

Descobreix els vins catalans

Arnau Marco

PID_00146289



Universitat Oberta
de Catalunya

www.uoc.edu

Índex

1. Introducció a la història del vi de Catalunya.....	5
1.1. L'evolució en el cultiu	10
1.2. La història dels cellers	14
2. Tipicitats del terrer català.....	16
2.1. Les varietats catalanes	16
2.1.1. Varietats blanques	16
2.1.2. Varietats negres	19
2.2. El clima i la Mediterrània	22
2.3. La diversitat de sòls de Catalunya	23
3. Conèixer les denominacions d'origen de vins catalans.....	24

1. Introducció a la història del vi de Catalunya

A Catalunya, el conreu de la vinya i l'elaboració de vins són tan antics com la civilització. En les seves excavacions, els arqueòlegs han trobat restes d'àmfores úniques del segle v aC; però els investigadors s'inclinen a pensar que els ibers ja sabien que, de les vinyes, en podien fer vi, per tant, fixen com a possible que, almenys al segle VII aC, aquells primers pobladors ja gaudien dels plaers d'allò que poc després els grecs considerarien que era el nèctar dels déus.

L'arribada dels fenicis ha marcat amb certa claredat l'existència d'explotacions vitícoles i la presència d'àmfores, gots d'alabastre de manufactura egípcia i, fins i tot, hi ha inscripcions jeroglífiques que donen suport a la tesi que situa fa 2700 anys les primeres pràctiques enològiques al territori que avui és Catalunya.

En aquelles èpoques, la vinya i el vi eren simples mitjans de subsistència, i ho van continuar sent amb la presència de colons originaris de les illes gregues. Els grecs, però també els cartaginesos, arribats des del nord de les costes africanes, van iniciar l'explotació sistemàtica i fins i tot els primers intercanvis comercials de vins que sortien de les costes mediterrànies cap a Atenes i Cartago; de fet, els grecs van ser els primers a fer vins espanyols, concretament a l'actual DO Empordà-Costa Brava, al segle VI aC.

D'aquells costums, referits a la civilització grega, sabem que el que avui es consideraria una simple i vulgar borratxera, per a ells eren efectes quasi màgics, lligats a cerimònies religioses. Del que no hi ha dubte és que un home que hagués ingerit una quantitat de vi suficient, que, a més, anava carregat d'espècies, estava en condicions de jurar que parlava de tu a tu amb tots els déus de l'Olimp.

Però a banda d'aquestes pràctiques, els grecs encara trobaven més aplicacions al vi. Els seus metges van establir que calia classificar aquesta beguda dins la categoria noble dels *pharmakon*, és a dir, amb qualitats terapèutiques sensibles, i fins i tot van crear receptes per a barrejar-lo amb l'aigua i altres líquids, també amb herbes curatives, per a establir la dosi precisa que calia administrar al pacient.

Els escriptors d'aquella civilització llunyana, encapçalats pel gran Homer, fan àmplies i diverses al·lusions al vi i als seus efectes, en obres de la transcendència de la *Ilíada* i l'*Odissea*. El vi no faltava mai als *symposion*, que eren reunions precedides d'un banquet, en les quals els homes lliures es feien servir vins que ajudaven a fer més lleugera i animada la conversa.

Plató, en el *Banquet*, ens revela que beure vi era una activitat força civilitzada, fins al punt que els "trompes" eren benvinguts en aquelles reunions de notables, en les quals el més important era reflexionar, filosofar, sobre el que era humà i el que era diví.

Les propietats del vi com a animador de les idees i de les paraules van ser posades de manifest per sempre per Plató, quan va deixar escrit una màxima que encara avui donem per bona: "Oînos ên aléthès", que no vol dir altra cosa que "al vi hi ha la veritat".

Així, doncs, la presència a Catalunya dels fenicis, els grecs, instal·lats a Rhode (Roses) i Empòrion (Empúries) i, finalment, els romans, que es van estendre per tota la Península, en un ventall temporal que va del segle VII aC fins al II dC –atenció, que parlem de quasi un mil·leni– posen les bases per a una indústria que ja no s'ha aturat fins als nostres dies.

Cal matisar, però, que els treballs de recerca dels investigadors de l'antiguitat localitzen una mena de "forat negre" en aquesta evolució de la vinya en terres catalanes. En efecte, pels volts del segle II dC, els indicis d'estris, dipòsits, àmfores, gots i gerres, sovint lligats a l'emmagatzematge i consums de vins, pràcticament desapareixen. Encara és un misteri aquesta aturada. Les hipòtesis, no confirmades, apunten des de l'existència d'una plaga que engegés en orris les vinyes del territori català, fins a una disminució sensible dels corrents comercials, possiblement per raons polítiques, que deixaria molt reduïda l'activitat del conreu de la vinya i el consum de vins procedents de la Hispània tarraconesa.

L'època de dominació romana, que va durar quatre segles, va ser un gran moment per a la difusió del vi català, ja que els emperadors romans, que coneixien el vi d'Allella, el van fer famós en el seu imperi universal.

No hi ha dubte que és la presència romana la que dóna una empenta a la història del vi a Catalunya. Grans bevedors com eren de tota mena de begudes euforitzants, i el vi n'era la millor, els romans dedicaven les seves libacions a Bacus, com abans els grecs ho havien fet amb Dionís. El cas era beure i com més, millor; perquè, si en un primer temps, durant la presència territorialment molt limitada dels grecs, el vi era encara una beguda reservada a les classes aristocràtiques, els guerrers triomfants, els sacerdots i els metges, amb els romans va arribar la democratització del vi definitiva, irreversible.

Els pobladors ibèrics, influïts per les legions de soldats imperials que cobraven una part del seu salari en espècies, ben aviat es van aficionar a les pràctiques reservades a unes minories, i si calia beure a la salut de Bacus, doncs ho feien, que per aquesta minúcia el vi no perdia les seves virtuts i sobretot, els seus efectes euforitzants.

La consolidació de l'Imperi Romà amb les conquestes de Cèsar (segle I aC) es va produir a partir de la decadència d'Atenes, a costa de les tribus ibèriques instal·lades al territori que avui és Catalunya. Eren els *ausetans* i els *laietans*, que vivien a la vora de la mar, en un territori que aniria de la Barcelona actual fins a les costes gironines (la presència grega a Empòrion i Rhode amb prou feines en va ampliar l'àrea d'influència); i, cap a l'interior, els *ilergets*, els *ceretans* i els *lacetans*. Cap al sud, en direcció a llevant, es localitzaven tribus i poblats de *cossetans*, d'*ilercavons* i *sedetans*, tots amb coneixements agrícoles i ramaders; però que probablement no van tenir més que algun contacte esporàdic i de tipus comercial amb la cultura del vi fins a la presència romana.

