De la fil·loxera
a la Denominació d'Origen Pla de Bages.

L'evolució de la vinya a la comarca del Bages al segle XX.

Mercè Maresma i Duran

Consultor: Jaume Claret
Treball Final de carrera
Humanitats
Curs 2011 – 12

Al Jordi, que sempre m’ha animat i m’ha ensenyat a estimar el Bages.

A l’Arnau i l’Alina.

ÍNDEX

1.- Introducció. 4

Iª Part: El Bages. 5

2.- La comarca del Bages. 7

3.- La vinya al Bages. Visió històrica. 11
3.1.- Dels inicis a l'especialització. 11
3.2.- La rabassa morta. 13
3.3.- El paisatge vinícola del Bages al segle XIX. 14
3.4.- La fil·loxera. 17

IIª Part: L'evolució de la vinya a la comarca del Bages al segle XX. 19

4.- La vinya al Bages després de la fil·loxera. 20
4.1.- Conseqüències immediates de la plaga de la fil·loxera..... 21
4.2.- Les respostes a la crisi. 25
4.3.- El món vitícola al Bages fins al 1936. 30

5.- La decadència de la vinya al Bages després de la Guerra Civil. 33
5.1.- La producció de vi. 33
5.2.- Els Cellers Cooperatius. 39

6.- El resorgir. La DO Pla de Bages. 42
6.1.- Les innovacions tècniques. 42
6.2.- La superfícies de vinya. 46
6.3.- La DO Pla de Bages. 49

7- Conclusions. 57

8.- Fonts. 59

1.- Introducció.

La tria de la temàtica sobre el món de la vinya al Bages respon a un interès personal: des que visc a la comarca m'he passejat pels boscos i he anat trobant i descobrint a cada racó restes del seu passat vinícola, fet que contrastava enormement amb l'actualitat. Una actualitat amb pocs pagesos viticultors, amb poques vinyes. Per què aquest canvi? Amb aquest interès vaig iniciar la recerca d'informació. Aviat sorgí la necessitat de delimitar els aspectes a tractar: d'aquí que el tema s'emmarqui, bàsicament, en el segle XX.

Des de l'aparició de les primeres vinyes fil·loxerades al Bages, el 1889, a Navàs, fins a la creació de la DO Pla de Bages el 1995 ha passat un segle. Al llarg d'aquest període la comarca ha passat de ser una terra amb un conreu exclusiu i especialitzat, la vinya, a veure com aquest conreu gairebé desapareixia. Així, el motiu i l'objectiu principal d'estudi del treball és el d'estudiar, analitzar i comprendre l'evolució del conreu de la vinya al llarg d'un segle, per comprendre'n les transformacions en l'àmbit de la viticultura; així, cal identificar els factors que ocasionen i propicien les transformacions.

Aquesta és, doncs, la pregunta principal que es planteja en el treball: perquè el Bages passa, en poc temps, de ser una comarca molt productora de vi, a veure desaparèixer gairebé les seves vinyes. I, a més, es vol analitzar com s'ha portat a terme la recuperació d'aquest sector.

És evident que, a partir del planteig de les dues qüestions indicades al paràgraf anterior en sorgeixen d'altres que també es volen contestar en el treball: com afectà la fil·loxera els municipis, com es passà d'un món agrari a un món industrial, què passa a cada municipi, quin paper han jugat els cellers cooperatius de la comarca, a quins municipis hi ha una recuperació de la vinya, quin és el paper de la DO Pla de Bages a partir de la seva creació.

Cal tenir present que durant el segle XX, el Bages viu una transformació econòmica i social cabdal: la industrialització, ja iniciada al segle XIX, es consolida, sobre tot amb les colònies tèxtils; però també és l'inici de les explotacions de potassa de Súria, Sallent, Balsareny i Cardona. Aquest fet fa plantejar la repercussió que pot haver tingut la industrialització de la comarca sobre la viticultura.

A la comarca del Bages, en el moment que arriba la fil·loxera, el procés industrial, però, ja estava engegat i era habitual que l'home d'una família treballés la terra i la dona treballés a la fàbrica. Així, els estralls produïts per la plaga de la fil·loxera no van ser tan durs en els municipis on hi havia indústria, és a dir, els municipis del Pla, prop dels rius Llobregat i Cardener. Als municipis de l'Alt Bages la situació va ser diferent. Està clar que la plaga de la fil·loxera va ser un cop molt fort per a l'antiga viticultura de les zones on va arribar. És evident que després de la plaga moltes coses van canviar: des dels contractes de treball de la terra (fins a l'arribada de la fil·loxera era habitual el contracte de rabassa morta) fins a la manera com es conreava (a partir d'ara caldrà empeltar en peu americà), o les noves varietats que s'introdueixen.

Així, la hipòtesi del treball és demostrar com la vinya al Bages passa de ser un element econòmic primordial al segle XIX, a ser un producte de valor afegit al segle XXI, com a reflex de les transformacions socioeconòmiques del segle XX.

És per això que la temàtica s'inscriu dins de la història comarcal: es centra a la comarca del Bages; es pretén també, estudiar com s'ha realitzat aquest procés en els diferents pobles de la comarca, i copsar les diferències que hi ha entre els municipis, tot i no aspirar pas a fer una història local. Tot i això, no es pot oblidar de contextualitzar el tema en relació al procés que es viu al país. També cal tenir en

compte que s'aborden aspectes de la història econòmica i, evidentment, de la història de la viticultura.

El treball es divideix en set capítols. A part d'aquesta introducció (Capítol 1), el capítol 2 (La comarca del Bages) i el capítol 3 (La vinya del Bages. Visió històrica) ens serveixen de preàmbul del tema d'estudi; ens cal primer emmarcar la comarca, tenir en compte les seves característiques geogràfiques (Capítol 2), que són importants per al desenvolupament del conreu de la vinya. I ens cal, a més, una visió històrica global (Capítol 3) per entendre com el Bages arriba a ser la comarca amb més producció de vi fins a finals del segle XIX.

Els capítols 4 (La vinya al Bages després de la fil·loxera), 5 (La decadència de la vinya al Bages després de la Guerra Civil) i el 6 (El resorgir. La DO Pla de Bages) són els que formen el gruix del treball. En ells és on es tracta el tema, és a dir, l'evolució de la vinya a la comarca del Bages al segle XX: L'evolució de la vinya a la comarca del Bages al segle XX. Per desenvolupar la temàtica es parteix de dues cites que –considero- són una gènesi dels continguts que es treballaran. A més es comença amb l'anàlisi de les dades d'extensió de la vinya, que ens serveixen per analitzar la situació al llarg del tres capítols. El capítol 7 inclou les conclusions a les quals s'ha arribat.

Pel que fa a la metodologia utilitzada, cal indicar que s'ha partit de la consulta de les fonts bibliogràfiques que s'indiquen al capítol 8. El seu estudi ha permès de poder destriar els aspectes a treballar i els punts a seguir, i tenir, així, una visió àmplia, però teòrica de la temàtica a treballar. S'han consultat dades dels censos agraris i també s'ha dut a terme una consulta de les revistes de l'època, que ha permès de tenir una visió més directa del tema.

Hem de tenir present que la temàtica del treball és contemporània a molts dels habitants del Bages; hi ha qui encara recorda "quan el Bages vivia del vi", de com es feia el vi a casa, de "l'olor de most que feien les entrades de les cases" en temps de verema, de quan les vinyes eren a tocar de les cases dels pobles ... Per això s'ha volgut donar cabuda al testimoni dels que d'alguna manera han viscut del vi, o a d'altres que encara en viuen. Així, ha estat interessant i molt enriquidor el poder contrastar aquesta part més "teòrica" de les fonts bibliogràfiques amb la visió que en tenen els habitants de la comarca sobre el món del vi. Ha estat un treball de camp. Les converses que s'han mantingut amb tots ells s'inclouen com a fonts d'informació; les considero tan valuoses com la informació bibliogràfica. Cal dir que no s'han pogut dur a terme totes les consultes que es volien en iniciar el treball, però la visió dels entrevsitats i les aportacions que m'han donat han estat molt profitoses. Des d'aquí el meu agraïment.

Cal afegir, només, que atesa l'actualitat del tema i la importància del sector en l'economia i la societat de la comarca, s'espera que el treball sigui d'interès per als habitants del Bages interessats en la seva història més recent, per aquells que volen saber de la "revifada" del món del vi al Bages, per als que es dediquen al món del vi i per als historiadors del període, de la mateixa manera que a mi m'ha despertat interès per conèixer aquest món de la vinya i l'estima per la comarca.

Iª Part: El Bages

"La vinya ha modelat el Bages i els bagencs".

FERRER i ALÒS, Llorenç[1]

[1] FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, Centre d'Estudis del Bages, Manresa, 1998, pàg. 11

2.- La comarca del Bages.

El Bages és la comarca més cèntrica de la Catalunya estricta, ocupant una porció important del sector oriental de la Depressió Central, amb 1.295 km2. Limita amb les comarques del Solsonès i l'Anoia a ponent, al nord amb el Berguedà, el Vallès Oriental a l'est i, separades per la Serralada Pre-litoral (Sant Llorenç i Montserrat), amb el Vallès Occidental, al sud-est, i el Baix Llobregat, al sud.

Per la seva posició se l'anomena "el cor de Catalunya": és a mig camí del mar a la muntanya; equidistant dels Pirineus, de la costa mediterrània, de les comarques gironines i de les de ponent. Aquest fet converteix la comarca del Bages en lloc de pas entre el litoral, les muntanyes septentrionals i les terres interiors[2].

Històricament, el Bages ha estat un territori organitzat a l'entorn de Manresa, el Pla i els altiplans immediats. Així, és discutible (tant per qüestions geogràfiques com històriques) la inclusió als límits comarcals de Moià i l'Estany, pertanyents a la subcomarca del Moianès, de Sant Feliu Sasserra, que forma part del Lluçanès, i fins i tot de Cardona, a l'extrem nord-occidental[3].

Etimològicament, el mot Bages vindria de "Bacasis", nom que Ptolomeu donava a una ciutat del país dels lacetans (possiblement es tractava de Manresa), o bé de la forma llatina decadent "Bassia", que vol dir "llocs baixos"[4]. I segons el manuscrit dels *Miracula Sancti Benedicti* s'atribueix el nom de la comarca al de Bacus, el déu pagà del vi; això degut a "l'abundor i fertilitat de les vinyes d'aquest indret", segons diu el text medieval[5]. De Bacus vindria Bacasis i d'aquí Bages[6].

Pel que fa a la geografia física, la comarca presenta dues unitats clarament diferenciades: la conca central, que forma el Pla de Bages, i la perifèria, amb el conjunt de terres més altes que circunden el Pla.

El Pla de Bages és una àmplia conca d'erosió , entre els 200 i els 300 metres d'alçada, formada pel Llobregat, el Cardener i d'altres corrents fluvials que menen les aigües a aquests rius. L'eix fluvial del Bages és el Llobregat, que entra a la comarca baixant del Berguedà i se n'acomiada al peu de Montserrat, per on entra al Baix Llobregat. L'altre riu important és el Cardener, afluent del Llobregat, que entra a la comarca per Cardona i desguassa al Llobregat, en terme de Castellgalí.

---

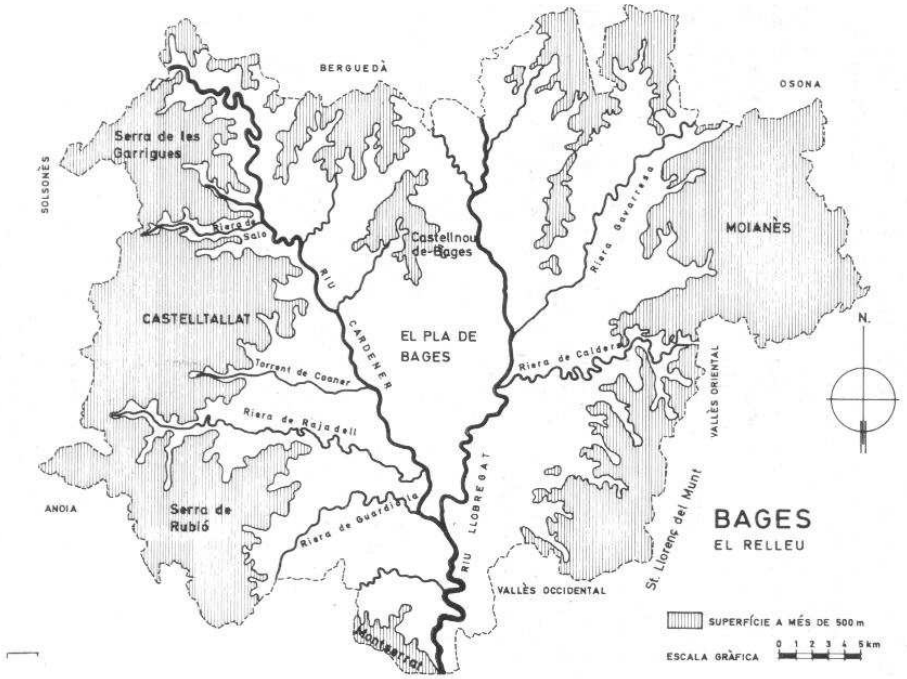
[2] Aquesta situació geogràfica ens ajudarà a entendre, en capítols posteriors, el comerç del vi cap a l'interior, a muntanya.

[3] A la *Gran Geografia Comarcal de Catalunya* el municipi d'Aguilar de Segarra es tracta en l'estudi de l'Anoia; en canvi s'inclou el municipi de Rellinars a la comarca del Bages, tot i que, segons la divisió territorial de la Generalitat de Catalunya del 1936 ja era incorporat a la comarca del Vallès Occidental.

[4] *Gran Geografia Comarcal de Catalunya,* Vol 2, Fundació Enciclopèdia Catalana, Barcelona, 1981

[5] ESTRUCH SUBIRANA, Maria, *Les mil veus de Bacus. Diccionari etnolingüístic de la vinya i el vi al Bages. Llengua, literatura i cultura tradicional.* Tesi Doctoral. Universitat de Barcelona, Departament de Filologia Catalana, Facultat Filosofia i Lletres, juny 2008

[6] És remarcable aquesta etimologia pel fet que el vi ha estat durant segles molt important a la comarca.



El Bages. Mapa físic[7]

Observant el mapa es pot veure clarament el paper dels rius a la comarca, com han erosionat i format el Pla i on són les terres més altes. "(...). Vistos damunt del mapa (els rius) presenten la imatge d'una forma arborescent, amb un tronc principal gros i rectilini, del qual arrenquen nombroses branques grans i petites simètricament a cada costat" [8].

El sistema fluvial de la comarca ha marcat el territori profundament, no només en la seva fesomia física, sinó també en l'aspecte humà. La divisió entre Bages riberenc i alt Bages és conseqüència d'aquest fet[9]. La població bagenca s'ha instal·lat al fons de les valls, al peu dels corrents fluvials o bé en els alts planells i les carenes interfluvials. Hi entre riu i riu, hi ha les carenes muntanyoses[10].

El sòl del Bages està format per argiles i margues rogenques i també per gresos. Els millors sòls agrícoles ocupen els fons de les valls i les parts més planes; són sòls profunds. La resta són terrenys poc profunds; es corresponen a les àrees de pendent[11].

Pel que fa a la climatologia, el Bages té un clima mediterrani de muntanya mitjana, que es caracteritza per una pluviositat escassa i una oscil·lació tèrmica acusada. Hom hi observa, però, una diferenciació entre zones de la comarca, degut al relleu, a la distància al mar, a la latitud i a l'altitud . Així, per exemple, s'observen grans diferències entre el pla, amb escasses precipitacions (Manresa, amb 512 mm

---

[7] *El Bages. Aproximació al medi natural i humà de la comarca.* Centre Excursionista de la Comarca del Bages. Llibre commemoratiu del 75è Aniversari. Ed. Montblanc-Martín, Granollers-Barcelona, 1980

[8] *Gran Geografia Comarcal de Catalunya*, ob. cit. pàg 14

[9] *Gran Geografia Comarcal de Catalunya,* ob. cit.

[10] El relleu i la hidrografia han tingut una gran influència en el poblament, en la xarxa de comunicacions i en l'activitat econòmica de la comarca.

[11] BOIXADERA, Jaume, *Viticultura i sòls amb especial referència al Bages,* dins http://www.raco.cat7index.php/DossiersAgraris/article/viewFile/169905/222222 Aquest autor defensa la importància del sòl en la viticultura en general i en la qualitat del vi en particular; a l'article s'analitzen les característiques del sòl del Bages com a un dels factors a tenir en compte en parlar del vi que es fa a la comarca.

anuals) i la zona del Moianès, a 700 m d'altitud, amb 618 mm de mitjana anual; els altiplans de l'oest tenen més influència continental i reben menys precipitacions.

Referint-nos a temperatures també s'observen diferències entre zones; així, Manresa (a 236 m d'altitud) té una mitjana anual de 13'4ºC; Moià (a 700 m) té una mitjana d'11'8ºC i Montserrat (a 760 m), 12'8ºC[12]. A tota la comarca hi ha una oscil·lació tèrmica acusada entre el dia i la nit, i entre estiu i hivern. A l'hivern és freqüent la inversió tèrmica, amb boires intenses al Pla, i les gelades importants. A l'estiu, són freqüents les pedregades[13].

La comarca, segons la llei de 1987 sobre l'organització territorial de Catalunya, comprèn els mateixos municipis que va establir la Generalitat republicana l'any 1936; s'inclouen en la demarcació del Bages trenta-cinc municipis[14].

MUNICIPI	KM2	MUNICIPI	KM2
Aguilar de Segarra	43'02	Monistrol de Montserrat	12'04
Artés	17'92	Mura	53'39
Avinyó	62'56	Navarcles	5'52
Balsareny	36'64	Navàs	81'70
Calders	33'01	Pont de Vilomara i Rocafort	21'67
Callús	12'06	Rajadell	45'32
Cardona	66'38	Sallent	65'80
Castellbell i el Vilar	28'19	Sant Feliu Sasserra	23'14
Castellfollit del Boix	59'42	Sant Fruitós de Bages	22'14
Castellgalí	17'16	Sant Joan de Vilatorrada	16'25
Castellnou	29'21	Sant Mateu de Bages	100'97
L'Estany	10'11	Sant Salvador de Guardiola	36'99

[12] *Gran Geografia Comarcal de Catalunya*, ob. cit

[13] Aquestes característiques climatològiques són molt importants per entendre el conreu de la vinya a la comarca i la qualitat dels seus vins.

[14] Veure tercer paràgraf nota 2.

Fonollosa	51’90	Sant Vicenç de Castellet	17’09
Gaià	39’86	Santa Maria d’Oló	64’24
Manresa	41’24	Santpedor	16’80
Marganell	13’34	Súria	23’50
Moià	75’15	Talamanca	29’55
Monistrol de Calders	21’87		

TOTAL 1.295’22[15]

Gairebé tots els municipis comprenen diverses entitats de població, sovint amb personalitat pròpia ben destacada, amb antecedents històrics remarcables o amb la categoria que el desenvolupament social, industrial i urbà o una situació privilegiada modernament els ha atorgat[16]. En aquest aspecte s’hi inclouen les antigues i nombroses parròquies, els barris industrials o les colònies de vora els rius.

