

PASSAT, PRESENT I FUTUR DE LA VINYA I EL VI AL PENEDÈS

PERE MESTRE I RAVENTÓS

Aquest estudi presenta en els seus inicis un Penedès vitivinícola molt diferent del que coneixem avui. No és fins a finals del segle XVIII i durant el XIX quan tot el Penedès es poblarà de vinyes tal com es feia des del temps dels romans a tota la franja costanera. L'estrall de la fil·loxera, la pèrdua de les últimes colònies espanyoles i l'exemple d'altres països, amb una comercialització dels vins de qualitat embotellats i amb marques acreditades emprades per denominacions d'origen, portarà una transformació al Penedès ben entrat el segle XX, de la qual encara falta construir algun esglaó per obtenir el fruit desitjat.

Advertiment previ.

Aquest article es basa en l'adaptació d'una conferència que tingué lloc el novembre de 1986 en el II Cicle de Conferències d'Hivern de l'IEP a Vilanova i la Geltrú sobre la comarca del Garraf, amb un títol idèntic a l'actual sobre el Penedès. L'autor vol fer ressaltar aquesta circumstància per justificar, en alguna part d'aquest treball, un protagonisme de la comarca del Garraf, exposant temes que era interessant divulgar, alguns d'ells fins i tot que poden semblar desfasats, tot i que no ho eren el novembre de 1986, i crec que tampoc avui.

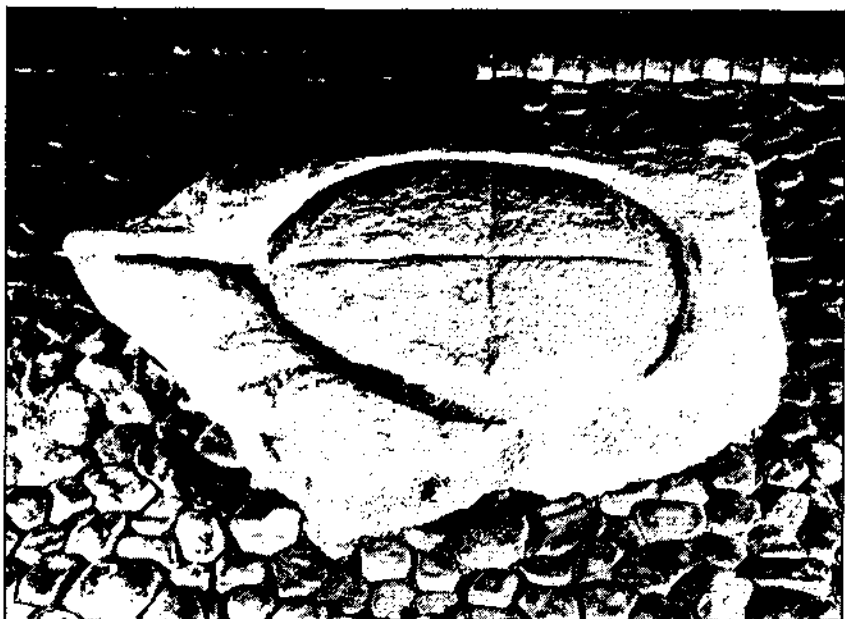
PASSAT, PRESENT I FUTUR DE LA VINYA I EL VI AL PENEDEÈS

Els orígens remots de la vinya a la nostra comarca són molt incerts; no obstant això volem fer referència a dues proves històriques evidents de l'existència de la vinya al Penedès des de fa molts segles. Al Museu del Vi de Vilafranca es conserven, a la vista del públic, dos plats de pedra gairebé circulars, que són les bases de dues premses de vi, com ho demostra el fet de tenir esculpida una regata circular, per conduir el most cap al broc esculpit, per donar-li sortida.

Aquests dos plats de pedra es van descobrir en excavacions de dos poblats ibèrics diferents, dintre del Penedès. Un d'ells localitzat a Mas Castellà, al municipi de Santa Margarida i els Monjos. L'altre a Masmuió, que pertany al municipi de Guardiola de Font-rubí. Els arqueòlegs consideren que els esmentats plats s'esculpíren al segle IV a. de C.

Al Penedès, la població ibera degué ésser important; mostra feaent en són els diversos poblats identificats arqueològicament. Tot fa suposar que els seus habitants cultivaven, poc o molt, la vinya, molt possiblement portada pels grecs des de les colònies de Roses i d'Empúries, però també podien haver-ho fet els fenicis i cartaginesos.

Amb tot, un cultiu extens de la vinya, capaç de donar produccions considerables, no fou corrent fins molt més tard, i això va ser obra dels romans. La dominació romana de Catalunya



és la que va afavorir el creixement de la vinya a casa nostra. A tota la costa catalana, amb zones aïllades més a l'interior, la vinya hi creixia per tot arreu. Era una vinya diferent, amb varietats segurament avui perdudes, amb ceps en general en forma de parra, però que es plantaven amb una voluntat de producció i comerç, més que per a tenir-los únicament per al consum local i familiar. Les nombroses àmfores que anaven plenes de vi, destinades a Roma, són mostra del gran mercat consumidor d'aquell temps.

Aquells vins que consumien els romans, citats i lloats pels seus escriptors i poetes, eren molt diferents dels que avui coneixem com a grans vins.

La falta de conservació, a causa dels defectuosos sistemes d'elaboració emprats aleshores, els feia barrejar mel, panses i raïms secs amb el vi novell en fermentació, i això comportava uns vins pesats, xaroposos i llisquents. També era corrent el «vi cuit» o «vi bullit», és a dir, escalfat i evaporat a foc directe, per a fer-lo més viscos i concentrat. Era costum d'espessir-los amb reïna de pi, i encara —aberració màxima— afegir-hi sal. Molts d'ells eren xarops espessos que no és estrany que necessitessin ser barrejats amb aigua, per a poder-se beure com a refresc.

També escalfar els vins, prèviament macerats amb espècies, fulles, escorces, regalèssia, plantes diverses, mirra, encens, etc., era molt corrent. Així doncs, la moda i gustos d'aquells temps transformava els agradables i frescos vins produïts per les vinyes, que eren manipulats, treballats i transformats pels taverners de l'època.

Durant la dominació romana, al litoral penedesenc, s'aixecarien nombroses *vil.lae*, les masies d'avui, per tal d'intensificar l'explotació agrícola dels nostres camps on la vinya hauria de ser, junt amb l'olivera, el cultiu preponderant. És de creure que en aquest període el vi es comercialitzava al litoral de la comarca per mar directament o bé a través de la imperial Tarraco.

Les invasions de bàrbars i de sarrains que es van succeir del segle IV al VII van malmetre totalment l'obra civilitzadora de la colonització romana. L'obra monumental que els grecs i els romans van fer, en el domini de la implantació de la vinya, se'n va



Mosaic romà procedent de Mèrida, en el qual es representa el procediment més primitiu d'obtenció del most, el trepitjat.

anar en orris. Primer per les invasions bàrbares, de pobles guerrers no habituats a conrear vinyes ni a apreciar vins, també pel desballestament que això comportà sobre l'estructura de la societat hispano-romana. Més tard la invasió dels musulmans, que, tot i essent tolerants amb la població cristiana preexistent no podien veure amb bons ulls ni la vinya ni el vi, i no afavorien, a causa de les seves creences religioses, la seva comercialització. La conseqüència va ser que l'extens vinyar català va desaparèixer.

Al segle IX, a Catalunya, és a les estretes i boscoses valls

pirinenques per on comença la repoblació de la vinya. Si bé Barcelona va ser conquerida l'any 801, passaran més de tres segles abans no fos alliberada Tarragona i, durant aquests tres-cents anys, el territori comprès entre els rius Llobregat i Gaià canvià de dominadors diverses vegades. Tot el Penedès és una marca en la frontera dels sarraïns amb el comtat de Barcelona.