Els grecs d'Empúries i de Roses vivien molt lluny, massa, de la seva metròpoli i no disposaven de les poderoses legions d'homes armats per a iniciar un procés colonitzador. Per a ells, aquests territoris eren el més lluny que podien arribar en direcció a Occident, i la seva influència cultural, tot i que va ser important, quedava reduïda a una àrea geogràfica petita. L'arribada dels romans va capgirar del tot aquesta situació.

Més extensa, però no gaire més intensa, va ser la influència dels cartaginesos, que per via terrestre van arribar des de Carthago Nova (Cartagena) fins als Pirineus, per travessar-los i recórrer tota la costa nord de la Mediterrània, per la França actual, fins a arribar a les mateixes portes de Roma. El perill d'una invasió va decidir el senat romà a tallar la via de subministrament d'Anníbal amb una maniobra naval que tenia per objectiu clau el port grec d'Empúries.

L'arribada de les legions romanes es produeix el 218 aC, i amb aquesta comença la romanització decisiva de Catalunya i, per extensió, de quasi tota la Península.

La proximitat de l'Ebre va fer decidir les tropes romanes a triar Tàrraco com a punt central de la seva primera base militar. Instal·lats inicialment al voltant d'un *praesidium* militar (recinte emmurallat on s'allotjaven els caps de l'exèrcit, amb cisternes i dipòsits per a emmagatzemar aliments i begudes per a les tropes), a partir del segle I aC van substituir l'urbanisme bèl·lic per edificis públics i civils, destinats a fer les funcions de centres administratius i polítics dels nous territoris conquerits.

Amb els romans, la implantació militar era seguida immediatament per la construcció de poblats i, després, de ciutats que acollien les legions i les seves famílies. Els pobles ibèrics, com també els de la Gàl·lia (França) i Germània (Alemanya), un cop vençuts i sotmesos, eren destinats a l'esclavatge i a les feines agrícoles, que llavors constituïen la base econòmica. D'una manera paral·lela, es teixien xarxes comercials i s'implantaven tècniques de conreu modernes, entre les quals les de la vinya, que van ser estudiades exhaustivament per Cató *el Censor* (243-149 aC) i, posteriorment, per Columel·la (segle I).

Aquests autors van ser els primers a sistematitzar el conreu de la vinya i la verema. Recordem que Cató va escriure *De agri cultura*, una obra molt àmplia, en la qual dedicava diversos capítols a la vinya, les tècniques per a plantar-la, empeltar-la i podar-la. Per part seva, Columel·la va dedicar el XXIIè volum de la seva *Res rustica* a tota mena d'indicacions precises sobre el conreu de les vinyes, les tasques de la verema i, fins i tot, les tècniques per a conservar el most i el vi. No resulta exagerat dir que Columel·la, nascut a Gades (Cadis), va ser no únicament el primer viticultor, científicament parlant, de la civilització occidental, sinó també el primer enòleg, tot i que, evidentment, els seus coneixements eren purament empírics i obtinguts a partir de l'observació atenta.

Aquesta influència cultural, que tenia, però, una finalitat clarament econòmica, no hauria estat tan notable sense el comerç intens de vins que ben aviat es va establir a la metròpoli. El clima i les terres de la romana Tàrraco –de fet, la província ocupava pràcticament tot el territori que mil anys després seria Catalunya– oferien les millors condicions possibles per al conreu de la vinya.

Aquestes condicions ambientals afavorien que la producció fos abundant, mentre que el bon clima actuava de fre davant les plagues i malalties del cultiu. Els *negotiatores* (resulta evident l'origen de l'expressió francesa *négociant à vins*, avui en plena vigència al país veí) instal·lats a Catalunya ben aviat es van convertir en un dels principals subministradors de vins destinats als ports d'Òstia (Roma), Siracusa (Sicília), Marsella (França) i el nord d'Àfrica. Allà on hi havia legions romanes arribaven els vins de Tàrraco.

En aquells anys, les zones geogràfiques que avui corresponen al Penedès, el Baix Llobregat, el Maresme i el Vallès es van especialitzar en la producció de raïms i de vins, que eren envasats en àmfores i embarcats a les naus romanes que sortien bàsicament del port tarragoní, però també, dels de Barcelona i els de la costa gironina.

Els forns de ceràmica d'Empuriae, Gerunda, Barcino i la mateixa Tàrraco subministraven les àmfores imprescindibles, durant una fase de forta industrialització que es va mantenir fins a ben entrat el segle II dC. En aquell moment, i segons demostren les excavacions arqueològiques, la producció d'àmfores registra una disminució radical i marca, aparentment, el "forat negre" en l'elaboració de vins a Catalunya, possiblement perquè Roma ja no comprava tanta quantitat de vi. Una altra explicació d'aquella caiguda de l'activitat vitivinícola seria que el creixement de les poblacions iberoromanes a la costa mediterrània va concentrar prou volum de població per a absorbir la major part dels vins locals. Això es confirmaria per la presència nombrosa de *dolie*, que eren els recipients utilitzats a les ciutats per a guardar el vi, mentre disminuïen les àmfores, que servien per al seu transport marítim.

Posteriorment, la presència de visigots i musulmans va influir negativament el conreu de la vinya. Al segle X, la repoblació cristiana va reactivar l'elaboració de vins, especialment sota la influència dels ordes religiosos, com ara els benedictins de Sant Pere de Rodes, els cistercencs instal·lats al monestir de Poboleta o els cartoixans del monestir d'Escaladei...

Desesperats per la independència, els ciutadans de Catalunya van unir forces amb Carlemany, rei dels francs, que els va ajudar a alliberar les seves terres dels moros. A Carlemany, tanmateix, li va agradar Catalunya i la va incorporar a l'Imperi Franc.

El 865, el comte de Barcelona va prendre el control de Catalunya; cap al final del segle IX, Guifré el Pelós va fer la regió virtualment independent dels francs.

