL	< Uva apiane
Muscat	1361
MoscateLL Roma	1648
MoscateLL d'Alexandria	1648
Malvasia de Sitges	1597
Grech	1344
Malvasia	1298
Vernacia	1302
Montonech / Perellada	1390
Caranyana	1375
Monastrell	1386
Picapoll Negre	1384
Macabeu	1564
Xarel·lo Blanc	1630
Garnatxa Negra	1572
Garnatxa Blanca	1572
Trobat	1564
Picapoll Blanc	1794
Sumoll Negre	1797
Carinyena Blanca	1800
Ull de llebre	1800
Trepat Negre	1853
Garnatxa Roja	1854
Garnatxa Peluda	1911
Tempranillo / Ull de llebre	1880
Subirat Parent	1898

ANNEXES

Annex I. Varietats de cep.

Llistat de varietats de cep que comprenen la col·lecció de fitxes realitzades pel Dr. Emili Giralt dipositades a l'Arxiu de Vinseum i que han estat revisades per a l'elaboració d'aquesta tesi. Durant el període d'aquest treball s'han vist 8000 fitxes de l'Arxiu, que corresponen a 1612 noms de varietats de cep però sense separar sinonímies possibles ni la procedència. El llistat que s'ofereix en aquest annex és una selecció en la que queden descartades les varietats que tenen poques fitxes o la literatura que cita és molt pobre. La majoria són de l'àrea dels Països Catalans. Aquestes varietats han estat contrastades amb l'obra de Xavier Fava, llistats de varietats de ceps d'Espanya publicades pel Ministeri d'Agricultura espanyol, del Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya, de l'INCAVI i reculls personals.

-Abayes (1), abeller , raïm negre, P Girona, 1911.

-Afarta pobres(28), inclou afartapobles , raïm negre sinònim de Trepas? , també hi ha que diu que és un raïm blanc. P Girona, 1911.

-Alacant(63), Alicante, sinònim tintilla(Rota), tinto (Màlaga), raïm negre sinònim de Mataró al Rosselló; Grenache, Viala, Alicante Bouchet, R Mir ,1898.

-Alacanti – Alicanti(23),L.Justo y Villanueva, 1871.

-Albillo(66), sinònim de picapoll blanc, hi ha literatura que parla d'albillo blanc i negre. Congreso vitícola de Sant Sadurni d'Anoia, 1898.

-Aledo(30), raïm de taula blanc de Valencia, J Abela, 1885.

-Alicante Bouschet(23), hibridació d'Alicante i petit bouschet, Carpentieri,1930.

-Aragones(39), raïm negre , alguns autors diuen que és sinònim de la garnatxa negra, B Arago, 1871.

-Aramon, C.Rouffia, 1866, raïm negre, Rouffia,1886.

-Benicarló(10), raïm blanc, Mostaçaf de Barcelona ,1602.(macabeu?)

-Ben trobat o cap blanc(14), L. Justo y Villanueva, 1871.

-Blanquet(a)(57), raïm blanc, A Marce, 1785.

-Bona llavor(24),o escanya ca, raïm negre, sinònim de garrut? L Justo y Villanueva, 1871.

-Bonicaire (1), raïm negre cep present a Alacant sinònim de trepat, veure descripció de trepat, embolicaire?

- Boto de gall (44), boton de gallo, collo de gall,raïm negre, J A Valcarcel, 1765.
- Boval(106), raïm negre DO Utiel Requena. Es una de les varietats negres autòctones del País Valencià
- Bobal(10) , variant en blanc , Simon de Rojas Clemente y Rubio, 1824.
- Brocada(9), varietat de raïm negre del Pallars , cal buscar si es sinonímia d'una altra varietat, trepat?, Antoni Griera, 1965.
- Caixal de llop, raïm blanc , M Martorell i Peña, 1870, sinonímia de queixal de llop.
- Calop(43), raïm negre però també es diu que n'hi ha de blanc , a Mallorca, Fernando Weyler,1854.
- Callet(12), raïm negre de Mallorca sinònim de garnatxa negra a l'Alguer, d'origen català?, Francisco Satorras,1878.
- Cama de garça, raïm negre del Penedès, M Barba i Roca, finals del S.XVIII.
- Cannonau, cannyonal, sinònims de garnatxa negra a Sardenya.
- Castellà(40), raïm negre , Fra Miquel Agusti, 1617.
- Carinyena(203), raïm negre estes en tots el territoris de la corona Catalano-Aragonesa i al Llenguadoc i avui a la Rioja. Sinònims: carignan, caranyana, mazuela, crujiillon, carignano, croxilló, descripció dintre del seu capitol
- Carinyena blanca(13) carignan blanche. Descripció dintre del seu capitol
- Carinyena rosada, segons INCAVI
- Carrega rucs/ carrega someres(53), raïm blanc, Congrés de viticultura de Sant Sadurní, 1898.
- Cartoixà(47), raïm blanc sinònim de Xarel·lo al Camp de Tarragona, descripció dintre del seu capitol.
- Cencibera/ cencibel(27), sinònim d'ull de llebre a la Manxa. Descripció dintre del ull de llebre.
- Cinsaut(21),cinsó, varietat de raïm negre procedent de França i s'ha confós amb la carinyena fins a l'extrem d'adoptar per aquesta el nom de samso. Veure Carinyena.
- Crujiillon, sinònim de carinyena, J Asso, 1798
- Cruiseilló , Croixilló(42) raïm negre sinònim de Carinyena, Mazuelo , Tinto Aragonès, Crusilló. Veure Carinyena.

- Cruixart o parrell curt, raïm negre, Revista del IACSI, 1871.
- Cua tendre, raïm negre, Congrés de Sant Sadurní, 1898
- Embolicaire(5) País València Castelló sinònim de trepat, veure descripció trepat.
- Escanya gossos(7)escanya ca , raïm blanc sinònim de sumoll blanc?, Rafael Moix, 1587.
- Escanya vella(60), raïm blanc citat al Priorat i Terres del Ebre, sinònim de Messeguera, Sumoll blanc , Revista IACSI, 1877.
- Esquitxa gos(38), raïm blanc, Revista IACSI, 1877.
- Escursac (10) , raïm negre de Mallorca, Salmones,1911.
- Espero de gall(10), varietat de Mallorca de raïm blanc i negre. Arxiduc Lluís Salvador, 1869-1891.
- Farta pobles o fartapobres(8), raïm blanc de les terres de l'Ebre, Revista del IACSI 1871.
- Ferrandella(16), raïm clar vermellós , Jaume Roig, 1978(1460).
- Fogoneu(25), raïm negre autòcton de Mallorca, i en temps antic a Menorca, Revista del IACSI, 1871.
- Forcallada(53), raïm blanc del país València , que quan madura es torna de color daurat , es cita també un Forcallat negre, Varcancel ,1791.
- Gargallosa(27), raïm negre de Mallorca, Revista del IACSI, 1871.
- Garnatxa blanca(71), Lladoner, grenache blanc, raïm blanc hi ha la seva descripció en el treball.
- Garnatxa peluda(20), raïm negre hi ha la seva descripció en el treball
- Garnatxa negra(379), raïm negre hi ha la descripció al treball
- Garnatxa roja(31), hi ha la descripció al treball
- Garrut(41), raïm negre, sinònim de Monastrell?, es cultivava en diferents parts de país, Revista del IACSI, 1871.
- Gateta(23), raïm negre, varietat antiga de la que hi ha referències del nord de Castelló i sud de Tarragona, Varcancel, 1791.
- Giro(46), raïm negre i blanc(a Mallorca) es cultiva a Mallorca i a l'Alguer, segons Fava pot ser sinònim de garnatxa? ,descartat per Cavazza ; Flora Sarda, 1837 ;Andreu Bosch(l'Alguer),1997, (1684); Arxiduc Lluís Salvador (Mallorca),1869-1891.

- Grec, grech, greque ...(50) varietat descrita.
- Grumet(59) , varietat desapareguda es cultivava a Menorca i també hi ha documentació de la Segarra hi havia raïm blanc i negre. Andreu Bosch (L'Alguer, 1711), 1997.
- Isaga, raïm blanc, desaparegut, J Navarro, 1797.
- Jaque, raïm blanc minoritari que va resistir la fil·loxera hem trobat unes parcel·les al Baix Empordà, Ramon Roig, 1890.
- Jaumet(9) raïm de taula blanc , madura per sant Jaume , es troba al Rosselló i al Penedès quasi desaparegut,SIAU ,1862; Rouffia 1865.
- Justoli, raïm blanc, desaparegut, Ponç d'Icard, 1572.
- Lledoner sinònim a l'Empordà i el Rosselló de Garnatxa, també, Lledoner pelut i blanc. Se'n fa la descripció
- Lledoner gris, lledoner vermell, sinònim de garnatxa roja a l'Empordà i al Rosselló, se'n fa la descripció
- Llores, raïm negre, Navarro 1797.
- Macabeu (135), raïm blanc es fa la descripció.
- Maduixa, raïm negre, Martorell i Peña, 1870.
- Mandó(37), raïm negre, Joan Malleu,1889, a l'Empordà i al Bages, sinònim de garro?
- Manto negre(7),F Satorras, 1878, raïm negre de Mallorca´.
- Malvasia, raïm blanc dolç procedent de Menomvasia que va ser molt important a l'edat mitjana, hi ha la descripció.
- Malvasia(110) de Sitges, raïm blanc, malvasia roja. Hi ha la descripció
- Malvasia de Banyalbufar(3) d'aquesta localitat de Mallorca hi ha la descripció.
- Mamella de Monja(9), raïm blanc ,principalment al Rosselló; Rouffia,1865.
- Mamella de vaca(12), raïm blanc sinònim popa de vaca. Art del Pagès, 1889.
- Mataró(57), raïm negre sinònim de Monastrell gra gros, Mouverde trobada a la D.O d'Alella, veure descripció a monestrell.
- Martorella(40), raïm blanc, sinònim de Parellada? Josep Navarro, 1797.
- Messeguera (54), raïm blanc sinònim d'Escanya vella, País Valencia, JA Valcarcel, 1791.
- Moll(6), raïm blanc sinònim de Pansal a Mallorca, B Forteza, 1944.

- Mollar(61) hi ha raïm blanc i negre segons Fava, estes a molts llocs de la península Iberica. Blanco,1863.
- Montonec(60), sinònim de Parellada i derivats veure parellada.
- Monastrell(117), raïm negre, hi ha la descripció.
- Morvedre(42),mourvedre, cultivat al Rosselló sinonímia de Mataró, monestrell, veure descripció a monestrell.
- Morenillo(39), raïm negre de la Terra Alta, abans també de Castelló, Valcarcel,1795.
- Moscatell o Moscat(138), raïm blanc de gra petit, hi ha la descripció.
- Moscatell roma (37), moscatell de gra gros hi ha descripció.
- Muscat d'Alexandria, hi ha la descripció.
- Muscat de Clairà-Ribesaltes, hi ha la descripció.
- Negra bona, raïm negre, Carles Andreu, 1890.
- Ohanes(26), raïm de taula blanc antigament molt cultivat a Almeria, Blanco, 1863.
- Palop(64), raïm blanc avui a Mallorca només? Valcarcel, 1791.
- Pàmpol girat(19) , raïm negre possiblement extingit, Revista del IACSI, 1871.
- Pansa, aquest nom no coincideix amb les varietats actuals, Miquel Agustí, 1617.
- Pansa Blanca(13), raïm blanc sinònim de Xarel·lo a la DO. Alella veure xarel·lo
- Pansa rossa (17), xarel·lo vermell, en aquest cas d'Alella, veure xarel·lo roig
- Pansa Valenciana(39), pansa valenciana, cultivada a Catalunya fins a la primera meitat del segle XX, Josep Navarro,1797
- Pansal(51), raïm blanc ,i panser(47), també raïm blanc sinònims del xarel·lo, aquests noms es van trobar en diferents llocs de Catalunya.
- Parrell, raïm negre , Eugeni Perea,(1629) 1984.
- Parellada(57), raïm blanc, sinònims montonech es una varietat, molt cultivada al Penedès, hi ha la descripció al treball.
- Pedro Ximenes, raïm blanc cultivat des de fa moltes dècades al Priorat, Memòria sobre los productos de la Agricultura espanyola... 1857.
- Picapoll blanc(47), hi ha la descripció al treball.

- Picapoll negre(29), hi ha la descripció al treball.
- Picapolla(38) i altres formes de picapoll, picapolla negra, piquepoul blanc, piquepoul rose ou gris.
- Picpoul de Pinet, varietat de cep cultivat en aquesta població occitana que es diferent del picapoll del principat, veure descripció.
- Planta (31), raïm blanc del País Valencià, sinònims: messeguers, escanya vella, escanyagos i sumoll blanc? J A Valcarcel, 1791.
- Planta d'Engorg(17), raïm blanc del país valencià, revista IACSI, 1877.
- Planta nova(35), raïm blanc per fer vi dolç de postres, País Valencia, planta valenciana, J A Valcarcel,1791.
- Piñuelo(14), possible sinònim del sumoll, Congrés de viticultura de Sant Sadurní de Noia, 1898.
- Punxó gros i altres sinonímies com punxo fort,(19) raïm blanc , C Oliveras, 1915.
- Queixal de llop (14), altres sinònims com queixal de gos, raïm blanc semblant a un queixal, Martorell i Peña, 1870.
- Raset(8), sinonímia de trobat , hi ha la descripció en el treball.
- Requena(23), raïm negre, sinònim de boval, J Piqueras,1886.
- Roig, raïm rosat fosc, M Martorell i Peña,
- Rossetti(21) raïm de taula d'origen italià avui pràcticament desaparegut, Congrés vitícola de Sant Sadurní d'Anoia, 1898.
- Samsó(17), fals sinònim de Carinyena veure la descripció de cariñena.
- Sant Jaume(30), raïm de taula blanc cultivat en el passat en diferents indrets de Catalunya inclosa la Catalunya nord, primerenc que madurava pels vols de Sant Jaume, veure Jaumet.
- Sant Joan, raïm blanc, Navaro1787.
- Subirat parent(24), sinònim de Malvasia d'Alacant i de Malvasia francesa, Malvasia riojana veure descripció.
- Sumoll blanc(16), varietat molt minoritària que s'esta intentant recuperar i no te res a veure amb el sumoll negre,B Arago, 1871.
- Sumoll negre(129), Sumoi veure descripció.
- Tempranillo(54), sinònim ull de llebre veure descripció.

- Terrassenc(33), raïm negre, procedent de Terrassa, avui desaparegut, Anònim segle XV
- Terret(39) raïm principalment negre originari del Llenguadoc cultivat antigament al Rosselló i a Catalunya, Joigneaux, 1831.
- Teta de vaca(32), antic raïm de taula blanc, a l'àrea dels Països Catalans, E Toda,1888.
- Tintorer(a)(43), raïm negre, sinònim de garnatxa tintorera, final del segle XIX a Tarragona, P Viala,1901.
- Tocai rosso, varietat de raïm negre que es cultiva a la regio del Veneto i es sinònim de garnatxa negra, procedent possiblement de Sardenya.
- Trapat , trapadell sinònims del trepat veure descripció a trepat.
- Traveró(25),raïm negre que es cultivava principalment al Penedès, era bastant productiu i resistent al míldiu, Congrés de Viticultura de Sant Sadurni,1898.
- Trenca ventres, raïm blanc, Martorell y Peña, 1870.
- Trepata(48), raïm negre bàsicament a la Conca de Barberà, veure descripció.
- Tres nits ,Sèrie ordenacions del Mostassaf de Barcelona, 1606
- Trobat(73), Tourbat al Rosselló, Malvasia del Rosselló, Torbato a l'Alguer, raïm blanc, existeix a les comarques de ponent un Trobat negre, s'ha fet la descripció.
- Ull de llebre primer, raïm negre, Barba i Roca finals segle XVIII.
- Ull de llebre(44), raïm negre sinònim de Tempranillo, Tinto Castilla, Cencibel. Ull de llebre varietat anterior desapareguda abans que el tempranillo arribés a Catalunya? Veure descripció a ull de llebre
- Valenciana tinta(52), sinonímia de bobal.
- Vernaccia (13), (vernassa 16), (vernatxa 15), veure la descripció de garnatxa.
- Verdiell(22), amb noms pròxims diferents, raïm blanc ,Mostassaf de Barcelona ,1606.
- Vinyater, raïm blanc, JA Valcarcel 1791.
- Xarel·lo(80), raïm blanc, sinònims Cartoixà, Pansa blanca veure la descripció.
- Xarel·lo rosat(12), Xarel·lo vermell, veure descripció.

Annex II. Estadístiques sobre la vinya i el vi.

En el contingut de la tesi s'ha desenvolupat la història i la cultura del vi a Catalunya, però s'ha cregut convenient afegir un annex amb les principals dades estadístiques sobre la importància de la vinya i el vi al món, i de manera especial a Catalunya.

La vinya al món (Fig.1) té una superfície de 7,5 milions d'ha; aquesta superfície ha variat a partir de la segona part del segle XX i de manera especial la seva distribució al món.

El món del vi (Fig.1) ¹¹⁸⁶.

Any	Superfície de vinya (milers d'ha)				Producció (milions d'hl)			
	2009	%	2016	%	2009	%	2016	%
Món	7.660	100	7.500	100	268	100	267	100
Europa	4.335	60	3.978	53,6	182,2	67,8	165,8	62
Espanya	1.174	14,5	941	12,5	35,2	14	39,4	14,75
Catalunya	58	0,75	54	0,72	3,2	1,2	3,1	1,17

El vi, com s'ha vist, és una beguda que va sorgir a l'àrea del Caucas (Areni a Armènia el 6100 anys) i des d'allí es va distribuir pel pròxim i mitjà orient i per tota la Mediterrània. Degut a l'aparició de l'islam i amb la posterior expansió, va quasi desaparèixer el consum de vi (no el de raïm) de tot l'orient i del nord d'Àfrica. Amb aquesta nova situació el vi es va convertir en una beguda pràcticament europea i a partir de l'edat moderna, amb el descobriment d'Amèrica i colonització de gran part de la resta del món, la vinya i la producció de vi es van introduir en aquests territoris però encara amb superfícies molt limitades. El gran salt de l'expansió de la vinya es va produir a partir de la segona meitat del segle XX; actualment entre els Estats Units i diversos països de l'hemisferi sud com Argentina Austràlia, Xile, i Sud Àfrica, principalment, tenen el 47% de la superfície del món i el 38% de la producció de vi. Dins d'aquest segment cal incloure la Xina, que en el darrers anys ha fet una expansió extraordinària i les dades del 2016 mostren que en aquest moment és el segon país al món en superfície de vinya amb 847000 ha, situada després d'Espanya (amb 980000ha). Una part important del consum de la producció de raïm a la Xina és per consum en fresc i panses. Tot aquest fenomen ha produït una disminució de consum en els països bevedors de vi tradicionals com França, Itàlia i sobretot Espanya, i un augment als

¹¹⁸⁶ Dades sobre el món, Europa i Espanya de l'any 2010 segons OIV 2010 ,8 assemblea Tblisi, les mateixes dades de l'any 2016, Balance 2017 sobre la situació vitivinícola mundial .40 congreso de la viña y el vino OIV(Internacional organisation of vine and wine, Paris). Dades sobre Catalunya INCAVI(Institut Catala de la vinya i el vi) Departament d'Agricultura

països nòrdics, la Gran Bretanya o els Estats Units, que avui és el primer consumidor mundial i Alemanya, que és el primer importador mundial de vi.

Tots aquests fets caldrà seguir-los amb atenció i de manera especial la Xina, que molt aviat pot ser el primer productor del món. De moment la Unió Europea és encara líder mundial en l'exportació de vins al món, a part de ser el primer importador.

L'estat espanyol des de fa molts anys ocupa el primer país del món quant a superfície, amb 941.000 ha, però és el tercer en volum de producció de vi, i molt menys pel que fa a consum que ocupa el lloc 11. És el primer exportador mundial, en volum però no en valor, que ocupa el tercer lloc darrere de França i Itàlia .

Catalunya durant el segle XX va patir una gran reducció de superfície i consum, com s'explica més endavant (gràfic 2).