Fins al segle XII la falta de llocs de comercialització, la dificultat del transport terrestre i la inestabilitat dels vins, generalment de poc grau, que difícilment els fa aguantar fins a la tardor següent a la que han estat veremats, faran que no s'estableixin, en aquell temps de l'Edat Mitjana, grans corrents comercials sostinguts pel vi, i que aquest quedi exclusivament com a producte de consum local. Els nuclis d'aquestes vinyes disperses, així com també els centres irradiadors de la ciència enològica d'aquests primers temps medievals, eren els monestirs. A mesura que els cristians recuperen territoris es van establir noves vinyes. Les petites corts feudals dels primers comtes catalans i, sobretot, l'acció colonitzadora dels grans bisbes i abats des dels seus monestirs, juntament amb el prestigi que —per contrast amb els sarraïns— entre els cristians tenia el vi, van fer que lentament el vi passés de ser només una beguda exòtica i únicament litúrgica a ser una beguda apreciada, ben pagada i amb demanda popular creixent.

La conquesta dels regnes de València i de Mallorca i l'expansió cap al Mediterrani oriental, portada a terme pels reis de Catalunya i Aragó, obrirà nous mercats per mitjà d'una marina comercial, que, com passava en el temps dels romans, s'establirà al llarg de la costa. En aquesta època, les relacions marítimes amb Gènova i Grècia van permetre introduir noves tècniques enològiques i varietats com la *vernaccia* procedent de la Itàlia del Mar Tirrè, que fou l'origen de l'actual *garnatxa*, una varietat que passa a ocupar els terrenys molt escarpats del massís de Garraf i que s'adapta perfectament a moltes altres zones de Catalunya.

També la introducció dels ceps de *malvasia* així com l'elaboració dels vins blancs dolços, tradicionals a Catalunya, ve d'aquest temps i, principalment, a les pedregoses i escarpades costes de Sitges. Aquest cep, la *malvasia*, fou portat, segons la tradició, per l'expedició dels catalans i aragonesos a l'Orient que

comandava Roger de Flor. Segur que, en aquell temps, al llarg de la costa del Penedès es produïa un excedent de vi, que era exportat per via marítima a altres contrades.

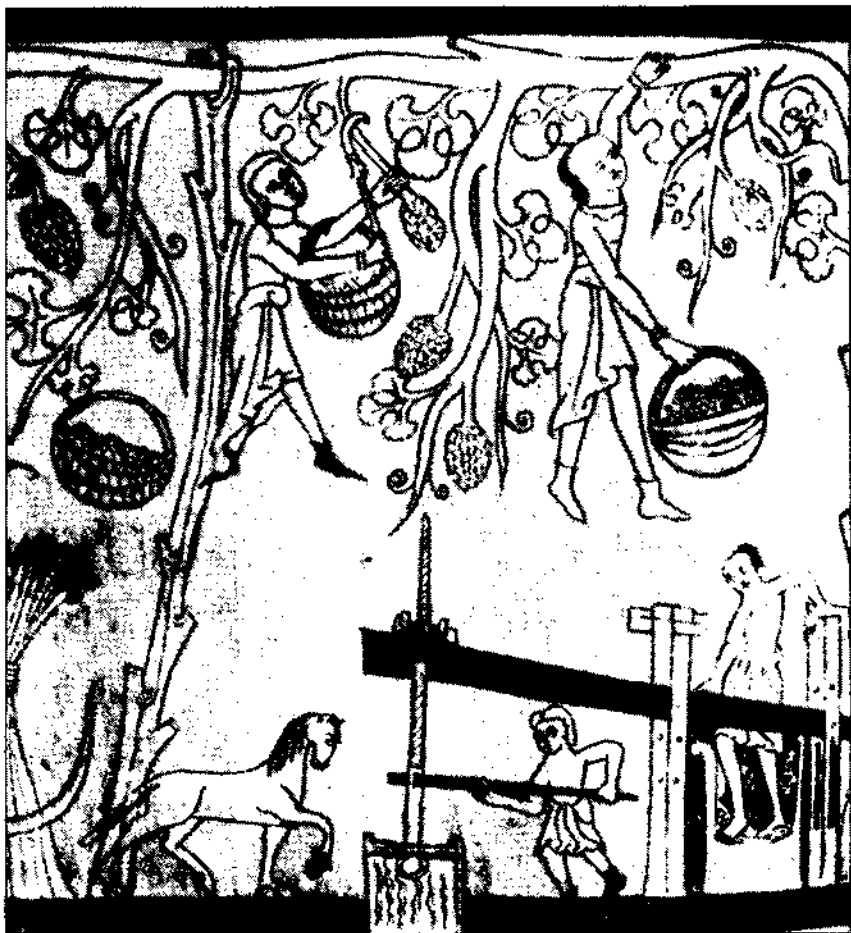
Ara potser és el moment de fer ressaltar que el cultiu de la vinya en aquesta època a tot el Penedès es limitava a una franja vora la costa, i és a tot el massís de Garraf on primer arrela la vinya com a conreu especialitzat. Era possible elaborar vins d'alta graduació que s'obtenien veremant molt tard; no era rar practicar-ho a primers de novembre en la *garnatxa*, per obtenir una bona part de grans pansits o bé, com en la *malvasia*, colhint els raïms a grans, passant dues o tres vegades, segons el seu estat de maduració. En anys de poc grau, abans d'esprémer els raïms, els posaven en canyissos que durant el dia exposaven al sol i a la nit col·locaven a cobert per evitar la humitat i així aconseguien una petita o convenient concentració del most. En canvi, a la plana central del Penedès, avui Alt Penedès, gairebé tot eren alzinars, molts pocs pins, unes clapes de roure i als voltants dels nuclis de població els camps de blat i les plantacions d'oliveres; la vinya era un cultiu complementari a l'explotació agrícola. Els vins que s'obtenien eren de poc grau i es destinaven a l'ús local o a les necessitats dels que habitaven la finca.

Entre 1600 i 1800 s'estableix un nou concepte dels vins. Per una part, primer els holandesos i els anglesos després arriben a dominar el mercat, sobretot per la utilització comercial de l'aiguardent obtingut de la destil·lació del vi, producte per al qual van saber crear un mercat nou. Per altra part, es fa el gran descobriment del vi envellit de qualitat mitjançant la criaça, l'envelliment i posterior embotellat.

Això comporta dues línies, la dels aiguardents, o destil·lats de vins, i la línia dels vins pròpiament dita, si bé alguns encapçats. Els aiguardents i espirituosos, de vi i de plantes diverses, eren profusament usats com a cordials i begudes fortes, en les llargues travessies marítimes que el descobriment del món i el tràfic comercial amb l'Índia i amb les Illes Orientals feien necessàries. Per altra part, els aiguardents eren estables i no es feien malbé. Constituïen un excel·lent producte mercantil, amb molts avantatges sobre els simples vins.

Foren els anglesos que descobriren el fet que encapçant els

vins amb aiguardent aquests enfortien el seu grau, aguantaven la dolçor i no es feien malbé. Això féu que les vinyes dedicades a produir vins de baixa graduació per a ser destil·lats augmentessin en molts llocs, com per exemple a l'Alt Penedès. Aquí apareixen en moltes masies les «olles» i en poblacions les «fassines». Les olles són alambics rudimentaris que produeixen els aiguardents que tenen tanta demanda. Al Penedès-Garraf i a la costa del Baix



Detall d'una miniatura de l'«Apocalipsi de Lorva» (segle XII) en el qual es representa una premsa de lliure. Se'n coneix alguna representació d'aquest tipus de premsa de les extremes darreries de l'Imperi Romà (Arxiu Nacional da Torre do Tombo - Lisboa).