Cal tenir en compte que els pobles del Pla de Bages, més propers a Manresa o situats vora els rius, són els que tenen més població, mentre que els pobles de l’Alt Bages són els que en tenen menys. Així, hi ha una gran diferència entre els municipis del Pla de Bages, amb una economia industrial i comercial i amb més població, i els municipis de l’Alt Bages, amb una economia rural i amb nuclis de menys població.

[15] Elaboració a partir de fonts diverses. S’hi inclouen els km2 per tal de poder entendre la seva extensió en el mapa.
[16] *Gran Geografia Comarcal de Catalunya*, ob. cit.

3.- La vinya al Bages. Visió històrica.

Pel que s'ha apuntat al capítol anterior es dedueix que el Bages és una comarca molt apta per al conreu de la vinya. Des de quan hi ha vinya a la comarca?

3.1.- Dels inicis a l'especialització.

Hem de tenir en compte la importància que tingué el conreu de la vinya i el comerç del vi a l'antiguitat. El vi, al món mediterrani, ha estat un tret cultural: des de l'Antic Testament, passant per la cultura grega (el déu del vi era Dionís) i la cultura romana (amb Bacus com a déu del vi) fins al cristianisme (on el vi és el símbol de la sang). No és estrany, doncs, que el vi fos present en la vida dels antics i formés part de la seva economia. Al Bages, a les excavacions arqueològiques de la vil·la romana de Boades (al terme de Castellgalí) s'hi van trobar àmfores destinades a emmagatzemar i transportar el vi. És clara, doncs, la documentació a l'entorn del vi, però no sabem si es tracta d'una producció autòctona que es comercialitzava, o bé d'una importació de vi[17].

Hi ha més troballes rellevants; així, a les excavacions de la Feliua (al terme de Sant Fruitós de Bages) s'hi va trobar una gran pedra que era la base d'un trull o d'una premsa. I també, a Sant Bartomeu de Navarcles s'hi va trobar un trull dels segles IV-V que podria ser de vi o bé d'oli. Es conserva també un tros de ceràmica trobada a Boades (ss. II-I a.C.) amb un gravat amb la paraula "VINUM" [18].

Pel que hi ha, no podem saber si al Bages de l'època romana es conreava la vinya, però sí que es dedueix que el vi es coneixia i es consumia.

És a partir de l'Edat Mitjana quan podem parlar del Bages com a una gran àrea vitícola. El vinyar bagenc es constituí al voltant de Manresa i d'Artés, i del monestir de Sant Benet de Bages. Entre 1385 i 1426, la vinya estava àmpliament difosa als voltants de Manresa i al Pla de Bages; al segle XVI es començà a extendre als masos d'altres municipis de la comarca[19].

Al llarg dels anys es va consolidant la viticultura a la comarca. Segons Ferrer, "el vi ha estat una de les columnes vertebrals de l'economia bagenca des de l'edat mitjana. L'àrea de conreu s'ha incrementat o s'ha reduït d'acord amb les conjuntures econòmiques, amb els ritmes d'ocupació del sòl i del creixement de la població, però sempre hi ha hagut vinya en el paisatge bagenc, (...)[20]. En aquesta expansió i consolidació cal assenyalar que la vinya no era exclusivitat dels pagesos, sinó que es complementava amb altres activitats no rurals[21].

Així, la vinya, al Bages, arriba a la màxima expansió als segles XVIII i XIX. Hi ha dades clares: a Navarcles, el 1716, la vinya ocupava el 46'6% de la terra conreada, i el 1861, el 50'7% de l'extensió total del terme. El 1737, a Manresa, la vinya

---

[17] FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi,* Centre d'Estudis del Bages, Col·lecció "Monogràfics", n. 19, Manresa, 1998

[18] Aquest fragment de ceràmica es conserva al Museu Comarcal de Manresa.

[19] FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit. Al capítol 1 s'hi aporta documentació que demostra la importància de la vinya al Bages des de l'Edat Mitjana i fins al segle XVIII.

[20] FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit., pàg. 11. Aquesta resta de ceràmica es conserva al Museu Comarcal de Manresa.

[21] Als inventaris estudiats per FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit. hi apareixen mercaders, sabaters, blanquers, negociants ... També cal tenir en compte, com es veurà més endavant, que l'impacte de la fil·loxera a la comarca és menys dràstic que en altres zones pel fet de compaginar les famílies la feina a la vinya (els homes) amb la feina a la fàbrica (les dones).

representava el 53'7% de la terra conreada i el 43% del terme i el 1860 ocupava el 46'2% del terme. A Artés, el 1774, el 57'2% de les terres conreades eren vinya[22].

A més de les dades estadístiques, tenim els testimoni dels viatgers i observadors de l'època (segle XVIII), que constataven la important expansió de la vinya a la comarca. Un d'ells, Francisco de Zamora [23], travessà la comarca i va anotar: "Salimos de Sallent caminando por entre viñas hasta llegar a la villa de Santpedor.(...). Salimos de este pueblo caminando por entre viñas muy unidas, en terreno llano y seco" [24].

Al segle XIX l'especialització vitícola va continuar i s'aprofundí. El 1860 al Bages el 22'1% de la superfície total de la comarca era plantada de vinya, el que representava el 63'5% de la terra conreada, amb 18.732'3 hectàrees. A Navarcles, el 1861, la vinya ocupava el 50'7% de l'extensió total del terme. A Manresa, la vinya era el 46'2% del terme el 1860[25]. A la comarca el 1880 hi havia 22.300 hectàrees[26]; s'arribà a la màxima expansió el 1890, amb 27.714 hectàrees.

Aquesta expansió continuada de la vinya al Bages al llarg dels segles XVIII i XIX es deu a factors polítics i econòmics. Després de la Guerra de Successió s'obrí un període d'estabilitat política i començà una lenta recuperació econòmica. Per a Catalunya fou important el decret que liberalitzava el comerç amb Amèrica, signat el 1778 sota el regnat de Carles III. Aquest fet, per exemple, suposà l'expansió de la vinya a partir de les possibilitats que oferia l'exportació d'aiguardent. El Bages, però, quedava lluny dels circuits exportadors (centrats, lògicament, als ports de la costa); el seu mercat era "a muntanya" [27]. Però la comarca i el seu mercat també es beneficiaren de l'estabilitat política i econòmica general.

Hem de considerar que el mercat de muntanya era més estable que el mercat exportador. El destí eren les comarques veïnes: Osona, Berguedà, Cerdanya, Segarra, terres de Lleida i comarques del Pirineu[28]. "(...). Els altres (els de "muntanya") necessitaven vi i el trobaven en una comarca propera i ben situada. No eren per tant els productors bagencs els qui anaven a vendre vi a les comarques veïnes, sinó els traginers d'aquelles comarques els qui baixaven i anaven per les cases a comprar vi.(...)"[29].

També, al llarg del segle XVIII, i posteriorment al segle XIX, hi hagué un creixement demogràfic important i, per tant, més demanda de productes i més intercanvis amb aquestes comarques.

---

[22] Dades extretes de FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit. i FERRER i ALÒS, Ll.orenç, *Notes sobre l'especialització vitícola al Bages en el segle XIX,* Dovella, n. 1, 1981, pàgs. 9-13

[23] Francisco de Zamora (1757-1813) va fer onze expedicions al Principat entre 1785 i 1790. Deixàescrites les seves impressions al manuscrit que es conserva a la Biblioteca Nacional de Madrid, *Diario de los viajes hechos en Calaluña por don Francisco de Zamora*. Arribà a Manresa el 1788. Veure FONT, Jaume i LLOBET, Salvador, *El valor geogràfic dels viatges de Francisco de Zamora,* Revista de Geografia, vol. XXIII, Barcelona 1989, pàgs. 49-59

[24] Dins FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit. pàg 100

[25] Dades extretes de FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit.

[26] Les dades corresponents al 1880 són contradictòries dins el mateix autor, FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit. A la pàgina 172 consten 22.300 ha i a la pàgina 242, en consten 21.674 per al mateix any.

[27] LLOBET, Salvador, *El límit septentrional de la vinya i l'olivera a Catalunya,* Treballs de la Societat Catalana de Geografia, Barcelona, Març 1991, dins www.raco.cat/index.php/treballscgeografia/article/viewFile/236331/318594
Hem de tenir present, com s'ha dit al capítol 2, que la comarca del Bages és la més interior on el conreu de la vinya és possible.

[28] Amb aquestes comarques hi ha intercanvis de productes; el Bages produïa molt vi, però tenia escassetat de productes bàsics, com els cereals o les patates.

[29] FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi,* ob. cit. , pàg. 139.

Aquest fet condicionà als segles XVIII i XIX (i condicionarà al segle XX) l'estructura del món vitícola del Bages. "(...). La seguretat de la venda del vi va dificultar que les estructures productives evolucionessin. En el segle XX el petit pagès continuava fent unes quantes cargues a casa seva. (...). Quan el mercat de muntanya va desaparèixer, quan ja no era cap avantatge ser més a prop, i el vi podia arribar de qualsevol lloc de Catalunya, la vinya bagenca va començar a davallar fortament" [30].

L'estabilitat d'aquests moments comportà, a més, l'inici de la industrialització de la comarca. Començaren les manufactures manresanes de llana, seda, lli, i els teixidors, tintorers, paraires. Així es donà una complementarietat de feines: l'home treballava la vinya (que ja començava a ser monocultiu al segle XVIII) i la dona filava i teixia[31]. És un fet que marcarà el món de la viticultura al Bages fins ben entrat el segle XX.

3.2.- La rabassa morta.

Aquestes condicions propiciaren l'expansió de la vinya: hi havia demanda i els alts preus del vi el convertiren en un producte rendible. Però, el conreu de la vinya demana una quantiosa inversió de treball. Al segle XVIII l'explotació de la terra era en mans dels masos escampats per tota la comarca. És la llarg d'aquest segle quan els propietaris cediren una peça de terra al petit pagès no propietari, a canvi del pagament d'una part dels fruits. Per entendre aquest procés hem de tenir en compte com estava distribuïda la propietat de la terra, ja des de l'època medieval. Eren els senyors feudals o els monestirs els qui posseïen gran extensions; Aquests nobles rebien els censos derivats del domini directe i delme (una dècima part dels fruits de la collita); i el delme era l'ingrés més important. Els pagesos dels masos en tenien, però, el domini útil per temps indefinit. El cotracte entre senyor i pagès era favorable a aquest últim ja que el cens que havia de pagar al senyor era fix i s'havia anat devaluant[32].

Amb l'augment de la demanda de vi, doncs, fou quan els pagesos deixaren una part de la terra a un petit pagès no propietari per un temps més o menys llarg a canvi de rebre una part de la collita. I com que el conreu de la vinya exigia una gran inversió de treball, els avantatges per al propietari eren grans: no havia de fer cap inversió de capital i assegurava que el petit pagès treballés al màxim. Com que els primers anys el petit pagès que sembrava vinya treballava la terra però no n'obtenia els fruits fins al cap d'uns anys, es creà un nou contracte jurídic, el contracte de rabassa morta. I la vinya s'extengué a partir d'aquest moment (segle XVIII i posteriorment al segle XIX) gràcies –entre altres causes- al contracte de rabassa morta[33].

El contracte de rabassa morta significava una cessió de la terra no indefinida, és a dir, mentre els ceps fossin vius; el rabassaire estava obligat a pagar una entrada i es fixava una part de la collita, com a pagament. El cens no era fix, sinó que era una part dels fruits, generalment una quarta part. L'ús de la terra per part del rabassaire, però, no era lliure: estava obligat a plantar i conrear vinya.

Les grans inversions en treball per posar i mantenir la vinya en conreu eren assumides totalment per la família del rabassaire. A canvi, el rabassaire tenia garantia d'estabilitat i ús de domini útil de la terra que treballava. Els propietaris veien com les seves terres eren plantades de vinya, sense que ells hi haguessin aportat capital, i

---

[30] FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi,* ob. cit. , pàg. 106.

[31] FERRER i ALÒS, Llorenç, ÀLVAREZ i ARRÒNIZ, Carme, SANTMARTÍ i ROSET, Carme, GÜELL i SABATA, Àngela, *Vinya, fil·loxera, propietat i demografia a la Calalunya Central,* Centre d'Estudis del Bages, Col·lecció "Monogràfics", n. 9, Manresa, 1992. A la pàg. 27 hi ha un estudi referent a Santpedor.

[32] COMAS CLOSAS, Francesc, *La fil·loxera a Fals,* Conferència donada el 27 d'agost de 2009, al Centre de l'Associació Cultural Recreativa de Fals (Fonollosa), dins http://www.acrfals.com

[33] FERRER i ALÒS, Llorenç, *Notes sobre l'especialització vitícola al Bages en el segle XIX*, Dovella, n. 1, 1981, pàgs. 9-13

tenint ingressos amb la part de la collita que els pertocava. És evident que qui més es va beneficiar de l'expansió de la vinya va ser el pagès de mas, que pagava una quantitat irrisòria al senyor que en tenia el domini directe i, en canvi, rebia una important quantitat de càrregues de vi dels rabassaires.

Com que els contractes especificaven que tenien validesa mentre el cep fos viu, el rabassaire tenia interès a mantenir bé la seva vinya, per tal de no cancel·lar el contracte. Així, el rabassaire utilitzava sovint la tècnica del "colgat o capficat": colgant un brot allargava, quasi indefinidament, la vida del cep; i s'allargava també, quasi indefinidament, el contracte de cessió de la terra[34].

Aquests contractes no passaven pel notari; per tant, el rabassaire estava subjecte i lligat al propietari, que s'havia reservat el dret de fadiga, és a dir, el dret a adquirir la part del parcer si aquest se la venia.

3.3.- El paisatge vinícola del Bages al segle XIX.

Com ja s'ha apuntat, els contractes de rabassa morta van ser l'eina d'expansió de la vinya al Bages al llarg dels segles XVIII i XIX. Aquesta expansió comportà conseqüències visibles en el paisatge de la comarca al llarg del segle XIX[35]. El més evident era veure vinyars a tots els llocs on era possible plantar. Les vinyes arribaven fins al cap de munt de la muntanya de Collbaix, fins a Roquesalbes, i a totes les serres dels municipis de l'Alt Bages. Les vinyes eren a tocar dels pobles. El Bages era una gran vinya amb feixes i bancals.

Aquesta gran expansió originà construccions úniques en pedra seca: les tines, les barraques i les feixes. Tot en funció de la vinya.

Com que cada pagès gran, mitjà o petit es feia el vi pel seu compte, calia tenir una tina. La tina era l'element principal de la vinificació; sense tina no es podia fer vi. Tant els masos com les cases de poble dels petits pagesos (rabassaires) tenien tina[36].

Hom pot diferenciar el lloc de construcció de la tina; als pobles del Pla, les tines es construïen a la casa del pagès; tenir la tina a casa era l'opció més lògica per aquesta zona, ja que les distàncies eren més petites i els camins més bons permetien transportar millor la verema. En canvi, als pobles de l'Alt Bages les tines es construïen a tocar del mas, perquè el poblament era molt disseminat; en els contractes de rabassa morta d'aquestes zones es concretava la possibilitat de construir la tina a prop del mas que havia establert la terra. Era una manera, també, d'assegurar que tots els rabassaires veremessin a la mateixa època per aconseguir una fermentació més homogènia i el vi no se'n ressentís[37].

---

[34] Com es veurà al Capítol 4 després de la fil·loxera aquesta tècnica no es pot fer servir, perquè el cep s'ha d'empeltar en el peu americà, immune a la fil·loxera. És també la fi dels contractes de rabassa morta. Amb això, s'originà un conflicte entre rabassaire i propietaris que s'allargarà fins a la Guerra Civil.

[35] Com es tractarà més endavant en l'apartat referent a la plaga de la fil·loxera, hi hagué una "febre d'or" en el conreu de la vinya des de la dècada del 1870 fins la invasió de la plaga, a finals de segle XIX.

[36] FERRER i ALÒS, Llorenç *, De quan Navarcles vivia del vi,* Ajuntament de Navarcles, Àrea de Cultura, Navarcles, 2001. Hi ha una estadística amb el nombre de tines, premses i bótes de les cases del nucli antic de Navarcles, el 1853, classificades per carrers. Hi ha un total de 217 cases amb tina, 25 cases amb premsa i 168 cases amb bótes, sobre un total de 299 cases. Així, tres de cada quatre cases tenien tina (72 %), un 8'4 % tenien premsa i el 56'2 % tenien al menys una bóta.

[37] MOLINS, Ernest, *Fals: les cases,* Eds. Zenobita i Ajuntament de Fonollosa, Manresa, 2009. Es tracta d'una recopilació de les cases i masos de l'antic terme de Fals: moltes de les cases tenen la tina.

Tina de Ca la Gabriela de Dalt (Fals)
(Foto: Arxiu ACR de Fals)

Interior de la tina de Ca la Gabriela
de Dalt (Fals) (Foto: Arxiu ACR de Fals)

Al Bages hi ha una zona on les tines van ser construïdes a les mateixes vinyes: són als termes de Talamanca, Mura i Rocafort i el Pont de Vilomara, a la zona de les valls del Flequer i la riera de Sant Esteve[38]. Amb la gran expansió de la vinya (entre el 1865 i el 1885) es plantaren ceps a zones de molt difícil accés i molt allunyades dels nuclis urbans[39]. Hem de tenir present que en aquesta època els camins eren a bast, és a dir, només hi podia passar un animal carregat. L'accés a les vinyes només es podia fer així o fins i tot és possible que en algunes zones ni a bast. Així, al pagès li era més fàcil i rendible elaborar el vi a tocar de la vinya que no pas transportar la verema[40].

Els avantatges de construir una tina al mig de la vinya eren dos: el cost del transport de la verema era inferior al del vi, i la verema arribava a la tina de forma homogènia. També hi havia inconvenients, però: el vi no es podia premsar i era insegur (algú podia obrir la boixa i buidar la tina). Per altra banda, era més dificultosa la comercialització, ja que no era fàcil que els traginers passessin per la vinya a provar el vi en el moment de vendre.

Tines a la vall de Flequer (Rocafort)
(Foto: Documentació pròpia)

"La casa de les tines" (Talamanca)
(Foto: Documentació pròpia)

L'altre element fonamental del paisatge vinícola del Bages és la barraca. Com que els petits pagesos que accedien a una peça de terra d'un mas vivien en els pobles més propers, havien de construir-se barraques a la seva vinya; les barraques els servien per aixoplugar-se i guardar les eines[41].

---

[38] És un fenomen que no es dóna enlloc més, ni a la resta de la comarca del Bages ni a cap altra zona del país.