El 1137, el comte Berenguer IV de Barcelona es casa amb Peronella d'Aragó, filla del rei d'Aragó, i les dues nacions es fusionen quan ella puja al tron. La unió passa a anomenar-se *regne d'Aragó*, tot i que Catalunya n'és de lluny la part dominant.

L'aliança va anunciar una edat d'or. Un imperi que arribava des del Llenguadoc al nord fins a València al sud, amb possessions per tota la Mediterrània, incloses les Illes Balears, Còrsega, Sardenya, Sicília i Nàpols, amb parts de Grècia i Turquia. Aquesta potència va resistir fins al 1387, amb la mort del rei Pere IV. Les baralles entre els seus hereus van fragmentar l'imperi, la qual cosa va permetre l'arribada de forces foranes que van reclamar part del territori. Mentrestant, l'eix del poder va ser traslladat a Ferran el Catòlic, hereu al tron d'Aragó, casat amb Isabel de Castella el 1469, que va ser un dels últims enllaços en la cadena d'influència que incloïa Castella, Lleó, Astúries, Cantàbria, Aragó i Catalunya.

Les polítiques proteccionistes de francesos i britànics durant els segles XVI i XVII van afavorir l'expansió de la vinya a Catalunya, que es va estendre fins al darrer terç del segle XIX. Malauradament, aquesta prosperitat es va centrar en la viticultura de producció, però es va oblidar de la qualitat.

Naturalment, els ciutadans de Catalunya no estaven contents amb la seva pèrdua de poder. Fins a la guerra de Successió (1702-1714), la regió es va posar del costat dels francesos que els van prometre la independència en el cas que França guanyés. Les baralles pel seu propi regnat van continuar i Catalunya va guanyar el seu reconeixement d'autonomia regional el 1932, sota la Segona República.

Durant la Guerra Civil Espanyola (1936-1939) va pagar la seva quota de regió republicana i separatista. El govern nacionalista del general Francisco Franco prohibeix el català i tot el simbolisme que l'envolta.

L'autonomia retorna amb la mort de Franco i queda confirmada mitjançant la Constitució de l'any 1978.

La història de la viticultura catalana va molt lligada a l'insecte de la fil·loxera, que genera una malaltia de la vinya, en punxar les arrels de la vinya i portar-la a la mort; els efectes van ser de grans dimensions.

L'historiador de la Universitat de Barcelona Josep Colomé diu: "la destrucció de les vinyes franceses a causa de la fil·loxera va comportar un boom de la viticultura catalana". Principalment per dues raons: "en primer lloc, perquè els francesos demanaven vins per poder continuar exportant i, en segon lloc, perquè aquest fet va comportar un increment molt important dels preus dels productes vínics".

A partir de l'any 1879, però, la fil·loxera arriba a Catalunya i la viticultura experimenta un gran canvi. "Per una banda, els francesos ja no s'interessen pels vins catalans i els preus cauen. Per una altra banda, es produeix el conflicte més important del període contemporani: el dels rabassaires, que enfrontava pagesos i propietaris", detalla Josep Colomé. El contracte d'arrendament conegut com *de rabassa morta* es vinculava a la vida de la vinya, de manera que es mantenia vigent fins que haguessin mort les dues terceres parts dels ceps plantats.

L'arribada de la fil·loxera va comportar la mort de les vinyes i la possibilitat que els pagesos fossin expulsats d'unes terres que, en molts casos, havien ocupat durant generacions.

De fet, el sector no es recupera fins a la dècada de 1950 i, sobretot, de 1960, la qual cosa s'explica pel "lent canvi tècnic i els baixos preus que hi havia, a causa de la gran competència internacional".

El periodista gastronòmic Jordi Estadella recorda que el seu amic "Manuel Vázquez Montalbán sempre deia que la revolució més important que hi ha hagut a Espanya després de la fi de la dictadura de Franco, l'any 1975, és la revolució gastronòmica". Un dels homes clau per a entendre aquesta recuperació és Jaume Ciurana, "que va tornar a posar en marxa les denominacions d'origen de la República de l'any 1932".

1.1. L'evolució en el cultiu

A la dècada de 1960, el Penedès va empènyer la indústria del vi català, amb l'aclimatació de noves varietats i la recuperació de varietats nobles històriques injustament oblidades, amb la millora dels mètodes de conreu buscant els microclimes adequats per a cada varietat, els sistemes de conducció idonis i el control del rendiment per a fer que cada cep produís la quantitat de raïm justa per a afavorir cada verema. Tot i així, encara hi ha moltes zones a les denominacions d'origen catalanes que requeririen un nou estudi del terra i el clima, i que haurien de sospesar quines varietats de raïm són les més adequades.

A la dècada de 1970, els pioners catalans del vi van col·locar la primera pedra del que seria la indústria vitícola científica i moderna i van crear un estàndard tècnic que ha passat a convertir-se en punt de referència mundial.

Tot i així, trigarien bastant a arribar els fruits d'aquesta implantació tècnica, ja que es trigaria a fer el salt cap a la cerca de la màxima qualitat. Tot i que molts cellerers tenien un nivell acceptable, molt pocs destacaven.

Al llarg dels anys, s'han renovat els mètodes d'elaboració, amb grans inversions en instal·lacions i en caves d'envelliment, en mesures higièniques i en formació en enologia, tot i que això contrasta amb el ressorgiment de les petites bodegues que elaboren d'una manera tradicional. Finalment, on sí coincideixen tots dos estils és en una millora general de la qualitat altíssima, sobretot marcada per la millora en la higiene i una viticultura d'alt nivell.

La Universitat Rovira i Virgili va obrir les portes l'any 1988, i cercava generar una nova onada d'enòlegs que milloressin la qualitat del vi català. Actualment, el curs és una llicenciatura que equival a quart i a cinquè de carrera.

En l'actualitat, Catalunya és el primer productor de vi amb denominació d'origen de tot l'Estat espanyol, amb 380 milions d'ampolles, incloses naturalment les de cava, que signifiquen més de la meitat d'aquesta xifra.

En els últims anys, el desenvolupament del vi elaborat amb procediments ecològics està a l'ordre del dia. Amb gairebé cinquanta viticultors reconeguts i d'altres, en camí, aquesta regió disposa de més viticultors ecològics reconeguts que qualsevol altre del país. Hi ha les condicions ideals per al cultiu ecològic, ja que el clima sec i càlid i els sòls pobres ajuden que les plantes i els raïms puguin prescindir dels productes químics. Per aquesta raó, la legislació procura ser molt estricta sobre això i està tenint molt èxit entre els consumidors actuals.