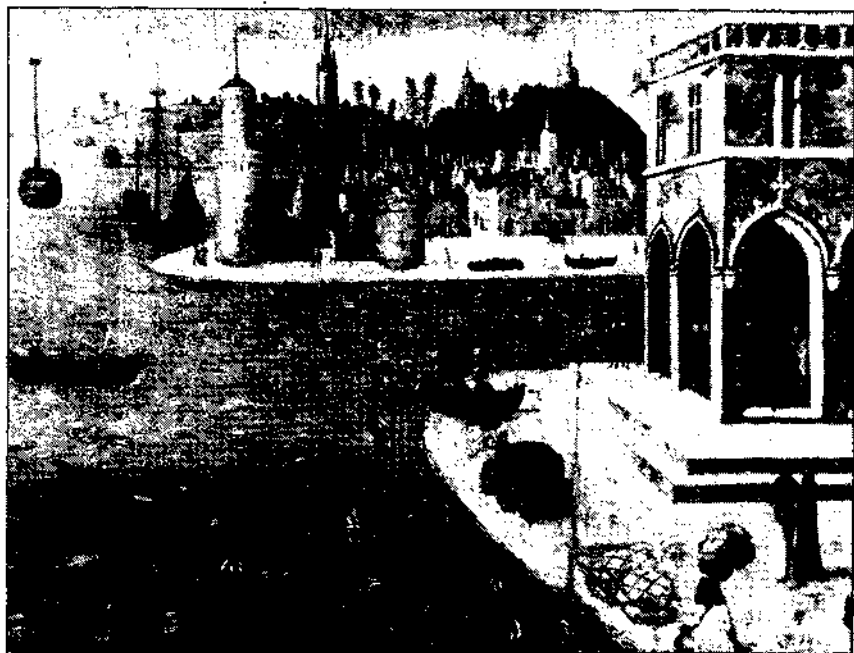
Penedès continua el cultiu de la vinya, però ara van deixant les garnatxes i les malvasies —aquests vins de molt grau exigeixen molt poca producció i resulten poc rendibles— i augmenten els vins comuns procedents de les vinyes més productives, que són encapçats amb els aiguardents obtinguts en zones de l'interior. La comercialització es fa amb els vaixells de vela en diversos llocs del litoral; els comerciants, doncs, es troben a les poblacions costaneres. És ara el Penedès-Garraf amb Vilanova i Sitges, i també el Baix Penedès amb St. Salvador i Altafulla el punt neuràlgic de la comercialització dels vins del Penedès.

Amb tot, possiblement el Penedès, com tot Catalunya, perd el tren en el moment que anglesos i holandesos implanten l'elaboració d'aiguardent i espirituosos per conservar millor el vi, que generalment arribava al seu destí convertit en vinagre.

El Penedès, de poca extensió i no prou meridional per produir vins licorosos, tampoc no s'incorpora a elaborar vins com ara són els Marsala a Sicília, els de Xerès, els de Madeira, així com els d'Oporto, que tenen una demanda extraordinària en un mercat anglès d'una població enriquida i influent, que ja de temps s'havia afeccionat als bons vins.

Aquesta també és l'època on a diverses parts d'Europa es comencen els vins embotellats com el xampany, el borgonya, el bordeus i els vins del Rin. A la vegada es modifica la forma de les ampolles, que permeten la seva estiva en posició horitzontal, i és també l'època que a la comarca de la Selva, a Sant Feliu de Guíxols, comença la gran etapa dels tapers aprofitant els boscos d'alzina surera.

El Penedès tot i decantar-se per elaborar vins comuns viurà als finals del segle XVIII un temps d'optimisme que provocarà un decret dictat per Carles III, el 12 d'octubre de 1778, fent lliure el comerç català amb Amèrica. Fou aleshores quan s'inicià la gran transformació del Penedès i d'altres comarques i es convertí gran part de Catalunya en un vinya. Això coincidí amb la renaixença industrial, i els historiadors diuen que aquests fets foren els dos pilars que fomentaren el benestar econòmic de Catalunya. A l'Alt Penedès es plantaven vinyes en els seus camps i fins i tot s'artigaven boscos i terres ermes per dedicar-les al conreu de la vinya, que era aleshores un cultiu altament remunerador.



Visió fantàstica d'un port a finals del segle XV. Enfront de la llotja de mercaders no manquen les bótes de vi (Retaule de la Llotja del "mestre de Canapost" conservat al Museu Rigaud de Perpinyà).

En Martorell i Panyelles, en les seves *Notes crítiques sobre les vicissituds de l'agricultura, indústria i comerç durant el segle XIX*, ens descobreix el creixement del Penedès, caldria especificar de l'Alt Penedès, com a conseqüència de l'expansió del cultiu de la vinya, i escriu així: «Vilafranca comptava l'any 1830 amb 858 edificis i 5.511 habitants, els pobles propers eren molt reduïts i sols es veia blanquejar per la comarca alguna casa de masia amb petits casinyons que la voltaven, en els quals vivien els parcers de la hisenda. Mes quan després de l'any 1838 s'obtingueren millors preus per al vi els pagesos s'esforçaren a plantar vinya; quan d'aquestes, verdejant ja arreu del Penedès, de l'any 53 al 63, es vengueren els vins a alts preus, llavors fou quan Vilafranca en particular i el Penedès en general prengueren un desenvolupament importantíssim. Amb la venda del vi tothom s'omplia la calaixera de diners, i tot seguit pensaven a fer-se casa els que, no

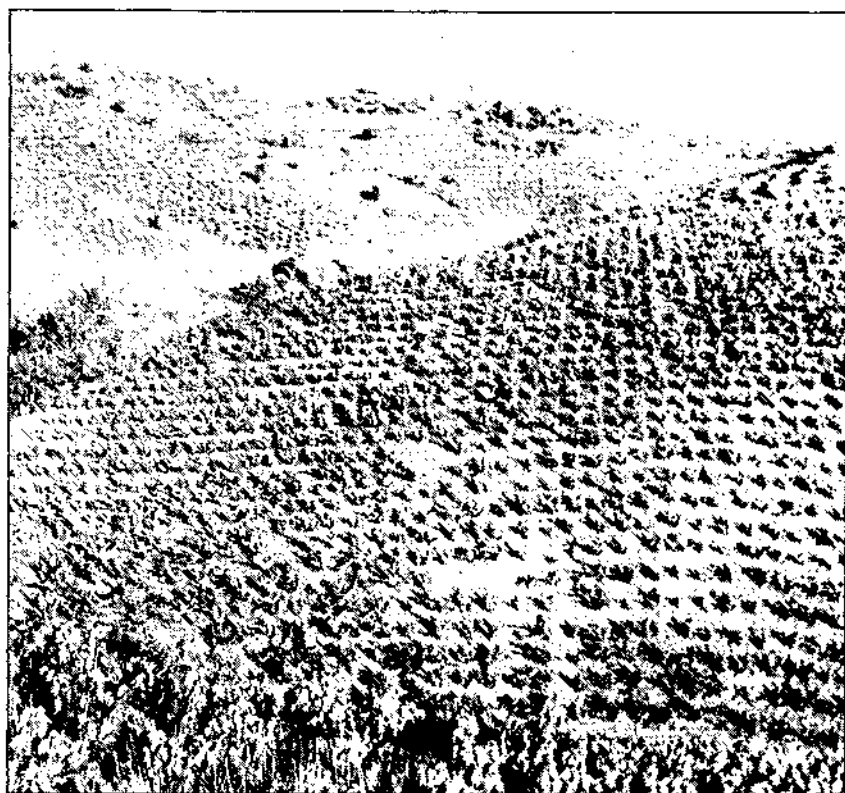
tenint-ne, havien de pagar lloguer. El petit parcer, el pagès rural, que vivia en els casinyons de prop de la masia, veient-se amb diners també acensava un tros de terra prop d'on tenia el conreu per muntar-hi una caseta; així el que per aquells anys visitava la nostra contrada veia que avui es construïa una casa aquí, demà una altra allà, quedant en pocs anys la comarca del Penedès clapejada pertot de noves casetes que, a més d'embellir la contrada, hi donaven com un alè de vida. Però després de l'any 80, a causa de la fil·loxera a França, els nostres agricultors tornaven a veure ben pagats sos caldos, llavors passà pel Penedès una altra època més falaguera, encara si hi cap, que la que hem descrit. Llavors al Penedès no es conreava bo i altra cosa que ceps que produïen un mar de vi i, pagant-se aquests als fabulosos preus de 7 a 10 duros la carga, llavors el Penedès nedava en or».