[39] I com diuen els de la zona: "*Talamanca, Mura i Rocafort, tres pobles de mala mort*"

[40] Veure BALLBÈ i BOADA, Miquel, *Tines al mig de les vinyes a la comarca del Bages*, Centre d'Estudis del Bages, Col·lecció "Quaderns", n. 6, Manresa, 1993. Estudi, classificació i localització de les tines de la zona.

[41] Veure PLANS MAESTRA, Jaume, *Arquitectura tradicional en pedra seca: el patrimoni immoble de la comarca del Bages,* TFC Humanitats, UOC, juny 2006, dins http://www.uoc.edu. És un estudi sobre la tipologia de les barraques de vinya de la comarca. En el mateix estudi hi ha una localització de totes les barraques de la comarca.

Barraca a les vinyes del Mas Roqueta
(Horta d'Avinyó, Avinyó)
(Foto: Documentació pròpia)

Barraca a les vinyes del Mas Roqueta
(Horta d'Avinyó, Avinyó)
(Foto: Documentació pròpia)

A tot el territori hom hi troba restes de construccions del passat vinícola del Bages.

Els dipòsits servien als vinyaters per tenir la reserva d'aigua per poder preparar els tractaments a la mateixa vinya (ensulfatar i ensofrar).

Dipòsit d'aigua a la vinya de Ca la Gabriela de Dalt (Fals)
(Foto: Arxiu ACR de Fals)

Les restes de feixes són visibles a moltes zones. On abans hi havia vinyes, ara hi ha bosc de pi blanc.

Restes d'antigues feixes, als Quatre Camins (Navarcles-Calders)
(Foto: Documentació pròpia)

Cal tenir en compte, també, que el creixement de molts pobles del Bages coincidí amb l'època de major expansió de la vinya. Els petits pagesos rabassaires que conreaven les vinyes dels masos del voltant dels pobles van aconseguir una petita parcel·la al poble, on van construir-s'hi la casa, amb la tina i les bótes. Aquest és el cas de la majoria de pobles del Pla de Bages, com Artés, Navarcles o Sant Fruitós. Als pobles de l'Alt Bages, amb un poblament molt disseminat, també hi hagué un creixement urbanístic. Els rabassaires aconseguiren una parcel·la prop del mas on tenien les terres: es van construir "fileres" de cases; és el cas de Castelladral, o el raval de Santa Maria d'Oló, entre altres.

Bótes encongrenyades amb cèrcols
de fusta. Celler del Canadell (Calders)
(Foto: Documentació pròpia)

Bóta i portadores. Celler del Canadell (Calders)
(Foto: Documentació pròpia)

Amb aquesta fesomia la comarca va rebre la sotragada d'una terrible plaga: la fil·loxera.

3.4.- La fil·loxera.

A partir de 1865, i fins a 1885, hem vist com el conreu de la vinya s'extenia per tota la comarca del Bages i també per la resta de territoris productors del país; són els anys coneguts popularment com "la febre d'or". Per això, a partir del que s'ha tractat fins ara es dedueix (i convé subratllar-ho) que la producció vitícola del Bages era una producció típicament orientada al mercat. "(...). A mitjan del segle XIX, la internacionalització del mercat, a través del desenvolupament dels mitjans de comunicació i de transport de masses, i l'anorreament de les vinyes franceses la fil·loxera, convertiren la viticultura en el sector més dinàmic del camp català,(...)"[42] . La comarca del Bages era la que més produïa a Catalunya. El 1890 hi havia 27.714 ha plantades i es produïen 462.400 hl de vi[43].

Però el monocultiu vitícola es va veure trasbalsat per la plaga de la fil·loxera. Primer, quan la plaga afectà els vinyars francesos, els preus del vi es dispararen i els pagesos plantaren les vinyes a tot arreu. En segon lloc, perquè quan la fil·loxera arribà al Bages s'obrí una profunda crisi social, econòmica i demogràfica[44].

La *"Philoloxera Vastatrix"*, del grec asseca-fulles, és un insecte poliform . La seva multiplicació partogenètica, sense intervenció del mascle, és extraordinària; d'una mare poden néixer en set mesos prop de 10 milions de fil·loxeres. El seu origen és americà. I mentre resulta inofensiva als ceps americans, la fil·loxera va esdevenir letal al cep europeu[45]. Cal resaltar que entre la invasió de l'insecte i la destrucció total del cep poden passar un termini mig de quatre anys.

El 1863 la fil·loxera va ser detectada a França i Anglaterra . D'Anglaterra passà a Portugal, el 1868. A partir d'aquí, es va escampar per tot el continent europeu. El 1872 ja era a Àustria, el 1874 a Suïssa i el1876 va envair les vinyes d'Alemanya. El seu avenç va ser imparable.

En ser envaïdes les vinyes franceses, la seva producció, lògicament, caigué en picat. És davant d'aquesta gran demanda i de l'elevat preu que es pagà pel vi que va augmentar el conreu de la vinya a Catalunya, i , com hem vist, al Bages[46].

---

[42] MAYAYO i ARTAL, Andreu, dins HERAS CABALLERO, Pedro / MAS ARRONDO, Carlos, *Viticultura i Fil·loxera a l'últim terç del segle XIC. El cas de les comarques de Tarragona,* Virgili, editor, Tarragona, 1994, pàg 11

[43] FERRER i ALÒS, Ll.orenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi,* ob. cit.

[44] Les conseqüències que provocà la fil·loxera s'analitzaran al proper capítol.

[45] HERAS CABALLERO, Pedro / MAS ARRONDO, Carlos, *Viticultura i Fil·loxera a l'últim terç del segle XIC. El cas de les comarques de Tarragona,* Virgili, editor, Tarragona, 1994

[46] Recordem, en el cas de Bages, el paper fonamental que té el contracte de rabassa morta per a l'especialització vitícola de la comarca.

En aquests moments ningú no volia imaginar-se que la fil·loxera podia arribar aquí. Només Joan Miret alertà del perill. Així, l'Institut Català de Sant Isidre comissionà Joan Miret per visitar les vinyes franceses i suïsses. Miret realitzà un informe (1878) i va proposar la creació d'un corredor sanitari amb la destrucció dels ceps; però el cost de l'arrencada de les vinyes era massa elevat, i també la replantació, en uns moments de plena producció i bon preu, amb peus de ceps americans. I "(...), qui s'atrevia quan els viticultors se les mamaven tan dolces a sacrificar la gallina dels ous d'or?"[47]

El 1878 la fil·loxera arribava a Prada de Conflent i el 1879 penetrà a les vinyes de l'Empordà. El 1883 ja era al Maresme i al Vallès; el 1887 al Penedès. Al Bages es van detectar els primers focus el 1889 a Navàs i el 1892 ja es trobava a Artés[48].

Però la fil·loxera, en realitat, s'afegeixia a les plagues anteriors d'oídium i míldiu, que van apareixer a meitats del segle XIX[49]. A partir d'aquest moment calia fer tractaments contra aquestes plagues; per combatre l'oídium s'havia d'ensofrar, per al míldiu cal ensulfatar[50].

Quan la fil·loxera va arribar al Bages (i ja havia afectat altres zones de Catalunya i continuava extenent-se) provocà, lògicament, la mort del cep. Però, mentre una vinya estava fil·loxerada, una altra encara estava en plena producció. Al daltabaix per al pagès provocat per la mort del cep, s'hi afegeixí la davallada del preus del vi: França s'estava recuperant de la plaga i ja no necessitava les importacions de caldos provinents de Catalunya. I tot i que el Bages tenia el mercat de muntanya assegurat i no depenia de les exportacions, la baixada dels preus del vi es donà a tot arreu i la viticultura del Bages també els acusà.

Des que la fil·loxera va entrar a Catalunya per les comarques de Girona el 1879, fins el 1905 que acabàa envaint les vinyes de les comarques de Tarragona i Lleida, passaren més de 25 anys.

---

[47] MAYAYO i ARTAL, Andreu, dins HERAS CABALLERO, Pedro / MAS ARRONDO, Carlos, *Viticultura i Fil·loxera a l'últim terç del segle XIC. El cas de les comarques de Tarragona, ob. cit.* pàg 13

[48] IGLÉSIES, Josep, La crisi agrària de 1879/ 1900: la fil·loxera a Catalunya, Edicions 62, Barcelona, 1966

[49] Fins a l'arribada de les plagues americanes, els viticultors estaven habituats a combatre altres perills d'origen animal. A part del cargols o les llagostes hi havia els danys causats per tres insectes: la piral, el cigarrer i l'hàltica. L'oídium i el míldiu són malalties criptogàmiques, també originàries d'Amèrica. L'oídium va aparèixer a Europa el 1848, a prop del Canal de la Mànega i a París; el 1851 ja era a les vinyes marítimes de la Costa Brava. El míldiu va ser detectat el 1878 prop de Bordeus, no gaire lluny d'on s'havia detectat el primer brot de fil·loxera el 1868. El 1883 arribà a l'Empordà i el 1884 al Bages. El remei, però, es trobà ben aviat a França, cap al 1885: era el brou bordelès, una dissolució a base de sulfat de coure i calç. PIQUERAS HABA, Juan, *De les plagues americanes al cooperativisme a Espanya (1850- 2007),* Edicions i Propostes Culturals Andana, SL, Vilafranca del Penedès, 2010.

[50] A l'apartat anterior s'ha fet notar aquest fet amb la inclusió d'una fotografia d'un dipòsit d'aigua en una vinya.

IIª Part:

L'evolució de la vinya a la comarca del Bages al segle XX

"La fil·loxera fou el símbol de la mort definitiva de l'agricultura tradicional".

MAYAYO i ARTAL, Andreu[51]

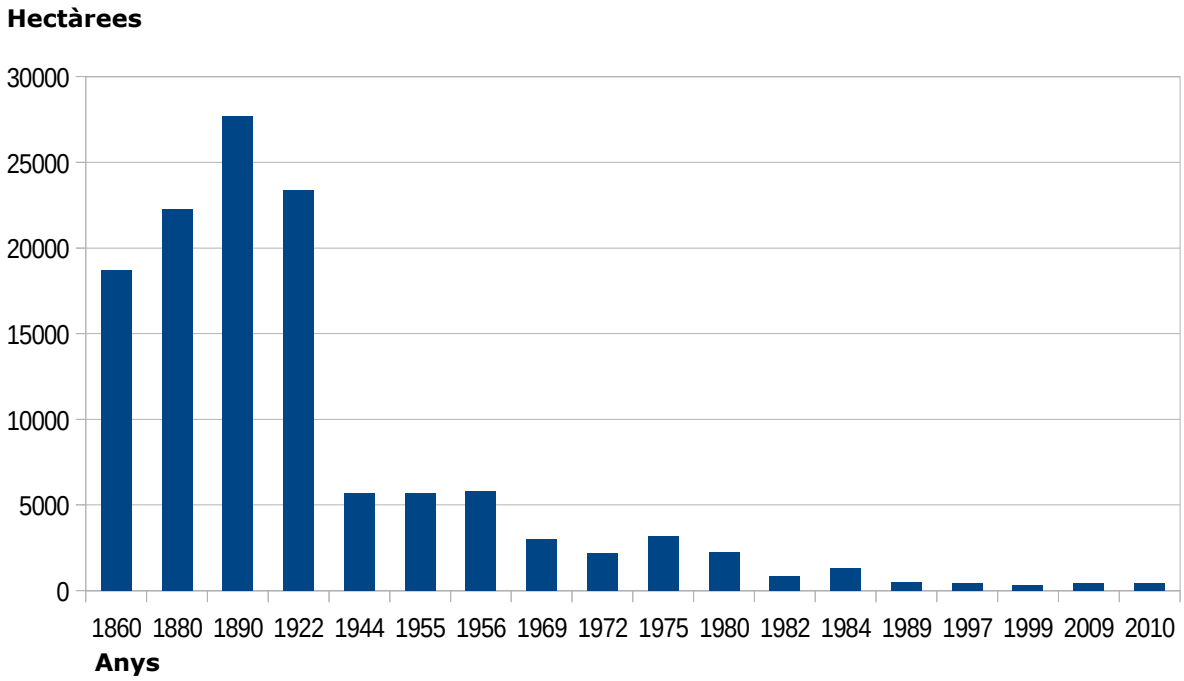
"L'expansió de la vinya s'ha degut més a un valor psíquic que a la necessitat de l'home".

LLOBET, Salvador[52],

[51] dins HERAS CABALLERO, Pedro / MAS ARRONDO, Carlos, *Viticultura i Fil·loxera a l'últim terç del segle XIC. El cas de les comarques de Tarragona,* ob. cit.
[52] LLOBET, Salvador, *El límit septentrional de la vinya i l'olivera a catalunya,* ob. cit.

4.- La vinya al Bages després de la fil·loxera[53].

Evolució de la vinya al Bages (1860 – 2009) [54]



Any	Hectàrees
1860	18.732,3
1880	22.300
1890	27.714
1922	23.395
1944	5.708,2
1955	5.687,2
1956	5.800
1969	3.002
1972	2.180,6
1975	3.160
1980	2.228
1982	838
1984	1.286
1989	486
1997	439
1999	344
2009	420
2010	450

[53] Les dues cites de la pàgina anterior -considero- són molt explícites per entendre el que passarà al vinyar bagenc després de la fil·loxera. Tal com diu Mayayo, la plaga representa un abans i un després en el conreu de la vinya; pel altra banda, la cita de Llobet clarifica el perquè dels alts i baixos als quals està subjecte el món de la vinya; podríem afegir que, a més de l'expansió, també la regressió de la vinya es deu a un valor psíquic.

[54] Dades extretes de FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit. i http://www.idescat.cat. La gràfica és prou il·lustrativa per entendre l'evolució de la vinya al Bages al llarg del segle XX; inclou, des de la "febre d'or" fins a l'actualitat, com a mostra del comportament de la viticultura. Als següents apartats s'interpretaran les dades i se'n trauran conclusions.

4.1.- Conseqüències immediates de la plaga de la fil·loxera.

A l'apartat anterior ja s'ha comentat que la fil·loxera avançà per les vinyes com una taca d'oli, escombrant la comarca des del nord-est, cap al sud-oest. I mentre uns vinyataires estaven replantant, d'altres encara apuraven les darreres collites de la vinya vella.

Com que a França havien patit la plaga molt abans, aquí ja es coneixia la solució: la replantació de la vinya amb peus americans. Si l'insecte havia vingut d'Amèrica i allà no atacava els ceps, es podia plantar amb peu americà i empeltar després el cep amb les espècies del país. "Los ceps americans d'acreditada resistencia filoxérica, son ja'l medi de defensa cada dia més en boga y recomenat eficasment per moltas eminencias científicas. Fins bastant número dels que's mostravan avans sos més encarnissats enemichs, avuy, gracias als triomfs obtinguts per dits ceps, s'han reconciliat, adoptantlos com únich medi capás per ara, per resistir los estragos pugó, (...)", escrivia Roig Armengol [55]. Els vinyaters només havien d'aprendre a empeltar i resoldre els problemes derivats de l'aclimatació dels ceps. Així, al Bages la vinya es replanta ràpidament.

Com que la nova vinya s'havia de replantar amb peu americà, calia, primer de tot, aprendre a empeltar [56]; era una tècnica que els vinyaters del Bages desconeixien fins llavors. Calia, a més, trobar els peus que s'adaptessin millor als sòls de la comarca i al tipus de cep que es volgués empeltar posteriorment. A part del peu (al Bages sembla que els més utilitzats van ser el *Rupestris Lot* i el *Riparia Rupestris*) [57] calia trobar l'espècie que millor s'adaptés al portaempelt i, lògicament, a la zona. Així, s'introduiren noves espècies: mandó, malvasia, macabeu, garnatxa, xarel·lo [58]; moltes d'aquestes espècies estaven encara en observació a primers del segle XX. És molt evident la simplificació de varietats[59].

Fins al moment de la replantació, hi havia una gran varietat d'espècies, tot i que els ceps més característics de la comarca eren el picapoll (*vi daurat d'Artés*) i el sumoll (del qual se'n feia el *claret* del Pla de Bages). Després de la fil·loxera les varietats de ceps es van simplificar notablement, com ja s'ha apuntat al paràgraf anterior. I el rendiment de la nova vinya augmentava. El 1890 amb 27.714 ha. plantades de vinya es produïen 460.000 hl. de vi, amb un rendiment mitjà de 18 hl./ha. El 1922 amb 23.395 ha. de vinya ja nova es van produir 923.366'26 hl.; això suposaven 39'46 hl./ha. de rendiment, més del doble[60].

A part d'empeltar sobre el peu americà amb les espècies del país, la vinya nova demanava feines diferents. Calia, també, conèixer les noves varietats introduïdes. A més, la vinya post fil·loxèrica era una vinya que durava menys, tot i el superior rendiment; el cicle vegetatiu del nou peu era més curt: durava uns trenta anys, enfront del seixanta-setanta de la vinya tradicional.

També calia fer tractaments per a l'oídium (ensofrar) i per al míldiu (ensulfatar), tot i que aquests tractaments es coneixien perquè les vinyes havien estat

---

[55] ROIG ARMENGOL, R. *Memoria acompanyatoria al mapa regional vinícola de la Provincia de Barcelona,* Barcelona, 1890 , pàg. 135

[56] Empeltar: *"Acció d'ajuntar dues o més parts de plantes diferents,de manera que el conjunt es comporti com una de sola",* dins *Gran Enciclopèdia Catalana.*

[57] FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit.

[58] FARGAS, Joan / CATLÀ, Maurici, *Varietats de vinífera en la rodalia de Manresa,* Gremi d'Agricultors de Manresa, Manresa, 1901. Llistat de les noves varietats i les seves característiques.

[59] Comparar ROIG ARMENGOL, R. *Memoria acompanyatoria al mapa regional vinícola de la Provincia de Barcelona,* ob.cit. de 1890 amb FARGAS, Joan / CATLÀ, Maurici, *Varietats de vinífera en la rodalia de Manresa,* ob. cit. de 1901. En aquesta obra, el llistat d'espècies en estudi és molt superior al que proposen FARGAS i CATLÀ.

[60] Dades extretes de FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit.

atacades per aquestes dues malalties criptogàmiques i ja es portaven a terme abans de la invasió de la fil·loxera; al mas Paloma d'Artés les vinyes es comencen a ensulfatar el 1887, després de la plaga del míldiu[61]. Això encaria el conreu, tant pel preu dels productes que s'havien d'utilitzar com per les hores de feina que calia invertir-hi.

En aquest marc és important la tasca que van dur a terme els sindicats agrícoles dels diferents pobles de la comarca, tant per a l'obtenció i distribució dels productes, com per la divulgació de les tècniques de tractaments. Així, per exemple, a la revista *Sol Ixent*, apareguda a Navarcles entre 1912 i 1916, hom hi troba anuncis tant de productes que venia el Sindicat de Pagesos, com d'articles divulgatius sobre aspectes relacionats amb la vinya.