Evolució de la superfície de la vinya a Catalunya del segle XIX al XXI¹¹⁸⁷

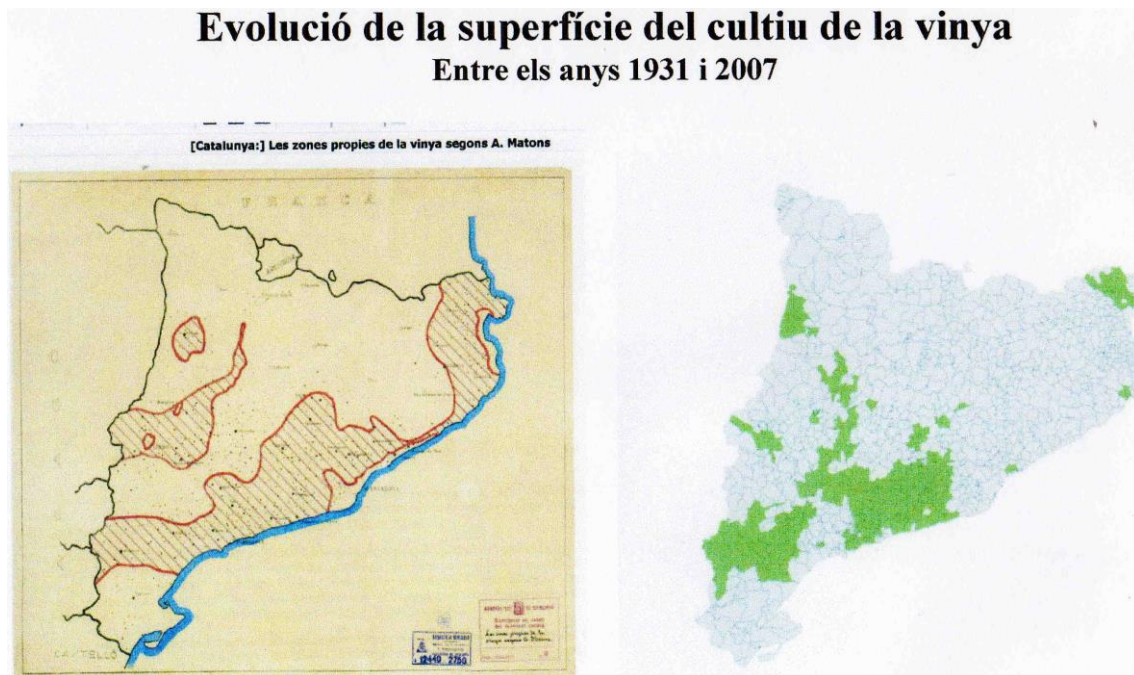
Anys	1888	1930	1946	2000	2016
Superfície en ha	328400	249729	206000	59555	54300

Un dels moments de màxima superfície va ser abans de l'arribada de la fil·loxera a Catalunya, moment en què la vinya a França havia quasi desaparegut i tenia una gran necessitat de subministrar-se de fora. Catalunya li va oferir les quantitats que va necessitar.

A partir de l'arribada del flagell el 1890 al Penedès les coses van canviar, França ja havia replantat les vinyes amb peus americans i tot el gran negoci amb aquest país va desaparèixer pràcticament i va provocar una gran crisi a Catalunya primer per la fil·loxera i, un cop superada, per la falta de demanda exterior. En veure la superfície cultivada l'any 1932 es comprova que ja era més adequada al consum de l'època. El canvi radical es produirà a partir del últim terç del segle XX, moment en què altres begudes com la cervesa i begudes gasoses substitueixen una gran part del vi, i com ja s'ha assenyalat, el vi passa a ser un element de cultura més que de beguda per la set. A la figura 3 es veu d'una manera gràfica aquesta dràstica reducció de superfície entre l'any 1931 i l'any 2007 i aquesta davallada, el que es pot interpretar com una estabilització, però encara la tendència de superfície i producció és lleugerament a la baixa. Amplies àrees de vinya que van molt importants, com el Bages o la Segarra, han quedat amb una presència simbòlica a la Segarra i molt reduïda al Bages. El mateix va passar al Vallès, Baix Camp de Tarragona o a una part important de

¹¹⁸⁷ Les dades dels anys 2000 i 2016 son del Departament d'Agricultura Pesca i Alimentació, estadístiques i observatoris, dades bàsiques d'Agrolimentació a Catalunya . La dada de l'any 1888 es, ANONIM, "Memoria sobre la viticultura espanyola", *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*, Madrid , 1889, tomo XVIII ,2º trimestre, p.622.

l'Empordà i de les comarques de Ponent. (fig.3, a l'esquerra mapa de 1931 i a la dreta del 2007)¹¹⁸⁸:



Algunes xifres econòmiques del sector del vi i el cava a Catalunya. Aquest sector inclou les exportacions factura una 1600 milions€, la xifra d'exportació es de 602 milions€ i representa (2016) segons la producció anual entre un 23a 25% del total de l'estat en valor i un 10% en volum, això vol dir que els preus catalans d'exportació són millors que moltes zones d'Espanya, però en el cas del cava hi ha molt a millorar com ja s'ha vist a la part històrica del cava, i s'exporta un 65% de la producció a tot el món. Del vi emparat per les 11 D.O. de Catalunya, s'exporta un 46,3%. El sector té 853 empreses en les que hi treballen directament unes 10.000 persones. Darrerament la producció catalana és líder en el mercat intern de Catalunya desbancant a la Rioja a l'any 2014 és va assolir aquesta fita per primera vegada en que els vins de totes les D.O de Catalunya van aconseguir el 33,5% del mercat de Catalunya, seguida de la Rioja amb 29%¹¹⁸⁹.

Superfície de les varietats cultivades al món, a Espanya i a Catalunya. Segons la O.I.V, 13 varietats de cep del món ocupen un terç de la superfície total de la vinya mundial i 33 varietats el 50%. A continuació es pot observar en el quadre següent quines són aquestes varietats; l'estadística fa referència a l'any 2015:

¹¹⁸⁸ El mapa del 1932 va ser realitzat per August Matons, es tracta d'un mapa manuscrit dins de: El pla de distribució en zones del territori català, Regional Planning full 9 (fons Pau Vila) , Editor digital Institut Cartogràfic i Geològic de Catalunya. El mapa del 2007 de V.Riullop i J Borràs , 16 febrer 2007 , Fitxer : Vinya a Catalunya. Svg.

¹¹⁸⁹ Natalia VILA, "El sector del vi i del cava comença la dura transició cap als preus alts" *Diari Ara*, Barcelona 13 d'Agost 2017, Dossier vinya.

Varietat	Superfície (ha)	Destinació
Kyoho	365.000	Raïm de taula
Cabernet Sauvignon	340.000	Raïm per vinificació
Sultanina	300.000	Raïm de taula, panses i vi
Merlot	266.000	Raïm per vinificació
Tempranillo (ull de llebre)	231.000	Raïm per vinificació
Airen	218.000	Raïm per vi i brandy
Chardonnay	211.000	Raïm per vinificació
Syrah	190.000	Raïm per vinificació
Garnatxa Negra	163.000	Raïm per vinificació
Red Globe	160.000	Raïm de taula
Sauvignon Blanc	121.000	Raïm per vinificació
Pinot Noir	115.000	Raïm per vinificació
Trebbiano / Ugni Blanc	111.000	Raïm per vi i brandy

Font¹¹⁹⁰.

Situació a l'estat espanyol. L'estat espanyol és un dels que té menys varietats autòctones o tradicionals i que en tinguin una superfície representativa. Segons l'estadística que aporta l'OIV en el seu informe del 2017 per ordre d'importància en el conjunt mundial el primer país quant a importància de les varietats autòctones seria Itàlia, a continuació vindrien: Portugal, Romania, Estats Units, Xile, Hongria, Brasil, França i, a continuació, Espanya. Tot i així el "Registro de variedades Comerciales de la vid en España"¹¹⁹¹ recull 215 varietats dividides en dues llistes, una de definitiva i una de provisional; la definitiva consta de 86 varietats, 15 són de raïm de taula i 71 són per vinificació. A la llista provisional hi ha 129 varietats, 31 són de raïm de taula, 4 pel doble ús i 94 per vi. També el ministeri considera que 111 de les varietats per vi són autòctones. Que a Espanya hi ha 74 varietats de cultiu minoritari en perill d'extinció i 19 són forànies, principalment procedents de França i Alemanya. A continuació s'ofereix un llistat sobre les varietats principals i la seva superfície, encara que l'estadística és de l'any 2006, però al ser la vinya un cultiu llenyós els canvis no es produeixen molt ràpidament i pot ser considerada vàlida.

¹¹⁹⁰ AA,VV, "Balance 2017 sobre la situación vitivinícola mundial, 40 congreso de la viña y el vino", OIV, París 2017, diapositiva 38.

¹¹⁹¹ Registro Vitícola MAPA, Madrid, 2012.

Varietat	Color	Superfície (ha)	%
Airen	B	284.623	26
Tempranillo	N	206.988	19
Bobal	N	85.124	7,8
Garnatxa Negra	N	75.400	6,9
Monastrell	N	65.244	5,8
Macabeu	B	34.401	3,1
Pardina	B	31.440	2,9
Garnatxa T	N	22.250	2
Cabernet Sauvignon	N	19.430	1,8
Syrah	N	16.590	1,5

Aquestes deu varietats ocupen el 70% de la totalitat de la superfície de vinya i les quatre primeres més del 50%. Això demostra que no són gaires les varietats importants cultivades a Espanya i també dintre d'aquestes 10 dues són forànies: Cabernet Sauvignon i Syrah. Una altre observació és que set d'aquestes son de raïm negre i tres són blanques.

La situació a Catalunya. La situació a Catalunya no és molt diferent a una gran part del països europeus de llarga tradició vitícola. Ja s'ha vist anteriorment el descens de la superfície, però pel que fa al cultiu de les varietats autòctones i tradicionals hi ha una lleugera recuperació en relació a l'any 2009. Així s'observa en el quadre següent, encara molt aviat per consolidar-se, ja que al ser la vinya un cultiu llenyós i car de replantar es trigarà un temps per saber si aquesta tendència és sensiblement positiva. En el quadre que aquí s'incorpora es pot veure l'evolució en superfície, en ha, de les 12 primeres varietats segons la superfície cultivada. Segons els criteris d'aquest treball, d'aquestes varietats es consideren autòctones: macabeu ,parellada, xarel·lo, garnatxa negra, carinyena, garnatxa blanca i trepat, com tradicionals només hem considerat l'ull de llebre i com a forànies: merlot , cabernet sauvignon, chardonnay i syrah, els anys 2000, 2009 i 2017¹¹⁹²:

¹¹⁹² Les estadístiques utilitzades totes son facilitades pel departament d'Agricultura , Ramaderia, Pesca i Alimentació, l'evaluació sobre les varietats es personal.

Varietat	Superfície (ha)					
	2000	(%)	2009	(%)	2017	(%)
Any						
Macabeu	17.071	28,95	13.752	23,3	12.284	22,6
Parellada	10.415	17,7	8.542	14,3	7.438	13,7
Xarel·lo	9.227	15,6	8.286	14	9.181	16,9
Garnatxa Negra	3.641	6,2	4.060	6,9	4.090	7,5
Ull de llebre	3.662	6,2	3.724	6,3	2.622	4,8
Merlot	2.281	3,9	3.464	5,9	3.031	5,6
Cabernet Sauvignon	2.409	4	3.374	5,8	2.755	5
Chardonnay	1.888	3,3	3.170	5,5	3.112	5,7
Carinyena	2.569	4,4	2.628	4,4	2.177	4
Garnatxa Blanca	2.238	4	1.882	3,2	2.112	3,9
Syrah	69	0,12	1.609	2,7	1.630	3
Trepat	867	1,5	1.049	1,8	1.231	2,3
Total		97,97%		94,1%		95%
Autòctones		78,35%		67,9%		70,9%
Tradicionals		6,2%		6,3%		4,8%
Foranes		13,42%		19,9%		19,3%

Aquestes 12 varietats escollides són només una part de les varietats registrades a Catalunya i les autoritzades en les diferents D.O de Catalunya. Segons l'última estadística que aquesta recerca té a disposició, actualment a Catalunya hi ha unes 70 varietats registrades. Aquesta xifra és molt mòbil ja que periòdicament es van autoritzant noves varietats després d'un període d'estudi per part de l'INCAVI. Ara bé, moltes d'aquestes varietats tenen una presència molt minoritària, diverses no arriben a una ha de superfície, i costa temps, i moltes vegades anys, fins que una nova varietat autoritzada és usada àmpliament. De l'últim llistat de l'any 2017 s'ha considerat que 22 varietats eren autòctones, 7 de tradicionals i 39 de forànies que precedien de França, de l'estat espanyol, d'Alemanya i Itàlia¹¹⁹³.

A continuació s'ofereix un estudi sobre la importància de les diverses varietats en cada una de les D.O i això dona una idea aproximada del seu repartiment en el territori.

¹¹⁹³ Anonim, "Resum de parcel·les amb vinya per varietat vinífera" Generalitat de Catalunya, Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, rebut 02/08/2017, i evaluació personal.

La superfície de la vinya a Catalunya està distribuïda en 11 Denominacions d'Origen (D.O) de les quals una, la del Priorat, és Denominació d'Origen Qualificada, el Priorat (D.O.Q). Les altres són: Alella, Catalunya, Conca de Barberà, Costers del Segre, Empordà, Montsant, Pla de Bages, Penedès, Priorat, Tarragona i Terra Alta. Una altra és la del Cava que és de caràcter estatal si bé el 96% de la producció es fa Catalunya i el 90% al Penedès. A continuació s'ofereix una breu descripció de cada una i a la vegada la distribució de les diverses varietats més importants en percentatge:

Alella¹¹⁹⁴. És la D.O més petita quant a superfície, 227,5 ha. Pot ser considerada com la continuadora dels vins de la Laietània, tenia una gran cooperativa de principis de segle XX i avui és un celler privat. Produeix tan vi com cava i té com a varietat important el xarel·lo, que a la comarca s'anomena pansa blanca. És important destacar que s'ha recuperat la varietat Mataró (monestrell per fer cava rosat) i també el Picapoll. La D.O geogràficament s'estén pel Maresme en terrenys de sauló i també una part pel Vallès. És excepcional que amb la pressió urbanística que ha tingut la zona encara es mantingui aquesta superfície de vinya. Dintre de la denominació d'origen hi un centre d'interpretació del vi a l'època romana i el museu de Badalona té una àmplia col·lecció i estudis de les àmfores romanes, ja que la Laietània va ser un important centre d'exportació.

Les varietats autoritzades són blanques: pansa blanca o xarel·lo, chardonnay, chenin, garnatxa blanca, macabeu, malvasia, moscatell de gra petit, parellada, picapoll blanc i sauvignon blanc. Negres: cabernet sauvignon, garnatxa peluda, garnatxa negra, merlot, monestrell o Mataró, pinot noire, carinyena, sumoll negre, syrah i ull de llebre.

I la distribució en percentatge és: xarel·lo 60%, merlot 10%, garnatxa negra 6,8%, syrah 6,4%, cabernet sauvignon 3,7%, chardonnay 3,3%, Pinot noire 3% i sauvignon blanc 2,1% (dades 2010).

Catalunya. Aquesta D.O no es tindrà aquí en compte ja que es troba al llarg de tot el país i molts productors són d'aquesta denominació i d'una altra; les xifres podrien sortir duplicades.

Conca de Barberà. Aquesta D.O té una superfície de 3500 ha, totes dintre de la comarca de la Conca de Barberà. Des del punt de vista històric cultural és una de les D.O on les ordes religioses van tenir més importància en la reintroducció medieval de la vinya, primer els templers a Barberà de la Conca i després el Cister a Poblet i Milmanda. Té un dels museus més importants sobre el món rural, a L'Espluga de Francolí, i en aquesta mateixa població hi ha el museu de la fassina. Produeix vi i cava i té una especialitat per vins rosat i sobretot pel cava rosat degut a la varietat autòctona trepat que es concentra quasi en la seva totalitat en aquesta D.O. S'ha fet un gran treball gràcies a les seves cooperatives (vàries

¹¹⁹⁴ Les dades estadístiques de les diferents D.O són de l'INCAVI 2015 i de les denominacions d'origen que m'han suministrat les dades de les superfícies de cada varietat directament. Tots els demes comentaris i anàlisis són d'elaboració pròpia.

d'elles modernistes). Cal ressaltar el fet que en aquesta comarca va néixer el cooperativisme vitícola, a Barberà de la Conca, l'any 1894, abans que l'estat espanyol fes la primera llei sobre cooperativisme. També cal destacar els seus cellers privats.

Les varietats autoritzades són de les blanques: chardonnay, chenin, garnatxa blanca, macabeu, moscatell de gra petit, moscatell d'Alexandria, parellada i sauvignon blanc. De les negres: cabernet franc, cabernet sauvignon, garnatxa negra, merlot, monestrell, pinot noire, carinyena, syrah, trepat i ull de llebre.

I en percentatge és el següent: trepat 29, macabeu 25%, parellada 16,25%, cabernet sauvignon 8,14%, ull de llebre 5,22% i chardonnay 3,9% (dades 2017).

Costers del Segre. Aquesta denominació té 4212 ha i es troba estesa per les comarques de ponent: Segrià, Pallars Jussà, les Garrigues l'Urgell, el Pla d'Urgell, la Segarra i la Noguera. Com es pot veure són subzones completament diferents les unes de les altres, on hi ha vinyes de muntanya o continentals de cultiu o de secà típicament mediterrani. La subzona més gran i més uniforme és la del Vall del riu Corb que comprèn una part a l'Urgell, una altra a la Segarra. Aquesta subzona té castells medievals com Verdú, Guimerà, Ciutadilla, el monestir del Císter de Vallbona de les Monges. Té dos nuclis nascuts de la burgesia catalana de finals del XIX i principis del XX, que van crear dues grans finques en la seva expansió a les terres de ponent, Raimat i el Castell de Remei, i actualment un creixement al Pallars -zona de Tremp- per recuperar amb nova tecnologia vinyes d'alçada atenent al canvi climàtic. És una D.O on s'hi produeix vi i cava i on les varietats foranes tenen una gran presència.

Les varietats autoritzades són blanques: albarinho, chardonnay, chenin, garnatxa blanca, gewurtztraminer, macabeu, subirat parent, moscatell d'Alexandria, moscatell de gra petit, perellada, riesling, sauvignon blanc, viognier, i xarel·lo. I de les negres: cabernet sauvignon, cabernet franc, ganatxa negra, garnatxa tintorera, carinyena, merlot, monestrell, petit verdot, pinot noire, syrah, trepat i ull de llebre.

En percentatge, (dades 2010) cabernet sauvignon 25,7%, ull de llebre 21,2%, chardonnay 20,2%, macabeu 6,6%, merlot 5%, sauvignon blanc 2,2 i syrah 2% (dades 2010).

Empordà. Aquesta denominació té una superfície de 1770 ha i es troba repartida entre l'Alt i el Baix Empordà. El territori és un dels punts més antics de la introducció del vi a Catalunya mitjançant els grecs foceus a Empúries, com ja es va dir a la primera part del treball. Van ser especialment els grecs que van portar la cultura del beure vi, que sense cap dubte van traslladar als seus veïns (la població autòctona ibera d'Ullastret). La recuperació per part de l'Església a l'època medieval va ser molt important així com per tot Catalunya. Cal destacar el gran monestir de Sant Pere de Rodes. Terra de cooperativisme dinàmic i de grans cellers privats, de vins de garnatxa i cariñena, com el Priorat, de vins dolços com els veïns del Rosselló, de recuperació de varietats autòctones com la garnatxa

roja, el mando o la carinyena blanca. I recentment de recuperació de la vinya de costers a prop del mar com al veí Banyuls.

Varietats autoritzades, de les blanques: chardonnay, garnatxa blanca, garnatxa roja, gewurtztraminer, macabeu, malvasia, moscatell de gra petit, moscatell d'Alexandria, picapoll blanc, sauvignon blanc i xarel·lo. De les negres: cabernet franc, cabernet sauvignon, carinyena, garnatxa peluda, garnatxa negra, merlot, monestrell, syrah i ull de llebre.

En percentatge: carinyena 23,7%, garnatxa negra 21%, cabernet sauvignon 13%, merlot 9,84%, macabeu 7,6%, garnatxa blanca 4,3%, garnatxa roja 3% i moscatell d'Alexandria 2,5%.

Montsant. Aquesta D.O. té una superfície de 1850 ha i comparteix la comarca del Priorat, juntament amb la D.O.Q Priorat. Aquesta D.O compren la part menys accidentada del Priorat o hi ha sols calcaris amb còdols i sols argilosos i també de licorella, el que influeix en els seus vins i li dona una gran diversitat. Aquesta D.O té un gran potencial cooperatiu. Alguna de les cooperatives és modernista, com la de Falset. També ha sigut el primer lloc de l'estat espanyol on es va començar a elaborar vi kosher segons els procediments jueus. Cal destacar una gran quantitat de cellers de privats, de tipus familiar, que estan fent una gran feina amb el vi d'aquesta D.O. Des de fa uns anys s'ha recuperat el castell de Falset com a centre temàtic sobre el vi al Priorat i a l'entorn de Falset cal destacar un centre de recerca sobre el vi i també una escola de formació professional sobre Enologia.