Podem identificar tres menes de tècniques de cultiu per a la vinya:

- L'agricultura integrada és una mica menys agressiva que l'agricultura química convencional, entorn d'un 20% menys. En paraules de Nicolas Joly, eminència en biodinàmica, "permet això que els vins s'expressin millor? Des del meu punt de vista no, ja que una lleugera rebaixa d'aquesta contaminació, simplement no ens permetrà un retrobament amb la vida natural. Aconsello als viticultors que s'hagin adona't de les debilitats a les quals he fet al·lusió de no perdre més el temps amb aquest fals retorn i que comencin a provar amb una parcel·la en agricultura ecològica, per veure com es pot fer un retorn a la vida natural en lloc de perdre temps i diners amb aquest progrés més real en la forma que en el fons".
- L'agricultura ecològica és un sistema de producció agrícola sostenible que posa l'èmfasi en la sanitat del producte. Es basa en la utilització de recursos naturals, utilitza productes químics de menys impacte ambiental i acon-

segueix, d'aquesta manera, aliments menys contaminats a la vegada que conserva la fertilitat de la terra i respecta el medi ambient. Tot això d'una manera sostenible i equilibrada. A la Unió Europea, els productes agrícoles que vulguin ser identificats com a ecològics, biològics o orgànics han de tenir un segell que en garanteixi la sanitat emès per una certificadora.

Els principals objectius de l'agricultura ecològica són:

- Treballar amb els ecosistemes d'una manera integrada.
- Mantenir i millorar la fertilitat dels terres.
- Produir aliments lliures de residus químics.
- Utilitzar el nombre més gran de recursos renovables i locals.
- Mantenir la diversitat genètica del sistema i del seu entorn.
- Evitar la contaminació resultant de les tècniques agràries.
- Permetre que els agricultors facin la seva feina d'una manera saludable.

En paraules de Nicolas Joly "a l'agricultura ecològica hi ha un progrés real". Finalment, el viticultor s'adona que les lleis i els sistemes que hi ha darrere de la seva vinya són molt més complicats que el que li havien explicat. Són cadenes de vida immenses que van des dels animals, mamífers, ocells, insectes, vegetació, etc. i que es prolonguen al terra en forma de microorganismes, que ajuden la vinya a assimilar millor tots els aspectes subtils de la denominació gràcies a les micorizes¹. En l'àmbit energètic, tots aquests fenòmens estan lligats a l'expressió d'un sistema solar i estel·lar sense els quals cap sistema de vida no podria aparèixer sobre la Terra.

⁽¹⁾Conjunt de hifes d'un fong que s'associen per simbiosi a les arrels d'una planta

La fotosíntesi que és la font de més del 80% de la nova matèria seca que fa créixer la vinya cada any (fusta, sarments, fulles, fruita) només utilitza el que "no és material", és a dir, la llum, la calor i l'aire (aquest sí que té una mica de matèria), que la planta aconsegueix densificar en cel·lulosa, sucre, etc. En aquestes accions complexes i invisibles és on es crea la qualitat, l'harmonia i la grandesa d'un vi. El viticultor biològic ha pres consciència d'aquests fets i fa tot el possible perquè cap de les seves pràctiques no interrompi els misteris profunds que estan entorn de la materialització, que és la fotosíntesi.

Tots els productes químics de síntesi que la naturalesa no sap digerir –herbicides, insecticides, etc.– són lògicament exclosos. El retorn de les forces de vida permet una resistència a les malalties més gran cada any. Aquest principi de la malaltia, que no és per a les plantes més que una deficiència de les forces vitals, es podria, sens dubte, aprofundir encara més. Cadascú comprendrà que absorbir un vi o menjar harmoniós energèticament és, al cap i a la fi, una font de salut profunda.

La major part de la producció es troba al Penedès, encara que també a Tarragona. Actualment hi ha un altre corrent a Catalunya, que és la biodinàmica, que es basa en l'**antroposofia**, basada en els estudis de Rudolf Steiner (1861-1925).

- L'agricultura biodinàmica es va començar a pensar al principi del segle XX, quan alguns agricultors notaven la degeneració de la fertilitat de la terra i de la qualitat nutritiva dels aliments. Quan van preguntar a Rudolf Steiner què podien fer per a solucionar-ho, aquest va organitzar unes conferències de treball a Koberwitz, a l'est de Breslau, i va obrir el camí per a un coneixement del que és viu, anímic i espiritual a la naturalesa, i amb això la possibilitat de conduir el treball de la terra i les seves criatures cap a un "nou ordre" en què el que és natural es troba sobrelevat i integrat en el que és humà.

Aquest treball de 1924 està documentat en el llibre *Curso sobre agricultura biológico-dinámica*, en el qual Steiner va intentar "desenvolupar quines són les condicions perquè prosperin els diferents aspectes de l'agricultura, com es desenvolupen les plantes en tota la seva diversitat, així com els animals, com propiciar una reforma de la fertilització i de la lluita contra les males herbes i les plagues; es tracta d'una qüestió eminentment cosmicoterrestre".

Segons Nicolas Joly, aquesta agricultura recorre una etapa suplementària que no és ben compresa sempre. Un exemple ens ajudarà a entendre-ho: quan un animal acaba de morir desapareix ràpidament, està sotmès a les lleis de la terra, es descompon i es transforma en elements molt simples. La pregunta que un s'ha de fer és: on són les forces que han construït aquest animal, que li van donar el seu caràcter especial, les seves formes, etc.?

Aquestes forces són energètiques, per això quan l'animal mor, l'absència de vida no es pot pesar.

Hi ha, doncs, un món creador de vida en forma de sistema energètic que els físics comencen a entendre millor amb la ressonància magnètica.

Sobre la terra té lloc un matrimoni permanent de lleis pròpiament terrestres i "altres" lleis, podríem dir *solars*, per a simplificar una cosa que és complexa i apassionant a la vegada. Aquest sistema pot ser estimulat al terra o a la planta per preparacions naturals que no necessiten ser quantitativament importants, ja que actuen com una reserva energètica. Amb un telèfon mòbil parlem amb algú per un sistema d'ones que hem "instal·lat" artificialment entorn de la Terra i que són perjudicials per a la nostra salut. Ningú no es para a pensar en el pes d'aquestes ones. Aquestes xarxes no es pesen perquè actuen d'una altra manera.