La plaga de la fil·loxera tingué, a més conseqüències directes sobre la propietat. Ja al capítol anterior s'ha definit el contracte de rabassa morta: era vigent mentre els ceps fossin vius. Fins a l'arribada de la fil·loxera, si el propietari volia recuperar el domini útil de la parcel·la cedida al rabassaire havia de comprar-la i restablir la terra amb noves condicions. En el rerefons hi havia un tema conflictiu: qui era el propietari absolut de la terra. Els rabassaires creien que, en virtut de posseir el domini útil de la terra -que treballaven- tenien dret a reclamar-ne la propietat; i els propietaris tenien en la terra l'instrument fonamental per a l'obtenció de la renda. S'inicià un debat a nivell jurídic i a nivell social durant la segona meitat del segle XIX i que rebrotarà durant la IIª República.

Aquest conflicte es va "resoldre" amb la fil·loxera; la plaga matava la vinya i així s'acomplia una de les clàusules del contracte: la terra retornava al propietari quan els ceps morissin. El propietari recuperava el domini útil i podia tornar a cedir la terra amb noves condicions.

A Santpedor, l'any 1899 els propietaris havien recuperat el 45'2% de les parcel·les cedides a rabassaires; i el 1910 s'arribà al 66'3%. La recuperació es plantejava en forma de venda del domini útil per part del parcer; i el propietari pagava una part irrisòria (si tenim en compte el que havia pagat en les recuperacions del domini útil de la terra abans de la fil·loxera) [62].

A part també es produiren casos de demandes de desnonament de parcers, argumentant l'incompliment del pagament de les parts. És evident que si es moria la vinya, el rabassaire que la conreava no tenia guanys i no podia fer front als pactes establerts en el contracte. Tot i això, la conflictivitat al camp bagenc no va ser tant forta com en d'altres comarques.

Com que el propietari necessitava que les seves terres fossin conreades (era d'on aconseguia la seva renda), les parcel·les es van cedir, evidentment, a nous parcers, amb noves condicions. Així, si amb la rabassa morta el contracte s'extingia amb la mort dels ceps, ara en els nous contracte es fixaven els anys de vigència[63].

---

[61] Dins FERRER i ALÒS, Llorenç, ÀLVAREZ i ARRÒNIZ, Carme, SANTMARTÍ i ROSET, Carme, GÜELL i SABATA, Àngela, *Vinya, fil·loxera, propietat i demografia a la Calalunya Central,* Centre d'Estudis del Bages, Col·lecció "Monogràfics", n. 9, Manresa, 1992 . Els autors fan un estudi de la producció de vi del Mas Paloma i dels rendiments obtinguts en les vendes; demostren els efectes del míldiu sobre la vinya de la zona. Per altra banda, com es veurè més endavant, el 1915 hi va haver míldiu, que afectà molt la producció.

[62] FERRER i ALÒS, Llorenç, dins *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit. , analitza detingudament el tema a partir dels casos de Santpedor i el mas Paloma d'Artés. Veure també FERRER i ALÒS, Llorenç, ÀLVAREZ i ARRÒNIZ, Carme, SANTMARTÍ i ROSET, Carme, GÜELL i SABATA, Àngela, *Vinya, fil·loxera, propietat i demografia a la Calalunya Central,* ob. cit.

[63] SANTMARTÍ i ROSET, Carme, estudia 39 contractes privats de procedència diversa, entre 1876 i 1929, dins FERRER i ALÒS, Llorenç, ÀLVAREZ i ARRÒNIZ, Carme, SANTMARTÍ i ROSET, Carme, GÜELL i SABATA, Àngela, *Vinya, fil·loxera, propietat i demografia a la Calalunya Central,* ob. cit. Dins d'aquest estudi es fa notar que a partir de 1915 es tendeix a reduir la durada dels contractes, per ajustar-se a la durada de la vida productiva de la nova vinya. Anteriorment ja s'ha indicat que la vinya postfil·loxèrica té un cicle vegetatiu més curt.

És clar que amb la mort dels ceps els parcers no podien complir els tractes amb els propietaris; i en conseqüència aquests deixaren de rebre els cobraments acordats. I de retruc els ajuntaments no podien cobrar tots els impostos. Davant d'aquesta situació alguns ajuntaments de la comarca[64] demanaren condicions especials a la Diputació.

La situació dels municipis era compromesa; l'extensió de vinya en aquests termes municipals era molt elevada. Si el primer graó fallava (és a dir, la vinya), fallava la resta; a Artés suposava el 41'3% de la superfície conreada.

L'ajuntament d'Artés, però, considerà tres aspectes com a causants de la crisi: la plaga del míldiu a les vinyes de 1887 a 1891 que encarí el vi per l'ús que s'havia de fer de tractaments de sulfat, la fil·loxera, i la baixa generalitzada de preus[65]. L'ajuntament de Fonollosa també demanà l'excempció del pagament de la contribució[66], igual que el de Santpedor.

És lògic deduir que, a més del trasbals social i econòmic que provocà la fil·loxera, hi hagués una afectació en la demografia de la comarca. Al Bages, però, cal tenir en compte dos elements: per una banda, com que la fil·loxera avançà irregularment, mentre uns municipis patien de ple la crisi, d'altres tenien encara les vinyes en plena producció; i en segon lloc, el pes econòmic que suposaven les fàbriques tèxtils, on hi treballaven majoritàriament les dones i que va permetre que la crisi vitícola fos més suportable en alguns dels municipis (lògicament els que tenien fàbriques). Aquest darrer aspecte condicionà la redistribució de la població al Bages al llarg d'aquest període.

Així, els pobles que van veure disminuir la seva població (entre 1887 i 1910) van ser els de l'Alt Bages, que ja havien tingut menys vinya des de sempre; foren els que en plantaren més quan els preus eren elevats, perquè França necessitava els vins en el moment que tenia les vinyes fil·loxerades. Municipis com Mura, Talamanca, Rocafort, Rajadell, Sant Feliu Sasserra, Santa Maria d'Oló, Fonollosa ... en són un exemple [67]. Aquests municipis són, però, els més allunyats de la vora dels rius. A Aguilar de Segarra es van tancar cases, igual que a Castellar; a Castellnou de Bages la fil·loxera provocà l'emigració i el conseqüent abandonament de cases i terres del llogaret del Putxot que va quedar totalment despoblat.

Els pobles que van créixer més van ser aquells que gairebé no existien, però que gràcies a la seva situació geogràfica vora els rius veieren com es van construir fàbriques tèxtils que van atraure la població; fou el cas de Callús, Sant Joan de Vilatorrada, Sant Vicenç de Castellet, Castellbell i el Vilar, Navàs [68]. En d'altres municipis (Balsareny, Cardona, Artés, Súria ...) la ja existència de les fàbriques van fer que la sotragada vitivinícola fos més suportable.

---

[64] FERRER i ALÒS , Llorenç posa l'exemple d'Artés, dins FERRER i ALÒS, Llorenç, ÀLVAREZ i ARRÒNIZ, Carme, SANTMARTÍ i ROSET, Carme, GÜELL i SABATA, Àngela, *Vinya, fil·loxera, propietat i demografia a la Calalunya Central,* ob. cit. L'Ajuntament de Santpedor també demanà l'excempció de la contribució.

[65] Cal fer notar que l'Ajuntament d'Artés, molt afectat per la fil·loxera, considera, a més, altres causes com a causants de la crisi. Acta de l'Ajuntament d'Artés 18. XI. 1894, dins FERRER i ALÒS, Llorenç, ÀLVAREZ i ARRÒNIZ, Carme, SANTMARTÍ i ROSET, Carme, GÜELL i SABATA, Àngela, *Vinya, fil·loxera, propietat i demografia a la Calalunya Central,* ob. cit.

[66] COMAS CLOSAS, Francesc, *La fil·loxera a Fals,* Conferència donada el 27 d'agost de 2009, al Centre de l'Associació Cultural Recreativa de Fals (Fonollosa), dins http://www.acrfals.com

[67] Cal tenir present el que s'ha apuntat anteriorment: a partir de la puja de preus del vi per la invasió de la fil·loxera a França i gràcies als contractes de rabassa morta, es donà una proliferació en un primer moment de moltes feixes de vinya en zones pobres o de difícil accés, amb el posterior abandó de les vinyes quan les condicions de mercat ja no eren favorables.

[68] El cas de Navàs és molt clar en aquest aspecte. El nucli principal era a Castelladral; amb la creació de fàbriques tèxtils i la crisi agrícola ´va créixer el nucli de Navàs, al costat del Llobregat. L'expansió del nucli de Navàs és causa i conseqüència, doncs, del despoblament del sector rural. Fins el 1960, Castelladral, antic cap del municipi, n'era el nom.

Aquests moviments de la població al Bages al tombant entre els segles XIX i XX no van ser conseqüència només de la fil·loxera, sinó que hi tingué un paper molt important la indústria, que ja era existent a la comarca des de molt temps enrere[69].

Cal tenir present que els pobles de l'Alt Bages ja havien començat a perdre població abans de la invasió fil·loxèrica; en els anys anteriors hi havia hagut el míldiu, i ja es podia anunciar la crisi vinícola. I l'augment de població dels municipis situats vora els rius va ser, bàsicament, per l'atractiu que suposava el sou fix a la indústria tèxtil [70].

Tot i això, les dades de població del Bages durant el període de 1890 a 1900 van ser positives[71]; el 1890 hi havia un total de 59.918 habitants a la comarca[72] , i 61.977 habitants el 1900[73].

És evident, després de veure els apartats tractats fins ara, que després de la fil·loxera el món de la vinya canvia. I la conseqüència més "visible" en va ser l'abandonament de les vinyes plantades en llocs de difícil accés o en sòls pobres; és lògic pensar que només es replantaren amb peu americà les vinyes del Pla i les de fàcil accés.

Antics murs de les feixes.
Camí d'Artés a Santa Maria d'Oló, prop de Salaverneda.
(Foto: Documentació pròpia)

Antiga barraca de vinya, enmig de la vegetació. Camí d'Artés a Santa Maria d'Oló, prop de Vilarasau.
(Foto: Documentació pròpia)

---

[69] A aquesta conclusió hi arriba FERRER ALÒS, Llorenç dins FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit. i dins FERRER i ALÒS, Llorenç, ÀLVAREZ i ARRÒNIZ, Carme, SANTMARTÍ i ROSET, Carme, GÜELL i SABATA, Àngela, *Vinya, fil·loxera, propietat i demografia a la Calalunya Central,* ob. cit. A ambdues obres s'estudia l'evolució de la població al Bages al llarg d'aquest període, a partir de les dades de població de Santpedor, Navarcles, Artés i Oló. També s'hi analitza l'accés al matrimoni en el municipi de Navarcles. Per aquest darrer cas, veure també FERRER i ALÒS, Llorenç *, De quan Navarcles vivia del vi,* Ajuntament de Navarcles, Àrea de Cultura, Navarcles, 2001
Al capítol anterior ja s'ha comentat el paper de la indústria en les famílies del Bages.

[70] A més, cal considerar els casos dels municipis de Moià i l'Estany: durant aquest període del tombar del segle XIX al segle XX perden població i són municipis on no hi ha hagut mai vinya, per les seves condicions climatològiques, ni han tingut tampoc indústria tèxtil, per la seva situació geogràfica allunyada dels rius.

[71] No passa el mateix en d'altres comarques vitícoles de Catalunya, com són el Priorat i la Conca de Barberà. Veure IGLÉSIES, Josep, *La crisi agrària de 1879/ 1900: la fil·loxera a Catalunya,* Edicions 62, Barcelona, 1966, al capítol XXXII; a la pàgina 280 Iglésies escriu: *"El Priorat i la Conca de Barberà no s'han recuperat encara de la crisi i en els anys transcorreguts, tot al llarg del present segle, han perdut vora un 40 % de la seva població (...)".* L'obra d'Iglésies és de 1966.

[72] ROIG ARMENGOL, R. *Memoria acompanyatoria al mapa regional vinícola de la Provincia de Barcelona,* Barcelona, 1890 , pàg. 83

[73] *Gran Geografia Comarcal de Catalunya*, ob. cit.

Barraca i feixes abandonades, als pendents de la zona de Talamanca. Els incendis de l'estiu del 2004 van deixar les restes al descobert.
(Foto: Documentació pròpia)

Les dades indicades a la gràfica de l'inici d'aquesta part de treball són prou clares: just abans de l'aparició de la fil·loxera, el 1890, hi havia 27.7145 hectàrees de vinya al Bages, coincidint amb el període de més expansió; el 1922 n'hi havia plantades 23.395 , xifra molt aproximada a la de 1880 que era de 22.300 hectàrees. Es pot deduir clarament que el vinyar es recuperà a la comarca: la fil·loxera no va ser la causa de l'abandonament progressiu de les vinyes al Bages.

Vista de Navarcles a començaments del s.XX.
El poble està envoltat de vinyes.
(Foto:Arxiu Biblioteca Popular St.Valentí, Navarcles)

Vista d'Artés a començaments del s.XX.
El poble està envoltat de vinyes.
(Foto: Arxiu Celler Cooperatiu d'Artés)

Així, la vinya continuà sent important per a l'economia de la comarca, però la fil·loxera va fer canviar el món tradicional del vi. Als següents apartats s'analitzen les respostes a la crisi vitícola.

4.2.- Respostes a la crisi.

A l'apartat anterior s'han tractat els canvis que ocasionà la fil·loxera al món vinícola. La nova vinya demanava una nova manera de treballar-la: des de la replantació amb peu americà fins a l'ús de productes químics per als tractaments així com una nova maquinària per a la vinya i en l'elaboració del vi[74]. Davant l'increment

[74] SAUMELL assenyala com a causes que porten a l'associacionisme: la destrucció de les vinyes provocada per la fil·loxera, la restauració del vinyar, la malvenda del vi i el frau del vi amb la fabricació d'alcohols, a més del latent conflicte rabassaire. Per altra banda conclou que gràcies a l'associacionisme hi hagué una modernització tecnològica. Veure SAUMELL, Antoni, *Viticultura i associacionisme a Catalunya. Els cellers cooperatius del Penedès (1900-1936),* Publicacions Diputació de Tarragona, 2002

dels costos per als viticultors i la conseqüent necessitat de capital, calia associar-se; primer per reduir despeses i prestar serveis, després per a l'elaboració del vi de forma comuna. "Amb l'excepció potser única del Celler Cooperatiu de Barberà, els primers Sindicats Agrícoles existents abans de la promulgació de la Llei de gener de 1906, limitaven la seva activitat al crèdit agrari i a l'adquisició d'adobs i llavors per als socis (...)"[75]. Al Bages l'associacionisme com a prestació de serveis arribà molt aviat; l'elaboració comuna en cellers cooperatius arribà molt més tard.

Així, ja el 1900 (17 de gener) es va fundar a Manresa el Gremi d'Agricultors de Manresa; l'entitat naixia com a "corporació particular de propietaris agricultors i de treballadors del camp"[76]. Va deixar de ser actiu a partir de 1912, però va ser el punt de partida perquè a diversos pobles de la comarca es posessin en marxa entitats similars, per a la prestació de serveis, no pas –encara- per a l'elaboració del vi.

Pocs anys més tard, el 1905 (16 de gener) es fundà la Cambra Oficial Agrícola del Pla de Bages. Tot i tenir socis individuals també n'acceptava de col·lectius, per la qual cosa es constituïa com una federació d'entitats agrícoles. En la seva creació hi havia representants de 33 pobles de la comarca. Els socis podien ser propietaris, parcers, jornalers, però en les juntes directives hi havia un predomini aclaparador dels grans propietaris. L'entitat fou especialment activa els primers anys: organitzà conferències i cursos, es creà una destil·leria (que va funcionar del 1905 al 1907, quan es traspassà a Ramon Roqueta), es publicà la revista *La Pagesia* (1905-1935).

El 1906 [77] es fundà el Centre Agrícola de Santpedor[78], sent soci col·lectiu de la Cambra Oficial Agrícola del Pla de Bages. El 1907 van comercialitzar 800 kg. de sulfat de coure i adobs diversos; poc temps després es comprà una bomba elevatòria per trascolar vins. Ja al 1909 Jaume Raventós va fer dues conferències a Santpedor, i l'any següent, el 1910, instal·laren un aparell de destil·lació de vi per obtenir alcohol. El 1915 es fundava la Caixa Rural, i el 1922 es començava el celler cooperatiu. A partir del juliol de 1929, ja amb el celler cooperatiu en marxa, sortia la revista *Guiatge Agrícol.*

El novembre de 1908 s'acordà admetre a la Cambra Oficial Agrícola Pla de Bages com a soci col·lectiu el Gremi de Navarcles; cal suposar que aquest Gremi es va fundar al voltant d'aquest any. Organitzà conferències i exposicions per millorar la qualitat del vi; aviat es dedica a les compres col·lectives de sulfat de coure. El 1909 el gremi volia tenir una màquina de destil·lar vi i tenia la intenció de construir una cooperativa de producció per a l'elaboració de vins en comú; el 16 de maig de 1910 s'inaugurà el Sindicat Agrícola del Llobregat de Bages. El 1912 es va proposar de crear una caixa rural , però el projecte no es va portar a terme[79]. Dins del Gremi hi convivia el Sindicat i la Unió de Vinyaters, i com d'altres sindicats, també tenia la seva revista, *Sol Ixent* (1912- 1916).

---

[75] SAUMELL, Antoni, *Viticultura i associacionisme a Catalunya. Els cellers cooperatius del Penedès (1900-1936*), ob. cit., pàg. 27

[76] Segons consta en la seva Acta de constitució; dins FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit. , pàg. 205

[77] Aquesta data la proposa FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. Però VILA i ROVIRA, Pere, *Sindicat Agrícola de Santpedor*, editat per Cooperativa Agrícola i Ramadera de Santpedor, S.COOP. C.LTDA, Santpedor, Maig 1988 , indica la data de creació el 1904, igual que PIÑERO, Jordi, dins *La tradició mil·lenària de la vinya i la cultura del vi al Bages,* Dovella n. 97, Centre d'Estudis del Bages, Manresa, tardor 2008

[78] Els dos últims autors de la nota anterior li donen el nom de Sindicat Agrícol; sembla ser que el Sindicat formava part del Centre Agrícola, però hi ha una confusió en aquest sentit. Els habitants de Santpedor sempre l'han anomenat el "Sindicat",

[79] A la revista *Sol Ixent,* n.38 corresponent a Juliol-Agost de 1915, Ll. Solervicens signa un article defensant aferrissadament la creació d'una caixa rural, com a remei als mal dels vinyaters. Al següent número hi ha un altre article en defensa de les caixes rurals.

A Artés també es creà el Sindicat Agrícola, impulsat per Mn. Martí Sanglas[80]. El 10 de gener de 1908 se n'aprovaren els estatuts i es fundà el Sindicat Catòlic Agrícola d'Artés, amb finalitats religioses, benèfiques, econòmiques, instructives i recreatives. El febrer de 1913 hi ha notícies d'un projecte per crear una caixa rural per als socis. Al juliol de 1915 el president de Sindicat va demanar permís a la Junta per començar a construir un edifici "destinat a bodegues i dipòsit de vins dels associats". Eren els primers intents per a la producció de vi de forma cooperativa, tot i que només s'arribà a fer cupatge de vins per als socis. El Celler Cooperatiu no va començar a funcionar fins al 1935[81].