Personalment crec que és un error que no es vagi seguir el camí d'Europa dels vins embotellats de qualitat i s'adoptés un camí fàcil i també floreixent de comercialitzar uns vins comuns que demanaven les colònies, un mercat molt més pobre que el que oferien anglesos i holandesos o els vins embotellats. Amb tot, l'optimisme regnant provocarà un creixement d'immigrants procedents d'Occitània que omple de braços el camp del Penedès. Així a tot el massís de Garraf i altres zones muntanyoses s'intensifica l'artifatge de boscos per plantar vinya i a les platges de Sitges i Vilanova i altres punts de la costa com Sant Salvador, Coma-ruga i Altafulla s'empendrà un comerç renovellat i floreixent, que durarà almenys fins a mitjans de segle XIX quan s'obre la via del tren de Vilafranca (el 1865) i quan es substitueixen els vaixells de vela pels de vapor.

La falta de ports adequats a la nostra costa per adaptar-se als vaixells de vapor i l'obertura del ferrocarril obre nous mercats al vi, i afavoreix ara les comarques més a l'interior. Això conjuntament amb el gran desenvolupament del cultiu de la vinya a l'Alt Penedès comportarà en poc temps un canvi transcendent a tota la comarca. El comerç del vi, que des de sempre es venia fent en les poblacions costaneres, passa gairebé tot a Vilafranca, el Penedès vitícola, que fins ara es trobava als vessants de les muntanyes del litoral o de marina fins al mar, deixava pas al Penedès que ara tots coneixem i que s'ha format en el transcurs de poc més de cent

anys. Si aquest fet que acabem de relatar ha estat beneficiós per a una bona part del Penedès, en canvi la divisió provincial que tingué lloc l'any 1833 partia la comarca d'una forma absurda que mai, ni geogràficament, ni política, ni administrativa, ni per cap concepte, era admissible i que encara avui amb la nova Divisió Territorial de Catalunya continua cuejant.

En aparèixer la fil·loxera a França, que veu perduda part de la seva producció vinícola, s'obre per mitjà del ferrocarril i fins que les nostres vinyes sofreixin l'estrall també de la fil·loxera, uns anys més tard, un mercat molt floreixent. Ningú a Catalunya no es preocupa de fer vi de qualitat en aquest període. El vi és cercat i



L'augment de les exportacions de vi a França produí en pocs anys una extensió impressionant del conreu de la vinya. Molts vessants costeruts de les muntanyes del Penedès es van cobrir de vinyes.

pagat bé, per tot arreu. Tots els vessants de muntanyes, per dretes i pedregoses que siguin, veuen aparèixer marges i feixes que es poblen de vinya. No es mira la qualitat, sinó la producció. Tot té sortida a preu remunerador. La vinya passa el moment més brillant de la seva història. No solament França, sinó Suïssa, els països nòrdics, Amèrica del Nord... que no poden importar vi francès, perquè a causa de la fil·loxera no n'hi ha, el substitueixen pel vi català; com és natural, la nostra comarca del Penedès també viu una època pròspera, i l'hegemonia sobre la comercialització del vi del Penedès va passant cap a Vilafranca en detriment de les poblacions de la costa.

Veiem què ens diu un vilanoví, R. Roig i Armengol, el 1890 en la *"Memoria del Mapa Vinícola de la Província de Barcelona"*, o sigui, moments abans de sofrir el Penedès el flagell de la fil·loxera. La producció total de vi a la província era de 2.153.984 hl amb una superfície de vinya de 131.619 ha, la primera quant a cultiu de vinya a Espanya, i una mitjana de 16,46 hl/ha de producció. Corresponia al partit de Vilanova, l'actual comarca del Penedès-Garraf, el següent per municipis:

	<u>HL</u>
Canyelles	3.500
Castellet i Gornal	18.000
Cubelles	8.500
Olesa de Bonesvalls	4.800
Olivella	6.000
Sant Pere de Ribes	24.000
Sitges	14.000
Vilanova i la Geltrú	36.000

Això fa un total per tota la comarca de 114.800 hl, produïts amb una superfície de 5.770 ha de cultiu, amb una mitjana de 19,89 hl/ha, una mica superior a la mitjana de la província, essent 24 el màxim i 15 el mínim segons municipis.

Pel que fa a la producció a l'Alt Penedès dóna el següent per municipis:

	<u>HL</u>
Avinyonet	17.000
Castellví de la Marca	18.000

Font-rubí	20.000
La Granada	6.000
Les Cabanyes	650
Lavit	9.000
Mediona (i St. Joan)	23.000
Pacs	5.000
Pla del Penedès	18.000
Pontons	1.000
Puigdàlber	400
St. Cugat Sesgarrigues	4.000
St. Martí Sarroca	28.000
St. Miquel d'Olèrdola	18.000
St. Pere de Riudebitlles	6.000
St. Quintí de Mediona	18.000
St. Sadurní d'Anoia	30.000
Sta. Fe del Penedès	3.600
Sta. Margarida i els Monjos ...	10.000
Subirats	40.000
Terrassola	15.000
Torrelles de Foix	14.500
Vilafranca del Penedès	60.000
Vilobí	10.000

Això fa un total per tota la comarca de 375.150 hi, produïts amb una superfície de 19.704 ha de cultiu, amb una mitjana de 19,03 hectòlitres per hectàrea, amb 24 de màxim i 12 de mínim segons municipis.

El cens de la població a la província de Barcelona era de 900.457 habitants, dels quals 111.244 es dediquen a l'agricultura. A la comarca del Penedès-Garraf corresponien 23.649 habitants, dels quals 3.557 eren agrícoles, i a l'Ait Penedès 38.598 habitants, dels quals 8.672 eren agrícoles.

L'any 1878 es va exportar per les 15 duanes de la província, entre les que destaquen com de 2.^a categoria la de Sitges i Vilanova i la Geltrú —sols n'hi havia una de 1.^a que era Barcelona—, 201.461 hl, però a partir de 1879, i següents fins al 1887, anys que relaciona el llibre esmentat, passen sempre del milió de hl les exportacions a causa de l'estrall de la fil·loxera a França.

La comarca del Penedès-Garraf, en l'esmentada memòria, es dona com a productora de vins negres, si exceptuem el terme de



*Antiga premsa de vi conservada en una casa de pagès,
segons una fotografia de principis de segle.*

Sitges que diu: «es produeixen los blancs coneguts per moscatell i malvasia, aquest últim sens rival segurament, no sols en Espanya, sinó en lo món». No obstant això, a la resta de la zona hi ha algun cultivador que es dedica també a les especialitats de malvasia, moscatell, així com a les de vi blanc comú i generós, rancis, garnatxa, macabeu i algun altre, però en molt petita proporció; són els negres els que prevaleixen. Les varietats més cultivades són **sumoll, garnatxa, carinyena i tintilla d'Aragó** i entre les blanques: **xarel·lo, malvasia i trobat**. Dóna una producció de malvasia a Sitges d'uns 100 hl l'any, que s'arriba a pagar 100 duros la carga. Aquesta descripció, de Roig i Armengol, com la que segueix, podria ser extensiva en bona part al Baix Penedès:

Es diu que fa segles es cultiva la vinya a la comarca, però que va prendre un gran desenvolupament durant el regnat de Carles III.

Considera el cultiu de la vinya en aquesta comarca com a molt esmerat i que ofereix per a moltes altres comarques vitícoles un exemple molt digne d'imitació.

Exposa els esforços que va costar a molts llocs de la comarca fer sortir la terra del mig de les pedres, de les quals es van fer els marges de contenció per formar les feixes a bandes horitzontals que diu que causen l'admiració de quants les veuen.

Ressalta que la comarca obté el vi d'un escàs nombre de varietats i fa constar que són les que millors resultats demostren rendir segons l'experiència. Demostra que també estava especialitzada a elaborar vins varietals, és a dir, de vinyes plantades amb una sola varietat, predominantment de negre, i era el **sumoll** la més corrent. El vi de tota la comarca, diu, es coneix per tipus Vilanova, la qual cosa perdurarà fins fa poc.

Considera els vins de la comarca com a molt recomanables i que es poden comptar com els millors del Principat, si bé a causa de la seva alta graduació no tenen la finura dels millors del Bruc, ni la frescura d'altres vins de la província de menys graduació.