Varietats autoritzades. De les blanques: chardonnay, garnatxa blanca, macabeu, moscatell de gra petit, pansal i parellada. De les negres: cabernet sauvignon, carinyena, garnatxa peluda, garnatxa negra, monestrell, picapoll negre, sirah i ull de llebre (totes les dades són de 2015 INCAVI i consell regulador D.O.).

En percentatge: garnatxa negra 33,5%, carinyena 28,5%, ull de llebre 10,35%, syrah 7%, cabernet sauvignon 7% i garnatxa roja i picapoll negre presència.

Penedès. Aquesta D.O és la més important en superfície i producció de vi però especialment de cava, que produeix el 90% d'aquest producte. Té una superfície de 17894 ha i es troba distribuïda a les comarques de l'Alt i Baix Penedès, el Garraf, part del Baix Llobregat, l'Anoia i els municipis d'Aiguamúrcia a l'Alt Camp, Creixell i Roda de Barà del Camp de Tarragona. S'estén des del Llobregat al Gaià, i tot al llarg de la part interior de la serra del Litoral. Les varietats blanques autòctones macabeu, xarel·lo i parellada dominen tan pel cava com pel vi i també cal destacar la recuperació del xarel·lo roig, o el sumoll i, per la seva importància històrica, la malvasia de Sitges. Recents jaciments arqueològics a la Font de la Canya, a Avinyonet, ens porten al primer lloc fins ara a Catalunya on es va produir i consumir vi al segle VII a.C. També a Vilafranca de Penedès es va constituir el primer museu del vi a l'estat espanyol l'any 1935 i reformat completament l'any 2007. Actualment encara queda una altra ampliació que esperem acabi convertint VINSEUM en

el gran centre museístic-cultural de la vinya i el vi de Catalunya , juntament amb el centre de documentació sobre el vi de Catalunya. Lligat amb el cava hi ha un centre d'interpretació a l'edifici de la fassina de Sant Sadurní d'Anoia del que caldria millorar el seu contingut. A la comarca existeix una escola professional de Viticultura i Enologia, les instal·lacions centrals del INCAVI i a Vilafranca una Escola de negocis del sector del vi.

Varietats autoritzades de les blanques: chardonnay, chenin, garnatxa blanca, gewurtstraminer, macabeu, malvasia de Sitges, moscatell de gra gros, moscatell de gra petit, parellada, riesling, sauvignon blanc, subirat parent, sumoll blanc, vignonier i xarel·lo, de les negres: cabernet franc, cabernet sauvignon, carinyena, garnatxa, merlot, monestrell, petit verdot, pinot noire, ull de llebre, sumoll negre i syrah.

En percentatge: xarel·lo 37%, macabeu 25%, parellada 24%, chardonnay 9,4, mocatell d'Alexandria 2,4% i minoritària malvasia de Sitges.

Pla de Bages. Aquesta D.O té una superfície de 480 ha, situades a la comarca del Bages. Abans de la fil·loxera tenia una gran superfície de vinya que ja no s'ha recuperat més i avui molta de la superfície que havia sigut vinya s'ha convertit en boscos de pi blanc. Al seu interior es poden trobar construccions d'ús vitícola com cabanes de pedra seca i especialment llocs on es trepitjava el raïm amb un cup on fermentava el most. Aquests s'anomenaven "tines", situades en part dintre del parc natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. A part de Montserrat, que és omnipresent en gran part del paisatge de Bages, un primer gran centre monàstic benedictí que va tenir un gran celler va ser Sant Benet de Bages, avui convertit en l'espai Món Sant Benet , que comprèn el monestir completament restaurat, un centre de recerca sobre alimentació i el museu casa de la família del pintor Casas. En aquesta D.O s'ha treballat intensivament per recuperar la varietat picapoll blanc (que va preservar la cooperativa d'Artés), mando, i mantenir la que va ser una de les varietats negre principals, el sumoll.

Varietats autoritzades de les blanques: Chardonnay , gewurtztraminer, macabeu , malvasia de Sitges, parellada, picapoll blanc i sauvignon blanc. De les negres: cabernet franc, cabernet sauvignon, garnatxa negra, merlot , picapoll negre, sumoll, syrah i uul de llebre.

En percentatge: cabernet sauvignon 21%, picapoll blanc 7.7%, sumoll 7,3%, syrah 7,1, macabeu 7%, mando 3,3% i picapoll negre 2,3%.

Priorat. Aquesta D.O.Q té una superfície de 1916 ha, és l'única denominació d'origen que ha estat reconeguda amb la màxima menció de qualitat, "Denominació d'Origen Qualificada". A l'estat espanyol només existeix amb el mateix reconeixement la D.O.Q la Rioja. Està distribuïda dins de la comarca del Priorat en el que s'anomena el Priorat històric, és a dir, els pobles que formaven part de l'antiga cartoixa d'Escala Dei, que dona el nom a la comarca "el Priorat d'Escala Dei". És una zona molt accidentada i forma part d'una vinya de costers cultivada en forma de terrasses, amb una gran part del sòl de licorella, on els ceps tenen una producció molt baixa que queda compensada per la bona

qualitat dels seus vins. L'acceptació per part del mercat mundial de la producció de vi a l'entorn de la Cartoixa va ser sempre molt important i en el passat eren vins majoritàriament negres molt potents, encara que amb els canvis que es van produir a la viticultura a la segona meitat del segle XX, la comarca sencera va estar a punt de desaparèixer per les poques possibilitats econòmiques. Per sort a partir dels anys 80 del segle passat van sortir una sèrie d'emprenedors que van transformar la producció de vi de la comarca i van arribar a la situació actual, en què s'ha sabut treure un rendiment del potencial vinícola del territori mantenint com a base pels vins negres el cupatge de garnatxa i carinyena. Darrerament la comarca s'ha presentat com a candidata a ser denominada *patrimoni natural agrari de la humanitat*.

Varietats blanques autoritzades: chenin, ganatxa blanca, macabeu, moscatell d'Alexandria, moscatell de gra petit, pansal, Pedro Ximenez, picapoll blanc i viognier. De les negres: cabernet franc, cabernet sauvignon, carinyena, garnatxa peluda, garnatxa negra, merlot, picapoll, pinot noire , syrah i ull de llebre.

En percentatge: garnatxa negra 37%, carinyena 26%, cabernet sauvignon 12%, syrah 12%, garnatxa peluda 21 ha, i la totalitat de varietats blanques 100 ha.

Tarragona. Aquesta D.O té una superfície de 4600 ha, distribuïdes per les comarques de l'Alt i Baix Camp de Tarragona, Tarragonès i Ribera d'Ebre. Aquest fet fa que la seva producció sigui molt diversa; els vins de l'antiga Tàrraco ja van ser molt importants a l'època romana, i com a fet molt rellevant va ser la gran producció d'aiguardent des de finals del segle XVII a Reus, convertint aquesta ciutat en capital europea d'aquesta beguda. El Cister també hi va deixar la seva petjada a l'època medieval amb el monestir de Santes Creus. Existeixen algunes cooperatives modernistes especialment la de Nulles. Un espai molt important és la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili a Tarragona, on actualment és fan els estudis de Grau i Màster en Enologia. molts enòlegs que actualment estan al front de la producció dels nostres cellers han estudiat en aquesta Facultat. La D.O Tarragona és una zona d'elaboració també de vins licorosos i cal ressaltar la recuperació de la varietat sumoll.

Varietats blanques autoritzades: chardonnay, chenin blanc, garnatxa blanca, macabeu, moscatell d'Alexandria, moscatell de gra petit, parellada, Pedro Ximenez i sauvignon blanc. De les negres: cabernet franc, cabernet sauvignon, carinyena, garnatxa peluda, garnatxa negra, garnatxa tintorera, merlot, syrah i ull de llebre.

En percentatge (2017): macabeu 33%, parellada 15%, xarel.lo 6,4%, ull de llebre 5,9%, sumoll negre 48 ha i vinyater presència.

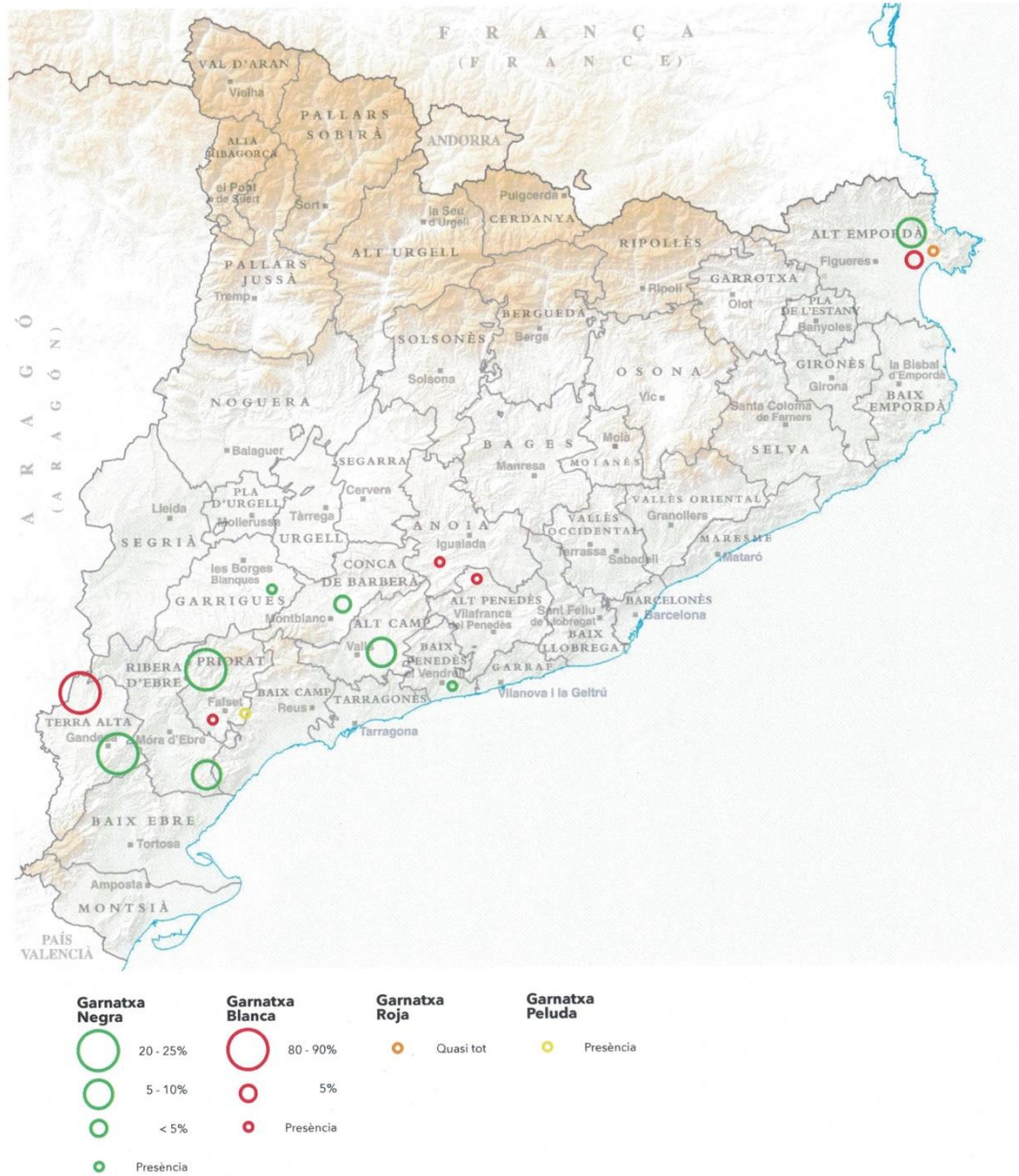
Terra Alta. Aquesta D.O té 5820 ha que es troben distribuïdes dins la comarca de la Terra Alta. Està voltada d'un paisatge extraordinari que li aporten les muntanyes que l'encerclen: el Ports de Beseit, i les serres de Pandols i Cavalls, de trist record, al ser escenari de la batalla de l'Ebre durant la Guerra Civil (la comarca té diversos centres d'interpretació

d'aquest fet). Cal destacar el treball que s'ha fet amb la garnatxa blanca en què avui el binomi Terra Alta i garnatxa blanca és inseparable. A la D.O es cultiva el 90% d'aquesta varietat de tot Catalunya, el 75% del total d'Espanya i un terç de la superfície mundial. Dintre de varietats minoritàries cal destacar la presència de morenillo, una varietat que al segle XIX era present al País Valencià. En la recuperació de la vinya a l'edat mitjana i després de l'ocupació musulmana, els templers van tenir un paper important amb la comanda d'Horta de Sant Joan. És una D.O amb forta presència del cooperativisme i algunes d'aquestes cooperatives modernistes, com la de Gandesa, restaurada fa pocs anys i de manera especial la de Pinell de Brai, avui d'una empresa privada. Destacaria d'aquesta cooperativa els mosaics amb dibuixos de Xavier Nogués sobre temes del vi col·locats a la façana i a la vegada com a lloc d'interpretació de l'arquitecte Cèsar Martinell, l'executor de la majoria de cooperatives modernistes construïdes durant la Mancomunitat de Catalunya. Lligat al vi i la cultura cal parlar de Picasso, que va estar en dues ocasions a Horta de Sant Joan (durant el 1898 i el 1909) i on s'ha fet un centre d'informació sobre Picasso. Com a comentari popular (cert o no) es diu que a Picasso li agradava molt el vi d'Horta. I com a últim apunt històric cultural d'aquestes terres cal recordar la proximitat amb Alcanar (Montsià), que en el seu entorn hi ha els poblats ibèrics que probablement van ser els primers indrets del que avui és Catalunya on va arribar el vi procedent del comerç amb els fenicis.

Varietats autoritzades de les blanques: chardonnay, chenin blanc, garnatxa blanca , macabeu, moscatell d'Alexandria, moscatell de gra petit, parellada, Pedro Ximenez, i sauvignon blanc. De les negres: cabernet franc, cabernet sauvignon, carinyena, garnatxa peluda, garnatxa negra, garnatxa tintorera, merlot, morenillo, syrah i ull de llebre.

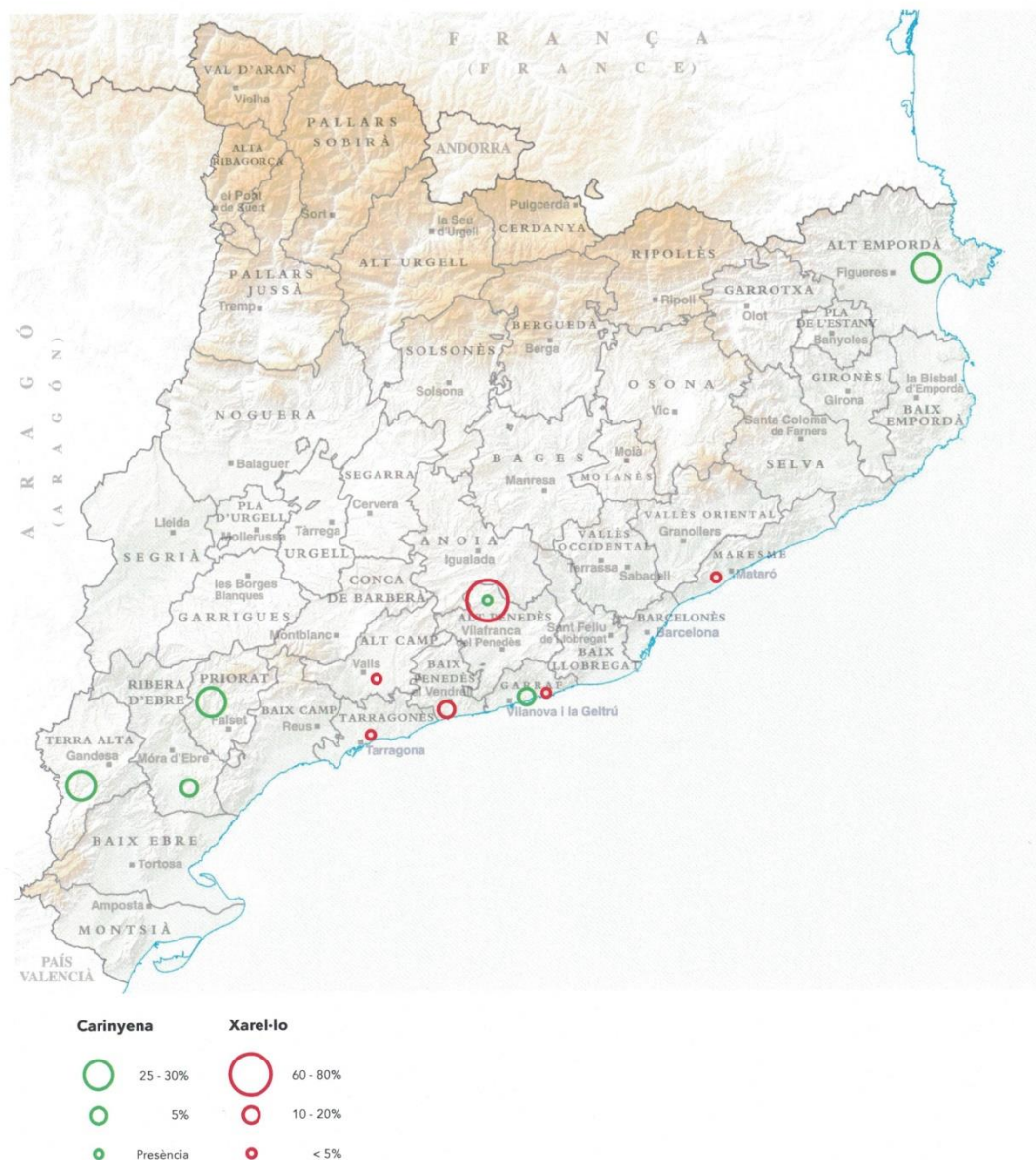
En percentatge (2017): Garnatxa negra 26%, Garnatxa blanca 24%, Macabeu 19%, ull de llebre 5,8% i carinyena 5,5%.

Mapes de la distribució geogràfica a Catalunya de les principals varietats autòctones i tradicionals (ull de llebre).









Consum. Com s'ha escrit, la producció mundial és de 275 Mhl i el consum és de 240 Mhl, per la qual cosa hi ha un excedent important que afecta principalment els vins de menys qualitat, mentre el consum decreix en els grans països històricament productors, de manera especial a l'estat espanyol, i en canvi augmenta en els països no productors o no tradicionalment bevedors de vi com és el cas, a Europa, dels països nòrdics o de la Gran Bretanya.

A l'hora de buscar unes dades concretes es pot comptar amb una sèrie d'estudis i estadístiques que proporcionen cada una xifres diferents, per la qual cosa s'oferiran els valors de quatre estadístiques diferents.

La primera és el treball realitzat per la E.A. Business School de Barcelona, que és l'únic que hem trobat que proporciona dades de consum dels diferents territoris d'Espanya. El primer

lloc del ranking l'ocupen les Illes Balears amb un consum de 19 l per persona i any i a continuació Catalunya amb 18,92 l. Aquest mateix treball assenyala que el primer consumidor mundial és Itàlia amb 45,28 l, i després venen França i Portugal amb 41 l¹¹⁹⁵.

La següent estadística és de l'Organització Mundial de la Salut, que proporciona un consum per Espanya de 17 l per persona i any (el 2010) i, curiosament, en aquest ranking apareix com a primer país de consum del món Andorra amb 56,9 l, el segon el Vaticà amb 56,2 l, Portugal amb 43,71 l, França amb 43,11 l, Itàlia, 34,1 l i Grècia, 27,5 l¹¹⁹⁶.

La següent estadística és de la OIV; és també per països i per Espanya dóna un valor de 25,4 l i, en aquest cas, els valors de: Portugal amb 54 l, França 51,8 l i Itàlia 41,5 l¹¹⁹⁷.

Finalment l'última dada que hem considerat és d'un treball realitzat per la Generalitat de Catalunya, que xifra un consum per a Espanya de 24 l a l'any per persona¹¹⁹⁸.

De totes aquestes dades se'n pot concloure que efectivament l'estat espanyol i de retruc Catalunya es troben dins d'una franja de consum baixa per ser un gran productor i, en comparació a països de la categoria semblant com Portugal, França Itàlia o Grècia, la distància és molt gran i salva la nostra producció, les exportacions i potser el consum dels turistes. De totes aquestes estadístiques i per articles apareguts en els diaris pensem que el consum deu ser al voltant de 17-18 l per persona i any. Cal treballar per millorar aquesta situació. Finalment, com a dada curiosa es pot comparar la situació actual amb una estadística sobre el consum de vi d'Espanya, França i Itàlia d'entre els 1887 i 1895: els valors de l'any 1893 eren Espanya 91 l, França 141 l i Itàlia 97 l, dades que evidencien que el vi en aquell temps era la beguda principal¹¹⁹⁹.