Al 1909 es creà el Sindicat Agrícola Cooperatiu i Caixa de Crèdit de Sallent, que tenia també la seva revista informativa i divulgativa, *Qui sembra cull* (1910- 1913)[82]. Al llarg de la primera dècada del segle XX se'n fundaren d'altres, de Sindicats: a Sant Fruitós, Súria, Sant Salvador de Guardiola. A Salelles, el 1818 es fundà el Sindicat Agrícol Catòlic de Salelles[83], en la creació del qual hi intervingué Mn. Martí Sanglas[84]. Tots aquests Sindicats s'afiliaren a la Cambra Oficial Agrícola Pla de Bages i des d'aquí van connectar amb el moviment sindical de Catalunya, sobre tot amb la Unió de Vinyaters de Catalunya. Hem de comptar que abans de 1920, la majoria de pobles de la comarca comptaven amb un sindicat agrícola més o menys organitzat.

L'organització de sindicats per comprar i vendre en comú va ser una de les respostes a la crisi provocada per la fil·loxera. El pas cap als cellers cooperatius, però, només el faran tres d'aquests sindicats: Santpedor (1926), Salelles (1927) i Artés (1935).

Però, per tal de fer front a la crisi calia, a més d'associar-se, produir més i millor per poder obtenir vins de millor qualitat. Ja s'ha comentat que el rendiment de la nova vinya replantada amb peu americà era superior al de la vinya anterior a la fil·loxera; també s'han assenyalat els avenços tècnics per empeltar els nous peus. Les associacions de pagesos que s'han anat descrivint als paràgrafs anteriors jugaren un paper important en la difusió de les tècniques de conreu i del missatge que calia buscar un millor procés de vinificació i una millor qualitat.

També s'ha vist que cada associació disposava de la seva revista; a Manresa, *La Pagesia*, portaveu de la Cambra Agrícola del Pla de Bages i del Gremi d'Agricultors; a Navarcles era *Sol Ixent*; a Santpedor, la revista *Guiatge Agrícol* era portaveu del Sindicat de Pagesos, i a Sallent, el Sindicat publicava la revista *Qui sembra cull.*

En aquestes revistes s'escrivien articles sobre temes relacionats amb la vinya; Així, a la revista *Sol Ixent* (1912-1916) de Navarcles, al llarg dels quaranta-vuit números apareguts, es publicaren articles en l'apartat "Secció Agrícola"; la majoria de les recomanacions, signades per Valentí Vintró i Lluís Solervicens, dos dels pagesos amb més pes al poble, van des de la manera idònia de podar (al n.1) fins a quan s'ha

---

[80] SAUMELL, Antoni, destaca el paper de l'església en l'associacionisme agrari de començaments del segle XX, Veure SAUMELL, Antoni, *Viticultura i associacionisme a Catalunya. Els cellers cooperatius del Penedès (1900-1936*), ob. cit.

[81] Informació facilitada oralment per Anna Berenguer, del Celler Cooperatiu d'Artés.

[82] Al n.1 de la revista (1. 3. 1910) s'especifiquen els objectius del Sindicat.

[83] Des del segle XIX existia el "Montepío de la Sagrada Familia" que era una entitat d'ajuda mútua. Cada veí pagava una quantitat al mes i quan estava malalt rebia un ajut. Segons Josep Oliveres, gerent del l'actual Celler Cooperatiu de Salelles això era possible per les característiques de la parròquia de Salelles: pocs veïns, la majoria pagesos i "oblidats" per l'ajuntament de Sant Salvador i per Manresa. Amb la reorganització parroquial de 1877, la parròquia de Salelles quedà dividida per la meitat. Converses amb Josep Oliveras. Veure també FERRER i ALÒS, Llorenç *Tot per a tots El Celler Cooperatiu de Salelles 75 anys (1926-2001)*, Edita: Celler Cooperatiu de Salelles, 2001

[84] Mn. Martí Sanglas ja havia impulsat la creació del Sindicat Catòlic Agrícola d'Artés.

de sulfatar (n.48)[85]. La revista *Qui sembra cull* (1910-1913), del Sindicat de Sallent, també donava recomanacions en aquest sentit[86].

Els Sindicats organitzaren conferències sobre viticultura a gairebé tots els pobles. Jaume Raventós, de l'Estació Enològica de Vilafranca, donà dues conferències a Santpedor (el 6 i el 20 de junt de 1909), una sobre l'elaboració dels vins i una altra sobre malalties[87]. La revista *Sol Ixent* de Navarcles es feia ressó de la conferència , el 2 de febrer de 1914, d'Isidre Campllonch, ajudant de l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès sobre els adobs a les vinyes, i el dia 15 de febrer de 1914, de Cristòfol Mestre, que va parlar sobre el míldiu i l'oídium[88].

A Navarcles, també, Joan Pascual, el farmacèutic, publicà el 1912 un llibret *El vi de Navarcles*; per altra banda, Joan Pascual també va contribuir amb el Sindicat, fent les anàlisis corresponents sobre els vins i sobre les dosis adequades per a les ensulfatades, publicant-ho als números de la revista *Sol Ixent.*

Molts dels petits viticultors s'interessaven per les noves idees i s'instruiren. El llibre *La vinya i el vi* [89] , publicat el 1916, era un extracte-resum de les conferències donades pels dos autors a l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona, era un manual habitual entre els pagesos: "Per al meu avi era com la Bíblia"[90].

Al Bages no hi hagué l'empenta que tingueren altres comarques com el Penedès o el Baix Camp (molt aviat es van crear l'Estació Enològica de Vilafranca, el 1902, i la de Reus el 1905), però en la mesura de les possibilitats dels sindicats i de molts viticultors es portà a terme una bona tasca de difusió.

La divulgació de les noves tècniques vinícoles i els avantatges de l'associacionisme tingueren la seva recompensa: el Sindicat Catòlic Agrícola d'Artés va rebre la Medalla d'Or i el Diploma d'Honor, obtinguts pels vins exposats individualment pels seus socis, a l'Exposició Internacional de Mostres de Barcelona, el 1929. El missatge era molt clar: "La cosa anava bé i s'havia de seguir lluitant"[91].

(Foto: Arxiu Celler Cooperatiu d'Artés)

---

[85] Tots els números de la revista *Sol Ixent* es poden consultar a la Biblioteca Popular Sant Valentí, de Navarcles.

[86] Tots el números de la revista *Qui sembra cull* poden consultar-se al Fons local de publicacions periòdiques digitalitzades de la Diputació de Barcelona

[87] A més de Santpedor, el Sindicat Agrícola d'Artés i el Sindicat Agrícola Cooperatiu de Sallent estaven en contacte amb l'Estació Enològica de Vilafranca. Veure SAUMELL, Antoni, *Viticultura i associacionisme a Catalunya. Els cellers cooperatius del Penedès (1900-1936*), ob. cit.

[88] Els resums d'ambdues conferències apareixen al n.24 (Març 1914) de la revista *Sol Ixent*, de Navarcles.

[89] VALLS, Josep Maria i RAVENTÓS, Jaume, *La vinya i el vi,* Barcelona, 1916

[90] Converses amb Jordi Crusellas, vinyater d'Artés. Aquest llibre es pot consultar al bloc que en Jordi Crusellas ha editat sobre el món de la vinya. Veure *La vinya. Vinyes de cal Masover D.O. Pla de Bages, a* cal-masover.blogs.com.es

[91] Converses amb Víctor Berenguer, antic gerent del Celler Cooperatiu d'Artés.

Dins d'aquest ambient de divulgació de noves maneres de fer i de millores en la vinificació i de la recerca de nous productes per millorar el prestigi de la vinicultura de la comarca, va començar l'experiència de fer cava al Bages.

Així, el 1920, Josep Gibert i Galobardes inicià les primeres produccions de cava a partir dels vins blancs d'Artés. "L'avi havia tastat anys abans el xampany i li va agradar! Llavors va visitar l'empresa Codorniu; el seu pare li deia: ´Noi, fixa-t'hi bé!`. A partir d'aquest moment començà a consultar llibres francesos sobre la producció de xampany; com que no sabia francès, anava cada setmana a classes a Sallent, a peu des d'Artés"[92].

La iniciativa tingué èxit i el 1929 també se li va concedir la Medalla d'Or a l'Exposició Internacional de Mostres de Barcelona, com als socis del Sindicat Catòlic Agrícola d'Artés. Durant la Guerra Civil s'atura la producció i es reprèn posteriorment fins a l'actualitat: són les caves Gibert, d'Artés.

Paret del fons de les Caves Gibert, excavada a la roca.
(Foto: Documentació pròpia)

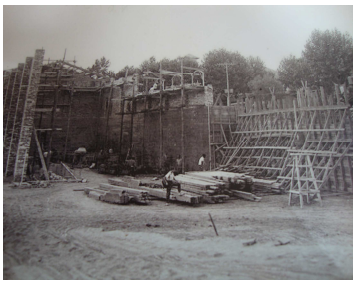
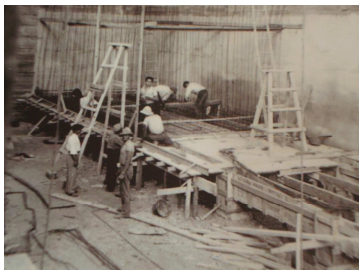
Ampolles als pupitres
(Foto: Documentació pròpia)

Tot i el gran movimnet d'innovació que hi havia a la comarca al llarg del primer quart del segle XX, la creació de cellers cooperatius va ser molt tardana al Bages, a diferència d'altres comarques de Catalunya. "(...). Hom té la impressió que abans de la Guerra Civil, tot i la consciència en alguns sectors de la necessitat de l'elaboració comuna, els viticultors continuaven fent-se el vi a casa seva. La raó principal és que trobaven comprador en els comerciants que encara baixaven de la muntanya. És aquest mercat segur el que impedia la modernització de les estructures. D'aquí que les experiències cooperatives tardessin tant a consolidar-se: els pagesos no n'acabaven de sentir la necessitat"[93]. Així, al Bages, només prosperaren tres projectes: a Salelles (1926), a Santpedor (s'inicià el 1922 i es va tancar el 1992) i Artés (1935) [94].

El Celler de Santpedor es creà dins del Sindicat; i al 1923 -un any més tard de la seva inauguració- ja foren omplertes algunes tines. La primera elaboració col·lectiva és del 1926; van entrar al celler 1.074.752 kg. i es van elaborar 6.622'3 hl. de vi. El 1927 entrà la primera collita al Celler de Salelles; hi havia 58 socis de Salelles, Manresa i Sant Salvador de Guardiola. La iniciativa havia sorgit a l'entorn del Sindicat Agrícol Catòlic, fundat el 1918. Hi entraren 541.620 kg. de verema i s'elaboraren 3.385 hl. de vi. A Artés el celler començà a funcionar el 1935 (ja s'ha esmentat que

[92] Converses amb Josep Gibert, actual propietari de Caves Gibert i nét del fundador.
[93] FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit. , pàg. 221
[94] En canvi, en d'altres comarques el cooperativisme és de començaments del segle XX: Barberà (1901), Alella (1906), El Vendrell (1911), Capmany (1916), Gandesa (1919), per exemple.

s'havien fet intents el 1915, fent cupatges de vins); van entrar-hi 1.066.348 kg de verema i hi havia inscrits 84 socis[95].

Imatges de la construcció del Celler Cooperatiu d'Artés. (Fotos: Arxiu Celler Cooperatiu d'Artés)

Aquests cellers que prosperaren pertanyien a sindicats de caràcter catòlic.

4.3.- El món vitícola al Bages fins al 1936[96].

En apartats anteriors s'ha apuntat el paper que jugà la indústria en alguns pobles en el període de la plaga de la fil·loxera i en l'immediat després de la plaga. És evident que el Bages, com en totes les altres zones agrícoles, s'iniciava el pas del món rural al món industrial[97]. La fil·loxera produí un daltabaix en la viticultura tradicional, i la indústria, en alguns poble, fou l'alternativa[98].

El següent exemple publicat al n.1 (1. 3. 1910) de la revista *Qui sembra cull* (la revista del Sindicat de Sallent) és molt il·lustratiu de la situació; ens explica l'alternativa que trobaren moltes famílies en el treball de les fàbriques, però alhora, després dels anys passats, l'enyor que encara es tenia per la terra:

Quan se van pérdre els céps al Pla de Bages
un pagès hi havia
que a corre-cuyta va deixar les terres
y en un poble industrial s'en va aná a viure
per posar a treball dins d'una fábrica
tota la familia.
(...)
-¡Qué hermosos aquèst camps i aquèstes hórtes
y qué tristes les fábriques, qué tristes!

Després de la plaga, algunes vinyes van ser substituïdes per cereals, sobre tot a la zona oest de la comarca (Fonollosa, Aguilar de Segarra)[99]. A la revista *Sol Ixent*, n.27 (juliol-Agost de 1914) de Navarcles es fa una defensa de la vinya: "Una gran cullita de blát en el nòstre país deixa un benefíci de 80 pessètes i en cambi una gran

[95] Converses amb Víctor Berenguer, antic gerent del Celler Cooperatiu d'Artés.

[96] Per al coneixement d'aquest període ha estat fonamental la consulta de dues revistes de l'època: *Sol Ixent*, de Navarcles i *Qui sembra cull,* de Sallent. Són dos exemples de la visió que en tenien a l'època els mateixos viticultors sobre la situació de la vinya.

[97] Veure MAYAYO ARTAL, Andreu, *La destrucció del món rural català 1880-1980: de pagesos a obrers i ciutadans,* 1989, dins http://tdx.cat/handle/10803/2002

[98] Recordem que abans de la fil·loxera la indústria al Bages ja tenia un pes en l'economia familiar. També cal tenir present que el paper de la indústria per sortir de la crisi fil·loxèrica és diferent en uns municipis o en uns altres.

[99] Cal recordar que en aquests municipis s'havia plantat vinya en l'època de la "febre d'or" en zones pobres, de sòls no massa aptes per a la vimya; d'aquí el canvi de conreu.

cullita de rahíms pòt deixar més de 400 pessètes" , escrivia Valentí Vintró. Aquests dos exemples són una mostra de la incertesa que començava a haver-hi en el món de la vinya; perquè en pocs anys, en el tombar de segle, la comarca comença a perdre la vinya com a monocultiu[100].

Però el més característic d'aquest període van ser les contínues crisis de sobreproducció que es traduïen en preus baixos. La malvenda, però, començà ja en època de la fil·loxera: primer es va destruir la vinya per la plaga, però quan a Catalunya s'estava replantant, les vinyes franceses replantades ja produïen. Van ser els primers anys de malvenda[101].

Així, hi hagué tres períodes dolents en el preu del vi: de 1908 a 1909, els anys de la Iª Guerra Mundial i el període 1924-1926[102]. A les revistes dels Sindicats (*La Pagesia, Sol Ixent, Qui sembra cull*) es publicava a cada número la cotització del vi. A tall d'exemple: a la revista *Qui sembra cull*, n.4 (5.juny.1910) constava que el vi negre es venia a 16-17 pts la carga[103], el rosat a 15-16 pts la carga i el clar a 1920 pts. A la revista *Sol Ixent,* n. 7 (Agost 1912) es detallava consta que els negres es cotitzaven a 18-21 pts la carga i els clars a 22-24 pts; i al novembre de 1913 (n. 21) els negres es venien a 16-19 pts i els clars a 19-21 pts. D'aquests exemples també se'n pot deduir l'evolució dels preus: tot i que les dades no són de cap dels períodes "dolents" (assenyalats per FERRER i ALÒS), el preu del vi era baix; i si comparem els preus indicats a la revista *Sol Ixent* corresponents entre l'agost de 1912 i el novembre de 1913, el preu havia baixat[104].

També, als anys de la IIª República els preus continuaven sent baixos; el 1930 el vi clar es pagava a 32'5-35'75 pts i el vi negre a 26 pts; el 1935, el vi clar es va pagar a 22'75-26 pts i el negre a 22'75-26 pts[105]. En aquests cinc anys indicats el preu experimentà una considerable davallada. Els preus estaven per sota de les despeses de conreu. Hom pot deduir que la baixada els baixos preus van ser el veritable desencadenant de la crisi de la vinya al Bages.

A partir de les revistes esmentades anteriorment, tenim també la informació sobre l'estat de les vinyes i les collites[106]. Els pagesos del Bages sempre havien d'estar alerta de la climatologia, sobretot de les pedregades. A això s'hi afegeixen les malures.

A tall d'exemple, seguint la revista *Sol Ixent*, de Navarcles: se'ns informa al n.6 (juliol 1912) que no hi havia míldiu, però que sí que hi havia oídium. Al número del mes d'agost (n.7, 1912) es notificava que les vinyes estaven molt bé; al juny de 1913 (n. 17) es deia que les vinyes presentaven bon aspecte, però el 2 de juliol (se n'informà al n. 18, 1913) van ser afectades per una forta pedregada i es donava per perduda la collita; al n. 20 (setembre-octubre, 1913) s'informava que s'havia obtingut només el 5% de la collita. L'any següent (juny 1914, n.26) es preveia bona collita, però al n.29 (octubre, 1914) s'informava que la collita havia estat d'un 25-30%. Al juny de 1915 (n.36) es feia ressó de la plaga de míldiu, per les pluges de maig: "*Trista dissort!* és el títol de l'article informatiu. I al n. 45 corresponent al març de 1916

---

[100] Com es veurà al següent capítol, es dónen dues alternatives a la profunda crisi vinícola de després de la Guerra Civil: treballar a la indústria i canviar la vinya pel conreu de cereals.

[101] PUJOL ANDREU, Josep, *Les crisis de malvenda del sector vitivinícola català entre el 1892 i el 1935,* dins www.raco.cat/index.php/Recerques/article/viewFile/137606/241415 . Veure IGLÉSIES, Josep, *La crisi agrària de 1879/ 1900: la fil·loxera a Catalunya,* ob. cit.; s´hi inclou un estudi dels preus del vi pagats entre 1860 i 1901.

[102] Segons FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit

[103] Una carga equivalia a 121 litres.

[104] Les converses mantingudes amb l'Angelina, de Talamanca també van en aquest sentit: *El pare sempre deia que la ruïna ens la va portar la guerra del 14"*. L'Angelina té 80 anys i viu al mas de la família; el pare tenia vinya i a la casa es conserva encara la tina.

[105] FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit

[106] Caldria un buidat exahustiu de totes les revistes de l'època per tenir una visió global de la situació a cada poble, i aquest no és un objectiu del present treball. Els exemples que es proposen són una mostra.

s'informava de més infortunis: hi havia hagut pedregades, freds i malures, els preus del sofre per combatre les malures havia pujat molt a causa de la Iª Guerra Mundial (Anglaterra n'era el principal proveïdor); també s'informava de la situació crítica de la vinya, que obligava els parcers i els masovers humils a abandonar les terres.