Fa constar que el tipus Vilanova en general s'envasa en bótes i, encara que no hi hagi ports, visiten les aigües de Vilanova i Sitges els vaixells de vela, i s'embarca el vi per mitjà de rengleres de pipes i de gavarres, havent arribat a ésser Vilanova, a la província, el principal punt d'embarcada a Amèrica. No obstant, el

1890 a causa de les bones comunicacions amb Barcelona, en particular des de la inauguració del ferrocarril de Vilanova, l'exportació a Amèrica i França es fa quasi totalment per Barcelona.

L'Alt Penedès també es dona com a productor de vins negres, no obstant s'elaboren moscatells i blancs en quantitats importants. Els negres són agradables al paladar; frescos, límpids i cristal·lins, de no gaire graduació, i s'acostumen a barrejar amb els de la comarca de Vilanova i els del Priorat; alguns serveixen per a la preparació de vins destinats a l'exportació a les Antilles i Riu de Plata.

Considera que els vins de Mediona, St. Pere de Riudebitlles i St. Quintí tenen més color i força alcohòlica i serveixen per exportar a França.

En canvi, els de St. Sadurní d'Anoia són rojos, i de no gaire intensitat, brillants i frescos, de poca graduació, nets i francs de gust. Té primeres classes molt convenients al comerç francès. S'elabora una mica de blanc. També a la Granada, Lavit, el Pla, Sta. Fe, Terrassola, Vilafranca i alguna altra població hi ha vins, però els de més fama són els de St. Cugat Sescarrigues. Alguns són lleugerament groguencs, també frescos i de gust verdós. Generalment s'exporten a França i a Suïssa.

Alguns es destinen a preparar misteles per a ús propi o elaborar vermuts i licors. També en fer-se vells podien servir per a vins de postres «per ser d'excel·lent qualitat i de condicions apropiades al paladar de les senyores».

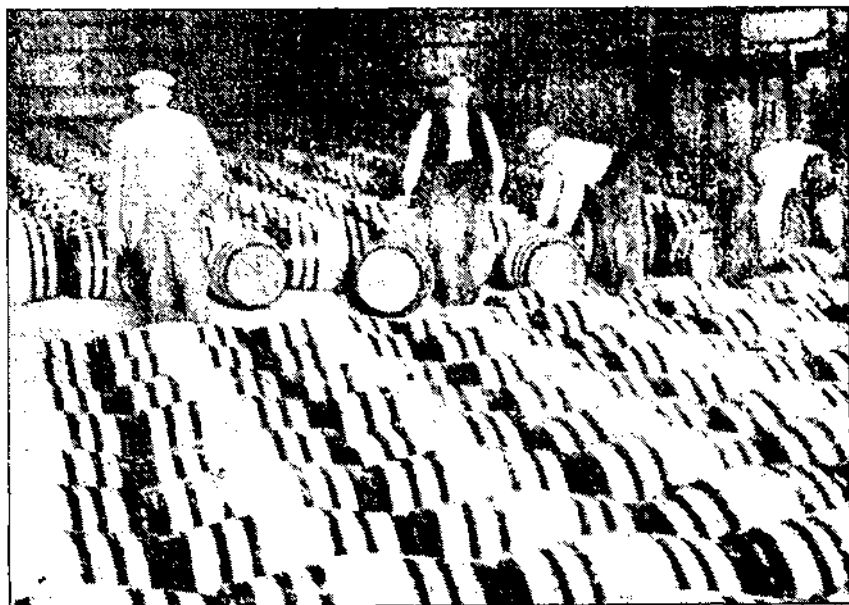
Les varietats més cultivades entre les negres: **sumoll, garnatxa, carinyena, monastrell i moscatell**, i entre les blanques: **xarel·lo, malvasia, pansè, montòneg i moscatell**.

Recalca que no hi ha gaire cura en la separació dels raïms verds dels madurs, ni dels podrits o bruts de terra. Sols es fa la tria dels blancs per al vi especial. Pel que fa al cultiu és molt semblant a la comarca de Vilanova.

Al final de la memòria hi ha una relació de productors de vins

que anuncien els seus productes, dóna una idea de la comercialització de vi segons les comarques de la província i destaquen Igualada, Manresa i Vilanova.

Partit d'Arenys de Mar	4	(Bruc,
Partit de Barcelona i entorns	14	Capellades...
Partit de Berga	1	Actual
Partit de Granollers	2	Anoia)
Partit d'Igualada	49	(Bruc, Capellades... actual Anoia)
Partit de Manresa	35	
Partit de Mataró	1	
Partit de Sabadell	12	
Partit de St. Feliu de Llobregat	11	
Partit de Terrassa	19	
Partit de Vilafranca del Penedès	24	
Partit de Vilanova i la Geltrú	31	



*Vi comú del Penedès envasat en bótes a punt d'ésser exportat a Cuba.
Fotografia obtinguda a finals del segle XIX.*

A la comarca del Penedès-Garraf es relacionen els noms de 293 viticultors i vinicultors principals, repartits per municipis així:

Canyelles	10
Cubeilles	22
Olesa de Bonesvalls	16
Olivella	10
St. Pere de Ribes	78
Sitges	60
Vilanova i la Geltrú	97

A la comarca de l'Alt Penedès els noms dels viticultors i vinicultors que s'esmenten són 266, repartits per municipis de la següent manera:

Avinyonet	8
Font-rubí	19
Les Cabanyes	1
Lavit	11
Pla del Penedès	19
Puigdàlber	1
St. Martí Sarroca	2
St. Miquel d'Olèrdola	7
St. Pere de Riudebitlles	9
St. Quintí de Mediona	27
St. Sadurní d'Anoia	14
Sta. Margarida i els Monjos	31
Subirats	29
Torrelles de Foix	4
Vilafranca del Penedès	64
Vilobí	6

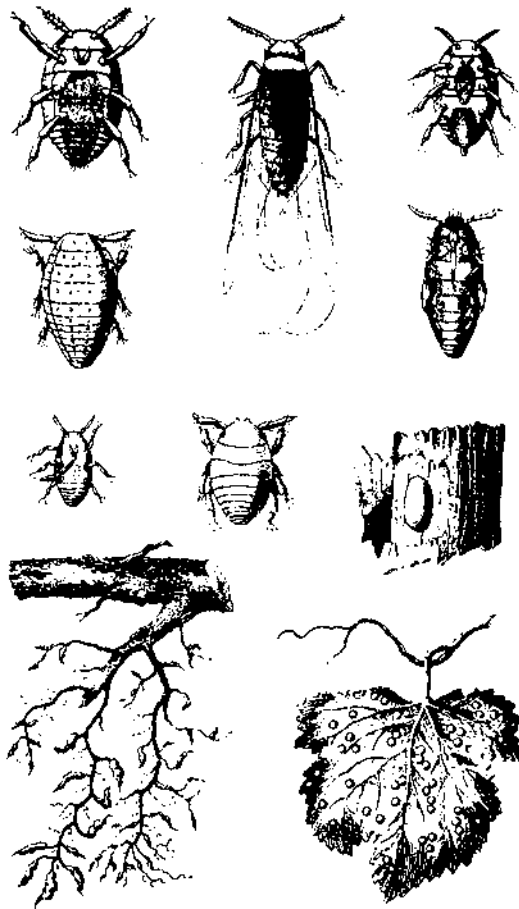
Hem dit que l'eufòria de la viticultura catalana, que comença el 1778 quan Carles III declara la llibertat de comerç entre la península i les colònies americanes, i que dura fins a finals del segle XIX quan es produeix la plaga de la fil·loxera, orienta el nostre comerç cap als vins comuns que demana el mercat de les nostres colònies i l'obtenció d'holandeses que compren i comercialitzen anglesos i holandesos; això fa que vivim d'esquena a la

transformació que està sofrint Europa, encaminada a crear vins amb qualitat.