¹¹⁹⁵ Juan Jose HIERRO, "Radiografía del vino en España: así producimos, así bebemos" EA Business School Barcelona, febrero 2017

¹¹⁹⁶ Jakub MARIAN, "Wine consumption in litres per capita", WHO, 2014

¹¹⁹⁷ OIV, el mateix informe ja citat

¹¹⁹⁸ Cluster desenvolupament. "Up date estratègica del sector del vi i el cava a Catalunya", Rural Cat, 2016 PDF. Projecte impulsat per Acció, agència per la competitivitat de l'empresa Generalitat de Catalunya

¹¹⁹⁹ Anonim, "Producción y consumo de vino en los principales países", *Resumen de Agricultura*, Barcelona, 1900, setembre, n°141, p. 409.

Annex III. Del vi a doll a l'embotellat: les bodegues.

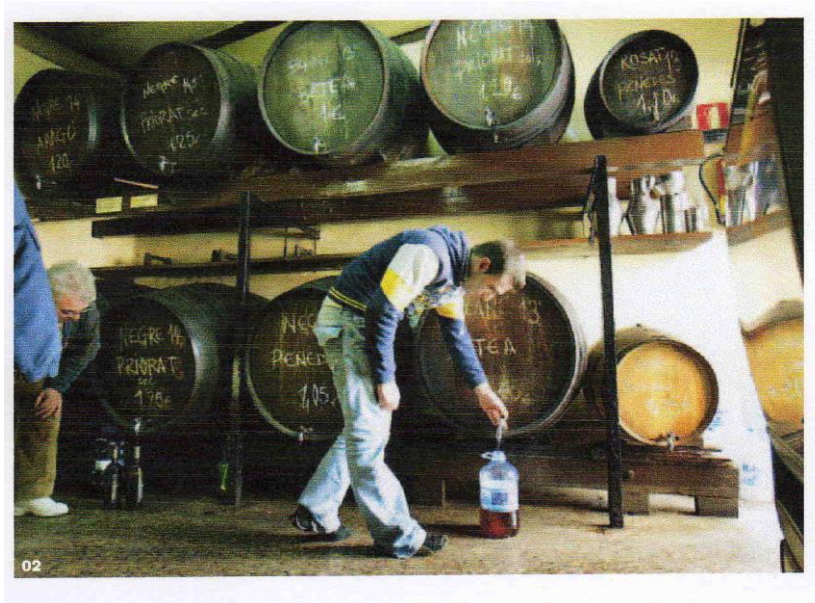


Foto 1.

El vi a doll ha sigut la beguda a Catalunya durant molts segles. Això es manté d'aquesta manera fins la segona part del segle XX en què s'inicia el canvi del vi a doll per l'embotellat. A l'etapa anterior a la de produir-se aquest canvi, hi havia moltes bodegues a les que cada família anava a comprar el vi pel seu consum. En aquests establiments el vi es dipositava en botes de fusta grans d'uns 300 litres, de fusta de roure o de castanyer, i a la part frontal hi havia escrit amb guix el nom o procedència del vi que contenia també el preu per litre (foto 1). Els clients es portaven l'envàs en ampolles o garrafes, i el bodeguer ho emplenava. Cada bodega tenia un vi a "gust" de la seva clientela i feia cupatges propis amb els vins que tenia o els demanava directament a qui li subministrava el vi, inclús si volia que tinguessin un gust més dolç hi afegia sacarina, per exemple.

L'any 2010 aquest autor va fer un estudi sobre els tipus de vins que tenien o havien tingut a la venda en 17 bodegues de Barcelona ciutat que encara venien vi a doll i que a més feia com a mínim 40 o 50 anys que estaven en el negoci¹²⁰⁰. El primer punt que va analitzar-se del vi a doll era els tipus de vins que venien o havien venut en els anys anteriors. Aquests vins els hi subministraven abans diversos comerciants o productors de zones pròximes de

¹²⁰⁰ Les bodegues que van ser objecte d'aquest estudi varen ser 1) Celler de Gelida, Vallespir 65, Sr. Toni, 2) Bodega Verema i Collita, plaça Joanic 1, Sr. Pablo 3) Bodega Tiurana, Provença 364, Sr. Cinto, 4) Bodega Jordi Piñol, Torrent de l'Olla 7, 5) Bodega Mallorqui, Verdi 61, Sra. Mallorqui, 6) Vins i Caves, Sr. Josep, P. Sant Joan 164, 7) Bodega Manel, Sr. Manel, Torrent de les Flors 101, 8) Bodega Cases, Sr. Cases, Providència 41, 8) Bodega Marin, Sr. Antoni, Mila i Fontanals 72, 9) Bodega Fermin, Sr. Josep, Indústria 273, 10) Bodega la Pubilla del Taulat, Sr. Jesus, Maria Aguiló 138, 11) Bodega Josep Mestres, Tenor Massini 20, 12) Bodega Montse, Sr. David, Arc de Sant Agustí 5, 13) Bodega Massana, Sr. Carles, Horta 1, 14) Bodega Quimet, Sr. David, Vic 23, 15) Bodega la Uva, Sr. Isidre, Clot 31, 16) Bodega Gelida, Sr. Llopart, Urgell 75, 17) Bodega Quimet, Sr. Perez, Poeta Cabanyes 25

Barcelona. Actualment el nombre de comerciants d'aquest tipus de vi s'ha reduït considerablement. Els vins principals en el passat eren: Priorat negre sec i dolç, Gandesa blanc, que a vegades també li deien “daurat Gandesa”, que és el color que agafaun vi blanc quan s'oxida. Aquest encara té molt èxit a les bodegues que serveixen menjars doncs l'ofereixen fresc i en molts casos en porro. Oferien també blanc Penedès, vi blanc Alella, alguns de procedència amb noms de poblacions de Terra Alta i també en menor quantitat tenien vins de l'Aragó, la Rioja o la Manxa. Actualment el tipus de vins són els mateixos pràcticament però les mateixes bodegues ofereixen una gama mes reduïda; dels anys 1970 coincidien en dir que un 80% el vi que es consumia era vi blanc i un 20% negre, i el 2010 consideraven que s'havia invertit, és a dir un 65% seria vi negre i un 35% vi blanc. Aquestes dades van ser confirmades per l'únic subministrador d'aquest tipus de vi que encara queda a Barcelona, i va especular que no fos pels estudis realitzats sobre la influència positiva del vi negre contra les malalties que s'ha explicat en el capítol primer. També va informar que al voltant del 1960 Barcelona ciutat havia tingut unes 400 bodegues i que el 2010 en quedaven unes 90-100 i potser que avui el nombre sigui inferior ja que de les 17 que vam entrevistar dues ja han deixat de vendre vi a doll. L'únic punt que havia canviat és que a l'any 2010 ja no es podia vendre a doll els licors en relació a la dècada del 1970, moment en que estaven dipositats en botes petites i avui aquestes botes que havien tingut conyac, anís, xeres, garnatxa dolça, i vermut entre d'altres hi són de decoració, però en quant a vins pràcticament eren els mateixos i un aspecte que s'està recuperant es el costum de fer el vermut. En aquestes bodegues, a més de vendre el vi pel consum a casa, també es podia beure en les que tenien mostrador per servir begudes. El vi, a la bodega, es consumia en un tipus de got que en llenguatge popular se li deia “xato” i un normalment no es demanava una copa de vi sinó un xato de vi¹²⁰¹.

El vi embotellat. La bodega o taverna va iniciar la seva activitat des dels seus inicis com a lloc per beure i vendre vi a doll i també n'hi havia que feien menjars casolans. Amb el pas del temps, van anar introduint una sèrie d'altres begudes i dintre d'aquestes de gran importància han sigut el vi i el cava embotellat. A l'inici el seu lloc de venda d'aquests productes, era la bodega, fins a l'aparició dels autoserveis, les grans superfícies i altres llocs de venda especialitzats que poc a poc van prendre aquest espai de les bodegues.

A Catalunya el primer producte vínic de gran consum embotellat, va ser el cava o xampany com se'n deia fa 30 o 40 anys, al ser un producte que porta gas, com el xampany, no podia oferir-se sense embotellar i a més a més amb unes ampolles de vidre gruixut capaces de resistir la pressió del producte¹²⁰². En canvi el vi a Catalunya fins a la dècada dels anys 1970 no comença la pròpia producció a oferir-se embotellada i només alguns tipus de vins eren oferts d'aquesta manera. L'aparició del vi embotellat va significar un gran sotrac pel vi a doll i per les bodegues que, fins aquell moment, tenien en el vi la base del seu negoci. La

¹²⁰¹ La paraula xato es un castellanisme, que ve de “chato”, que segons el diccionari de la Reial Academia Española, un dels significats que te en castella es: En las tabernas, vaso bajo y ancho de vino o de otra bebida.

¹²⁰² Veure el capítol III, l'apartat del cava

majoria van haver de tancar o van haver de fer un esforç de transformació considerable. Un altre concepte que ha canviat és el de l'origen del vi: quan el vi es bevia a doll la majoria venia de diferents indrets de Catalunya, per una qüestió tan senzilla com reduir el transport, el que avui en diríem un producte de “proximitat”. Aquest retard en oferir a Catalunya un producció de vi important embotellada va influir en que fossin els vins negres de la Rioja que s'introduïssin majoritàriament al nostre país, el quals també van adoptar un nou patró de qualitat degut a la influència de Bordeus durant el període post fil·loxera. Es va iniciar un procés que considerarà que a Catalunya no es produïen vins negres (especialment) de qualitat, procés que s'ha corregit gràcies a la modernització i professionalitat dels nostres productors i ha convertit el sector del vi en un dels més dinàmics de la nostra agricultura. Els bodeguers que volien o volen continuar amb la seva activitat han hagut d'adaptar-se a les noves circumstàncies ja que definitivament el vi que bevem és embotellat i protegit per unes normes de qualitat.

Les bodegues també han proporcionat altres productes alcohòlics. Un dels que va ser més populars durant gran part del segle XX va ser “la barreja” i de manera especial als barris obrers on hi havia les fàbriques. Per explicar millor en què consistia es pot incorporar la definició que fa Joan M Romani: “Beguda alcohòlica preparada amb vi i aiguardent, la més popular de moscatell i anís , que es barregen a parts iguals directament en un got petit. Es prenia abans d'esmorzar especialment per fer passar el fred . També es pot preparar amb moscatell i brandi o cassalla, vi ranci i anís o mistela, i cassalla o brandi. No hi ha acord en si l'anís ha de ser sec o dolç. Aquest acompanyament del primer cafè del matí va ser incorporat pels treballadors immigrants a Catalunya...”¹²⁰³, els immigrants d'aquell temps la van batejar com “barrecha”. El concepte d'aquesta beguda no era nou, ja que des de feia segles s'havia incorporat als treballadors, tan urbans com rurals; beure una beguda alcohòlica al matí abans de començar el treball físic, que en aquells temps era molt dur, i es necessitava alguna cosa que donés energia el més ràpid possible. Totes les bodegues on vam anar per fer el treball havien ofert barreges i en una encara se'n pot prendre actualment. Hi ha una coincidència en què aquests treballadors feia que les bodegues haguessin d'obrir molt aviat al matí entre les sis i les set ja que calia oferir aquestes barreges abans d'entrar a treballar, la majoria de casos a les fàbriques quan aquestes es trobaven dintre de la ciutat.

El vermut. A partir del segle XX, el vermut com a beguda i el costum de “fer un vermut” s'introdueix a la nostra societat. Primer, a les classes benestants i després es popularitza i les classes populars se'l fan seu en les diferents tavernes de Barcelona, de tot Catalunya i també a través de Catalunya s'escampa per tot l'estat espanyol. La paraula vermut és d'origen alemany “wermut”, nom de la planta donzell (*Artemisia absinthium*). Però els veritables inventors de la beguda van ser durant el segle XVIII els torinesos Cinzano (primer el 1816) i Martini&Rossi després el 1847. A Barcelona, va ser el 1876 Augustus Perucchi qui va patentar el primer vermut de l'estat espanyol: aquesta marca encara existeix avui. La

¹²⁰³ Joan Maria OLIVÉ, *Diccionari del vi i del beure*, Editorial Cossetania, Valls ,2009.

introducció més important la va fer Flaminio Mezzalama, torinès que va arribar a Barcelona a finals del segle XIX i va ser el primer representant del vermut Martini per tota la península ibèrica. L'any 1902 va obrir les portes el seu cafè el Torino al Passeig de Gràcia 18, cantonada amb la Gran Via, obra modernista dels arquitectes Antoni Gaudi, Pere Falqués i Josep Puig, on servia el famós vermut Martini. Joan Romaní Olivé fa la descripció següent del vermut: “Beguda amargant consumida com aperitiu , de 15 a 18 graus, composta de vi, xarpo o mistela ensucrats, esperit de vi (aiguardent), aromatitzants i herbes o plantes aromàtiques, entre les quals figuren la camamilla, el clau d'espècia, el coriandre, la genciana, el ginebró, la quinina, i els pètals de rosa¹²⁰⁴. S'elabora principalment amb vi blanc (dolç o sec) que pot ser macabeu, enfortit amb aiguardent. Se'n comercialitza de blanc (dolç o sec), rosat i negre. Els vermuts negres s'obtenen afegint caramel que donarà el color.

En les receptes secretes dels elaboradors de vermut hi intervenen més de 100 herbes diferents. “Fer el vermut” ha sigut un costum català i Reus es va convertir en el primer centre de producció de l'estat espanyol a principis del segle XX. Hi havia més de trenta elaboradors, el més antic el d'Ignacio Izaguirre, que va començar l'any 1884. A finals del segle XX només en quedaven tres. Avui les noves generacions estan recuperant aquest costum i són moltes les cooperatives que fan producció de vi i vermut. Aquest acte de fer un vermut abans de dinar generalment s'acompanya amb una tapa, que antigament podia ser d'anxoves de l'Escala, olives farcides i patates fregides de xurrer. Actualment té un assortiment molt gran. També cal dir que es serveix amb got amb una oliva dintre i un tall de llimona i es posa un sifó a la taula per qui vol rebaixar-lo o allargar la beguda.

Quant a la disminució de consum de vi, el consum per càpita a Catalunya és dels més baixos dintre del països històrics de producció i consum de vi, amb un nivell de 18l per càpita i any, quan l'any 1954 es consumia 70 litres per persona i any. Portugal encara avui consumeix 55 litres o França 53, Grècia 37 o italià 34 i Suïssa 41. En canvi, la beguda que ha ocupat aquest espai és la cervesa de la que se'n consumeix quasi 60 litres per persona i any¹²⁰⁵. Seria objecte d'un treball especial analitzar aquest fet, que es produeix a tot l'estat espanyol i sorprèn que tingui una diferència tan gran en relació a altres països i més si es té present que no es tracta d'un país productor ni bevedor de cervesa.

De totes maneres Catalunya és un país de bons vins; hi ha onze denominacions d'origen, de les quals una és DOQ, denominació d'origen qualificada (es tracta de Priorat), més la del cava. Històricament quan un producte tenia prestigi en el mercat consumidor hi havia una tendència a designar-lo amb el seu lloc d'origen. Actualment la Denominació d'Origen garanteix no només l'origen geogràfic, sinó també la qualitat del vi, i que el vi està elaborat a partir d'unes determinades practiques vitícoles, enològiques i d'envelliment establertes prèviament. Per poder qualificar-se el nom de la D.O. el vi ha d'haver passat per estrictes controls analítics i de degustació per part dels experts que en garanteixen la qualitat.

¹²⁰⁴ Joan Maria OLIVE, *Diccionari...*p.36.

¹²⁰⁵ List of countries by alcohol consumption per capita, 2010 WHO data, publica 2014.

Hi ha una generació de bons productors i s'exporta quasi la meitat del que produïm, però caldrà una nova cultura per atraure altra vegada al consum de vi als ciutadans del nostre país, i de manera especial a la gent jove i desfer els tabús que s'han desenvolupat contra el vi en els darrers anys i seguir algunes de les solucions que França ha buscat. En l'aspecte cultural són moltes les activitats que es fan lligades amb el món del vi i el cava, des de festivals de música, de cine, fires de vins que inclou tallers de tast. S'intenta que els escriptors facin obres en què el vi hi surti dins de l'argument, exposicions sobre temes històrics o arqueològics lligats amb el vi, i a més Catalunya té dos grans museus que tracten del vi: el primer, el VINSEUM a Vilafranca del Penedès, que és el museu sobre les cultures del vi i és el més antic que hi ha d'aquesta temàtica a l'estat espanyol. El segon, el Museu de la vida rural de l'Espluga de Francolí, que té un espai expositiu sobre el món de la vinya i el vi com una part més del món rural del passat i d'avui. Hi ha encara una llarga llista de petites col·leccions privades, la majoria pertanyen a cellers, altres als ajuntaments, escampades per la geografia catalana, que col·laboren al coneixement de tot el que està lligat al món del vi i la seva cultura, organitzant exposicions, conferències, cursets. Afegim altres activitats d'institucions públiques com la Universitat Rovira Virgili, les escoles de formació professional com la de Falset i la d'Espiells, l'INCAVI, l'IRTA, o la Institució Catalana d'Estudis Agraris filial de l'IEC que des de fa més de vint anys organitza activitats lligades especialment a les nostres varietats de cep autòctones.

És d'esperar que totes aquestes activitats facin entrar novament a la població del país en el món del vi culturalment, acceptant que avui el vi també a Catalunya és un element de cultura, i que el seu consum amb moderació aporta un plaer.

Bibliografia i fonts

- ABELA Eduardo José, *El libro del viticultor*, Tip. de Manuel G. Hernández, Madrid, 1885.
- _____, “ La Viticultura Española”, *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento* ,(GAMF), Madrid ,3ª època, tomo XIX, 3 trimestre,pp.56-57.
- “Abundancia de rahims”, *L’Art del Pagès*, Barcelona, 1883.
- Actes de la I trobada Internacional d’Estudis sobre Arnau de Vilanova*, Volum 2, Edició Josep Parramón, IEC, Barcelona, 1995.
- ADROER, Anna M, “Un convit Reial a la Barcelona del segle XV”, *Actes I Col·loqui d’Història de l’Alimentació a la Corona d’Aragó*,Lleida 1995, Tomo II, pp.633-639.
- AGATA Ian d’,*Native wine grapes of Italy*, University California Press, 2014.
- AGRAMUNT Jaume d’, *Regiment de preservació de pestilència*, Edició Joan Veny, Diputació de Tarragona, (1349) 1971.
- AGUILERA Joaquim, *Malalties de la vinya*, La Vanguardia, Barcelona, 1898,pp.43-87.
- AGUSTI, Miquel, *Llibre dels secrets de agricultura, casa rustica y pastoril*. Edició fascimil , Diputació de Barcelona, Altafulla, Barcelona (1617), 1988.
- AHMAD al Hassan ; DONALD Hill, *Islamic Technology: and illustred History*, C.UP, and Unesco, Cambrige, 1986.
- ALBERT Jean Pierre, “La nouvelle culture du vin”,*Terrain*, Paris, 1989, n°13, pp.117-124.
- ALBERTI Jaume, ROSSELLÓ Ramón, *Malvasia de Banyalbufar*, Govern de les Illes Balears , Palma de Mallorca, 2007.
- ALCANYIS Lluís, ARRIZABALAGA Joan, *Regiment preservatiu e curatiu de la pestilència*, Editorial Barcino, (1490), 2008.
- ALCOVER Jordi, *Guia de vins de Catalunya , tast a cegues*, Barcelona, 2008.
- ALCOVER Jordi, NARANJO Silvia, *Guia de vins de Catalunya*, Portic, Barcelona, 2012.
- ALENYA Josep, “La carta cibariorum o llibre de les viandes de la Canònica de Tortosa (1350)”, *Acta Històrica et Arqueologica Medievalia*, UB, Barcelona, 2005.
- ALIGHIERI Dante, *La divina Comedia*, Proa, Barcelona, 2002.
- ALONSO HERRERA Grabiél de, *Agricultura general*, Impr. Real, Madrid, 1818.
- ALQUÉZAR Lluçia, CAPDEVILA Joan i QUERALT Josep, *El Conreu de la vinya a Catalunya*, Generalitat de Catalunya, Departament d’Agricultura, Ramaderia i Pesca; Caixa de Catalunya, Barcelona, 1991.
- Allegro vivace. Història del Champagne al Cava i els vins escumosos del món*, Freixenet, Barcelona, 1998.
- AMADES Joan, *El Porrò*, Introducció Pere Tapies, el Mèdol, L’Agulla, 2003.
- ANDREU i SUGRANYES Jordi, “Propietat i relacions socials a l’agricultura de Reus segles XVIII i XIX”, *Manuscrits Revista d’Història Moderna*, UAB, 1985, n° 2.