Hem vist com a finals del segle XIX la fil·loxera obria el camí per als canvis tècnics i estructurals del món vitivinícola, tant al Bages com a la resta de les comarques productores. Al primer terç del segle XX aquests canvis estaven ja consolidats (noves vinyes, noves tècniques de conreu i de vinificació, canvis en els contractes, l'associacionisme i els cellers cooperatius), però la cojuntura econòmica internacional condicionà el preu del vi i els alts i baixos provocaren la precarietat del pagès. És evident que, en els pobles del Bages on hi havia les indústries tèxtils la vinya va perdre terreny; però en els municipis on no n'hi havia, la vinya també entra en retrocés, a causa de l'emigració dels seus habitants a zones fabrils o al canvi de conreu. Per altra banda, quedava un tema no resolt durant aquests anys: la qüestió rabassaire; la fil·loxera inicia un replanteig en els contractes, però el conflicte entre rabassaires i propietaris estava ben encès[107].

Amb aquesta situació s'arriba a la Guerra Civil.

[107] Per a la qüestió rabassaire veure BALLCELLS, Albert, *El problema agrario en Catalunya. La Cuestión Rabassaire (1890-1936),* Servicio de Publicaciones Agrarias, 1980

5.- La decadència de la vinya al Bages després de la Guerra Civil.

El gràfic amb les dades d'extensió de la vinya al Bages que inicia la segona part del treball ens dóna una idea molt clara del retrocés de la superfície de la vinya a la comarca. Recordant les dades, al 1922 hi havia 23.395 hectàrees, al 1944 n'hi havia 5.708'2 i al 1955, 5.687 hectèrees de vinya. La reducció del vinyar no es va produir després de la fil·loxera – després de la fil·loxera es replantà-, com hagués pogut ser, sinó que el retrocés es donà entre 1925 i 1950.

No hi ha massa testimonis documentals del que passà al llarg d'aquest període. J. Guerra, el metge de Navarcles, escrivia el 1929 que "atendiendo a las malas cosechas y al precio que hoy día se pagan los caldos, muchos agricultores han abandonado dicho cultivo"[108]. A l'apartat anterior ja hem fet esment de la baixa de preus continuada. En aquest nou període que analitzarem cal afegir-hi els inconvenients de la Guerra Civil, els alts preus dels cereals després de la guerra i les represàlies als parcers.

S'han recollit alguns testimonis orals que exemplifiquen aquesta situació:

- *"El pare va marxar de Rocafort quan tenia 13 anys, cap al 1935; hi havia molta misèria, a Rocafort. L'avi era rabassaire i el pare i dos germans més van venir a Navarcles, a treballar a la fàbrica del riu; s'hi estaven tota la setmana. La mare era de Navarcles; també treballava a la fàbrica i allà es van conèixer"[109].*

- *"El tiet era rabassaire. Durant la guerra havia estat l'encarregat del Sindicat de Balsareny. Quan es va acabar la guerra, va estar sis anys a la presó. Després va continuar treballant la vinya que era seva i una altra que tenia arrendada. Sempre va ser vinyater"[110].*

A més, en aquest període no podem oblidar el context de "revolució social" que es donà a l'Estat Espanyol entre 1950 i 1975: és el moment de la industrialització, que provocà un èxode rural molt important; els canvis tecnològics portaren la mecanització de l'agricultura i hi va haver una declinació de les rendes agràries[111]. Tot i que aquests aspectes indicats són molt generals i es refereixen a tot l'àmbit agrícola, és clar que també poden aplicar-se al món de la vinya i a la comarca del Bages.

5.1.- La producció de vi [112].

Al capítol anterior s'ha analitzat l'associacionisme i la creació dels Cellers Cooperatius de la comarca com a resposta a la crisi del sector vitivinícola. Aquests cellers ens proporcionen les dades que ens permetran d'analitzar la situació del món de la viticultura al Bages durant el període immediatament posterior a la Guerra Civil fins a l'actualitat.

---

[108] Dins FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit, pàg 243

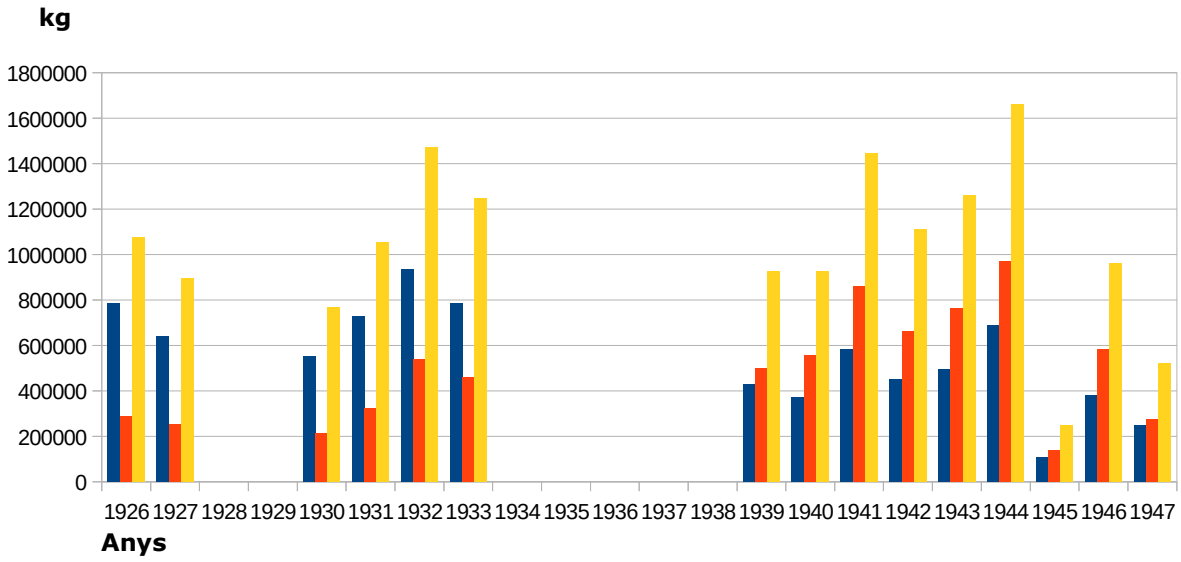
[109] Converses amb l'Antònia Sellarès, de Navarcles.

[110] Converses amb la Teresa Perathoner, de Balsareny. Esmenta el seu oncle, el Josep Riera.

[111] PIQUERAS HABA, Juan, *De les plagues americanes al cooperativisme a Espanya (1850- 2007),* Edicions i Propostes Culturals Andana, SL, Vilafranca del Penedès, 2010 ob. cit.

[112] Les gràfiques següents han estat elaborades a partir de les dades facilitades pels Cellers Cooperatius de Salelles i d'Artés, i de les dades que apareixen a FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit,, a FERRER i ALÒS, Llorenç *Tot per a tots El Celler Cooperatiu de Salelles 75 anys (1926-2001)*, ob. cit. i a VILA i ROVIRA, Pere, *Sindicat Agrícola de Santpedor*, ob. cit. A les gràfiques s'hi inclouen tots els anys disponibles, ni que no siguin només del període que s'estudia al present capítol. Les dades més escasses són les del Sindicat de Santpedor: no s'han pogut consultar els arxius; la gràfica ha estat elaborada a partir de VILA i ROVIRA, Pere, *Sindicat Agrícola de Santpedor*, ob. cit. Veure FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob.cit. on s'hi inclou una gràfica amb la producció de Santpedor.

Verema del Celler Cooperatiu de Santpedor



1926	785.418	289.334	1.074.752
1927	639.620	252.206	897.826
1928			
1929			
1930	553.441	212.342	765.783
1931	729.010	323.580	1.052.590
1932	933.060	539.465	1.472.525
1933	785.788	462.299	1.248.087
1934			
1935			
1936			
1937			
1938			
1939	429.214	499.232	928.446
1940	370.762	555.275	926.037
1941	582.697	860.405	1.443.102
1942	448.819	662.971	1.111.790
1943	495.329	763.041	1.258.370
1944	690.482	969.167	1.659.649
1945	109.759	139.414	249.173
1946	379.422	583.771	963.193
1947	245.703	274.846	520.549

negre **blanc** **TOTAL kg.**

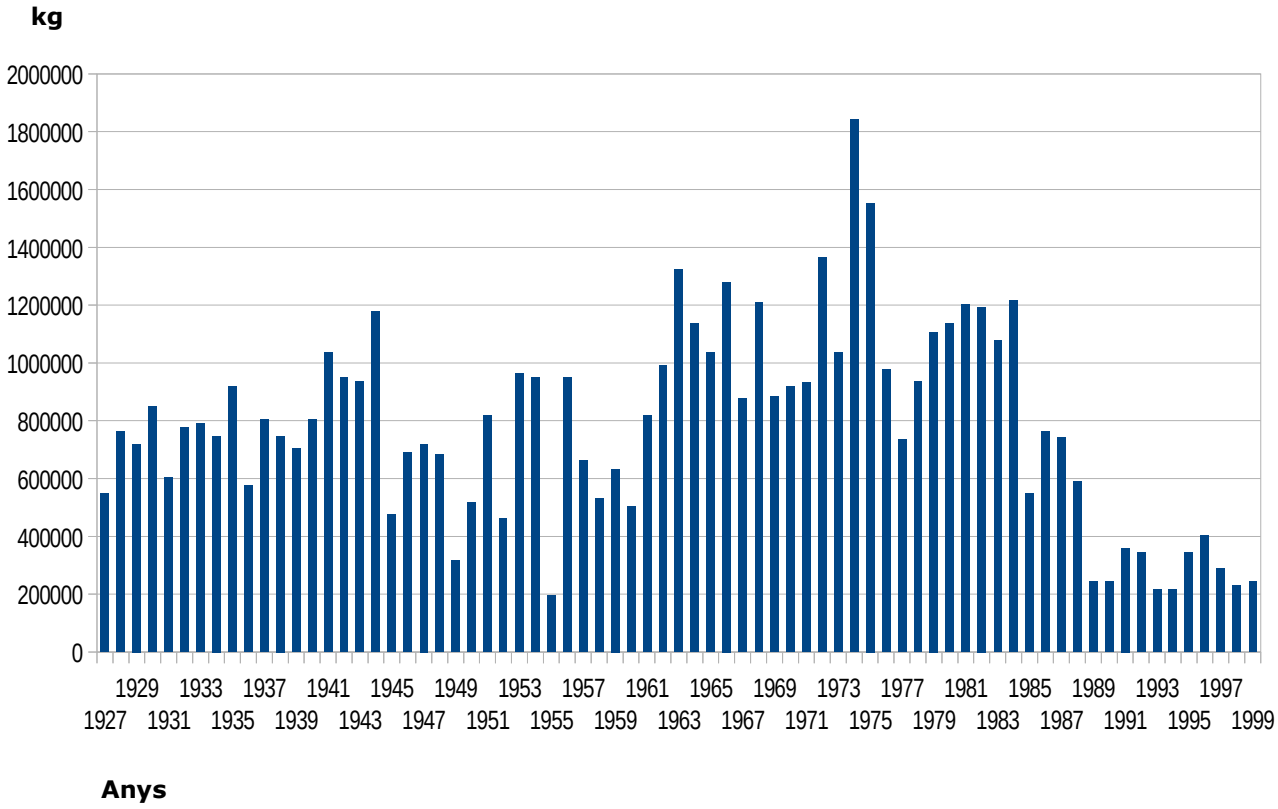
Del Celler de Santpedor tenim dades del tipus de vi que es produïa. Així, a la gràfica s'observa que fins a la Guerra Civil hi havia més verema negre que no pas blanca; després de la Guerra es van invertir les quantitats. Tot sembla indicar que durant la República, les vinyes que es van plantar de nou van ser d'espècies blanques, en detriment de les negres[113].

[113] FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob.cit.

Com s'observa a la gràfica, el 1932 entrà molta verema, 1.472.525 kg; el 1931 s'havia fet una ampliació del celler i, per tant, hi entraren més viticultors; és evident l'augment de producció. No es disposa de dades durant la Guerra Civil, i després la recuperació va ser lenta, però a la gràfica s'aprecia una recuperació el 1941, amb 1.443.102 kg de verema entrats. El pic més alt va ser el 1944, amb 1.659.649 kg, en que hi hagué una collita excel·lent a la comarca. Però el següent any es registrà la pitjor entrada de verema, amb només 249.173 kg. La baixada tan important de verema va ser causada per les temperatures baixes que es registraren aquell hivern[114] i per les pedregades de l'estiu.

El problema del Celler de Santpedor, tot i ser el pioner a la comarca (la primera collita cooperativa és de 1926) i convèncer gairebé tots els pagesos del municipi en el seu moment per portar-hi la verema, va ser el de no atraure pagesos d'altres municipis veïns (com sí que passà als Cellers de Salelles i Artés)[115]. Així, a partir de 1970 la verema entrada es va anar reduint: fins al 1976, entraren de 200 a 350.000 kg; fins al 1984, entre 100 i 150.000 kg. El 1990 van entrar només 29.465 kg i el 1991, 18.310[116]. El 1992, davant la poca entrada de verema, s'abandonà l'elaboració de vi.

Verema del Celler Cooperatiu de Salelles



[114] Conversa amb Víctor Berenguer, d'Artés. A les gràfiques dels altres Cellers es dóna la mateixa circumstància.
[115] Aquesta és una de les causes del tancament del Celler de Santpedor, el 1992.
[116] FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob.cit.

Any	kg	Any	kg	Any	kg
1927	546.535	**1951**	819.803	**1976**	978.011
1928	762.273	**1952**	460.240	**1977**	733.508
1929	719.125	**1953**	963.628	**1978**	934.863
1930	848.568	**1954**	949.246	**1979**	1.107.453
1931	604.065	**1955**	195.602	**1980**	1.136.218
1932	776.655	**1956**	949.240	**1981**	1.202.378
1933	791.038	**1957**	661.595	**1982**	1.193.748
1934	747.890	**1958**	532.153	**1983**	1.078.688
1935	920.481	**1959**	632.830	**1984**	1.217.007
1936	575.300	**1960**	503.388	**1985**	546.535
1937	805.420	**1961**	819.800	**1986**	762.273
1938	747.890	**1962**	992.393	**1987**	742.137
1939	704.743	**1964**	1.136.218	**1988**	589.683
1940	803.983	**1965**	1.035.541	**1989**	244.502
1941	1.035.541	**1966**	1.280.043	**1990**	244.500
1942	949.246	**1967**	877.333	**1991**	359.562
1943	934.863	**1968**	1.208.131	**1992**	345.180
1944	1.179.366	**1969**	883.086	**1993**	215.737
1945	474.623	**1970**	920.481	**1994**	215.730
1946	690.360	**1971**	931.987	**1995**	345.180
1947	719.125	**1972**	1.366.339	**1996**	402.710
1948	684.607	**1973**	1.035.541	**1997**	287.650
1949	316.415	**1974**	1.840.962	**1998**	230.120
1950	517.770	**1975**	1.553.311	**1999**	244.502

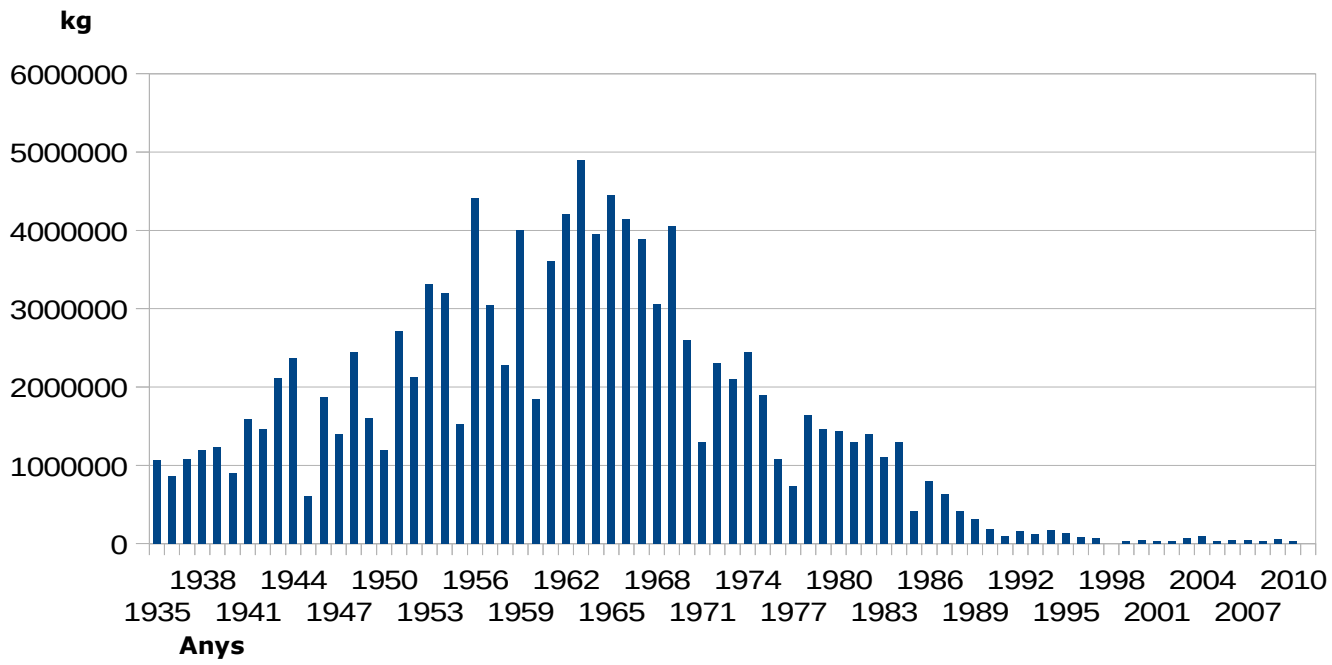
El 1927 entrà la primera verema dels socis. Fins el 1960 s'observa un estancament, amb tres anys, però, que cal tenir en compte: el 1944 es donà una verema extraordinària, amb 1.179.366 kg, tal com va passarpassa també a Santpedor; el 1945, la verema entrant baixà a 474.623 kg (al celler de Santpedor també hi va haver mala collita); el pitjor any correspon al 1955, any amb un hivern molt dur, i és el mínim registrat, amb 115.602 kg.

A partir de 1961 s'observa un augment de la producció, que no es deu a noves plantacions de vinyes, sinó a l'augment de colliters que portaven la verema a Salelles: de 88 colliters el 1960 es passà a 255 el 1975. El Celler Cooperatiu de Salelles va ser durant aquest període l'alternativa per a aquells colliters que tenien vinyes a l'oest del Bages; eren colliters de Salelles, Manresa, Sant Salvador de Guardiola, Fals, Rajadell, Castelfollit del Boix, Sant Joan de Vilatorrada, Maians, Òdena, Marganell, Castellbell i el Vilar, Fonollosa, Sant Vicenç de Castellet, Aguilar de Segarra i Sant Mateu de Bages[117]. Així, el 1974 es donà la xifra màxima amb 1.840.962 kg.