En Jaume Ciurana, en el seu llibre *Els vins de Catalunya*, ens diu: «La política seguida en aquestes zones productores de defensa de la qualitat dels seus vins produí a la llarga l'anomenada «Belle époque» dels grans vins d'Europa. El consum creixent de vins de qualitat permet la realització dels «Chateaux» de Bordeus, dels crus acreditadíssims de Borgonya, de les grans firmes de la Xampanya, que ja per sempre haurien de marcar la cursa vers la qualitat dels grans vins. De retop, la zona de Xerès, per la influència anglesa, es veu integrada en aquest corrent de la moda dels grans vins, obtinguts amb exigència, control i esperit de recerca de la màxima qualitat, per damunt de consideracions comercials immediates. La zona de la Rioja s'incorpora també a aquesta corrent, de la mà d'unes quantes famílies franceses de Bordeus, que obligades a marxar per la fil·loxera s'estableixen a Logroño i Haro. Però a Catalunya els comerciants opten per la via més fàcil. Opten per la **quantitat**. Les plantacions de vinya i l'obtenció de vi passen per la seva millor època, però el vi és novell i enviat a França. Ningú no es preocupa de criar-lo ni d'envellir-lo. No hi ha el punt d'honor d'obtenir grans vins. El vi és una mercaderia, no és una obra d'art. Un greu error, que va impedir que els vins catalans apareguessin davant del món com a vins d'alta qualitat».

A finals del segle passat entrem en un temps influït totalment per l'atac de la fil·loxera; aquesta comença a França, a Bordeus, el 1863. Els primers focus a la península ibèrica són a Portugal el 1868 i a la província de Màlaga el 1878. Al Principat és present al mes d'octubre de 1879, a Rabós, a l'Empordà. Al Penedès es descobreix el primer focus a l'Alt Penedès, al terme de Gelida, el 1887; pocs dies més tard a Espiells, a St. Sadurní d'Anoia, l'any següent a Subirats, Font-rubí i poc després a Sta. Margarida i els Monjos i l'Arboç (Baix Penedès). A la comarca del Penedès-Garraf, a Olesa de Bonesvalls el 1889 i a les Torres a St. Pere de Ribes el 1890, en uns ceps de viver; aquest any també apareix la fil·loxera a Vilafranca del Penedès. En canvi, a Vilanova i la Geltrú fou constituït un sindicat anti-fil·loxèric, orientat per Teodor Creus, que féu que el 1894 algú pogués escriure: «tot i que el 1890 apareix algun focus a les Torres a St. Pere de Ribes, el 1894 no cal

consignar que la fil·loxera segueix sense aturador la seva destrucció. Sols es defensa el sindicat de Vilanova i Geltrú que corona amb èxit els seus esforços». En una altra nota del 1893 es diu: «la zona de Vilanova, Sitges i Ribes, defensada amb entusiasme per mitjà del sulfur de carboni, encara resta productiva, la resta dels vinyars és perdut». Al Vendrell apareix el 1892.



La "phylloxera vastatrix" és un insecte paràsit que es desenvolupa a les fulles, n'absorbeix la saba fins que s'assequen i arriba a matar el cep al cap de tres anyades. Gravet extret de l'obra sobre la fil·loxera publicada l'any 1878 per Joan Miret i Terrada.

A partir d'aleshores els focus es van anar repartint; la mort de gran quantitat de ceps plantejà amb tota la seva cruesa el conflicte dels parcers que tenien contracte de «rabassa morta».

A la comarca del Penedès es deixen per ineficaços els mitjans de lluita química contra la plaga i des d'un principi decideixen replantar les vinyes amb els nous ceps de procedència americana, sobre els quals empeltaran les varietats de raïm penedesenques; d'aquesta forma poden elaborar els vins com abans de l'atac de la fil·loxera i amb les mateixes varietats.

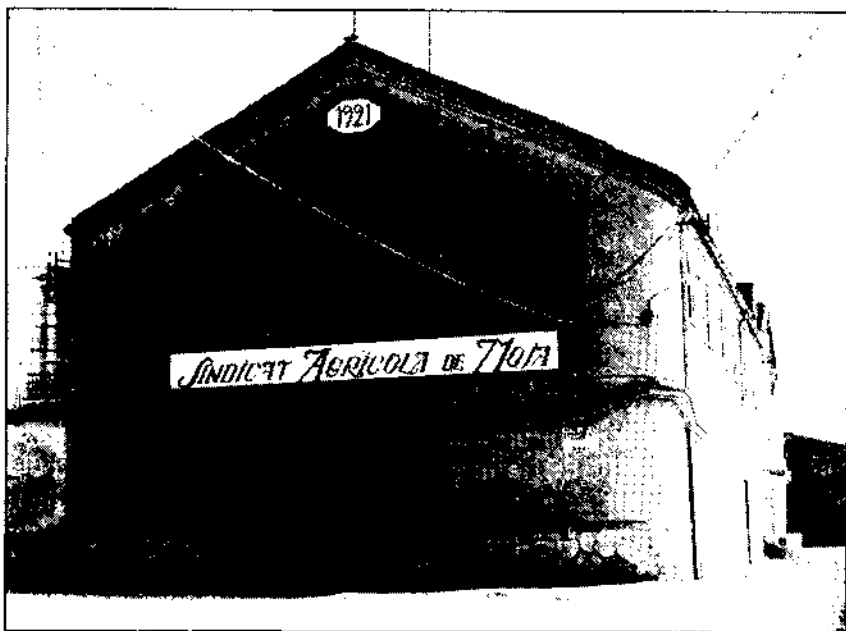
Per si això no fos prou, la pèrdua de les últimes colònies farà que desapareguin aquells mercats que havien donat, durant els últims temps, una gran prosperitat a l'economia vitivinícola del Penedès. Ara és quan més es troba a faltar aquella falta de previsió per no haver imitat altres zones europees, que es van decidir per la qualitat dels seus vins i no com nosaltres per un vi comú sense personalitat i, en realitat, encara que ens pesi, faltat de qualitat.

La prosperitat i prestigi actual dels vins del Penedès fa poc més de cent anys començava de zero. A últims de segle passat s'emprenen en diversos llocs de Catalunya intents per envasar vins i xampany, però la major part d'aquestes proves van conèixer el fracàs. Així havia de ser si estudiem l'entorn d'aquella època. El criteri que es seguia en moltes contrades per a plantar la vinya no era l'adequat per elaborar vins de qualitat, en particular els xampanyns. Normalment, en una mateixa vinya, es cultivaven alhora una sèrie de varietats, fins a deu o dotze, i el més corrent cinc o sis; cada viticultor tenia la fórmula magistral per elaborar el seu vi. En la mateixa vinya coexistien varietats blanques, negres i rosades; unes primerenques, altres de maduració normal i altres tardanes, la qual cosa comportava, en recol·lectar-les, que es barreassin raïms en diferents estats de maduració, uns de molt madurs ja podrits, amb altres de molt verds. El sistema de fermentació també tenia defectes i els vins s'oxidaven amb facilitat, eren astringents, amb molt de cos i amb una elevada graduació alcohòlica i acidesa baixa. Es va haver d'estudiar quines eren les varietats de raïm que reunien característiques millors i, si bé es tenien força coneixements tècnics sobre l'elaboració dels escumosos de la Xampanya, la falta de personal especialitzat i la

improvisació de les diverses operacions feien difícil que aquestes proves arribessin a bon fi.

El triomfador va ser Josep Raventós i Fatjó, de Can Codorniu. L'any 1872 marca una fita en la història del cava. Va embotellar tres mil ampolles i començà el procés de fermentació dels vins escumosos en una petita cava a la seva finca. A la seva mort, el seu hereu Manuel Raventós i Domènech serà qui impulsarà la casa Codorniu fins a convertir-la en l'empresa més gran del món, quant a quantitat d'ampolles elaborades, tot i haver de suportar, els primers anys, l'atac de la fil·loxera a la seva finca.

A les zones del Penedès-Garraf i Baix Penedès, que queden lluny del focus d'elaboradors del cava a Sant Sadurní i la seva influència, tardaran d'arribar aquestes innovacions. No obstant això, la tendència a substituir les varietats negres de baixa qualitat, com són el **sumoll** i la **carinyena**, es manifesta a partir de la segona replantació de la vinya després de l'atac de la fil·loxera. Aquestes



Els Cellers Cooperatius i els Sindicats Agrícoles creats a principis de segle van constituir el primer esglaió per a la racionalització de les explotacions vinícoles.

varietats són reemplaçades per xarel·lo, si bé persisteix la forma d'elaboració com si es tractés de vins negres, és a dir, vins fermentats amb la brisa i coneguts com vins brisats, amb un cert mercat que continua coneixent-se com tipus Vilanova. Eren vins grossos amb molt cos i color, carregats d'extracte, i a causa de no separar la rapa, molt astringents; encara el 1962, al Penedès-Garraf, en fundar-se el Celler de Viticultors de Vilanova, les seves instal·lacions estan pensades per als vins negres i els blancs brisats, que eren els vins si voleu comuns i de poca qualitat, però els únics que tenien mercat i, per tant, possibilitat de venda a la comarca.