Creant la biodinàmica i la seva quantitat de preparats gairebé imponderable, Rudolf Steiner escurça finalment la distància entre la planta i un sistema energètic que existeix des de la nit dels temps. És el primer cop que una agricultura obre aquesta porta que permet molt més que posar la planta en relació amb els processos de potassi, silici, calci, ferro, etc. No s'actua per una aportació física de matèria sinó per una connexió que desenvolupa un procés físic.

És un progrés enorme perquè finalment limitem els efectes negatius de les pol·lucions hertzianes creades per l'home i que, sense que nosaltres en tinguem consciència, limiten aquesta connexió entre la planta i la matriu que hi dona la vida.

Aquesta comprensió ens pot ajudar a adonar-nos de la situació inquietant que s'imposa a les ciutats amb els mòbils, GPS, microones, radars, etc. i, per tant, de la densitat, que no para de créixer i de convertir-se en una cosa al final molt perillosa per als camps energètics vius dels quals depèn la mateixa energia de l'home. És necessari saber que els nous mòbils amb càmera de fotos necessiten una font d'alimentació que conté 4,7 cops més força que les anteriors. Entenem, doncs, que la biodinàmica quan s'aplica com a coneixement i comprensió permet que el raïm assimili tots els camps qualitius que transformen el vi en un elixir medicinal; al contrari que en l'agricultura convencional.

Comprenem, doncs, que amb una agricultura d'aquest tipus el treball al celler es converteix en actuacions mínimes, ja que tot el que la vinya ha captat és ple d'harmonia i força. Així, doncs, la denominació d'origen s'expressa amb tota la seva força i llibertat; cadascun dels viticultors que són en aquest camí ho podrien confirmar.

No hi ha dubte que el futur de la viticultura rau en el retorn de la comprensió profunda de les denominacions i el cultiu respectuós de la vinya. La biodinàmica és, doncs, un dels millors camins per a arribar al concepte antic de *denominació*. Un se'n pot convèncer veient que cada vegada més viticultors coneguts mundialment fan l'elecció d'aquesta agricultura després d'alguns anys d'assajos. Per descomptat, aquest apropament molesta una concepció més industrial del vi o de l'agricultura i, sobretot, el mercat lucratiu de l'assessorament enològic i vitícola, per no parlar de les grans multinacionals farmacèutiques. Això explica les campanyes en contra, que cada vegada són més virulentes ("la biodinàmica és una secta", "Rudolf Steiner estava lligat als nazis", etc.). Tot això per a endarrerir, mitjançant arguments injustificables, una ascensió ineludible a causa de la seva eficàcia.

1.2. La història dels cellers

A part del vessant lucratiu evident, la història del vi a Catalunya ha estat molt més que una activitat econòmica. Les grans famílies del vi van recórrer a artistes i creadors per renovar-ne la imatge.

Els viticultors catalans van estar molt lligats amb el modernisme; per exemple, les caves Codorniu, amb seu a Sant Sadurn d'Anoia, van ser projectades per l'arquitecte i polític Josep Puig i Cadafalch entre els anys 1895-1915 i declarades monument històric i artístic nacional l'any 1976. En aquestes mateixes caves, alguns mestres pintors i dibuixants de la Renaixença van contribuir a la imatge dels vins, com Casas, Ultrillo, Tubilla i Junyent.

Diferents cellers cooperatius coneguts amb el nom de *catedrals del vi*, creats per Cèsar Martinell (deixeble d'Antoni Gaudí), són eminentment monumentals, i destaquen entre les quaranta construccions les de Pinell de Brai i Gandesa.

L'any 1917 es va crear el Sindicat Agrícola de Pinell de Brai, un dels cellers més majestuosos projectats per Martinell. L'arquitecte en va dissenyar no solament l'edifici, sinó tots els espais relacionats amb el procés d'elaboració del vi, la distribució de la maquinària, els processos de fermentació, i també el disseny dels contenidors, els sistemes d'aïllament i el control de la temperatura.

El gener de 1920 es va acabar de construir el celler de la cooperativa de Gandesa. El projecte inicial incloïa ceràmiques de Nogués, però malauradament la Guerra Civil les va destruir. Va ser dissenyat amb una capacitat per a vint mil hectolitres.

2. Tipicitats del terrer català

En aquest apartat intentarem expressar què fa diferent Catalunya de les altres regions vitivinícoles que es troben arreu del món. Intentarem fer un viatge on descobrirem que a la fi un bon vi ha de ser capaç de transmetre la zona d'on prové, com si d'un paisatge es tractés.

2.1. Les varietats catalanes

Al llarg d'aquest apartat intentarem descobrir les varietats de raïm endèmiques o que tenen un sentit d'arrelament a cadascuna de les regions, a part de varietats que s'han anat implantant a cada denominació d'origen a partir de les modes que imperen en el mercat del vi.

2.1.1. Varietats blanques

- **Albariño:** aquesta varietat, autòctona de Galícia, és el cep fonamental de la DO Rías Baixas, i també es troba emparada a la DO Costers del Segre. Els raïms són petits, amb grans tanmateix petits, semisolts i de forma ovalada, de color verd-grogós. La polpa és sucosa.
- **Carinyena blanca:** varietat que no té molta aroma, però que és una bona catalitzadora del terreny; té molt bona acidesa. Se n'estan fent els primers exemples destacables: Masia Carreres Blanc de Bodegues Martí i Fabra i La Garriga Blanc de Cellers "Castillo de Perelada".
- **Chenin blanc:** varietat de raïm blanc d'origen francès (vall del Loira), amb la qual es produeixen vins aromàtics i de gran acidesa. També es cultiva al Penedès i a Somontano.
- **Garnatxa blanca:** aquesta varietat és una mutació de la garnatxa negra, encara que el seu cultiu està comparativament molt menys estès. Demana climes càlids i dona vins molt alcohòlics, però d'acidesa baixa; per això, és ideal per a fer vins rancis i dolços de postres. Al Priorat, a la Terra Alta i al Montsant hi ha una tendència a elaborar els vins de garnatxa blanca en maceració pel·licular, la qual cosa els proporciona una personalitat marcada, vinosa i molt intensa al paladar, original i amb tocs minerals i d'herbes del bosc atractius.
La garnatxa blanca té les fulles mitjanes, de forma pentagonal, amb talls laterals poc marcats. Els grans de raïm són esfèrics, de mida mitjana i color verd groguenc. Els gotims són compactes, però no gaire, i gairebé cilíndrics.