A partir de 1976 començà la davallada; hi havia menys colliters que entraven la verema al celler, perquè se n'abandonà el conreu per part dels vinyaters més grans i no hi hagué pagesos nous: *"La Pirelli és el el seu moment màxim; s'emporta molts joves a la indústria i no hi ha relleu generacional. Només porten la verema els pocs vells que van quedant"* [118]. A partir de 1985, amb només 546.535 kg, començà una davallada imparable: *"Abans hi havia una llarga cua de tractors per descarregar la verema; es començava ben d'hora al matí; ara tenim un timbre ..."* [119].

[117] Informació facilitada per Josep Oliveras.
[118] Converses amb Josep Oliveras.
[119] Converses amb Josep Oliveras.

Verema del Celler Cooperatiu d'Artés



Any	kg	Any	kg	Any	kg
1935	1.066.348	**1961**	3.600.000	**1986**	800.000
1936	858.800	**1962**	4.208.000	**1987**	640.000
1937	1.080.000	**1963**	4.900.000	**1988**	420.000
1938	1.200.000	**1964**	3.950.000	**1989**	309.000
1939	1.227.958	**1965**	4.450.000	**1990**	180.000
1940	902.142	**1966**	4.150.000	**1991**	99.000
1941	1.597.318	**1967**	3.890.000	**1992**	161.732
1942	1.461.478	**1968**	3.060.000	**1993**	125.000
1943	2.118.979	**1969**	4.050.000	**1994**	166.600
1944	2.377.049	**1970**	2.600.000	**1995**	130.000
1945	600.000	**1971**	1.300.000	**1996**	83.300
1946	1.877.550	**1972**	2.300.000	**1997**	75.000
1947	1.400.000	**1973**	2.100.000	**1998**	
1948	2.450.000	**1974**	2.450.000	**1999**	34.600
1949	1.600.000	**1975**	1.900.000	**2000**	45.000
1950	1.200.000	**1976**	1.085.000	**2001**	30.013
1951	2.720.000	**1977**	734.000	**2002**	33.402
1952	2.120.000	**1978**	1.640.000	**2003**	75.553
1953	3.320.000	**1979**	1.470.000	**2004**	91.635
1954	3.200.000	**1980**	1.446.000	**2005**	31.180
1955	1.520.000	**1981**	1.300.000	**2006**	51.440
1956	4.410.000	**1982**	1.400.000	**2007**	47.040
1957	3.040.000	**1983**	1.100.000	**2008**	33.660
1958	2.280.000	**1984**	1.300.000	**2009**	62.480
1959	4.000.000	**1985**	420.000	**2010**	36.780
1960	1.840.000				

El Celler Cooperatiu d'Artés inicià la seva activitat el 1935, amb 84 colliters. Els anys següents, amb la Guerra Civil, hi hagué una lògica davallada i un estancament. El 1943, però s'augmentà la verema fins als 2.118.979 kg, perquè eren 258 colliters que hi porten la collita. El 1965 va ser el punt màxim, amb 4.450.000 kg de verema entrada i 650 colliters. Artés acullia tots els viticultors de l'est del Bages. Com s'observa a la gràfica, també es donaren les veremes desastroses de 1945 i 1955, igual que als cellers de Santpedor i de Salelles.

Aquest augment de colliters va ser degut, bàsicament, als colliters de Navarcles que decidiren portar la verema a Artés; al poble de Navarcles s'entrà en una gran controvèsria entre defensors i detractors de portar la verema a Artés. Al n.51 (octubre de 1957) de la revista local *Tinet* de Navarcles s'hi escrivia: "(...). A todo aquel que, como nosotros, desconozca los problemas que afectan a los productores vinícolas, ha de extrañar sobremanera, la ininterrumpida procesión de camiones, tractores i carros, que, cargados de uvas, se dirigían al vecino pueblo de Artés. A nosotros a más de extrañarnos, tal cosa nos duele, y nos dolería aún, si pudiera demostrarse que no cabe otra solución, y que no solamente esta procesión no disminuirá, sino que en años sucesivos puede duplicarse o triplicarse. Porque francamente, nos irrita el pensar que puede llegar el día en que no quede en Navarcles una sola bota de vino tinto y de regular graduación que es característico de nuestra cosecha; nos irrita ver que, mientras otros pueblos tienen un Sindicato cada vez más pujante, nuestro desdichado "sallé comunal" sea el receptáculo de toda clase de desechos; nos irrita, en una palabra, que en materia de vinos pasemos a ser una simple dependencia de otro pueblo. (...), somos ignorantes en absoluto en tan importante cuestión, pero intuimos que Navarcles tiene la suficiente capacidad de producción y la suficiente calidad en sus mostos, como para no tener que estar subordinados a otros intereses.¿Puede hacerse todavía algo? (...). Navarcles no es sólo presente ... y el futuro pudiera avergonzarse de nosotros"[120].

En les gràfiques de tots els cellers es donen les mateixes tendències. En tots ells s'observa una pujada als anys seixanta. Però aquest fet no s'ha d'interpretar com una expansió de la vinya, sinó com la capacitat dels cellers per acollir la producció, per l'abandó per part dels viticultors de l'elaboració individual, tal com s'havia realitzat fins llavors. A finals de la dècada dels seixanta pràcticament la totalitat de la verema de la comarca entrava als cellers i només quedaven alguns elaboradors residuals. *"A casa semprre vam fer-nos el vi; el pare no va voler portar la verema a Artés. La vinya de casa era petita i només la cuidava el pare; la mica de vi que se'n podia fer era per als de casa. Ens vam fer el vi fins el 200, primer trepitjant, i després amb una premsa. Després el pare ja era molt gran i ens vam vendre la vinya".* [121]

Fent la verema a casa. Navarcles.
(Foto: Arxiu Biblioteca Popular Sant Valentí, Navarcles)

Les causes d'aquesta davallada cal buscar-les en el context econòmic de l'època, i les analitzarem tot seguit.

---

[120] Amb el pas dels anys el que s'intuïa ja al 1957 ha acabat sent una realitat: en l'actualitat no queden colliters a Navarcles; la vinya és purament testimonial. Els números de la revista *Tinet* poden consultar-se a la Biblioteca Popular Sant Valentí, de Navarcles.
[121] Converses amb l'Antònia Sellarè , de Navarcles

"Els preus del vi, si exceptuem els anys de la postguerra, no van guanyar poder adquisitiu, simplement es van mantenir i el va perdre de forma accelerada a finals dels setanta. (...)"[122]. El problema dels preus continuava afectant el món de la vinya, com ho havia fet en els anys anteriors a la Guerra Civil.

Aquests anys van ser, també, els del creixement industrial de la comarca: a més de les fàbriques tèxtils vora dels rius que ja existien (i que, recordem, van pal·liar la crisi provocada per la fil·loxera), apareixien les fàbriques en polígons industrials. "Molts fills segons de famílies modestes acaben situant-se en aquests nous oficis. D'entrada destaca un avantatge, la feina a la fàbrica o al taller sol ser fixa, segura i es cobra cada mes. Després n'apareix un altre: el preu del raïm creix amb prou feines al ritme del cost de la vida, els salaris de qualsevol feina creixen molt per damunt del cost de la vida i això es reflecteix en el nivell de consum que es podia assolir. El treball assalariat apareix molt millor que el conreu de la vinya"[123].

Aquesta imatge del terme municipal de Navarcles (tot i ser actual –abril 2012) és prou explícita: la vinya es va substituir pel cereal (sobretot en la immediata postguerra, per l'escassetat de cereals; però també perquè era més rendible, de més fàcil mecanització) i per la indústria. Els temors dels vinyaters de la dècada de 1910, que s'han posat com a exemple a l'apartat 4.3, s'han complet ...

(Foto: Documentació pròpia)

A les causes indicades de la davallada de la vinya, hom pot afegir-hi un altre factor: la davallada en el consum de vi, que comportà una davallada de la demanda i el conseqüent excedent de producció i la baixada del preu pagat per la verema. Fins a aquest moment el consum del vi (i per tant la demanda) era alt. "Era millor veure un mal vi, que l'aigua, que no estava tractada"[124].

A partir del que s'ha analitzat és evident que la superfície de vinya s'anava reduint; s'abandonaren primerament les vinyes plantades en pendents, a causa de les dificultats per poder mecanitzar; la reducció de superfície va ser més important, un cop més, en els municipis de l'Alt Bages i de la perifèria de la comarca. Però també s'abandonaren les terres planes, que van ser són plantades amb cereals. A Catalunya es passà el mateix que a la comarca del Bages: al 1962 hi havia 114.426 hectèrees de vinya, al 1972 n'hi havia 83.180 i al 1882 disminueixen fins a 70.180 hectàrees[125]. Les causes cal buscar-les en la incidència dels preus a la baixa.

5.2.- Els Cellers Cooperatius[126].

Al capítol 4, en tractar l'associacionisme a la comarca com a resposta a la crisi vitícola de finals del segle XIX i començaments del segle XX hem vist com a la majoria dels municipis del Bages hi havia sindicats agrícoles; i ja s'ha comentat que la idea del

---

[122] FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit. pàg. 277. S'analitzen els preus del vi a partir de les dades dels tres cellers de la comarca.

[123] FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit. pàg. 277

[124] Aquesta idea l'apunta Jordi Crusellas, viticultor d'Artés, en una de les converses mantingudes. *"I la Coca-cola ha esta la perdició del vi! Els nens no veuen vi, ni han tastat mai el pa amb vi i sucre ..."*

[125] *El sector vinícola a Catalunya. Anàlisi estructural i realitat exportadora,* Cambra Oficial de Comerç, Indústria i Navegació de Tarragona, Edicions El Mèdol, Tarragona, 1991

[126] Tot i que al punt anterior s'han treballat aspectes a partir de les dades dels Cellers Cooperatius, en aquest apartat es vol incidir en la seva història; a més és durant el període que s'analitza en aquest capítol 5 quan els Cellers de Santpedor, Salelles i Artés tenen un paper més important per a la viticultura del Bages.

celler cooperatiu trigà molt a concretar-se a la comarca; només se'n van concretar tres: Salelles, Santpedor i Artés.

La raó per la qual tardaren tant a aparèixer al Bages va ser perquè no es necessitaven[127]. Cada pagès es feia el vi a casa seva (recordem que des de sempre, a cada casa hi havia la tina i les bótes). Després de la fil·loxera, hi hagué avenços tècnics per a la vinificació (el lluquet, per exemple), però eren productes que es podien adquirir. Pel que fa a la comercialització del vi, s'esperava l'arribada dels traginers de les comarques de muntanya: el mercat de muntanya era segur.

Però després de la Guerra Civil, hi hagué una revolució dels transports. El tren i les carreteres comportaren una mobilitat de productes i també del vi [128]: és igual comprar el vi al Bages que a qualsevol altra comarca. I fer-se el vi a casa tenia cada vegada menys sentit. Així, el celler cooperatiu facilitava al pagès la venda de vi, però també li donava seguretat, perquè el celler cooperatiu podia elaborar el vi amb procediments cada vegada més tecnificats i als quals el petit pagès tenia difícil accés. A més també hi havia la seguretat d'aconseguir un millor preu en la venda.

Tot i que els Cellers Cooperatius es dedicaven a l'obtenció de vi comú, realitzaren, al llarg d'aquests any, importants inversions per millorar l'obtenció de most i controlar el procés d'elaboració del vi[129].

Així, el Celler Cooperatiu de Salelles instal·là màquines desrapadores, el 1953, per començar a separar la rapa, mentre la brisa fermentava amb el most per obtenir vi blanc i vi negre, segons el tipus de raïm, a més del rosat[130]. El 1969 es van comprar 8 bótes de roure americà de 300 litres cadascuna per fer vi de criança, i es creà la marca *"As de Copes"*. Pel que fa a la recollida i al transport del raïm, no va ser fins al 1961 que s'adoptaren els bidons metàl·lics que van substituir les portadores.

Al Celler Cooperatiu d'Artés també s'hi van fer reformes. Ja al 1943 es construiren 22 tines de ciment armat amb una cabuda de 8.000 Hl.

Tines de ciment armat (1943)
(Foto: Arxiu Celler Cooperatiu d'Artés)

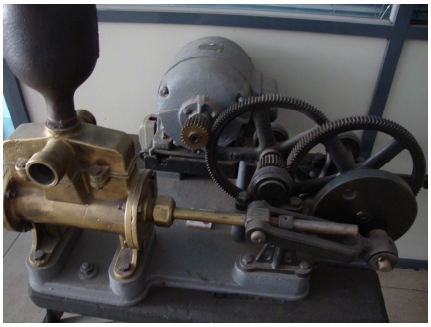
Tines de ciment armat (anys 60)
(Foto: Arxiu Celler Cooperatiu d'Artés)

[127] Aquesta és la raó que exposa FERRER i ALÒS, en totes les converses i consultes mantingudes. També FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit.

[128] PIQUERAS HABA, Juan, *De les plagues americanes al cooperativisme a Espanya (1850- 2007),* ob. cit.

[129] Aquestes inversions tenien sentit; per una banda, es van dur a terme quan encara la vinya no havia entrat en reculada (cal recordar les gràfiques de producció dels cellers) i, per l'altra, eren fruit d'una època en que la mecanització era evident en tots els àmbits. Tot i així, aquestes millores no ajudaren el sector a aguantar el conreu de la vinya.

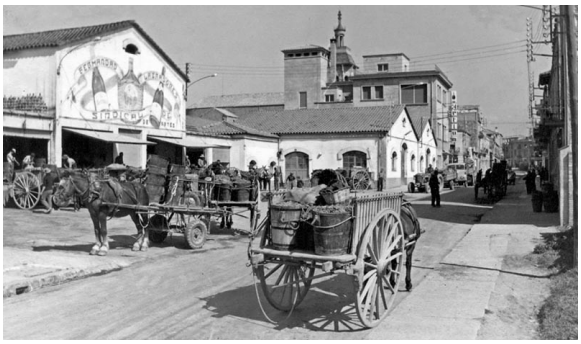
[130] Fins aquest moment tot el vi que s'obtenia al Celler Cooperatiu de Salelles era rosat, ja que es premsava el raïm en entrar-lo i no fermentava amb la brisa. Veure FERRER i ALÒS, Llorenç *Tot per a tots El Celler Cooperatiu de Salelles 75 anys (1926-2001)*, ob. cit.



Les millores tècniques també són visibles al llarg del procés d'elaboració del vi.

Bomba per traspassar el vi (1950)
Celler Cooperatiu d'Artés
(Foto: Documentació pròpia)

Fora el Celler també també es veien els canvis propis de l'epoca:



Carros fent cua per descarregar la verema al Celler Cooperatiu d'Artés. (Dècada dels 50)
(Foto: Arxiu Celler Cooperatiu d'Artés)

Tractor descarregant la verema.
(Dècada dels 60)
(Foto: Arxiu Celler Cooperatiu d'Artés)

Amb tot, però, els cellers, com ja s'ha dit, només elaboraven vi comú que era venut als majoristes; Bodegues Roqueta de Manresa era el client habitual del vi elaborat al sindicat de Santpedor.

1968 (Foto: Arxiu Bodegues Roqueta)

Tot i això, però, "(...) els cellers només havien treballat per millorar l'elaboració i havien influït poc per canviar la qualitat de la producció. Calia arrencar la vinya vella i plantar noves menes orientades al mercat de qualitat. Quan això es va intentar, la viticultura bagenca estava a punt de desaparèixer, (...)"[131].

[131] FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit. pàg. 268. És de destacar, però, que a les zones on hi ha hagut els Cellers Cooperatius de Salelles i d'Artés és on s'ha recuperat la vinya, com es tractarà al capítol següent. Els cellers de Salelles i Artés van ser impulsors de la DO Pla de Bages i en formen part. El celler de Santpedor deixa de funcionar el 1992. A la zona de Santpedor no hi ha cap celler vinculat a la DO Pla de Bages.

6.- El resorgir. La DO Pla de Bages.

En iniciar aquest capítol ens hem de remetre de nou a les dades d'extensió de la vinya al Bages, que encapçalaven la segona part del treball. Si al capítol anterior ja indicàvem la davallada constant de l'extensió dedicada a la vinya, a partir dels anys vuitanta del segle XX, aquesta regressió és alarmant; al cens de 1982 constaven 838 hectàrees, al cens de 1989 en són 486, i al de 1999 només quedaven 344 ha. Així, entre 1983 i 1988 s'arrencaren 239'6 ha de vinya. Podem indicar les causes d'aquesta davallada: la producció basada en el vi de taula[132], la continuïtat en els preus baixos (tendència a la baixa des de fa molts anys), les subvencions que donava la CEE per arrencar les vinyes que produïen vi de taula (en altres indrets ja s'havia apostat pel vi de qualitat) i la crisi que vivien els Cellers (Santpedor deixà d'elaborar vi el 1992 i els de Sallelles i Artés veien baixar progressivament l'entrada de verema i tenien el producte final, el vi de taula, molt poc valorat)[133].

És evident que aquesta situació portava a un coll d'ampolla si no s'actuava; el vi de taula basat en el sumoll no tenia cap futur: calia, doncs, buscar nous camins. La idea que començà a cuallar entre els viticultors i els vinicultors va ser la d'elaborar vins de qualitat a partir de noves varietats; això comportà una profunda renovació, tant de les tècniques de conreu de viticultura com de les estructures productives i comercials.

Ja des de 1979 que hi havia hagut temptatives al Mas Roqueta d'Avinyó, amb noves varietats en diferents peus americans. El 1985 es publicà l'informe *El Bages vitícola* amb les conclusions dels treballs: es començà a saber quins peus s'adaptaven millor a la comarca, quines tècniques de conreu calia aplicar, com es podien elaborar vins de qualitat. "(...). Per primera vegada en molt temps, la viticultura bagenca tenia a les mans un projecte de renovació amb futur i que podia donar-li noves perspectives"[134].

En aquest moment es feien experimentacions amb varietats noves; en blancs s'experimentava amb Macabeu, Parellada, Chardonnay Malvasi i Picapoll (la varietat autòctona del Bages); en negres les experiemntacións eren són amb Ull de llebre, Garnatxa, Cabernet Sauvingon, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Gamay i Sumoll. Els que donaven millors resultats entre les varietats de blancs eren el Macabeu, Chardonnay i, evidentment, el Picapoll; en els negres es decantaven per l'Ull de llebre, el Cabernet Sauvingon i el Merlot[135].

A partir d'aquest moment es va constituir el Grup Promotor de la Denominació d'Origen Pla de Bages[136].

6.1.- Les innovacions tècniques.