- ANGULO Isidoro de, “Apuntes històrics sobre la Agricultura espanyola”, *Revista del IACSI*, Barcelona, 1853, n°22.
- ANTICH Josep. «Aportacions documentals sobre el castell de Silla». *Algudor*, 2000, núm. 1, pp.11-83.
- ANTONAROS Alfredo, *La grande storia del vino*, Ed. Pendragon, Bolonya, 2000.
- APARISI Frederic, “ La producción y consumo en el mundo rural valenciano durante la baja Edad Media”, *Patrimonio cultural de la vid y el vino*, UAM Ediciones, Madrid , 2013.
- ARACIL Eric, *The Wines of rousillon*, Press Pack, 2013, www.vinsduroussillon.com
- ARAGÓ Bonaventura, *Tratado completo sobre el cultivo de la vid y elaboración de vinos de toda clases, adicionado con una guía práctica de la fabricación de las sidras y Cervezas*, M. Escribano, Madrid, 1871.
- ARCHETTI Gabriele, *Tempus vindemie*, Fondazione Civiltà Bresciana, 1998.
- Arnaldi de Villanova opera medica omnia X.1, Regimen sanitatis ad regem aragonum*, Ed, Luis Garcia Ballester, Michael R. Mc Vaugh, prefaci de P Gil Sostres, Publicacions Universitat de Barcelona, 1996, pp.240-255.
- _____, *Regimen sanitatis ad regem Aragonum, edició crítica , comentaris i notes a cura d’Anna Trias Teixidor*, Barcelona, 1994.
- ARNALDI DI VILLANOVANI, *Opera Omnia . De Vinis*, Ex Officina Pernea per Conradum Vadkirch, Bassilae, 1585 (Biblioteca de Catalunya).
- Anaud de VILLENEUVE, *Le Livre des Vins*, traducció Patrick Grifeu, Editions de la Merci , Perpinyà, 2011.
- ARPAJOU Enric, et al, *Els vins del Rosselló*, Ed.Barcino, Barcelona, 1980.
- ARROYO GARCIA R, et al, “Multiple origins of cultivated grapevine(*Vitis vinífera* L. ssp. sativa based on chloroplast DNA polymorphisms”, *Molecular Ecology*, 2006, 15, pp.3707-3714.
- “Articles sobre la Malvasia de Sitges i Puig de Galop”, *L’Art del Pagés*, Barcelona, 1877,1878, 1882, 1898.
- ARTIS Andreu Avel·li, *Apunts històrics sobre la Confraria de Santa Marta dels Hostalers, Taverners i Aventurers*, Gremi de Restauració de Barcelona, 2006.
- ASENSI Miguel A, “El vi un aliment, una droga o potser un medicament?”, *La ciència del vi, MÈTODE*, UV, 2001, n°29, pp.39-41.
- ASSO Ignacio, *Historia de la Economía política de Aragón*, Francisco Magallón , Zaragoza, 1785.
- AUDELI Henri d’, *Oebres d’Henri d’Audeli, trouvér normand du XIII siecle*, Ed Heron Rouen, Cagniard, 1880.
- AURELL Jaume, *La escritura de la memòria*, Publicacions de la Universitat de València, 2005.
- AYMERICH Pere, “Notes florístiques de les conques altes dels rius Segre i Llobregat”, *Orsis*, UAB, 2016, n°30, pp.133-165.

- BADIA Eva, et al, “Decreased tumor necrosis factor-induced adhesion of human monocytes to endothelial cells after moderate alcohol consumption”, *The American Journal of Clinical Nutrition*, 2004, vol 80, n°1, pp.225-230.
- BALANÑA, Pere, *L'Islam a Catalunya, segles VIII-XII*, Rafael Dalmau, Barcelona, 1997.
- BALDA Pedro Jose, *Identificación y caracterización completa (Ampelográfica, genética, agronómica, enológica, polifenológica, aminoacídica, aromàtica, i sensorial)*, Tesi doctoral, U. De la Rioja, 2014.
- BARBA i ROCA Manuel, *Observaciones sobre la memoria de Joseph Navarro sobre la viña y su plantación*, Arxiu de la Reial Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona Manuscrit.1802.
- . c. 1800. *Raims ques coneixen al Panades*. Manuscrit.
- . «Observaciones generales sobre el actual estado de la agricultura en Cataluña». Dins: Iglésies, Josep (ed.). *Memòries acadèmiques: Manuel Barba i Roca (1752-1822)*, Fundació Josep Massot i Palmés, Barcelona, 1964, pp. 25-33.
- BARCELÓ Maria, “L’aportació de queviures en l’ajuda mallorquina al rei durant la guerra civil catalana”, *Col·loqui d’història de l’alimentació a la Corona d’Aragò*, Actes de les comunicacions 1995, vol 2, pp.269-289.
- BASSO Enrico, SIMBULA Pinuccia F, “La funzione del commercio nell’incentivazione della produzione vitivinicola nel Mediterraneo: bilancio di trent’anni di storiografia italiana”, *III Simposio de la Asociacion Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino*, Funchal, 5-8 d’octubre 2003.
- BELTRAN Julia, “Premses vineres i instal·lacions vinícoles a Barcino”, *Barcino I. Marques i terrisseries d’àmfores al pla de Barcelona*, IEC, Barcelona, 2009, pp.119-130
- . «Viure al Born el 1700». *Sapiens*, 2012, núm, 132, pp.20-29.
- BERNARD Hans et al, “Chemical evidence for wine production around 4000 BCE in the Late Chalcolithic Near Eastern highlands”, *Journal of Archeological Science*, 2010.
- BINIMELIS Joan, *Nueva historia de la isla de Mallorca y de otras islas a ella adyacentes*. Impr. de José Tous, Palma de Malloca, 1927.
- BLAJÉ Enric, “La recuperació de la vinya a la Vall del Tenes: vinyes de Bruguer”, *Notes*, 2007, volum 22.
- BOCACCIO Giovanni, *Decameron*, Editorial Planeta, Barcelona, 1946.
- BOHIGAS i CONDAL, Miquel, «Del Francolí al Llobregat: l'àrea central de la producció vitícola a Catalunya». *Treballs de la Societat Catalana de Geografia*, 2001, núm. 52: 51-94.
- BOLOS Jordi, SÁNCHEZ-BOIRA Imma, *Inventaris i encants conservats a l'Arxiu Capitular de Lleida, (XIV-XVI)*, Fundació Noguera, Barcelona, 2014.
- BONNASSIE Pierre, *La Catalogne du milieu du Xe à la fin du XIe siècle: croissance et mutations d'une société: tome I*. Association des publications de l'Université de Toulouse-Le Mirail, 1975.
- BORRELL Santi, *Història del CAVA*, Sant Sadurn d'Anoia, 2016.
- BOSCH X Andreu, “Els noms de les varietats de raïm a l’Alguer”, *Revista Cupatges*, Nov-Dec 2008, n°25, pp.80-84.

- BRAUDEL Fernand, *Civilisation matérielle et capitalisme: XV-XVII siècle*, Armand Collin, Paris, 1967.
- BRONNER André. *Muscats et variétés muscatées: inventaire et synonymie universels, des origines à nos jours*. Versailles: INRA i Chaintre: Oenoplurimédia.2003
- BRUN Jean Pierre, “Les chais de la côte de la Tarraconense”, *El vi a la Tarraconense i Laietà abir i avui, Actes del simpòsium 2007*, Institut Català d’Arqueologia Clàssica, Tarragona, 2009.
- BRUNSCHWIG Hieronymus, *Liber de Arte distillandi , simplicia et composita*, J Gruniger, Strassburg, 1505.
- BUSBY James, *Journal of a recent visit to the principal vineyards of Spain and France* , Charles S. Francis, New York, 1835
- BUSTAMANTE Nicolas, *Arte de hacer vinos .Manual teorico practico del arte de cultivar los vinos*, Barcelona, 1840.
- BUXÓ Ramón, “The agricultural consequences of colonial contacts on the Iberian Peninsula in first millennium BC”, *Veg Hist Archaeobot*, 2008.
- CABELLO Felix, *La colección de variedades de vid de “el Encin”*, IMIDRA, Comunidad de Madrid, 2003, pp.17-23.
- _____, et al, “Situación del patrimonio varietal de vid en España”, *34 World Congress of vine and wine*, Oporto ,OIV Paris, 2012.
- CALO Antonio, COSTACURTA Angelo, *Dei vitigni italici ovvero delle loro storia, caretteri e valorizzazione*, Matteo Ed, Dason di Casier(TV), Italia.
- _____, *La modernità del pensiero vitivinicolo di Aureliano Acanti nel Rocco Dittirambo(1754)*, Biblioteca Internazionale “La Vigna”, Vicenza, 2011.
- CALO Antonio, PARONETTO Lamberta, RORATO Gianpiero, *Storia regionale della vite e del vino in Italia*, Veneto Edizione, Unione Italiana Vini, , Milano, 1996.
- Cançoner satirich Valencià dels segles XV i XVI*, Ed. Miquel Planas, 1911.
- CANDAU Joel, “Prou de vi per la sed”, *ACE Revista d’Enologia*, 2009, primer trimestre.
- Cannonau di Sardegna*, Cooperativa Antichi Poderi de Jerzu, Nuoro, 1998.
- CAPDEVILA, Sanç, «Una recepta catorcentista per a prevenir-se contra l’obesitat». *Revista del Centre de Lectura de Reus*, 1926, núm. 151: 124-126.
- CARBONI Donatella, GINESU Sergio, “The malvasia wine of Bosa as an exemple of sardinian Terroir through its history, economy, traditions, and exploitation”, *Espacio y Tiempo*, Universidad de Sevilla, 2010, n°24.
- CÁRCEL ORTÍ M^a Milagros , «El convite anual de los cofrades de la “Almoyna de les òrfenes a maridar” de Valencia (1419-1525)». *Revista Catalana de Teologia*, 2013 , vol. 38, núm. 2 pp,787-827.
- CARNERO Francisco, *El viñedo espanyol*, Ministerio de Agricultura, Madrid.
- CARRERAS Candi, “Ordinacions Urbanes de bon govern a Catalunya, Tortosa(1340-1344)”, *Butlletí de la Reial Acadèmia de les Bones Lletres de Barcelona*, 1924, vol11, n°84.

CARRERAS César, «Del Mujal a Xanten: noves visions del comerç romà de vi de la Tarraconense». Dins: Prevosti, Marta i Martín i Oliveras, Antoni (ed.). *El vi tarraconense i laietà, abir i avui : actes del simpòsium*. Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica, 2009, pp.171-176.

CARRERAS Maria, «La cariñena blanca aporta diferenciació i qualitat als vins del Celler Cooperatiu d'Espolla». *La Terra*, 14 maig 2015, núm. 414.

Carta de Francisco Javier de Donamaria de Sangüesa , Navarra a Joseph Navarro, 13 abril 1791, Arxiu de la Reial Academia de Ciències i Arts de Barcelona/79/15.

“Casa Codurniu de San Sadurn de Noya” , *Revista del LACSI*, Barcelona, 1911,pp.169-176.

CASANOVA GASCON Jose, *Caracterización de las variedades de vid de la provincia de Huesca*, Tesi doctoral Universidad de Zaragoza, 2008.

CASTELLET Bonaventura. *Viticultura y enología españolas, ó, Tratado sobre el cultivo de la vid y los vinos de España*, Terrassa, 1869.

Catalunya País de grans vins, Generalitat de Catalunya, INCAVI, 2004.

Catastro vitícola y vinícola. 1975-1983. Madrid: Ministerio de Agricultura; Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

CAVANILLES Antoni Josep, *Observaciones sobre la historia natural, geografia, agricultura, poblacion y frutos del Reyno de Valencia*, Imprenta Real, Madrid, 1795-1797.

CAVAZZA Domizio, *Viticultura*, Nova Enciclopedia Agraria Italiana, Torino, 1914.

CAVOLEAU Jean Alexandre, 1827. *Oenologie française: ou statistique de tous les vignobles et toutes les boissons vineuses et spiritueuses de la France*, M. Huzard. Paris, 1827.

CELESTINO, Sebastian; i BLÁNQUEZ, Juan «El instrumental del vino en la protohistoria de la península Ibérica». Maldonado Rosso, Javier (ed.). *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, El Puerto de Santa María, 2000*. Puerto de Santa María: Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino i L'ajuntament ,2001, Vol I, p. 121-138.

_____, “Origen y desarrollo del cultivo del vino en el Mediterraneo: la península ibèrica”, *Revista Universum*, Universidad de Talca ,Xile, 2007.

Centro Vitícola del Panadés. 1904. *Viveros y plantaciones de vides americanas: catálogo ilustrado para 1904-1905*. Vilafranca del Penedès: Centro Vitícola del Panadés.

CERCHI PAVA F , *Evoluzione Storica della'Attività Industriale Agricola Caccia e Pesca in Sardegna* ,STEF Pres, Cagliari,1977, volume 3, pp.1-24.

CERVANTES Miguel de, *El licenciado vidriera*, Imprenta del Colegio de sordomudos, Madrid (1613),1845. CHAUCER Geoffrey, *The Canterbury Tales*, William Pickering, London, (1380) 1830.

CHAPTAL Jean Antoine, *L'art de faire , gouverner et perfectionner les vins*, Delain Fils, 1801.

CHASTRETTE M, *Histoire de la distillation des essences et de l'alcool*, Universite du Lyon 1, 2007, article consultat digitalment.

CHAUCER Geoffrey, *The Canterbury Tales*, William Pickering, London, (1380) 1830.

- CHERUBINI G, “ I prodotti della terra :olio e vino”, *Vino e uomini nel Mezzogiorno normando/suevo*, Edizione Dedalo, Actes de la septima giornata normando-sueves, Bari 15-17 d’Octubre 1985, 1987.
- CHIVA-BLANCH Gemma, et al, “Differential effects of polyphenols and alcohol or red wine on the expression of adhesion molecules and inflammatory cytokines, related to atherosclerosis: a randomized clinical trial”, *The American Journal of Clinical Nutrition*, 2012, vol 95, pp.326-334.
- CIENFUENTES Lluís, “La Alquimia”, *La Talaia Butlletí de Ciències*, Ajuntament de Barcelona, 2011.
- CIERVIDE Ricardo, “El aguardiente y el vino como componentes de remedios según los manuscritos medievales”, *Revista Instituto Estudios Vascos*, Vitoria, 2007.
- CIPRIANI Guido et al, “The SSR-based molecular profile of 1005 grapevine (*Vitis vinifera* L.) accessions uncovers new synonymy and parentages, and reveals a large admixture amongst varieties of different geographic origin”, *Theor. Appl. Genet.*, 2010, n°121, pp.1569-1585.
- CIURANA Jaume, *Els Vins de Catalunya*, Generalitat de Catalunya, Barcelona, 1979.
- CLARAMUNT Salvador, “Dos aspectes de l’alimentació medieval: dels canonges a les “miserabiles personae”, *Alimentació i Societat a la Catalunya Medieval*, 1988.
- Clemente y Rubio, Simón de Rojas. 1807. *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*. Madrid: Impr. de Villalpando.
- CLOSA Josep, “Fuentes antiguas, medievales humanísticas y modernas sobre la viticultura en el Campo de Tarragona” *Jornades sobre la viticultura de la Conca Mediterrània 1986*, URV Tarragona, Area de Història, 1995.
- COCK Henrique, *Relación del viaje hecho por Felipe II en 1585. A Zaragoza, Barcelona y Valencia*, publicado por Alfredo Morel-Fatio y Antonio Rodríguez, Madrid, 1876 (versión digitalizada)
- CODINA Jaume, *L’Hospitalet del Llobregat: 1573-1632: assaig d’interpretació històrica*. Hospitalet de Llobregat: Ponència de Cultura de l’Ajuntament, 1970.
- COLNORD-BODET Suzanne, “Legendes ou histoire de la thérapeutique alcoolique (suite), *Revue de la Pharmacie*, 1966, 54 année, n°188.
- COMA V, “Elogio del “pa amb vi i sucre”, *Revista del LACSI*, abril 1955.
- COMAS Montserrat. *Baetulo: les marques d’àmfora*, Institut d’Estudis Catalans, Barcelona, 1997, pp.171-176.
- COMAS Montserrat; HUÉLAMO Juana; i SOLIAS Josep M. 2007. *El vi en l’època romana*, Museu de Badalona, 2007.
- “Conca de Barberà, *Catalunya País de Vins*, El Periòdic, Barcelona, 2002, capítol 6.
- CONDE Rafael, MOLINA Delgado, “Fonts pel consum alimentari”, *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, CSIC, Barcelona, 1988.
- Congreso vitícola de San Sadurn de Noya: acta informada de la sesión celebrada en 19 de Mayo de 1898*, Casa Provincial de Caridad, Barcelona, 1898.
- LE TELLIER Charles, *Instruction sur l’histoire de France*, Paris, 1806.

COSTACURTA Angelo, “Il Moscato giallo nella grande famiglia dei Moscati”, *Accademia Italiana de la vite e del vino*, Giornata a Abbazia di Praglia, 28 de setembre 2013.

_____, et al, “La caractérisation des Greci et Grecheti à baies blanches cultivés en Italie”, *Bulletin de l’OIV*, Paris, 2005.Vol78, pp.160-163.

CORBERA Esteve de, *Cataluña ilustrada: contiene su descripción en comun, y particular con las poblaciones, dominios y successos, desde el principio del mundo asta que por el valor de su nobleza fue libre de la oppresion sarracena*, Antonino Gramiñani, Napols, 1678.

COROMINAS J, PASCUAL J A, *Diccionario Critico Etimologico Castellano e Hispánico*, Ed. Gredos, Madrid, 1994.

CORTONESI Alfio, “La coltivazione delle vite nel Medioevo.Discorso introduttivo”, *La civiltà del vino*, Actes del conveni Monticelli Brusati, Antica Fratta, 5-6 ottobre 2001, Brescia 2003.

CORTONESI Alfio, LANCONELLI Angela, “Vini e vinificazione nell’Italia tardomedievale. Come alcune osservazione sul *De naturali vinorum historia, di Andrea Baci*”, Douro, Universidade de Porto, 2002.

CRESPAN Manna, “Exploration and evaluation of grapewine biodiversity using molecular markers”, *Mitteilungen Kolsternenburg* 2010 ,n° 60 ,pp .310-315.

_____, i MILAN Nicoleta, “The muscats : A molecular analysis of synonyms, homonyms and genetic relationships within a large family of grapevine cultivars” *Vitis*, 2001, n°40,pp.23-30.

_____, et al, “Malvasia nera di Brindisi/Lecce, grapevine cultivar (*Vitis vinífera* L) originated from “Negroamaro” and “Malvasia Bianca lunga”, *Vitis*, 47(4), 2008, pp.205-212.

CRESENCI Pietro, *Opus ruralium commodorum*, Biblioteca Internazionale «La Vigna», Vicenza 2010.

CUYÀS Berta, RICART Ana, GARCIA Daniel, ATARÈS Izarbe, VAQUÉ Josep, “El consum de vi: Elements a favor i en contra i conclusions”, Hospital Universitari Vall d’Hebron, Facultat de Medicina UAB, conferencia 18 de novembre 2014.

DALMASSO Giovanni, “Malvasie”, *Rivista di Vitocultura e di Enologia*, Cornegliano, 1963, any XVI n°12.

DALMAU Lluís de, «Historia y cultivo de la malvasía en la villa de Sitjes». *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, Barcelona, 1885 vol. 34.

DEMOSSIER Marion, “The quest for identities: consumption of wine in France”, *Anthropology of Food*, 2001 october. On line since 1 october 2001, <http://aof.revues.org/1571>.

_____, *Wine drinking culture in France. A national Myth or a modern Passion?*, University of Wales Press, Cardiff, 2010.

Denominació d’Origen Penedès, Proleg i coordinació Lluís Tolosa, Vilafranca del Penedès, 1989.

DESCHAMPS d’Eustache, *Le Miroir de Mariage*, publie par P.Tarbé, Reims, 1865.

Descripciones ampelográficas nacionales, Editorial Comunidad de Madrid, 1990

DHO Emanuela, “Torna il “Moscatello “ di Tagia, vino dei Papi”, *Imperia, il Secolo XIX*, 20 novembre 2008.