- **Garnatxa roja:** és un tipus de garnatxa que es troba a l'Empordà i al Montsant, s'utilitza en l'elaboració de vins rancis i vins blancs tranquils, té una acidesa alta i les seves aromes es diferencien clarament de les de la garnatxa blanca, i marca una nota més fruitosa.
- **Gewürztraminer:** característica de l'Alsàcia i del Rin (*Gewürz* vol dir "especi- at"). Té un inconvenient, ja que el clima càlid no li convé i cal cultivar-la a zones més fredes i poc assolellades, ja que la seva acidesa també és dèbil.
- **Macabeu:** coneguda amb diferents noms, és una varietat de raïm de gran implantació en la viticultura hispana: Alcañón, Viura, etcètera. Aquest cep és originari de l'Aragó, però està molt estès també a Catalunya, l'Alt Ebre, la Comunitat Valenciana i Ribera del Duero.
Es tracta de la varietat més important en denominacions d'origen com cava, la Rioja, la Conca de Barberà, Navarra, el Penedès, Tarragona, la Terra Alta, Calataiud i Costers del Segre. Es tracta d'un raïm molt productiu, amb uns raïms molt compactes i de mida mitjana, grans petit i rodons, de color groc brillant. Amb ells s'elaboren uns vins blancs frescos, equilibrats i àcids, de color groc pàl·lid.
- **Müller-Thurgau:** varietat en desenvolupament en algunes zones com Cos- ters del Segre.
- **Muscat d'Alexandria:** és una de les poques varietats de *Vitis vinifera* que s'utilitza tant per a vinificar com per a menjar a taula, ja que és molt dolça i aromàtica. Als cellers és menys apreciada que el moscatell de gra menut, igualment dolç, però molt més elegant i fi.
Malgrat que es tracta d'una de les varietats mediterrànies més antigues, es cultiva poc a Catalunya, sovint d'una manera dispersa a l'interior de finques grans plantada amb altres varietats. En canvi, abunda a València i Alacant, i també a les Canàries i a Màlaga.
El muscat d'Alexandria és insubstituïble en les misteles; però gairebé no apareix en altres vinificacions de blancs secs. El celebrat moscatell de Llen- guadoc i el Rosselló té un prestigi justificat arreu del món i pot envellir notablement i proporciona vins d'una complexitat aromàtica notable.
Les fulles són de dimensions mitjanes, pentagonals, amb talls laterals marcats; els gotims tenen els grans separats, són poc compactes, allar- gats i cilíndrics i tenen grans força grossos, el·líptics i de color groc, que s'enfosqueix quan maduren bé.
- **Muscat de Frontignan:** és més conegut com a *moscatell de Frontignan* (del nom d'aquesta localitat francesa, que s'ha fet famosa pels seus vins dolços, envellits durant anys, a partir de veremes tardanes; és més fi, aromàtic i elegant, també més complex) que com a moscatell d'Alexandria. També és apte per al consum a taula.

La diferència més notable és la dimensió dels grans, que són molt més petits. Això dóna més superfície a la pell, amb la consegüent aportació més gran de color i aromes, i més concentració.

- **Parellada:** és una de les varietats principals en l'elaboració del cava, i també en les DO Conca de Barberà, Penedès, Costers del Segre i Tarragona. Ideal per a vins joves. Varietat de raïm blanc que dóna vins d'alta qualitat, remarcables per la seva aroma i elegància.
Cultivada a Barcelona, va ser plantada a bastament al Penedès després de la fil·loxera, quan Josep Raventós (Codorniu) va comprovar que resultava ideal per a fer vins de base que, combinats amb macabeu i xarel·lo, proporcionaven un cupatge equilibrat i harmònic.
La parellada té les fulles grans, orbiculars i amb talls laterals pronunciats; els grans de fruita són entre mitjans i grans, esfèrics i de color verd groguenc. Els gotims són compactes, cònics i curts.
- **Pero ximenes:** varietat d'origen controvertit (vall del Rin, Canàries...), amb la qual s'obtenen els famosos vins blancs, com els de la DO Xerès, Màlaga, Montilla-Moriles, València, Priorat, etc. Els raïms, de color daurat-verdós i pell fina, produeixen vins endolcits pel sol.
- **Picapoll:** es tracta d'una varietat de raïm blanc, que es cultiva bàsicament a la comarca barcelonesa del Bages. Carnosa, de polpa cruixent, fa vins aromàtics i amb cos.
- **Riesling:** típica de les vinyes alemanyes, aquesta varietat renana i alsaciana està molt estesa per tot el món. A Espanya es troba principalment a Catalunya (el Penedès), Múrcia i l'Aragó. De rendiment variable, entre 40 i 80 hl/ha, produeix vins de gran qualitat, de gran guarda, fins i d'aroma excel·lent.
- **Sauvignon blanc:** varietat de raïm blanc, d'origen francès, que es cultiva majoritàriament a la zona de Bordeus i els alts del Loira. El seu cultiu està generalitzat a les zones de Rueda (Castella i Lleó) i Catalunya; últimament es reconeix a la Manxa i altres regions. La sauvignon blanc s'utilitza gairebé sempre en cupatge.
- **Subirat-Parent:** clon de la malvasia grega, però amb la diferència de l'adaptació al clima mediterrani del Penedès s'assembla a la malvasia riojana, però dóna vins més dolços.
- **Trobat:** veure trepat
- **Xarel·lo:** és la més potent, alcohòlica i vigorosa, de la trilogia clàssica del cava (macabeu, xarel·lo i parellada). El seu origen a Catalunya es remunta als temps dels romans, que probablement la van importar en els seus

viatges per a crear les grans vinyes de Tarragona, de les quals sortien constantment carregaments de vins destinats a la capital de l'Imperi.

Té altres denominacions: cartoixà, cartuxa, moll, pansa, pansal, panser, premsal, *xarelo*, *viñate*, vinyater, etcètera. Nombroses denominacions d'origen la utilitzen com a varietat principal, entre elles: Cava, Alella, Costers del Segre, Penedès i Tarragona. Es caracteritza pels seus raïms mitjans i compactes de grans de color groc.