No volem dir que al Penedès-Garraf no hi hagi algun intent d'envasar vins per arribar a comercialitzar vins de qualitat, a més dels que de fa molts anys hi havia a Sitges amb la malvasia i algun moscatell. Un dels intents, entre altres, que de no haver existit la guerra civil de l'any 1936 hauria pogut tenir èxit era embotellar vi negre i xampany a la finca de Solers, avui Casino de Barcelona. La revolta va tallar aquest inici i, acabada la guerra civil, no es va continuar i això féu que es perdés una oportunitat de revalorar els vins d'aquesta comarca entre els vins de qualitat. També al Baix Penedès hi ha intents per instal·lar plantes embotelladores entre les quals cal destacar el Celler Cooperatiu del Vendrell.

A mitjans del nostre segle, la demanda de **xarel·lo** per a raïms de taula i més tard la compra de raïms i vins per part dels xampanyistes de Sant Sadurní, en abaratir-se el transport, fan que cada vegada més es planti **xarel·lo** en detriment de les varietats negres en les dues esmentades comarques. Ara es demanen vins blancs verges i es deixa d'elaborar els vins brisats per obtenir els vins blancs verges. És a dir, es fermenten els mostos sense la brisa i, encara més, completament nets a fi d'obtenir vins molt fins, de poc cos i color i suaus al paladar que des de fa temps han adoptat els elaboradors de l'Alt Penedès per obtenir els vins base del cava, contribuint a crear una indústria pròspera en la seva major part als entorns de St. Sadurní d'Anoia.

Per elaborar el vi base del cava ha estat necessari elegir varietats la producció de les quals es pugui forçar. Ara les vinyes del Penedès produeixen quatre o cinc vegades més que fa cent



*Tines de fermentació controlada a baixa temperatura,
entre els 12 i els 15° centígrads.*

anys. S'han aplicat podes més generoses, un cultiu més acurat i un adobat més racional per obtenir raïms que proporcionin les característiques desitjades en els mostos.

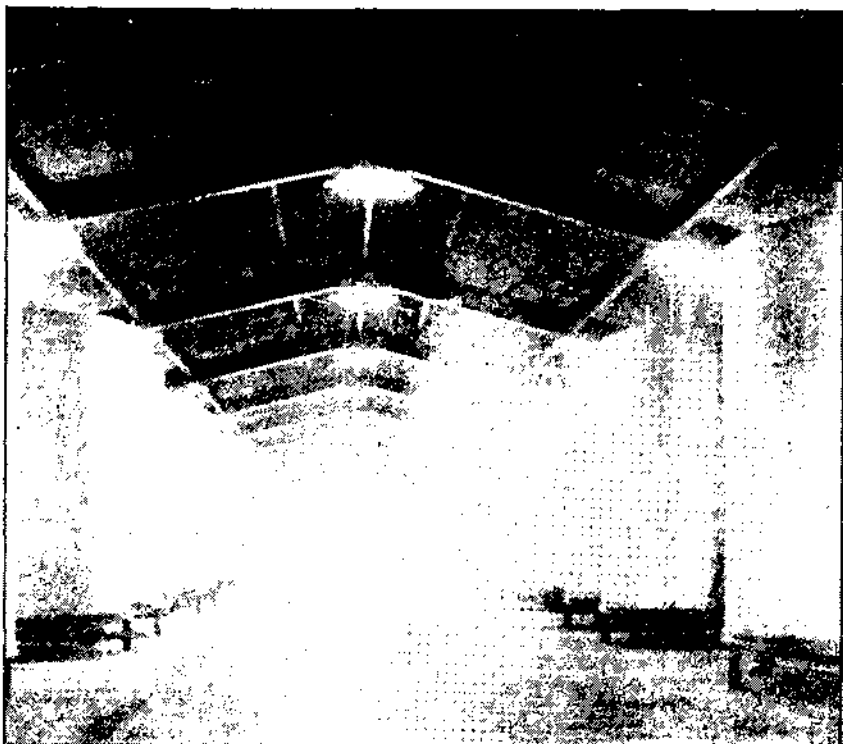
Una altra faceta fonamental consisteix a utilitzar únicament i exclusivament raïm sa. Un raïm afectat de podridura ens proporcionarà un vi amb un alt percentatge de substàncies fenòliques, que, amb combinació amb l'oxigen, formen una sèrie de compostos que oxiden el vi, afecten la qualitat i redueixen el període de temps que el cava o el vi tranquil es manté fresc i agradable al paladar.

Des de fa sis o set anys a tots els cellers d'elaboració que vulguin produir vins de qualitat se'ls exigeix una nova tècnica en la qual pugui fermentar amb temperatures controlades per conservar les aromes i obtenir uns vins més afruitats. Avui tots els cellers industrials, i gairebé totes les cooperatives del Penedès, disposen d'instal·lacions per obtenir les fermentacions per sota de 18°.

Al Penedès es va tardar a reaccionar, però també ens cal parlar de futur i per començar és necessari anar a l'any 1960, que és quan es va fundar la Denominació d'Origen dels Vins del Penedès. Quan un vi agafa prestigi sol prendre el nom de la comarca que el produeix, però els desaprensius aviat el falsifiquen amb imitacions i normalment el desacrediten, tot fent un frau i un engany al consumidor. Els fraus i les substitucions havien arribat a ser tan freqüents i escandalosos que a molts països l'Administració es veié obligada a determinar la manera de donar garanties públiques sobre la qualitat i procedència dels tipus de vi amb més prestigi i a crear les denominacions d'origen.

Primer és el marquès de Pombal l'any 1758 qui legisla per als vins de l'Alto Douro, a Portugal, el que podríem considerar la primera Denominació d'Origen Controlada. Ràpidament va ésser imitada i complementada pels responsables dels afers vinícoles de Bordeus, Borgonya i Champagne a França i del Rin a Alemanya, on també es creen denominacions d'origen.

A Espanya el 16 de maig de 1902 es promulga una Reial Ordre que definia per la seva aplicació l'origen dels vins de Rioja. A l'octubre de 1926 una nova reglamentació posa en marxa el



Modern celler amb tines d'acer inoxidable.

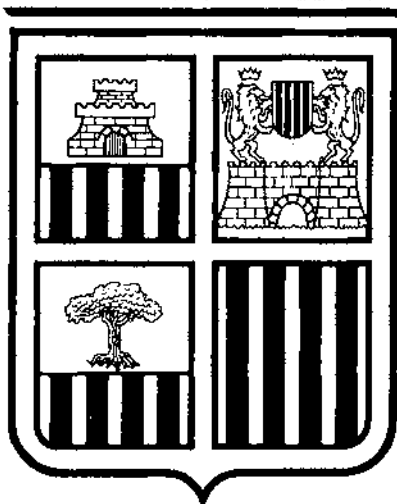
Consell Regulador de la Denominació d'Origen Rioja; no obstant això, la primera legislació espanyola sobre denominacions d'origen ve del decret que crea l'Estatut del Vi l'any 1932. Aleshores es donaven moltes facilitats per crear una Denominació d'Origen a diverses zones vitícoles d'Espanya, i a Catalunya, entre diverses comarques, a la del Penedès. No es va aprofitar, i creiem que la causa eren les lluites entre propietaris i parcera, molt polititzades, que feien que no s'apliquessin coses bones, sinó les que convenien als partits polítics. Fins a l'any 1960, com s'ha dit abans, i per una ordre del 25 de maig, no es va crear la Denominació d'Origen Penedès i es va redactar un reglament molt desafortunat que emparava una sèrie de vins de composició difícil d'obtenir al Penedès si s'aplicava l'Estatut del Vi, i en canvi en deixava fora uns altres, com el xampany, molt acreditats a la

comarca. Els patrocinadors van ésser un grup de comerciants de vi de Vilafranca i, com és natural, el reglament era a imatge dels vins que ells elaboraven i que molt aviat deixarien de produir en caure en desús; per això aquell intent va fracassar. Aquell Estatut del Vi va ésser substituït per la Llei 25/1970, coneguda per Estatut de la Vinya, del Vi i dels Alcohols, que va entrar en funcionament en aprovar-se el seu reglament per decret 835/1972. En una disposició addicional es fixava un termini per adequar els reglaments de les denominacions d'origen existents a la nova legislació. Es va intentar despertar la consciència dels viticultors i com a resultat, no sense dificultats, va sorgir l'actual Reglament de la Denominació d'Origen Penedès, aprovat per l'ordre de 7 d'abril de 1976, en el qual a més dels vins blancs, negres i rosats, amb una graduació normal d'obtenir al Penedès, també s'emparen els vins escumosos naturals de qualitat i, per tant, el cava.