- Diccionari Aguiló*, Altafulla, Barcelona, 1915-1934.
- Diccionari català-valencià-balear*, IEC, Editorial Moll, consulta per internet en varies ocasions, dcvb,iecat.net.
- Diccionario de Hacienda para el uso de los encargados de la suprema Dirección de ella*, Imprenta Española de M Calero , Londres, 1827.
- Diccionario de la lengua Castellana*, Imprenta de la Real Academia Española, Madrid, 1734.
- DIES Enrique; GÓMEZ Carlos; GERIN Pierre, «El vino en los inicios de la cultura ibérica: nuevas excavaciones en l'Alt de Benimaquia». *Revista de Arqueología*, 1993 núm. 142: 16-27.
- DION Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle* , Flammarion, Paris, 1959.
- DOMINGO Carmen, PUIG Salvador, SANS Marc, PUIG Anna, “Varietats del passat que podrien ser una opció de futur per a la viticultura catalana”, *I Congrés del món de la Masia*, ICEA-IEC, Barcelona, 2015.
- Dossiers Agraris*, Institució Catalana d'Estudis Agraris, filial del IEC, Barcelona, n°: 9,10, 11, 13,14,15,17,18,19,20(en premsa).
- DUCH M^a Montserrat, *La Còncordia dels Apotecaris de Barcelona de 1511: estudi, transcripció i traducció*, Fundació Uriach, Barcelona, 2000.
- DUFOURCQ Charles Emmanuel, *L'Ibérie chrétienne et le Magreb XII-XV siècles* ,Variorum,GB, 1990.
- DUHART Frédéric, “Vinos escogidos. Contribución a la antropología del consumo del vino en la Francia del siglo XVIII”, *Revista Universum*, Universidad de Talca, 2006.
- DUPLAIS Pierre, *Traité des liqueurs , et de la distillation des alcools*, Versailles, Paris, 1885.
- DURAN Daniel, *Manual del viatge fet per Berenguer Benet a Romania 1341-1342*, CSIC, Institució Milà i Fontanals, Barcelona, 2002.
- DURAN Eulalia, *Lluís Ponç d'Icard i el «Llibre de les grandeses de Tarragona»*, Curial Edicions Catalanes, Barcelona, 1984.
- ECHANIZ Maria, “La alimentación de los pobres . La Pia Almoína barcelonesa”, *Alimentació i Societat a la Catalunya Medieval*, CSIC, Institució Milà i Fontanals, Barcelona, 1988.
- EIXIMENIS Francesc, *Com usar bé de beure e menjar*, Curial, Barcelona, 1977.
- _____ *Lo Crestià: selecció*, Edicions 62, Barcelona, 1983.
- El conreu de la vinya a Catalunya*, Generalitat de Catalunya, Barcelona, 1990.
- El Labriego*, Vilafranca del Penedès, 1898, n°545, 15 setembre.
- El llibre de cuina de Scala Dei*, Prefaci i transcripció Josep Iglésies, Fundació Francesc Blasi, Barcelona, 1963.
- El llibre verd del cava*, Consell regulador de la DOP Cava, Vilafranca del Penedès, 2016.
- Encyclopedie d'Agriculture Pratique*, ,Maison Rustique du XIX siecle, Paris 1837.
- Equip BROIDA, “Els apats funeraris segons els testaments vers 1400”, *Alimentació i Societat a Catalunya Medieval*, CSIC, Institució Milà i Fontanals, Barcelona, pp.263-270.

- ESQUIROL Miquel, *Elaboració de Vins Escumosos*, Estampa de la Renaixensa, Barcelona,1881.
- Estación Ampelográfica Catalana,*Vides americanas é hispano-americanas: catálogo n° 2: 1887 á 1888*, Estación Ampelográfica Catalana, Barcelona,1887
- “Estación Ampelogràfica Catalana” , *La Gaceta del Ministerio de Fomento*, Madrid, 1891, Tomo XXIII, 4º trimestre, pp.313-322.
- ESTELLA Maria, *El viñedo en Aragón*, Institución Fernando el Catolico, Zaragoza, 1981.
- ESTEVE Joaquin, BELVITGES, JUGLA Antonio, *Diccionario,Catalan-Castellano-Latino*, Oficina de Tecla Vda.Pla, Barcelona, 1840.
- ESTRUCH Maria, *Mil veus de Bacus: diccionari etnolingüístic de la vinya i el vi el Bages, llengua, literatura i cultura tradicional*, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, Barcelona ,2010.
- Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877*, Ministerio de Fomento, Madrid, 1878.
- “Experimentos en, la en la Enológica de Vilfranca”, *Revista del LACSI*, Barcelona, 1919.
- FABREGA Jaume, *El gust d'un poble: el plats més famosos de la cuina catalana(de Verdaguer a Gaudi: el naixement d'una cuina)*, Cossetània, Valls 2002.
- _____, “De la fam a l'opulència, alimentació i cuina a l'època del barroc”, *Actes del IV Congrés d'Història de Girona, Annals de l'Institut d'Estudis Gironins*, Girona,2012.
- _____*La Cuina Catalana, 9 volums*, Enciclopedia Catalana, Barcelona,1965.
- FÀBREGAS Josep ,«Joan Kies, un comerciant en el trànsit dels segles XVII al XVIII», *Estudis d'Història Agrària*,2014, núm. 26, pp.35-52.
- FARCY I , “La época de la vendimia”, *Resumen de Agricultura*, Barcelona, 1899,abril, n° 124.
- FARGAS Joan i CATLLÀ Maurici, *Varietats de vinífera en la rodalia de Manresa*, Estampa de Viñals Germans, Manresa,1901.
- FAVA i AGUT Xavier, *Diccionari dels noms de ceps i raïms: l'ampelonímia catalana*, Institut d'Estudis Catalans,Barcelona, 2001.
- FERRER Antoni, *Diccionari, menorquí, espanyol, francès, llatí*, IEC, Barcelona, 2001(1830).
- FERRER i ALÒS, Llorenç, *La Vinya al Bages: mil anys d'elaboració de vi: l'exemple del mas Roqueta*. Manresa: Centre d'Estudis del Bages,1998.
- _____, *Les Masies de Catalunya*, Caixa Manresa, 2003.
- FOLCH Lorenzo,«Enfermedad de la vid», *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, 1853,pp.195-199.
- FOEX Gustave, *Cours complet de Viticulture*, Montpellier, 1886.
- FONTANA Josep, «La guerra de Successió: els motius de Catalunya». *Revista de Dret Històric Català*, Societat Catalana d'Estudis Jurídics, Barcelona,2004, vol. 3,pp.11-23.
- FORNS Josep, *Cava, on vas? El llegat d'Agusti Torrelló Mata*, Edicions i Propostes Culturals Andana, Vilafranca del Penedès, 2015.

- FOURNIER Vicent, “Médicalisation et mediatization du vin”, *Antropologie et sociétés*, Université Laval, Canada, 2003, n°2, pp.155-165.
- FROISSART Jean, *Chroniques nationales françaises IX, Chroniques de Froissart*, Taul, Fonderie et impremiere J Care, Paris 1824.
- FUGUET Joan, PLAZA Carme, «Notícies històriques sobre la vinya i la varietat trepat a la Conca de Barberà». *Dossiers agraris*,2009 n° 11, pp. 11-25.
- Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento G.A.M.F.*, Madrid ,1889, tomo XVIII, 3° Trimestre pp.50-53.
- _____. Ibidem, “Estación ampelografica catalana” 4ª trimestre, 1889, pp.313-322.
- _____, Madrid ,1889,tomo XVIII, 2°trimestre,p.635.
- _____, Madrid, 1891, 4° trimestre,pp.191-195.
- GALET Pierre, *Cépages et vignobles de France. 2, Ampélographie française*. 2è ed.Ed Dehan, Montpellier, 1990.
- _____. *Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes*. Libre&Solidaire, Paris, 2015.
- CABELLO, J.M., GARCIA BENEYTES, S., CABELLO, F., “Evolución de las escuelas ampelográficas españolas”, *Actas del I encuentro de historiadores de la viticultura espanyola*, El Puerto de Santa Maria, 2000.
- GARCIA David, MORENO Isabel, FONT Laia, MATEU Marta, SAORIN Carme “L’assentament de la primera edat del ferro de Sant Jaume (Alcanar, Montsia)principals resultats dels treballs efectuats al jaciment entre els anys 1971i 2013”,*Grup de recerca en Arqueologia Protobhistòrica*,UB,2016 .
- GARCIA de los SALMONES Nicolás, *Estación Ampelografica Central*, Madrid 1919.
- _____ «Las clases de vid cultivadas y los vinos obtenidos». *Economía y Técnica Agrícola*,1935, núm. 37, pp.141-150.
- GARCIA Enric, *Noms i llocs de Canovelles*, Ajuntament de Canovelles, 2008.
- GARCIA Juan Vicente, «Alimentación y diferencias sociales en la ciudad de Valencia (1390-1415)», *Actes: 1r Col·loqui d’Història de l’Alimentació a la Corona d’Aragó: Edat Mitjana*, Fundació Pública Institut d’Estudis Ilerdencs,Lleida 1995, Vol. 2, pp. 487-505.
- GARCIA MARSILLA Juan, *La jerarquia de la mesa(los sistemas alimentarios en la Valencia bajo medieval*, Proleg Antoni Riera Melis, Diputació de València, 1993.
- GARCIA MUÑOZ Sonia, *Estudio de variedades minoritarias de vid (Vitis vinifera L.): descripción, caracterización agronómica y enológica de material procedente de las Islas Baleares = Study of minor grapevine cultivars (Vitis vinifera L.): description, agronomic and oenological characterization of varieties from the Balearic Islands* (tesi doctoral). Universidad de Valladolid.2011.
- GARRABOU Ramon ,PLANAS Jordi, *Estudio agrícola del Vallés*, Museu de Granollers.1998.
- _____,MANERA C, VALLS F, “La mencantilització dels sistemes Agraris”, R Garrabou (coord.), *Història Agrària dels Països Catalans, Segles XIX ,XX*, Tomo IV, UB, Barcelona 2006.
- GARRIER Gilbert, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Larousse, Paris, 2008.

- GASPARINI Gian Pietro, “Le Cinque Terre e la Vernaccia : un esempio di sviluppo agricolo medievale “, *Revista di Storia dell’Agricoltura*, Florencia 1993, vol XXXII, pp.113-142.
- GEORGE R, “Vin doux naturel”, *The Oxford companion to wine*, Ed. Jancis Robinson, University Press, UK, 2006, p.1028.
- GIL Pere, *Pere Gil: 1551-1622 i la seva geografia de Catalunya*. Estudi introductor i transcripció de Josep Iglésies, Quaderns de Geografia, Barcelona, 1949
- GIMÉNEZ Joan, *Mataró en la Catalunya del segle XVII*, Caixa d’Estalvis Laietania , Mataró, 2001.
- GINZBURG Carlo, “Microhistòria: dos o tres coses que se de ella” *Manuscripts*, 1994.
- GIRALT Lluís, *Les varietats minoritàries a Catalunya*, INCAVI, Vilafranca del Penedès, 2012.
- GIRALT Lluís, PUIG Anna, DOMINGO Carme, “Caracterització Ampelogràfica i Molecular de la varietat Garnatxa roja” *Dossiers Agraris*, ICEA-IEC, Barcelona, 2015, nº 18, pp.45-55.
- GIRALT Lluís, PUIG Anna, BERTRAN Eva, CATALINA Oscar i DOMINGO Carme, «Prospecció, identificació i conservació de la diversitat fitogenètica de varietats de Vitis vinifera cultivades a Catalunya». *ACE: Revista d’enologia*, 2009, núm. 89: 4-7.
- GIRALT i RAVENTOS, Emili. 2010. *Notes vitivinícoles dels segles XVI i XVII*. Vilafranca del Penedès: VINSEUM, Museu de les Cultures del Vi de Catalunya.
- _____. *Historia Agraria del Paisos Catalans*, U.B, Barcelona, 2008, Tomo III.
- _____. “Terra, ceps, homes”, *De l’aiguardent al cava*, Vilafranca del Penedès, 2003, pp.28-30.
- _____. “L’elaboració de vins escumosos catalans abans de 1900”, *Vinyes i vins mil anys d’història*” Publicacions Universitat de Barcelona, 1993,
- GIRONA Daniel, “Itinerari del rey en Marti(1396-1402)”, *IEC, Anuari MCMXIII-XIV*, Barcelona, any V.
- GIRONA Pere J. 1911, *La Colección ampelográfica española*, Catedra “Pere Grau”, Barcelona, 1911.
- GIUSCTIDIANI Lorenzo, *Dizionario geografico ragionato dal regno di Napoli*, Napoli, 1805, tomo IX.
- GLICK Thomas F. . *From Muslim fortress to Christian castle: social and cultural change in medieval Spain*. Manchester University Press, Manchester, 1995.
- GÓMEZ, Carlos; GUÉRIN, Pierre. «Los lagares de Alt de Benimaquia: en los inicios del vino ibérico». *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera: Consejo Regulador de las Denominaciones de origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda 1995.
- GRIERA Antoni, *La vinya , la verema, el vi*, Edicions Polígrafa, Barcelona
- GAUTIER Jean, *La civilisation du vin*, Presses Universitaires de France, Paris, 1997.
- GAYAN Manuel, “Papel de cada una de las variedades viníferas de la regiones de la provincia de Zaragoza en la vinificación , y conveniencia o perjuicio de nuevas variedades exóticas para la mejora de los caldos de esta provincia”, *Exposición vitivinícola de Cariñena de 1881*, Zaragoza.
- GOYTISOLO José Agustín, *El Castell del temple de Barberà de la Conca*. Mecnografiat, 1982.
- GUAL CAMARENA Miguel, *Vocabulario del comercio medieval: colección de aranceles aduaneros de la Corona de Aragón (siglos XIII y XIV)*. El Albir Barcelona 1976.

- GUASCH Maria Rosa, *El vi a l'Antic Egipte*, Tesi doctoral, UB, 2005.
- GUILLÉN-GARCIA G J de, “Noticias históricas sobre la vid moscatel”, *Resumen de Agricultura*, Abril, 1890.
- _____, “La Malvasia”, *Resumen de Agricultura*, Barcelona, 1894.
- GUITER Enric, VIOLANT Ramón, *Voacabulari de la cultura de la vinya al Rosselló*, Mendoza, Argentina, 1952, pp.99-101.
- GUNZENBERG MOLL Jordi, “La alimentación en los tratados de preservación y curación de la peste “*I Colloqui d’Historia de l’Alimentació a la Corona d’Aragó*”, Institut d’Estudis Ilerdencs, Lleida, 1995. HENRY Albert, “*Vernache*” “*Granache*” “*Grenache*”, Strasburg, 1984, pp.518-526.
- HARRIS Jonathan, “More Malmsey, Your Grace? The export of Greek wine to England in the later Middle Ages”, *Eat, Drink and be Merry (Luke 12:19) Food and wine in Byzantium*, Asghate-Variorum, 2007, pp.249-254.
- HENRY Albert, “*Vernache*” “*Granache*” “*Grenache*”, Strasburg, 1984, pp.518-526.
- HIDALGO Luis i CANDELA Manuel R, *Contribución al Conocimiento del Inventario Vitícola Nacional*, Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas, Madrid 1971.
- Història Agraria dels Països Catalans*, Director Emili Giralt, Publicacions UB, 2006, Volums: I, II, III, IV.
- HOEFER Ferdinand, *Histoire de la Chimie*, Didot, Paris, 1866 .
- HUETZ DE LEMPS, A, *Les vins d’Espagne*, Presses Universitaires, Bourdeaux, 1993.
- IBAÑEZ Javier, ANDRÉS María T. De, MOLINO Ana i BORREGO, Joaquín, «Genetic Study of Key Spanish Grapevine Varieties Using Microsatellite Analysis». *American Journal of Enology and Viticulture*, 2003, vol. 54, n°1, pp. 22-30.
- _____, et al “Genetic origin of the Grapevine Cultivar Tempranillo” *American Journal of Enology and Viticulture*, 2012, vol63, n° 4, pp.549-553.
- IBAR Leandre, *El llibre dels vins de Catalunya*, Edicions Cap Roig, Barcelona, 1986.
- IGLESIES Josep, *Pere Gil i la seva Geografia de Catalunya*, Societat Catalana de Geografia, IEC, Barcelona, 2002.
- JACOBY David, “Mediterranean food and wine in Constantiple: The long distance trade, eleventh to mid-fifteenth century” *Handelsdgüter und Verkeerswege*, Verlag der Österr. Akademik d.Wissenschaften, Wien, 2010, pp.127-148.
- JAMES, T, “The earliest History of wine and its importance in Ancient Egypt” in *The Origins and Ancient History of wine*, Ed, Patick Mc Govern, S Fleming, S Katz, Publishers Gordon and Breach, 1995, pp.197-213.
- JANINI Rafael, “Algo de divulgación para los bevedores de vinos, copes, vasos, tazas, y botellas”, *Revista del LACSI*, Barcelona, 1947. JIMENEZ CANTIZANO A, et al, “Short communication. Characterization of the relic Almuñecar grapevine cultivar”, *Spanish Journal of Agricultural Research*, 2012, 10(2), pp.454-460.
- JOHNSON Hugh, *Historia del vino*, Ed. Blume, Barcelona, 2005.

- JOIGNEAUX Pierre , *Dictionnaire d'Agriculture pratique*, Librairie Agricole de la Maison Rustique, Paris 1854.
- JOIGNEAUX Pierre, *Le livre de la ferme et des maisons de campagne: par une réunion d'agronomes, de savants et de praticiens*, G. Masson, Paris,1872
- JORBA Xavier, “Una aproximació al conreu de la vinya a Catalunya a l'època moderna(s XVI-XVII).L'exemple d'Ódena”, *Estudis d'Història Agrària*, UB,Barcelona, 2006, n°19, pp.181-184.
- JUAN Jordi, “Noves aportacions sobre la producció de vi a la Laietania romana: Instal·lacions vinícoles i anàlisis de residuos”, *QUARHIS*, Barcelona , 2006, Època II, n° 2, pp.92-96.
- JULLIEN André, *Topographie de tous les vignobles connus: contenant leur position géographique, l'indication du genre et de la qualité des produits de chaque crû, les lieux où se font les chargemens et le principal commerce de vin (...)*. 2 éd. l'autor , Madame Huzard, Bachelier et Huzard i L.Colas.Paris 1822.
- JUNCOSA Isabel, *Tractat d'agricultura: manuscrit anònim de Porrera segle XVIII*, Centre d'Estudis Comarcals Josep Iglèsies, Reus,1998.
- Junta Consultiva Agronómica. 1891. *Avance estadístico sobre cultivo y producción de la vid en España: 1889*.
 ———. 1911. *La Invasión filoxérica en España: y estado en 1909 de la reconstrucción del viñedo*. Madrid: Ministerio de Fomento. Dirección General de Agricultura, Minas y Montes.
- JUST Cassià M,*Regla de sant Benet*, Abadía de Montserrat, Barcelona,1996
- JUSTO y VILLANUEVA Luis, «Exposiciones de uvas celebradas por el Instituto Agrícola Catalan de San Isidro en los días 6, 7, 8 y 24, 25, 26 y 27 de setiembre de 1871». *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*,1871, vol. XX, pp.309-321.
- KALIGAS Harris, “Monembasia , seventh-fifteenth centúries”, *Economic History of Byzantium: From the seventh though the fifteenth Century*, Angelikie Laiou,Dumbarton Oaks, Washington, USA, 2002.
- “La invasión filoxérica en España”, *Junta consultiva agronómica, JCA*, Ministerio de Fomento, Madrid, 1911.
- LABERNIA Pere, *Diccionari de la llengua Catalana ab la correspondència Castellana y Llatina*, Estampa dels hereus de la Vda. De Pla, Barcelona, 1840.
- La comarca del Noya*, Sant Sadurni d'Anoia ,1893, IX, n°4
- L'Art del Pagès*, Impremta Renaixensa, Barcelona, 1898, Volum XXII, n°627.
 _____, Barcelona 1878, Volum II, pp.197-202.
- La cuinera catalana*, Impremta de la viuda Torras, Barcelona, 1851-1855.
- LACHIVIER Marcel, *Vins, vignes et vigneron*,:Histoire du vignoble français, Ed, Fayard ,Paris, 1988.
- LACOMBE Thierry, BOURSQUOT Jean-Michel, LAUCOU Valérie, DECHESNE Flora, VAERÈS Didier i THIS Patrice, «Relationships and Genetic Diversity within the Accessions Related to Malvasia Held in the Domaine de Vassal Grape Germplasm Repository». *American Journal of Enology and Viticulture*, 2007,vol. 58, n° 1 pp.124-131.
- L'alimentació mediterrània*, F.Xavier Medina, ed, Barcelona, 1996.
- L'Art del Pagès*, Impremta Victor Berdos, Barcelona ,1885.