2.1.2. Varietats negres

- Cabernet franc: es tracta d'una de les varietats amb més renom internacional, originària de la regió de Bordeus. Importada de França, és una varietat abundant a Catalunya. Se n'estan elaborant bons exemples al Penedès, on sembla que s'adapta prou bé pel terreny.
- Cabernet sauvignon: la passió pel cabernet sauvignon no és un problema català; és mundial. Cap altra varietat no rep tants miraments, tants elogis i tantes consideracions. Sembla que si un vi porta cabernet ja és bo. Fins i tot la frase "és un cabernet" sembla que s'hagi convertit en sinònim de vi de qualitat. Cal donar-ne les gràcies als nord-americans i a la seva capacitat de colonització cultural indiscutible. Ells van ser els qui van impulsar la imatge dels seus vins mitjançant un màrqueting poderós de la varietat, que deixava en segon terme la publicitat de la denominació d'origen. La DO és patrimoni europeu. Per a tenir DO cal tenir història i els americans en tenen poca, així que van fent publicitat dels seus vins segons les varietats de què estan fets, i no hi ha dubte que els que tenen una proporció dominant de cabernet estan en condicions de competir millor que els altres per la bandera de qualitat.

És la més adaptable a gairebé tota mena de terrenys i de climes. La que proporciona, ella sola, més equilibri, més contingut alcohòlic, més acidesa, més tanins, més color i més extractes. Comparativament, és clar, perquè considerades aquestes qualitats una per una, altres varietats poden superar la cabernet. En conjunt, no. Per això, és famosa i es cultiva a França, a Itàlia, als Estats Units, a Austràlia, a Sud-àfrica, a Nova Zelanda, a Xile, a l'Argentina, a Bulgària i fins i tot al Líban. A Espanya també, naturalment, on Catalunya ha estat la impulsora de la febre actual pel cabernet, tot i que al segle passat el cèlebre marquès de Riscal, Camilo Hurtado de Amézaga, va ser el primer, l'any 1862, a dur-la a la Rioja, on no va arrelar extensivament perquè la *tempranillo* oferia rendiments millors i un cultiu més fàcil. Al començament de la dècada de 1970, Jean León, un emigrant asturià, que s'havia fet milionari a Las Vegas, va fundar un petit celler a Torrelavit (el Penedès) i hi va plantar cabernet sauvignon i *chardonnay*.

A Catalunya aquesta varietat està plantada arreu.

Se n'obtenen vins intensos, concentrats i aromàtics, molt aptes per a l'envelliment i amb una personalitat ben definida, gairebé impossible de confondre.

Cal recordar, però, que la cabernet sauvignon exigeix limitacions en els rendiments de la vinya, és sensible a l'oïdium i resulta molt cara de veremar, perquè el peduncle és molt curt, gairebé inexistent, i els veremadors triguen el doble de temps a fer la seva feina.

Aquesta varietat té fulles petites i molt característiques, amb set lòbuls que s'ajunten per la base i formen una mena d'ulls. Els grans són petits, amb la pell gruixuda, de color molt fosc, entre blau i negre.

- Carinyena: actualment aquesta varietat està a punt d'experimentar canvis en la seva denominació a Catalunya, ja que la denominació d'origen carinyena ha declarat que li pertany el nom; per això, es passarà a dir *samsó*, cosa que ja ha succeït a la DOQ Priorat, per exemple.

Els raïms de carinyena aporten molt color i una gran quantitat de tanins que, juntament amb una bona acidesa, contribueixen a donar cos i capacitat d'envelliment als vins en què intervé.

Al Priorat, la combinació amb la garnatxa resulta insuperable per a elaborar els vins negres que tant prestigi han assolit en els darrers anys.

Les fulles de carinyena són molt grans, pentagonals i amb les vores en forma de dents de serra, força marcades. Els grans són mitjans, esfèrics i de color entre blau i negre. Els gotims, compactes i cònics.

- Garnatxa: en el passat els cellerers no confessaven que els seus vins portaven garnatxa. Era com si els fes vergonya, perquè la varietat era considerada vulgar i ordinària. El cert és, però, que sense garnatxa molts anys no hi hauria hagut vins negre de la Rioja, perquè eren els seus raïms els que ajudaven a donar cos i grau alcohòlic quan la collita de la resta de varietats resultava excessivament dèbil. El mateix es pot dir a Catalunya, on es combina amb l'ull de llebre.

El renaixement espectacular dels vins del Priorat va ser el que va portar la garnatxa al lloc que li correspon, gràcies a la seva capacitat per a formar part de vins molt ben estructurats, corpulents, alcohòlics i resistents a l'envelliment.

De fet, la garnatxa és, probablement, la varietat negra més cultivada arreu del món. La trobem a França, Itàlia, els Estats Units, Xile, l'Argentina, Austràlia i en altres parts del món, ja que és una planta que ho aguanta tot, pot viure pràcticament sense una gota d'aigua, suporta les glaçades igual que els sòls de foc i necessita pocs treballs. La manca d'acidesa i de tanins és el seu punt dèbil.

A Catalunya és present al Priorat, el Penedès, el Montsant, Tarragona, l'Empordà (lledoner negre) i la Conca de Barberà.

Té les fulles de dimensions mitjanes, trilobulades i amb talls poc marcats; els grans són mitjans, esfèrics i de color violeta fosc i els gotims són cònics i rabassuts, bastant compactes.

- Garnatxa peluda: modalitat de garnatxa que est pot trobar a les DO Montsant i Priorat.