Sembla que ara per a la viticultura penedesenca podria lluir el cel blau tan propi de la nostra comarca, però continuen uns núvols que no són prou esperançadors, en particular per una ordre de 27 de febrer de 1986 del Ministerio de Agricultura, de l'Administració Central, que crea la regió determinada del cava i amplia la possibilitat de produir raïm per als vins base del cava a moltes altres zones de fora del Penedès, fins i tot de fora de Catalunya, tot i que el Penedès produeix el 98% del cava.

Tot això representa, si no una guerra entre diversos estaments vitivinícoles del Penedès, almenys unes discrepàncies, en uns moments en què, en entrar al Mercat Comú, necessitàvem una unió total interior per a fer front a l'organització de la CEE. Avui sabem que la factura d'adhesió al Mercat Comú ha estat molt dura, a base de «reconversions» ens han fet tancar drassanes, reduir la producció d'acer i el nombre de pesquers, s'ha desbaratat l'abans pròspera i florent indústria dels teixits de Catalunya, entre altres, i de ser un país amb indústria pròpia hem passat a dependre de les multinacionals: vegeu sinó a mans de qui ha passat la gran indústria. Hom diria que tot això ens converteix en un país de mà d'obra i, industrialment, gairebé en una colònia; ara falta veure a mida que avança la nostra entrada al Mercat Comú què passarà amb molts dels productes alimentaris que també veiem com un darrera l'altre cauen a mans estrangeres; els olis ja pràcticament

"PENEDES"



Anagrama del "Consell Regulador de la Denominació d'Origen".

estan controlats per firmes o capital francès i, si encara no passa amb el vi, fa molta por que l'esnobisme nostre de considerar que tot el que es produeix a fora és millor que el de casa no porti un veritable trauma a l'economia agrícola, i, com és natural, temem que això passi als nostres vins.

Si tinguéssim tan sols una mica del «chauvinisme» dels francesos i ens deixéssim portar pel que tant es vanagloria el nostre poble de tenir, pel sentit comú, veuríem que els vins de la CEE de molta qualitat tenen un preu molt superior als nostres, i quan s'obrin les barreres duaneres, aquests no vindran aquí, perquè no són competitius a causa del preu; en canvi, els de poca qualitat ocuparan els nostres aparadors de venda de begudes, perquè els pallussos sense coneixements enològics puguin satisfer la seva ignorància de rebutjar un vi nostre de qualitat i donar-se-les d'entesos que ells beuen vins francesos o italians, per esmentar-ne alguns.

Creiem que l'entrada al Mercat Comú s'ha fet massa a corre-cuita; ens temem que la nostra impaciència per entrar al preu que

sigui ens costarà una factura d'adhesió molt quantiosa i de difícil recuperació.

Finalment un altre tema molt perillós, almenys des del punt de vista vitícola, és el nom de Garraf per a una comarca del Penedès. Som conscients que aquest tema, a una Vilanova industrial i un Sitges turístic, els deixa freds; també hem constatat que a bona part de la joventut els va bé Garraf, com podia ser blanc o negre, però caldria pensar que fem ús d'un nom que no és oficial, i que gairebé mai no ho ha estat. La divisió territorial de Catalunya és l'obra d'una ponència del Consell Executiu de la Generalitat de Catalunya que va finir l'any 1932, però no es va posar en pràctica fins a l'agost de 1936 per un decret, i durant els anys de la dictadura no era permès de fer-ne ús; no obstant això, els intel·lectuals catalans en els seus escrits van anar utilitzant els topònims d'aquella divisió territorial que, creiem precipitadament, l'Administració Catalana actual vol en principi donar com a vàlida.

A l'última Setmana del Cava celebrada recentment a St. Sadurní, una firma comercial important repartia propaganda, en la qual es fa ús d'un petit planell del Penedès; no podem dir que no hi figura el Garraf, però el deixen en un blanc brut, i sense identificació, quan les altres dues comarques figuren en diferent color i s'hi situen alguns dels municipis; una veritable marginació. El periòdic «El 3 de vuit» es destina sols a l'Alt i Baix Penedès, cosa que des del punt de vista, almenys, dels viticultors, no és convenient, i si es tenen en compte factors geogràfics, econòmics i històrics, és lamentable que no compregui tot el Penedès; caldria ampliar el seu àmbit al Penedès-Garraf. Els que lluitem pel sector del vi sentim una necessitat de donar el topònim de Penedès a l'esmentada comarca per evitar la seva marginació del Penedès, però ens cal moure'ns molt més perquè arribi a les autoritats competents. Sabem dels esforços dels directius de l'Institut d'Estudis Penedesencs amb la seva presidenta Srta. Teresa Basora al davant i d'altres estudiosos com el Sr. Albert Virella i Bloda, que vetllen i treballen per aquest tema, però no veiem una suficient força per demanar que el Garraf no quedi desvinculat del gran Penedès i creiem que una forma seria fer ús del topònim Penedès com a nom de la comarca; potser Penedès-Garraf podria ser vàlid i acabem de dir «gran Penedès» i possiblement aquí està el quid de la qüestió: convertir les tres

comarques actuals del Penedès en una sola. Això caldria que fos una aspiració primordial per als viticultors del Penedès. Ens queixem de contribucions i cada dia es va creant una burocràcia més nombrosa i complicada —l'ajuntament, la província, l'autonomia i l'estat central—, ara encara la comarca i ens preguntem si algun esglaó no sobra. No ens podran negar que no existeix duplictat d'actuació en la nostra administració; almenys pel que fa a la comarca, l'actuació de les institucions seria més factible i molt més econòmica amb la comarca única del Penedès. Invitem les autoritats polítiques que es deixin de mires partidistes i que busquin per al Penedès una solució que volen moltes més persones que alguns no es pensen, i cal que tinguin en compte que al seu dia aquestes poden fer ús del seu vot. No desitjaríem una resolució precipitada sobre aquest tema i sense consultar tots els estaments del Penedès.

Voldríem acabar més optimistes però en aquests moments hi ha mots interrogants. La comarca del gran Penedès des del punt de vista vitivinícola sols pot mirar cap on es troben instal·lats els elaboradors del cava. Més de cent milions d'ampolles produïdes d'aquest vi escumós fan que els viticultors pensin en Sant Sadurní d'Anoia, actualment l'estrella rutilant del gran Penedès vitícola, i única esperança de revaloritzar el seu vi. Que aquest desig sigui una realitat i la solució de les incertituds dels viticultors del Penedès, creiem que seria un senyal de prosperitat per al sector agrícola de la comarca.

BIBLIOGRAFIA

- JAUME CIURANA. *Els vins de Catalunya*. 1980. Serveis de publicacions de la Generalitat de Catalunya.
- R. ROIG I ARMENGOL. *Memoria del mapa vinícola de la província de Barcelona*. 1880.
- JOSEP IGLÉSIES. *La crisi agrària de 1879/1900. La fil·loxera a Catalunya*. 1968.
- CRISTÒFOR MESTRE I ARTIGAS. *Manuel Raventós Domènech, considerado como modelo de hombres de empresa*. 1961.
- RAMON BOSCH DE NOYA I CASANOVAS. «La fil·loxera». Programa de les Fires de St. Sadurní d'Anoia. 1985.