- LAGARDÈRE Vincent, “Cepages , raisin et vin en Al-Andalus(X-XV siecles) ,*Medievales* ,1997, ,n°33, pp.81-90.
- LÉAUTÉ R, “Distillation in Alembic”, *American Journal of Enology and Viticulture*, Davis California, 1990, Vol 41,n°1,pp. 90-103.
- L'empenta d'un poble*, Andreu Mayayo ,Director publicació, Cooperativa Agrícola de Sarra, 2008.
- “Le marché des vins des vins efervescents”, *Les Fous de OIV*, Organisation Intenationale de la Vigne, Paris, 2014.
- LENCINA, Xavier, «Els inventaris post mortem com a font per a l'estudi de l'alimentació: inventaris barcelonins del període 1597-1604». *Estudis d'Història Agrària*, 1998, núm. 12, pp.207-221.
- “Les focus de l'OIV, le marché des vins efervescents”, *OIV Organisation Internationale de la vigne et du vin* , Paris ,2014.
- Les quatre grans cròniques*, Proleg i notes Ferran Soldevila, Ed. Selecta, Barcelona ,1971.
- LE TELLIER Charles, *Instruction sur l'histoire de France*, Paris ,1806
- LEVADOUX Louis, “Les populations sauvages et cultivées de Vitis vinífera L. *Annales de l'amélioration des plantes*, INRA, Paris, 1956.
- LIPP M, *Guide des négocians dans toutes leurs entreprises mercantiles*, l'imprimerie de Joseph-François Tournel père & fils, Montpellier,1793-1796,
- LISI Marco, *Sulle tracce della Vernaccia dal XIII al XXI secolo*, Nuova immagine, Siena 2013.
- LLADONOSA Josep, *La cuina medieval catalana*, Editorial Laia, Barcelona, 1984.
- Llibre de la marmessoria de Bernat Joan de Monpau , donzell i de comptes de Nicolau de Mediona notari 1433-1460*, Arxiu Històric de Protocols de Barcelona .
- Llibre de sent sovi*, Edició Joan Santanach, Restaurant de les 7 portes, Editorial Barcino, 2014.
- LLOPIS y BOFILL Joan, *Assaig historich sobre la vila de Sitges*, La Hormiga de Oro, Barcelona, 1891.
- _____, “Malvasia”, *Resumen de Agricultura* , Barcelona, 1911, n°270,pp.268-272.
- LOGHOTHETIS Basilio, “Considerazione storiche sulle malvasie”, *Rivista di storia dell'Agricoltura*, Florencia 1964, vol IV.
- LOPEZ Dani, “Primers resultats arqueobotànics(llavors i fruits) al jaciment prohistòric del Turó de la Font de la Canya(Avinyonet del Penedès) ,*Revista d'Arqueologia de Ponent*,2004.
- LÓPEZ Dani; ASENSIO David; JORNET Rafel; MORER Jordi, *La Font de la Canya: guia arqueològica*. Sant Sadurní d'Anoia: Institut d'Estudis Penedesencs, 2015.
- LOVICU Gianni, *Un patrimonio di biodiversità e storia unico al mondo*, Regione Autonoma della Sardegna, 2006.
- LLULL Ramon, *Llibre d'Amic i Amat*, Versió i anotació R Aramon, Editorial Barcino, Barcelona, 1935.
- LUNA Xavier, *Libre de plantar vinyes e arbres: tractat d'agricultura del s. XV*, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, Barcelona, 2011.

- MAGRINÀ Antonio de, «Épocas en que brotan y florecen algunas variedades de vid común». *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*, 1891, 3a época, XXVIII, pp. 192-195.
- . *Memoria que el diputado delegado cerca de la Granja Vitícola práctica presenta a la diputación provincial*, Vda. J. L. Wel-Co, Tarragona, 1893
- Maison rustique du XIXe siècle: Encyclopédie d'agriculture pratique*. 1835-1837, Bureau du Journal d'Agriculture Pratique, Paris, 1835-1837, pp.99-104.
- MANESCAL Onofre, *Sermo vulgarmet anomenat del Serenissim Senyor Don Jaume segon ...: predicat en la Sancta Iglesia, de la insigne ciutat de Barcelona a 4 de novembre del any 1597*. Barcelona: en casa Sebastia de Cormellas ...: a costa de Hierony Genoues, 1602
- MANYA Joan B, *Notes d'història de Gandesa, Algueró i Baiges, Tortosa*, 1962
- MANZANOS Pedro Jose, *Identificación y caracterización completa , de la variedades tintes minoritarias de la DO C Rioja*, Tesi doctoral , Univesidad de la Rioja, 2014.
- MARANGES Isidra, *La cuina catalana medieval un festí pels sentits*, Rafael Dalmau, Barcelona, 2006.
- MARCA Pierre de la , *Marca Hispànica: o país de la frontera hispànica* , versió catalana de Joaquim d'Icard, llibreria Josep Sala, Barcelona, 1965.
- MARCÉ L'Abbé, *Essai sur la maniere de recueillir les denrc'es de la Province de Roussillon: a moindre frais, de les améliorer ainsi que les terres et sur les autres avantages qu'elle pourrait retirer*, C. Le Comte, Perpinyà, 1785.
- MARCILLA Juan, *Tratado Practico de Viticultura y Enologias españolas*, Madrid, 1942.
- MARCO Gaspareti, "Il caannonau é il vino piú antico del Mediterraneo", *Corriere della Sera*, Milano, 3 d'agost 2004.
- MARIN Manuela, "En los márgenes de la ley : el consumo de alcohol en Al Andalus", *Identidades marginales*, CSIC, Madrid, 2003, 271-328.
- MARLÈS Jaume, "El conreu de la vinya al municipi d'Aiguamurcia", *La Resclosa* , Institut Ramon Muntaner, 2004 n°8.
- MARTIN Antoni, "Parc arqueològic cella vinaria (Teià, Maresme, Barcelona) descobrir el celler romà de Vallmora , *El vi a la Tarraconense i Laietà: abir i avui*, Actes del Symposium, Tarragona, 2009.
- MARTIN Jose Luis, *Vino y cultura en la Edad Media*, Centro UNED de Zamora, 2002.
- MARTINEZ Carmen; BELLON Jesús, "Consideraciones sobre la simbologia , tradición y materialidad del vino en el Al-Andalus", *Revista murciana de Antropologia* , Bullas, 2004, pp.159-174.
- MARTINEZ M^a Dolors, "El químic Josep Roura i Estrada(1797-1860) i la seva aportació a l'Enologia", Emili Giralt (coord.), *Vinyes i vins : mil anys d'història*, Volum I. Publicacions de la UB, Barcelona 1993.
- MARTINEZ FERRANDO, J Ernesto, *Jaime II de Aragón*, CSIC, Barcelona, 1948.
- MARTINEZ Francisca, "El vino en la medicina popular", *Revista Murciana de Antropologia*, Universidad de Murcia, , 2005, n° 12.
- MARTINEZ Francisco, *Arte de Cocina, Pasteleria, Vizcocheria, y Conserveria*, Imprenta de Maria Angela Marti viuda, Barcelona, 1763.

- MARTINEZ de TODA F, SANCHA J C, “Variedades de vid cultivadas en Rioja a lo largo de la Historia” *Zubia Monografico*, Logroño, 1995, n°7,pp.9-13.
- MARTORELL Joanot, *Tirant lo Blanc*, Edicions 62 i “La Caixa”, Barcelona, 1983.
- MARTORELL i PEÑA Manuel, «Cuadro sinóptico de las principales variedades de vid en la zona marítima de Barcelona, año 1870». *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, 1871 vol. XX.
- MARTORELL Antoni, BOTA Josefina, LUNA Joana Maria, Evolució del cultiu de les varietats de raïm a les Balears». *Dossiers agraris*,2012, n°13,pp.7-23.
- MARZOTTO Norberto, *Uva da mensa*,Tipografia commerciale editrice, Vicenza 1935.
- “Mas Rodò, Calidad e innovación” *Enovicultura*, Barcelona, 2011, n°10.
- MATA i PUIG Salvador, *Los Vinos a gusto del consumidor: nuevos procedimientos para su obtención y conservación: la vid tempranillo y el vino de La Rioja*, Librería de Francisco Puig, Barcelona,1907.
- MATTIA F de, et al, “Genetic relations between Sardinian and Sapanish viticulture: the case of “Cannonau” and “Garnacha”, *Journal of Horticultural Science&Biotechnology*, Dundee GB,2009,Vol84 n°1, pp.65-71.
- MATTONE Antonello, SANNA Piero, *Alguero , la Catalogna, il Mediterraneo*, Gallizi, Sassari, 1994.
- MAY Nuria, “Elogi del pa amb vi i sucre”, *Papers de vi* , Alella, 2012, n°18, pp.46-49.
- Mc GOVERN, Patrick E, *Ancient Wine*. Princeton: Princeton University Press, USA,2007.
- MEDICI Lorenzo, *La Nencia da Barberino*, versió digital , Biblioteca dei classici italiani de Giuseppe Boughi, 1996 VI, consultada 10/06/2015.
- MEIX Loreto, *Els cocs. Una senya d'identitat a la Terra Alta*, UOC, Cossètanía Valls, 2003.
- MELIS Federigo, *I vini italiani nel medioevo*, Le Monnier, Florencia 1984, pp.61-67.
- Memoria general de las Sesiones del Congreso y Ponencias presentades,Congreso Nacional de Viticultura*, Impresa a expensas y por acuerdo de la corporación, Imprenta Provincial, Pamplona,1912.
- Memoria sobre los productos de la Agricultura Española, reunidos en la exposición general de 1857*, Imprenta Nacional, Madrid, 1859-1861.
- MENEGUHETTI Stefano, et al, “ Clones and Genetic Characterization of Garnacha Grapevine by Means of Different PCR-Derived Marker Systems”, *Molecular Biotechnology*, Springer, Cham, Suissa, 2011, juliol , Vol 48 , n°3,pp.244-254.
- MESSIBUGO Criistoforo di, *Libro novo nel qual si insegna a far d'ogni sorte di vivanda*, Dalla Chiesa Giovanni, Venezia, 1556.
- MESTRE i RAVENTÓS, Pere, «Passat, present i futur de la vinya i el vi al Penedès». *Miscel·lània Penedesenca*,1987, núm. X, pp. 237-268.
- METGE Bernat, *Lo Somni* ,Edicions 62, Barcelona,1980.
- Mil anys de Viticultura a Catalunya*, Editorial Edivisa, Barcelona, 1990.
- MIR Rafael, «Un exemple de reconstitució». *L'Art del Pagès*,1896 vol. XX,pp.86.

- . «Nomenclatura y sinonimia de las variedades de vinífera cultivadas y recomendables á Catalunya». *L'Art del Pagès*, 1898, vol. XXII, pp.185-204.
- MIR Raul, “Notable explotación vitícola.Can Comas”, *El cultivador Moderno, Barcelona*, 1913, 1916.
- , “El Sindicato Agrícola de Alella”, *Resumen de Agricultura, 1909,nº247*.
- MIR Raul , *Cataluña agrícola: aportación a su estudio*, Ediciones Técnico-publicitarias, Bracelona, 1943.
- MOIX Rafael, *Libre de la peste: dividit en tres tractats, en doctrina universal preservatio y curatio della*, Casa de Jaume Cendrath, Barcelona, 1587.
- MOLLEVI Gemma, *La geografía de la vid y el vino en Cataluña*, Davinci Continental , Barcelona , 2007.
- MONGAY Valenti, “La malvasia a la cuina de l’antiguitat”, *Dossiers Agraris*, ICEA-IEC,2006, nº10.
- MONSET Joaquin, *Los enemigos de la vid y medios para combatirlos*, Barcelona, 1886
- MORALES, Carlos, “El vino como alimento” *Revista del LACSI*, Barcelona ,febrer 1950,pp.25-27.
- MÜLLER J T, *Diccionario Universal de Agricultura*, Barcelona, 1893.
- MUNTANER Ramón, *L’expedició dels catalans a Orient*, versió Jordi Llavina, Editorial Barcino.
- MÜNZER J, *Viaje por España y Portugal*,Ed. Polifemo, Madrid, 1991.
- NADAL Montse, «De l’autarquia a l’expansió del sector (1940-2000)». Dins: Colomé Ferrer, Josep (ed.). *De l’aiguardent al cava*. Vilafranca del Penedès: El 3 de vuit i Ramon Nadal,2003, pp.113-139.
- NADAL Montse, SÁNCHEZ-OTIZ Antoni «Innovacions en l’agricultura catalana en els darrers cent anys, Innovacions enològiques els darrers cent anys». *Dossiers agraris*, ICEA-IEC,2013 ,núm16, pp.29-35.
- NAVARO-MAS i MARQUET Joseph, *Memoria sobre la bonificación de los vinos en el tiempo desu fermentacion y sobre la teorica y practica del arte de hacer el vino*, en la oficina de Don Antonio de Sancha, Madrid,1784
- . *Memoria sobre la viña su plantación, propagación, reparación, conservación, enfermedades, accidentes, cultivo y vendimia en el Principado de Cataluña, leída a la Real Academia de Ciencias Naturales y Artes Utiles de la Ciudad de Barcelona en el año de 1797*, Tecla Pla, viuda, Barcelona, 1797.
- NIEDDU Gianni, *Vitigni de la Sardegna*, Convinsar, 2011.
- NIEDDU G, ERRE P, BARBATO M, i CHESSA I, «SSR Markers analysis of the Sardinian grape germplasm». *Acta Horticulturae*, 2011,núm. 918, pp.693-700.
- NIEVA José María de,*Manual del cosechero de vinos o nuevo método de hacer el vino mas fuerte licoroso y de mayor duración*, Madrid,1854,4ª ed.
- “Nomenclatura y sinonimia de les varietats de vinífera cultivades y recomendables a Catalunya”, *L’Art del Pagès*, Impremta Renaixensa, Barcelona, 1868, TomoXII, nº 627, pp.185-202. També existeix una altra publicació sobre la mateixa temàtica: “Nomenclatura y sinonimia de las variedades de Vinifera cultivadas y recomendables para la región”, *Congreso Viticola San Sadurni de Noya*, Diputación de Barcelona, 1898.
- OCETE RUBIO R, *Caracterización y conservación del recurso fitogenético vid silvestre en Andalucía*, Junta de Andalucía, Sevilla,2007.

- ODART Alexandre Pierre, *Ampélographie Universelle*, Consturier Librairie, Paris-Tours, 1854.
- OLIVÉ Joan Maria, *Diccionari del vi i del beure*, Editorial Cossetania, Valls, 2009.
- OLIVERAS MASSÓ, Claudio, *Estación Enológica de Reus: memoria relativa al historial, organización y resultados obtenidos en dicho centro*, Ministerio de Fomento, Dirección General de Agricultura, Minas y Montes, Madrid, 1911.
- *Los Vinos de 1911 naturales de la provincia de Tarragona*. Reus: Tall. Graf. de Eduardo Navas. Reus 1914.
- . *Datos para un avance sobre la viticultura de la provincia de Tarragona*, Escuela de Viticultura, Enología de Reus, Ministerio de Fomento. Dirección General de Agricultura, Minas y Montes, Madrid, 1915.
- . *Clasificación y cultivo de las cepas y elaboración de los vinos de la provincia de Tarragona con miras a la exportación*, Talleres Gráficos de Eduardo Navas, Reus, 1923.
- ONOFRE Pau, *Thesaurus puerilis*, Valencia 1575, Edició facsimil, 1979, pp17-19.
- ORLANDI A, “Ora diremo di Napoli” I traffici dell’area Campansnei manuale di comerzio” University Press, Firenze, 2016.
- Oz CLARKE, RAND Margaret, *Oz Clark’s Encyclopedia of grapes*, Harcourt Books, San Diego, 2001.
- PACOTETT Paul, *Viticultura*, Salvat, Barcelona, 1918.
- PALOL Pere de, «Economia i societat del Baix Imperi i l’època visigoda». Dins: Giralt i Raventós, Emili (dir.): *Història Agrària dels Països Catalans*, Fundació Catalana per la Recerca i la Innovació, Barcelona, 2005, Vol. I, p. 503-507.
- PANIAGUA Jose Antonio, “En torno a la problemàtica del corpus científico arnaldiano”, *Arxiu de textos Catalans Antics*, Vol14, Actes de la I trobada Internacional d’Estudis sobre Arnau de Vilanova, Volum II, IEC, Barcelona, 1995, pp.9-22.
- PARAGOLAS Laureà, “Receptes guaridores i formules diverses” *Estudis sobre la Institució Notarial de Catalunya en honor a Raimon Noguera*, Fundació Noguera, Barcelona, pp.83-87.
- PARDO ASSO José, *Nuevo diccionario etimológico aragonés: voces, frases y modismos usados en el habla de Aragón*, Imprenta del Hogar Pignatelli, Zaragoza, 1938
- PASCUAL Emili, “Visita vitícola”, *L’Art del Pagés*, Barcelona, setembre 1903, n°750.
- Paz, Armand. 2008. *El secret del vi del Priorat: el terror, la història o la seva gent?* Tarragona: Publicacions URV.
- PASTENA Bruno, *Trattato di viticoltura italiana*, Edizione Edagricole, Bolonia, 1990, pp.934-935.
- , *Impianto del Vigneto, Italia, 1964*.
- PENÑIN José, *Guía Peñín de los vinos de España*, Pi & Erre, Madrid, 1997.
- PERE III, rei de Catalunya-Aragó, *Crónica del Rey d’Aragó en Pere IV lo Ceremoniós, ó del Punyalet*, Renaixensa, Barcelona, 1885.
- PEREA SIMÓN Eugeni, «El Conreu de la vinya a Escala Dei», *Penell, revista d’història*, 1984, núm. 1: 53-60.

- PEREZ, Maria de los Angeles, “La alimentación catalana en el paso de la edad media a la edad moderna: la mesa capitular de Santa Ana de Barcelona”, *Revista Pedralbes*, UB , Barcelona, 1997, n° 17.
- PIQUERAS HABA, Juan. 1986. *Historia y guía de los vinos valencianos*. Valencia: Generalitat Valenciana.
- _____. *El legado de bacó .Los vinos valencianos*, Editorial Gules, València, 2000
- _____. 2001. «El patrimoni vegetal: les varietats viníferes». *Mètode*, núm. 29: 29-31.
- _____. 2014. *La vid y el vino en España: edades antigua y media*. València: Publicacions de la Universitat de València.
- “Pla de Bages, *Catalunya Pais de Vins*, El Periodico de Catalunya, Barcelona 2002.
- PLAISANT M L, “Martin Carrillo e le sue relazione sulle condizone della Sardegna”, *Studi Sardi*, XXI,1968-1970.
- Plans i Maestra, Jaume; i Ferrer i Alòs, Llorenç. 2006. «El Picapoll a Catalunya i el Bages : notes històriques». *Dossiers agraris*, núm. 9: 9-28.
- PLANES Llorenç, “Evolució de l’elaboració del vi al Rosselló durant el darrer mileni”, *Vinyes i Vins: Mil anys d’història*, Coordinador Emili Giralt, Publicacions UB, 1993.
- PLINI el vell, *El Llibre del vi*. Introducció, traducció i notes de Mónica Miró Vinaixa. Edit. Entrecomes, Barcelona, 2015.
- POLONI Alma, “Gli uomini d’affari pisani e la perdita della Sardegna” *Studi su Pisae sul Mediterraneo medievale* , Oferti dai suoi ultimi allievi in Memoria di Federigo Melis, a cura di Cecilia Iannella . Edizione ETS, Pisa 2006.
- PONS PASTOR Antoni, *Libre del Mostassaf de Mallorca*, CSIC , Escuela de Estudios Medievales, Mallorca, 1949.
- PRADOS MARTINEZ, Fernando, “La producción vinícola en el mundo fenicio-púnico. Apuntes sobre el cultivo de la vid y consumo del vino a través de las Fuentes arqueológicas y literarias”, *Gerión*, Universitat d’Alacant, 2011.
- PUIG VAYREDA, Eduard, *La cultura del vi*, UOC, Barcelona,2007.
- _____.*El jardí de Dionís ,l’entorn cultural del vi*,Figueres,Edicions Brau, 2017.
- PUIGCORBÉ Ramón, «Estudi dels noms dels ceps i dels raïms del Penedès». *Olerdulae*, 1984, n° 25-26,pp.28-29.
- PUIGGRÒS, Josep M, “De la Vernatxa a la Garnatxa blanca evolució històrica”, *La varietat Garanatxa blanca*, *Dossiers Agraris*, ICEA-IEC, Barcelona, 2013,n° 15, pp.7-16
- PULLIART Victor , *Mille variétés de vignes: description & synonymies* ,Camille Coulet Montpellier, 1888.
- RAMIREZ Anton, *Estudio sobre la Exposición Vinicola Nacional*, Ministerio del Fomento, Madrid ,1877.
- RAVENTÓS Jaime, «Alella, su comarca y sus vinos: el Sindicato». *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*,1908 vol 57,pp.211- 214, 1910, p.167. 1914, p.183

- _____, *L'Art de bon vi*, Escola Superior d'Agricultura Barcelona, 1922.
- Registros vitícolas*. 1999. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Recurs electrònic, Ibidem 2012.
- «Reglamento de la Denominación de Origen "Panades" y de su consejo regulador». *Boletín Oficial del Estado*, Madrid, 28 de junio 1960, núm. 154 p. 8884.
- Reglamento de la Denominación de Origen "Panades" y de su consejo regulador. 1976. *Boletín Oficial del Estado*, núm. 124 (24 maig): 10009-10016.
- «Reglamento de la Denominación de Origen Alella». 1956. *Boletín Oficial del Estado*, núm. 6 (6 gener): 175-178
- «Reglamento de la Denominación de Origen Alella». 1976. *Boletín Oficial del Estado*, núm. 306 (22 desembre): 25505-25511.
- RENDU Victor, *Ampelographie Française*, 2edició Masson, Paris, 1857,
- RENEDO Xavier, “Eiximenis i el bon vi”, *Revista de la Facultat de Lletres de la Universitat de Girona*, 2002, Vol II, pp.251-278.
- RENOUARD Yves, *Études d'Histoire Médiévale(I)*, Paris, 1968.
- “Replantación de viñedos con cepas americanas”, *Revista LACSI*, Barcelona, 1898, abril, n° 112.
- RÉZEAU Pierre, *Dictionnaire des noms de cépages de France*, CNRS, Paris, 1998.
- RIBAS Josep, “Practicas del conreu de ceps americans a nostra terra”, *Centre Agrícola del Penedès*, El Vendrell, 1908.
- RIBERA Diego, OBON Concepción, “Evolución Històrica del Sustrato Varietal Vitícola en la Región de Murcia”, “Revista murciana de Antropología, Univesidad de Murcia”, 2005, n°12, pp.55-68.
- RIERA MELIS Antoni, “Os doy una parcel·la de tierra para que planteis una viña de buenas vides y la cultiveis. El vino en Cataluña, siglos IX-XIII”, *Actas de las jornadas de vino y viñedo en la Europa medieval*, Pamplona, 1996.
- _____, “L’olla camperola a l’edat mitjana”, *Seure a taula? Una història del menjar a la mediterrània*, Exposició Ricard Batista et al, coordinació Carles Vicente, Museu de Gava, 1996.
- _____, «Jerarquia social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media II: La cocina y la mesa de los estamentos privilegiados». *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, 1996, núm. 16-17, pp.181-205.
- _____, *Senyors, monjos i pagesos, alimentació i identitat social als segles XII i XIII*, Institut d’Estudis Catalans, Barcelona, 1997.
- RIPONTI Danilo, *Venezia e le Malvasia, Storia di un legame secolare*, cosutat per internet, format en Pdf.
- ROBERT Mestre, *Llibre del Coch, tractat de cuina medieval*, Edició de Veronica Leimgrubert, Barcelona, 1982, 2ª edició.
- ROBINSON Jancis; HARDING Julia, *The Oxford companion to wine*. 3rd ed. Oxford; New York: Oxford University Press, 2006.