- **Malbec:** també se la coneix com a *cahors*, *auxerrois*, *cot*, etcètera. Varietat de raïm originària del sud-oest de França. Es troba a la DO Ribera del Duero, i cada cop més en altres regions de la nostra geografia, com en petites quantitats a la DO Pla de Bages. Amb ella es produeixen vins negres exquisits, rics en matisos i tanins; tradicionalment les seves qualitats són aprofitades per a afegir-les als vins de Bordeus. A l'Argentina és abanderada dels vins amb més fama del país.
- **Marselan:** és un encreuament entre cabernet sauvignon i garnatxa creat per l'INRA francès el 1961. Actualment, s'està plantant molt al Penedès, fa vins perfumats i amb una gran riquesa tànnica.
- **Merlot:** és una varietat que s'aclimata bé a diferents entorns climàtics. Proporciona vins d'alta qualitat, el més famós dels quals és el mític Château Petrus (Pomerol, Bordeus), tot i que sovint s'utilitza per a intervenir en cupatges, especialment amb cabernet sauvignon, als quals aporten suavitat, carnositat i un perfum agradable de violetes característic de la varietat. A Catalunya, es troba al Penedès, la Conca de Barberà, Costers del Segre i l'Empordà.
La merlot té les fulles trilobulars, amb dents poc marcades. Els grans són petits i esfèrics, d'un to característic entre blavós i morat. Els gotims són allargats i gairebé totalment cònics.
- **Monestrell:** és una varietat característica del País Valencià, que abunda al Lluenguadoc i al Rosselló i a la Provença. A Catalunya hi ha conreus de monestrell al Penedès, on sovint es pot trobar formant part de caves rosats. A Tarragona rep el nom de *garrut*. A Alella, el celler Alta Alella, fa un monestrell dolç magnífic. A la resta d'Espanya és insubstituïble a Yecla i a Jumilla. A Alacant s'utilitza per a elaborar el Fondillón, un vi ranci d'envelliment en fusta molt llarg.
Aquesta varietat resulta molt alcohòlica. Això la fa molt apta per a barrejar amb vins més lleugers. A més, és aromàtica, suau i carnosa, tot i que es pot oxidar fàcilment.
Les seves fulles són mitjanes, sense lòbuls i amb les dents poc marcades. Els grans són mitjans, esfèrics i de color blau fosc. El gotim és allargat, cònic i molt compacte.
- **Petit verdot:** raïm molt característic del sud-oest de França, localitzada originàriament a la regió de Bordeus. En l'actualitat, Espanya és el país que disposa de més extensió de cultiu d'aquest cep. A la Mediterrània pot ser vinosa i tenir un gran potencial.
- **Picapoll negre:** varietat negra de picapoll.
- **Pinot noir:** és la gran varietat de la Borgonya, la que produeix alguns dels vins més prestigiosos del món (Romanée-Conti, Vougeot) i també impor-

tantíssima a la Xampanya, on és present en els cupatges dels millors escumosos.

La seva qualitat aromàtica, finor, color, elegància i fermesa són tan extraordinàries que tothom l'ha volgut cultivar, des de Califòrnia fins a Austràlia, passant òbviament per Catalunya i altres punts d'Espanya; però sovint amb poc èxit. A Catalunya s'adapta bé als Costers del Segre i a la Conca de Barberà, s'estan fent intents al Penedès i s'utilitza per a elaborar varietals, poc, i fer cupatges amb caves.

La pinot té fama de ser molt difícil de cultivar i encara més difícil de vinificar; tant que els francesos insisteixen que només són bons, realment bons i extraordinaris, els pinots de la Borgonya.

- *Syrah*: és una altra de les grans varietats negres, diuen que originària de l'Orient i perfectament aclimatada a França, on produeix els vins extraordinaris del Roine, i a Austràlia. Es cultiva als Estats Units i a Xile.

A Catalunya hi ha *syrah* al Priorat, el Montsant, el Penedès i també a l'Empordà.

Proporciona vins aromàtics, carnosos, amb un paladar excel·lent carregat d'espècies.

Té les fulles grans i pentagonals, amb set lòbuls i el revers apelfat. Els grans de fruita són mitjans, esfèrics i d'un blau que negreja. Els gotims són molt compactes, amb una mena de part més ampla a dalt de tot (barret o ales). Es coneix com a *tempranillo*, *tinto fino*, *tinto país*, *tinto Madrid*, *sensible*, etc.

- *Trepat*: varietat de raïm poc abundant que es localitza a Catalunya, formant part de la DO Conca de Barberà i Costers del Segre, i com a cava rosat. Produeix vins lleugers i aromàtics (sorprenent l'aposta dels cellers Carles Andreu de la Conca, a l'hora de fer un magnífic exponent de trepat vinificat en negre, amb total delicadesa).
- *Ull de llebre*: és la varietat negra més estesa a Catalunya i la base insubstituïble dels vins de la Rioja i la Ribera del Duero.

2.2. El clima i la Mediterrània

Si mirem les denominacions d'origen que componen la Catalunya vinícola, veurem que hi ha cinc denominacions d'origen que beuen pràcticament directe del mar, com són la DO Penedès, la d'Alella, la de Tarragona, la de Catalunya, en la major part de la seva extensió, i la DO Montsant en té una bona proximitat.

Aquesta proximitat al mar genera un factor termoregulador que influeix intensament els vins. Una vinya pròxima al mar tindrà uns denominadors comuns: la influència del vent de marinada, que refrescarà les vinyes i les mantindrà a un grau d'humitat superior; les vinyes poden continuar rebent l'energia solar de vegades fins i tot després de la posta per l'efecte de reflex que genera el

mar, que conté i reflecteix l'energia; normalment no hi ha grans pics de temperatura, ja que en ser un mar tancat, manté certa calor, que ajudarà a evitar temperatures que poguessin provocar gelades, ni pics de temperatura gaire alts que poguessin cremar la pell d'alguns raïms, així tenim una maduració més progressiva, però constant.

La resta de denominacions d'origen també rep la influència marítima, potser d'una manera més indirecta, i té un clima més continental, que acostuma a permetre uns pics de temperatura més accentuats, que en alguns casos causaran el benefici de l'elegància dels vins de contrast, que sempre aconseguen ser més aromàtics amb aquest contrast tèrmic, o en d'altres generaran alguns problemes per l'efecte directe d'un sol molt potent que pot arribar a cremar les pells del raïms, ja que no tenim l'efecte termoregulador de la Mediterrània.

Hem de pensar que Catalunya té zones amb certa altura, que podran ajudar a trobar racons més frescos, on elaborar una gran varietat de tipologies de vins.

2.3. La diversitat de sòls de Catalunya

La diversitat de sòls de Catalunya és increïblement rica; per aquest motiu, creiem que per a representar-ne millor la tipicitat, la tractarem inclosa en cadascuna de les DO que esmentarem a continuació, per a facilitar-ne l'estudi.

3. Conèixer les denominacions d'origen de vins catalans

A vegades, per decisió dels viticultors, sovint per raons històriques, el conreu de la vinya es concentra en determinades regions, que avui coneixem com a *denominacions d'origen*. Encara que organitzar aquestes denominacions de manera que respectin completament la definició de la tipicitat és molt complicat, Catalunya disposa de moltes denominacions d'origen, cadascuna amb un motiu.