- ROBINSON Jancis, Harding Julia; i VOUILLAMOZ José, *Wine grapes: a complete guide to 1.380 vine varieties, including their origins and flavors*, Allen Lane London 2012.
- ROCA Josep Ma, «La Reyna empordanesa». *Memorias de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*,1928, vol X.
- RODRIGO ESTEVAN Maria Luz, “El consumo de vino en la baja edad Media”, *La Alimentación en la Corona de Aragón(siglos XIV i XV)*, Institucion Fernando el Catolico, CSIC, Zaragoza, 2013.
- _____. “Beber vino en la Edad Media. Modos , significados y sociabilidades en el Reino de Aragón”, *Patrimonio cultural de la vid y el vino*,Ed. UAM Madrid 2013.
- _____.”Maneras de beber, maneras de vivir. El consumo del vino en época medieval” ,*Modos de beber*, Universidad de Guadalajara, Mexico,2016,pp.33-66.
- RODRIGO María Luz i SABIO Alberto, «Retrospectiva: viñas y vinos de Cariñena», *El buen nombre del vino*. Ediciones 94, Zaragoza, 2007,pp. 63-67.
- RODRIGUEZ-NAVAS Manuel, *Enciclopedia de viticultura y vinicultura*, Bailly-Baillièere e hijos, Madrid, 1905.
- RODRIGUEZ-TORRES, et al, “La Malvasia en España”, *Acenologia*, Associació Catalana d’Enolegs, Vilafranca del Penedès,2009,nº110.
- ROIG Jaume, *Espill, o, Llibre de les dones*, Edicions 62, Barcelona, 1978
- ROIG i ARMENGOL Ramón, *Memoria acompanyatoria al mapa regional vinícola de la provincia de Barcelona*. Barcelona 1890.
- ROMANI Joan Mª, *Diccionari del vi i del beure*, Cossetània, Valls, 2009.
- RORATO Giampiero, *Civiltà della vite e del vino nel trevigiano e nel veneziano*, Morganti Editore, 1995
- ROS y GÜELL, Joseph, *Elaboració y criansa dels vins del Penadés*, Imp. Pere Alagret, Vilafranca del Penedès, 1910.
- ROSEMARY George, *The vines of South of France*,Ed.Octopus Group, London 2003.
- ROTGER Agnès, GARCIA ESPUCHE Albert, “Viure al Born el 1700”,*Sapiens*, Barcelona, 2013, nº 132.
- ROUFFIA Côme, «Ampélographie du Roussillon». *Bulletin de la Société agricole, scientifique et littéraire des Pyrénées-Orientales*,1866, tome XIV,pp.129-144.
- _____. 1875. *Éléments d’agriculture, à l’usage des institutions d’instruction primaire et secondaire*. Perpignan: Impr. de l’Indépendant.
- ROVASENDA, Guseppe, *Saggio di una ampelografia universale*, Torino,1877.
- ROVIRA Pere, «Cultiu del picapoll en Corbera». *L’Art del Pagès*, Impremta la Renaixensa , Barcelona, 1880,nº84,pp.143-145.
- ROXAS CLEMENTE y RUBIO Simon de, *Ensayo sobre las variedades de la vid comun que vegetan en Andalucía*, Imprenta de Villapando, Madrid, 1807.
- ROZIER L’Abbé, *Le vin et les jours*, Emile Reinard DUNOD, Paris 2012.

- RUBIO Ricardo, «Conveniència de introduir el tintorero híbrid (Petit Bouschet) en la província de Tarragona». *Revista del Institut Agrícola Català de San Isidro*, 1875, vol. 3, pp.45-53.
- RUIZ Manuel, «El cultivo de la vid en el Ampurdan». *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*, 1876, tomo III, pp.404-407.
- RULL Xavier, *Diccionari del vi*, 1999.
- SABATE Jose M, “Otras aplicaciones del vino y sus derivados en la medicina popular, con algunas curiosidades mas obtenidas del “Libro del Prior”, *Jornades sobre la viticultura de la conca mediterrània*, 1986, Diputació de Tarragona , Facultat de Filosofia i Lletres, UB, 1995.
- SACCHETTI Franco, *Il trecentonovelle* ,Edició de E. Faccioli, Einaudi, Torino 1970.
- SACHS Philipp Jakob, *Ampelographie*, Leipzig, 1661.
- SALA Enrique, “El embotellamiento y la tipificación en la despensa del vino” , *Revista del IACSI*, 1960, quadern 5.
- SALE Antoine de la, *Jehan de Saintré*, Dorz, Ginebra, 1967.
- SALGADO Antonio, “Vi, nutrició i salut”, *Vincles*, Associació Catalana del Vi, 2007.
- SALVADOR Lluís, Arxiduc d’Austria, *Die Balearen*, Leipzig, 1869-1891.
- SAMPIETRO M J, “L’aigua de roses i l’aiguardent a les apotecaries de Mallorca de 1350 a 1550”, *Gimbernat*, *Revista Catalana d’Història de la Medicina i de la Ciència*, 2000, Volum 34, pp.23-28.
- SANCHEZ Jose, “Toponimia rural de Castellón de la Plana en la edad Media(siglos XIV-XV)”, *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura*, 1994, Tomo LXXX, pp.517-600.
- SANTE LENCEIRO, *I vini d’Italia*, publicat per Giuseppe Ferraro, Roma, 1890.
- SANTISSIM SAGRAMENT Francesc del, *Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil dels carmelites descalços*, Publicacions de l’Abadia de Montserrat, 2004.
- SATORRAS Francisco, *Memoria sobre el cultivo y producción de la vid*, Palma de Mallorca, 1889.
- SANTAMARIA Joan, *Visions de Mallorca*, Llibreria Sanchez, Barcelona, 1935.
- SANZ Francisco, *El Viñedo español*, Servicio de Publicaciones del Ministerio de Agricultura, Madrid, 1975.
- SARASA Esteban, “La mesa del rei : Fernando I de Aragon(1412-1416)”, *Alimentación en la Corona de Aragon, (siglos XIV –XV)*, Institución Fernando el Catolico, CSIC, Zaragoza, 2013.
- SARDÀ Samuel, «Arqueologia, viticultura i consum de begudes alcohòliques: els primers vins de Catalunya (segles VII-VI aC)». *Estudis d’Història Agrària*, 2013 núm. 25, pp. 85-114.
- SASTRE Jacint, “Bans del cavaller Bernat de Fonollar com a senyor de Sitges(1322-1326)”, *Miscel·lania Penedesenca III*, Vilafranca del Penedès, 1980.
- SAUMELL i SOLER Anton ,ARNABAT i MATA Ramon i ROMEU ROVIRA Jordi, *Estació de viticultura i enologia de Vilafranca del Penedès, 1903-2003: cent anys d’història*, Generalitat de Catalunya, Institut Català de la Vinya i el Vi, 2003
- SEMBA Richard D, et al, “Resveratrol levels and all-cause mortality in older Community-Dwelling adults”, *JAMA, Intern Med*, 2014, 174(7), pp.1077-1084.

- Serie Ordinacions, mostassaf de Barcelona, Arxiu Històric Municipal de Barcelona, 1602-1606.
- SERRA Eva, *Pagesos i Senyors , a la Catalunya del segle XVIII*, Critica, Barcelona.
- SERRA Francesc, *Sant Benet de Bages a l'època montserratina (segles XVI-XIX)*, Tesi doctoral UAB, 2005.
- SERRA Montserrat, “Cava de Paratge, un cava de terror i de vinya”, *Vil Web*, 2017-08-09.
- SERRANO,Damia, *Aproximació territorial a l'Enoturisme com a fenomen de desenvolupament local a Catalunya*, Tesi doctoral ,UB, Barcelona, 2015.
- Sessió necrològica a la memòria de l'expresident Excm.Sr.D. Manuel Raventós i Domènech*. Institut Agrícola Català de Sant Isidre, Barcelona, MCMXXX.
- SIAU Antoine, *Notice sur les vignobles du Roussillon*, Le Messager Agricole, Montpellier,1862.
- SIERRA i FARRERAS Roland. 2006. «Apunts sobre la història de la Malvasia a Sitges». *Dossiers agraris,malvasia de Sitges* ,ICEA-IEC, Barcelona ,nº10,pp. 13-22.
- SOLDEVILA Ferran, «La Reyna Maria, muller del Magnànim». *Memorias de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*. Vol. 10: *Sobiranes de Catalunya: recull de monografies històriques*, 1928, pp. 213-347.
- SOLER Albert, “Ressenyes col·lectives”, *Llengua i Literatura*, Revista anual de la Societat Catalana de Llengua i Literatura, IEC,Barcelona, 2007.p.
- SOLER i CARTRÓ Josep, *Geografia i guia de la vila de Sitges i son terme municipal*, Grup d'Estudis Sigetans, 1980.
- SORA Sebastia, *Metodo breu i senzill del modo com se ha de fer vi bo y la duració y que se puga transportar en diferents climas en seguretat*, Gelabert y Vilallonga, Palma, 1839.
- STEVENSON Tom, AVELLAN Essi, *Christies world enciclopèdia Champagne&Sparkling Wine*, London , 2016.
- SUÑE Josep M^a, *Concordia Apothecariorum Barchinone, 1511*,Facultat de Farmàcia , Fundació Uriach, Barcelona, 1980.
- TERRAL Jean Frédéric, et al, “Evolution and history of grapewine(*Vitis vinifera*)under domestication: new morphometric perspectives to understand seed domestication syndrome and reveal origins of ancient European cultivars”, *Annals of Botany*,2010, 105(3), pp.443-455.
- The Encyclopedia Britanica*, Forteen Edition, London, Volume 14.
- “The French Paradox: Fact or Fiction?”, *Dialogues in Cardiovascular Medecine*,2008, vol 13, nº3, pp.153-232.
- THIBAUT-COMELADE Eliane, *La table médiévale des Catalans*, Les Presses du Languedoc, Montpellier , 1995.
- The Origins and Ancient History of Wine*, Edited by : Patrick E, Mc Govern, Estuart J.Fleming , Solomon H Katz, Amsterdam 1995.
- THIS Patrice, LACOMBE Thierry, THOMAS Mark R, “Historical origins and genètic diversity of wine”, *TRENDS in Genetics*, USA, 2006, Vol 22, nº9, pp.511-519.

- TINTO SALA Margarita, *Carta del baile general de València, Joan Mercader, al rey Fernando de Antequera*, Institución Alfonso el Magnanimo, Diputación Provincial de València, CSIC, 1979.
- TOBELLA Francisco, “Una excursió Agrícola pels contorns de Vilanova y la Geltru”, *L’Art del Pagès*, 1878, n°41.
- _____, “Una excussió Agrícola per Altafulla i el seu entorn”, *L’Art del Pagès* 1879.
- TODA Eduard, *L’Alguer: un poble català d’Itàlia*, La Renaixensa, Barcelona, 1888.
- TOMASI Diego et al, *La terre e le vigne dal Cannonau di Jerzu*, Laore, Sardegna, 2012
- TORRA Lidia, “Companyies, socis i negocis entorn de la taberna i la distribució comercial del vi i l’aiguardent a Barcelona (segle XVIII), *Estudis d’Història Agrària*, UB, 2014, n°26, pp.140-141.
- TORRAS Jaume , «Productes vitícoles i integració mercantil a Europa, ss. XVI-XVIII: una panoràmica». *Estudis d’Història Econòmica*, 1995, núm. 14, pp.23-33.
- _____, “L’economia catalana abans i després del 1714, continuïtat de canvi”, *1714*, Institut d’Estudis Catalans, 2016.
- TORRÉS, Pierre. *Histoire de la vigne et du vin en Roussillon*. Canet: Trabucaire., 2011.
- TORRES NAHARRO Bartolomé de, *Timelaria*, Biblioteca virtual Cervantes, (1517), 1999.
- TORREBLANCA Maria, MORALES Juan, “La provision de la mesa de Fernando I en 1413: alimento y jerarquia”, *Col·loqui d’Història de l’Alimentació a la Corona d’Aragó*, Institut d’Estudis Ilerdencs, Lleida, 1995.
- TORRÓ ABAT Josep ,«Vivir como cristianos y pagar como moros: genealogía medieval de la servidumbre morisca en el reino de Valencia». *Revista de Historia Moderna*, 2009 núm. 27, pp.11-40.
- TRENCHS Josep, «El vi a la taula reial: documents per al seu estudi a l’època del rei Cerimoniós». Giralt i Raventós, Emili (coord.). *Vinyes i vins: mil anys d’història*, Universitat de Barcelona, 1993, Vol. I, p. 343-365.
- TRIBO Gemma, “Els emparrats del Baix Llobregat i la producció de vi grec”, *Vinyes i vins mil anys d’Història*, Universitat de Barcelona, 1993, Tomo I, pp.381-392.
- TURMEDA Anselm. 1928, *Disputa de l’ase*. Barcino, Barcelona, 1928.
- «Una excursió agrícola pels encontorns de Vilanova i Geltrú», 1878. *L’Art del Pagès*, 1878 , vol. II, pp.197-202.
- UNWIN Tim, *La viña y el vino*, Tusquets Editors, 2009.
- URIBE CARPEN Joana, *Codorniu la obra de una família Codorniu*, Barcelona, 2000.
- VALCARCEL Josep Antoni, *Agricultura general, y gobierno de la casa de campo*, Joseph Estevan Dolz, València, 1765-1795
- VALLDECABRES Rafael, *50 documentos inéditos para una historia de Quart en época bajomedieval*. Quart de Poblet: Ajuntament de Quart de Poblet, 2004.
- VALLS Francesc, *El paper de les exportacions vitícoles en la configuració de les relacions exteriors de l’economia catalana, 1672-1678*, Tesi doctoral, Facultat d’Econòmiques, UB, 2001, pp.161-172.

_____ “La industria del cava. De la substitució de les importacions a la conquesta del mercat internacional”, *De l’Aiguardent al Cava*, Ed. Andana, Vilafranca del Penedès, 2003, pp.143-181.

_____, *La Catalunya atlàntica. Aiguardent i teixits a l’errencada industrial catalana*, Emmo , Vic, 2004.

VALLVÉ, Joaquim, «La Agricultura en el Al-Andalus». *Al-Qantara*, Madrid , 1982, vol III, núm. 1-2, pp.261-297.

_____ Ibidem, p.289.

VAN UYTVEN Raymond, “Der geschmack am wein im Mittelealter” , *Wein produktion und weinkonsum im Mittelealter*, Editorial Franz Steiner, Stuttgart, 2004.

VÁZQUEZ Mónica, *Efecte dels polifenols de la dieta en els marcadors , inflamatoris predictors d’arterioesclerosi*, Tesi doctoral presentada al Departament de Medecina , Facultat de Medecina , UB, Barcelona, febrer 2008, pp.57-65, 121-123.

VELMOREL Victor, *Traite geneneral de viticulture ampelographie*, Paris 1909, Tome VIII.

VENY Joan, *Regiment de preservació de la pestilència de Jacme d’Agramont(XIV)*, Diputació provincial de Tarragona, 1971.

_____ ,1991. *Mots d’ahir i mots d’avui*. Barcelona: Empúries.

_____. 1993. «Aproximació a la història lingüística dels vins catalans». Dins: Giralt i Raventós, Emili (coord.). *Vinyes i vins: mil anys d’història*. Barcelona: Universitat de Barcelona. Vol. I, p. 103-115.

VERDON Jean, *Boire au moyen âge*, Perrin ,Paris, 2002.

VERNET Roser “Al Priorat les criatures naixien amb un carratlet davall del bras”, *Papers de vi*, Alella, 2012.

VIALA Pierre, “La viticultura en el mundo entero”, *Resumen de Agricultura*, Barcelona, 1903, maig, n°173, pp.215-218.

_____,VERMOREL V, *Traite general de Viticulture. Ampelographie*, Maison et Cie Editeurs, Paris, 1903-1909.

____ RAVAZ Louis, *Les vignes americanes adaptation*, Librairie de Firmin–Didot, Paris 1896.

_____, *Traité General de Viticulture Ampelographie*, Masson et Cie Editeurs, Paris ,1905, Tome VI.

Vigneti e Vini DOCG DOC e IGT del Nord Sardegna, Camera di Commercio Nord Sardegna, Sassari,2011.

Vignobles et vins du Roussillon, Conseil Interprofessionel des vins du Roussillon, Perpinya 2010.

VILAR Pierre, *Catalunya dins l’Espanya moderna: recerques sobre els fonaments econòmics de les estructures nacional*, Edicions 62, Barcelona,1964-1968.

_____. 1983. *Crecimiento y desarrollo: economía e historia: reflexiones sobre el caso español*. 5ª ed. Barcelona: Ariel.

_____. 2001. *Crecimiento y desarrollo: economía e historia: reflexiones sobre el caso español*. Barcelona: Crítica.

Vins i Caves , Denominació d’Origen del Penedès, 1989.

VIÑOLAS Teresa M, “El rebost , la taula i la cuina dels frares barcelonins al 1400”, *Alimentació i Societat a la Catalunya medieval*, CSIC, Institució Milà i Fontanals, Barcelona 1988.

_____ “Alimentació i ritme del temps a Catalunya a la baaixa edat mitjana”, *I Col·loqui d'Historia de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, Lleida, 1995,pp.117-119.

VIRELLA Albert, «El moviment mercantil a les darreries del segle XVIII: aiguardents, vins i indians». *Miscel·lània penedesenca*,1981 núm. 4: 261-280.

WIRTJES Hannek, “ Arnaldus de Vilanova” *The Oxford Companion to Wine*, Ed. Jancis Robinson, University Press. UK, 2006.

ZAMORA,Jose Angel, *La vid y el vino en Ugarit*, CSIC, Madrid, 2000.

ZIFFERERO Andrea, “Il primo vino degli etruschi:Vitigni, vigneti e modi di consumo”, *Etruschi l'ideale eroico e il vino lucente*, Asti, 2012.