Les noves experiències que s'han indicat tingueren adeptes ben aviat, sobretot a la zona d'Artés i Avinyó. Les noves varietats exigien noves maneres de conreu[137]. Així, s'implantaren les mides de plantació per poder mecanitzar, en la mesura que era

---

[132] Jordi Cruselles, viticultor d'Artés, comenta que *"quan estudiava a Vilafranca, als anys 80, em feia vergonya dir als meus companys que la meva família es dedicava al vi al Bages; el vi del bages només era bo per rentar-se!"*

[133] FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit. Jordi Crusellas també indica que les glaçades fortes del gener de 1984 van provocar l'arrencada de molts ceps.

[134] FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit., pàg. 287

[135] Veure http://www.dopladebages . Es mostren les característiques de cada una de les varietats.

[136] El procés de creació de la DO Pla de Bages i la seva repercusió en la viticultura es tractaran més endavant.

[137] Veure - *La vinya. Vinyes de cal Masover D.O. Pla de Bages, a* cal-masover.blogs.com.es. S'hi detallen les feines necessàries a la vinya, i com i quan s'han de dur a terme.

possible, les feines de la vinya. Els ceps nous ja es planten en fileres separades 2'70 m i entre cep i cep es deixa 1'2 m; amb aquestes mides hi ha 3.000 ceps per hectàrea.

(Foto: Documentació pròpia)

Per altra banda, la mecanització dels treballs de la vinya ha estat evident als darrers anys. Les següents imatges exemplifiquen aquest procés de mecanització.

Despampolar: es tracta de treure els pàmpols sobrants, perquè el cep creixi amb més vigor.

(Foto: de Jordi Crusellas)

Per poder herbicidar a sota el cep en plena vegetació, s'utilitzen aquests "discos" acoplats al tractor per no danyar el cep.

(Foto: de Jordi Crusellas)

Mecanització de la verema (Fotos: de Jordi Cruselles)

Al Bages la primera màquina de veremar no va arribar fins a l'octubre de 1992; només es podien veremar, però, les vinyes que tenien els ceps alineats mitjançant el sistema d'emparrat.

La mecanització de la verema ajuda a homogeneïtzar la collita: amb un dia es pot recollir tota la verema d'una vinya. "Si s'ha de fer la verema a mà, comences per un cap i no acabes fins al cap d'uns dies; pots començar a veremar quan el raïm està a punt, però acabar a l'altra punta de la vinya i que ja estigui massa madur perquè han passat dies. Carregant de seguida al tractor, també evites l'oxidació" [138]. Per altra banda, la mecanització és cada vegada més necessària per l'escassetat de mà d'obra.

Però, el canvi més destacat en una plantació nova és l'entutorat del cep. Només cal comparar les dues fotografies[139].

Vinya vella, zona de la Vall (Artés)
(Foto: documentació pròpia)

Renglera de ceps entutorats
Zona de la Vall (Artés)
(Foto: Documentació pròpia)

[138] Converses amb Jordi Crusellas.

[139] Es dóna el cas que les dues vinyes que es mostren a les imatges són contígües; la vinya vella és conreada per un viticultor gran, que la té des de sempre; la vinya amb la renglera de ceps entutorats és conreada per Jordi Crusellas, jove viticultor d'Artés, que viu de la vinya.

Forma que agafen els ceps
Zona de la Vall (Artés)
(Foto: Documentació pròpia)

Evidentment, a les noves vinyes cal fer els tractaments fitosanitaris adients[140].

L'aposta que es va fer de renovació a partir de 1985 és a favor d'elaborar vins de qualitat. Per tant, cal la figura de l'enòleg per controlar tot el procés. Quan el raïm està prou madur es fan proves per saber-ne la graduació, la quantitat de sucre, i decidir el moment més adequat per veremar.

S'agafen mostres de raïm que s'analitzaran al celler.

(Foto: de Jordi Crusellas)

Les innovacions més grans en l'elaboració, però, s'han dut a terme als cellers. Els dipòsits de fermentació són d'acer inoxidable (queden molt lluny les tines o els dipòsits de formigó); es pot controlar la temperatura de fermentació, els dies que calen per tenir-la completada.

Dipòsit de fermentació del Mas de Sant Iscle
(Sant Fruitós de Bages)

(Foto: Documentació pròpia)

[140] INCAVI disposa d'un servei d'informació i d'avís per als tractaments.

I, conseqüentment, els cellers s'han renovat.

Celler del Mas de Sant Iscle
(Sant Fruitós de Bages)

(Foto: Documentació pròpia)

Les millores en la tècnica dels conreus, la utilització de productes fitosanitaris i d'adobs, i les innovacions en l'elaboració han portat a un augment de producció, però en un mercat amb demanda final decreixent; hem de tenir en compte que actualment el vi, com a beguda quotidiana, no té el paper preponderant que havia tingut en èpoques passades, i fins i tot hi ha hagut campanyes de desprestigi. I aquest és el gran "dilema"; per tant l'única solució és l'aposta clara per la qualitat.

Es pot deduir que els canvis que hi ha hagut a la comarca des de la dècada de 1980 (quan la vinya al Bages estava tocada de mort) fins als nostres dies són sorprenents; en aquest resorgir hi ha tingut un paper molt imprtant tant els viticultors com els vinicultors, els uns en les feines a la vinya i els altres en l'elaboració dels vins. El paper de la DO Pla de bages ha estat decisiu, com es veurà. Abans, però és important conèixer l'evolució que han experimentat els municipis de la comarca pel que fa a les hectàrees de vinya conreades.

6.2.- La superfície de vinya.

En iniciar el capítol ja s'ha fet esment de la regressió en la superfície de vinya conreada a la comarca a partir de la dècada dels vuitanta.; i en menys de vint anys, de 1882 a 1999 les hectàrees conreades es redueixen a més de la meitat. En els últims deu anys, però, s'ha iniciat una lenta recuperació: s'ha passat de 344 hectàrees el 1999 a 420 el 2009, i al 2010 ja hi ha 450 hectàrees. És la dècada en què la DO Pla de Bages ha tingut una incidència en el món de la viticultura i la vinicultura, incorporant les noves tècniques que s'han comentat a l'apartat anterior.

La situació, però, no és la mateixa per a tots els municipis de la comarca. En apartats anteriors ja assenyalat la diferència entre els pobles del Pla i els de l'Alt Bages; també s'ha indicat que el pobles que tenien un celler cooperatiu van aguantar millor la davallada de la segona meitat del segle XX. A la gràfica següent es pot apreciar aquesta l'evolució del conreu de la vinya a cada municipi, tenint en compte les hectàrees conreades[141]. A partir de les dades cal indicar:

a/- L'Estany i Moià no han tingut mai vinya (com ja s'havia indicat al primer capítol), per les seves característiques geogràfiques i climàtiques.

b/- La vinya ha desaparegut del terme de Monistrol de Montserrat, i en el darrer cens de 2009, tampoc no es conrea vinya a Castellbell i el Vilar, Monistrol de Calders, Mura, Navarcles, Sant Feliu Sasserra, Santpedor i Talamanca.

[141] La gràfica s'ha eleborat a partir de les dades d'IDESCAT dels cens agrari de 1982, 1989, 1999 i 2009. Llegenda 1982, 1989, 1999 i 2009

c/- Fixant-nos en les dades de l'any 2009, el conreu de la vinya és testimonial a Balsareny, Calders, Castellnou, Gaià, Marganell, Pont de Vilomara i Rocafort, Rajadell, Sant Joan de Vilatorrada, Sant Mateu de Bages, Sant Vicenç de Castellet i Santa Maria d'Oló.

d/- Artés, Castellfollit del Boix, Navàs i Sant Salvador de Guardiola han experimentat una forta davallada si comparem el cens de 1982 i el darrer de 2009.

e/- Comparant el primer i el darrer cens, experimenten un augment de superfície el municipis d'Aguilar de Segarra, Cardona, Castellgalí, Fonollosa, Manresa, Sant Fruitós de Bages i Súria. Queden pràcticament invariables Avinyó i Gaià.

La majoria dels pobles assenyalats als punts b/ i c/ que han vist desaparèixer la vinya o que aquesta ha minvat molt considerablement són pobles de la perifèria de la comarca on, ja des de després de la fil·loxera el conreu de la vinya va minvant; les excepcions són pobles del Pla: Navarcles, amb un terme municipal molt petit i una gran urbanització en els darrers anys (i que a partir de 1957 portava la verema al Celler Cooperatiu d'Artés); Santpedor (que encara tenia hectàrees de vinya mentre el Sindicat funcionava) i Sant Joan de Vilatorrada, a tocar de Manresa i on hi ha hagut un gran desenvolupament industrial.

És sorprenent l'evolució que han fet els pobles indicats al punt d/. Tret de Navàs, els altres tres són municipis amb cellers dins de la DO Pla de Bages[142].

Considerem, a més, l'evolució a cada municipi a partir de la creació de la DO Pla de Bages el 1995[143], prenent com a referència els censos de 1999 i 2009. Així:

a/- Artés, Balsareny, Castellfollit del Boix, Navarcles, Navàs, Rajadell i Sant Salvador de Guardiola són municipis que pertanyen a la DO des dels inicis i perden hectèrees de vinya; és curiós constatar que a Artés, Castellfollit del Boix i Sant Salvador de Guardiola hi ha cellers de la DO Pla de Bages.

b/- Castellgalí, Sallent i Sant Fruitós de Bages són municipis de la DO des dels inicis i queden pràcticament igual, tot i perdre hectèrees.

c/- Avinyó, Callús, Cardona i Manresa experimenten un fort augment d'hectàrees de vinya; també són municipis fundadors de la DO. L'únic municipi que té un cellers a la DO Pla de Bages és Avinyó (Masies d'Avinyó).

d/- Fonollosa s'incorpora a la DO el 1997. El nombre d'hectàrees de vinya ha crescut notablement; hi ha un celler a la DO (Casa Jaumandreu).

e/ Mura, Pont de vilomara i Rocafort, Súria i Sant mateu de Bages s'incorporen a la DO més tard; només Súria veu augmentar el nombre d'hectàrees, tot i no tenir cap celler dins la DO.

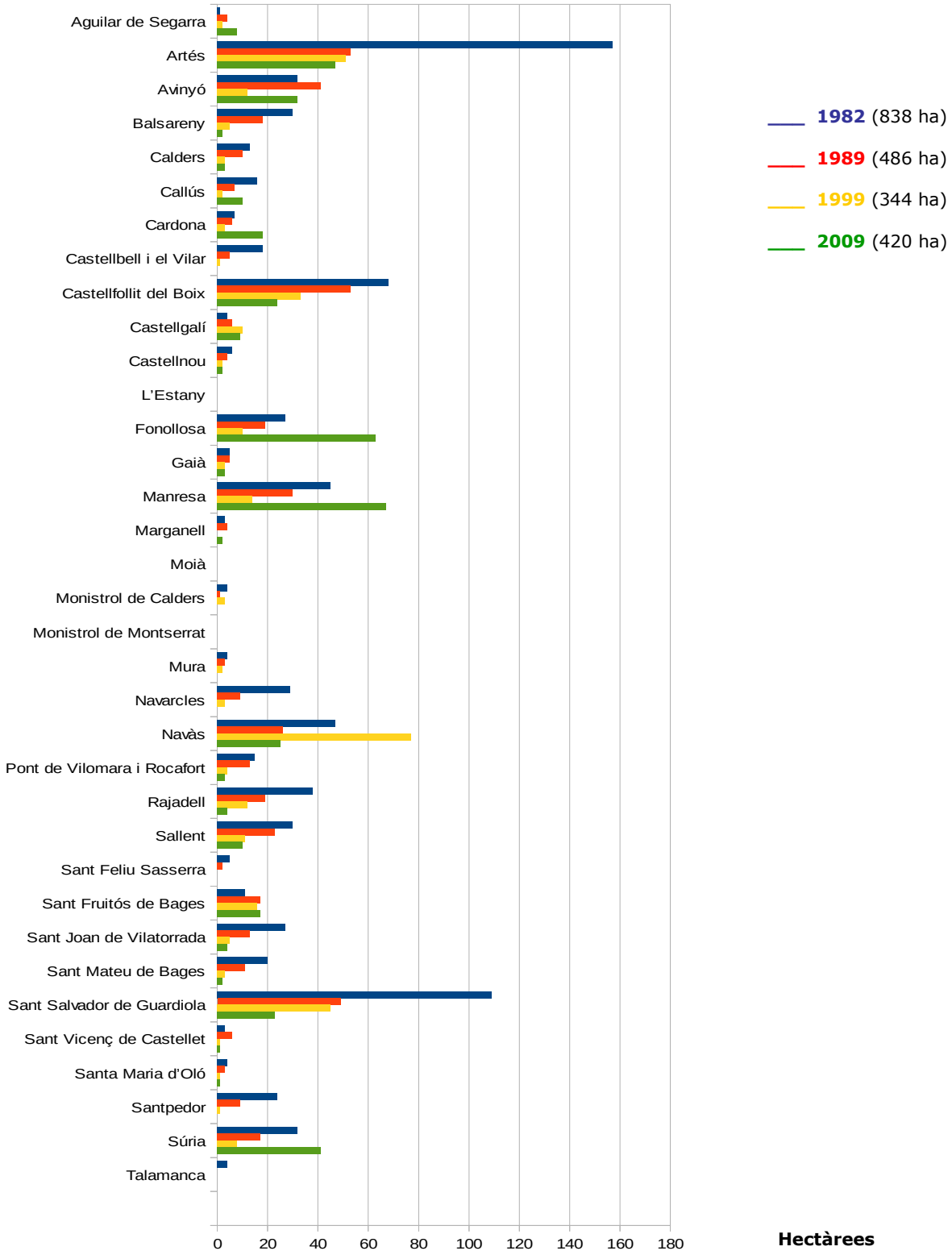
f/- L'últim municipi que s'incorpora a la DO Pla de Bages és Aguilar de Segarra, que experimenta un augment considerable, tot i no tenir cap celler de la DO (però els vinyaters porten la verema a Casa Jaumendreu, de Fonollosa).

---

[142] En aquest comentari s'han assenyalat uns trets molt generals; caldri estudia el cas de cada municipi i comprendre les causes de la seva evolució.

[143] Com es veurà al següent apartat, no tots els municipis de la comarca formen part de la DO Pla de Bages; les incorporacions a la DO s'han fet paulativament.

Hectàrees de vinya als municipis del Bages



MUNICIPIS	1982	1989	1999	2009
Aguilar de Segarra	1	4	2	8
Artés	157	53	51	47
Avinyó	32	41	12	32
Balsareny	30	18	5	2
Calders	13	10	3	3
Callús	16	7	2	10
Cardona	7	6	3	18
Castellbell i el Vilar	18	5	1	0
Castellfollit del Boix	68	53	33	24
Castellgalí	4	6	10	9
Castellnou	6	4	2	2
L'Estany	0	0	0	0
Fonollosa	27	19	10	63
Gaià	5	5	3	3
Manresa	45	30	14	67
Marganell	3	4	0	2
Moià	0	0	0	0
Monistrol de Calders	4	1	3	0
Monistrol de Montserrat	0	0	0	0
Mura	4	3	2	0
Navarcles	29	9	3	0
Navàs	47	26	77	25
Pont de Vilomara i Rocafort	15	13	4	3
Rajadell	38	19	12	4
Sallent	30	23	11	10
Sant Feliu Sasserra	5	2	0	0
Sant Fruitós de Bages	11	17	16	17
Sant Joan de Vilatorrada	27	13	5	4
Sant Mateu de Bages	20	11	3	2
Sant Salvador de Guardiola	109	49	45	23
Sant Vicenç de Castellet	3	6	1	1
Santa Maria d'Oló	4	3	1	1
Santpedor	24	9	1	0
Súria	32	17	8	41
Talamanca	4	0	0	-
TOTAL	838	486	344	420

6.3.- La DO Pla de Bages.

Les innovacions esmentades als apartats anteriors no haguessin estat possibles sense la determinació d'apostar per la qualitat del vi del Bages. Quan al 1985 es constitueix el Grup Prmotor de la Denomincaió d'Origen Pla de Bages, és amb aquest objectiu.

El reconeixement a la tradició vitícola de la comarca ve, però, de més lluny. Ja l'any 1972 el Ministerio de Agricultura reconeixia la *"comarca d'Artés"* com a comarca vitivinícola, formada pels pobles d'Artés, Avinyó, Calders, Monistrol de Calders, Navarcles, Navàs, Sallent, Santpedor i Santa Maria d'Oló[144].

Posteriorment, el 1992 l'INCAVI atorgà a la zona la denominació de *Vins de la Terra*. I de seguida, com a primer pas per aconseguir la Denominació d'Origen es creà una comissió constituïda per les entitats sol·licitants: Bodegues Roqueta ("reconvertides" posteriorment en Masies d'Avinyó) Caves Gibert d'Artés, el Celler Cooperatiu d'Artés, Celler Solergibert d'Artés, el Celler Cooperatiu de Salelles, el Sindicat de Santpedor (que deixa d'elaborar vi el mateix 1992, com ja s'ha indicat

[144] Eren els mateixos pobles que fins llavors portaven la verema al Cellers Cooperatiu d'Artés.

anteriorment, i que per tant no pogué ser mai a la DO Pla de Bages)[145]. És el 30 d'octubre de 1995 quan es publicà al D.O.G. la concessió per al Bages de la DO Pla de Bages. La integreven els municipis d'Artés, Avinyó, Balsareny, Calders, Callús, Cardona, Castellfollit del Boix, Castellgalí, Castellnou de Bages, Manresa, Navarcles, Navàs, Rajadell, Sallent, Sant Fruitós de Bages, Sant Salvador de Guardiola, Santpedor i Santa Maria d'Oló. El control de qualitat s'havia realitzat a través del Consell Regulador de la Denominació. El juliol de 1997, el Ministerio de Agricultura ratificà l'atorgament de la DO Pla de Bages i s'amplià l'àrea amb els municipis de Fonollosa, Monistrol de Calders i Sant Joan de Vilatorrada. Més endavant s'hi afegirien Mura, el Pont de Vilomara i Rocafort, Súria i Sant Mateu de Bages. Al gener del 2010 la DO Pla de Bages s'amplia a Aguilar de Sagarra; hi pertanyen vint-i-set dels trenta-cinc municipis de la comarca.

La nova aposta de qualitat fa possible un augment del valor del vi. Si anteriorment s'ha vist que un dels problemes de la viticultura bagenca eren els baixos preus que es pagaven pel vi, ara s'aconsegueix un bon preu per al producte. Si al 1984, abans de l'impuls definitiu que suposà l'informe de 1985, el preu per kg de les varietats tradicionals es pagava a 12'3 pts i les noves varietats (encara experimentals) es pagaven a 30 pts/kg. El 1990, encara sense el reconeixement de DO, les menes tradicionals es pagaven entre 30 i 43 pts/kg; les varietats noves entre 45 i 80 pts/kg[146]. Hom pot observar les diferències de preu entre les varietats tradicionals i les noves que s'estaven experimentant i que s'acabaran imposant. És la primera vegada en molt de temps que el preu del vi puja a la comarca del Bages.

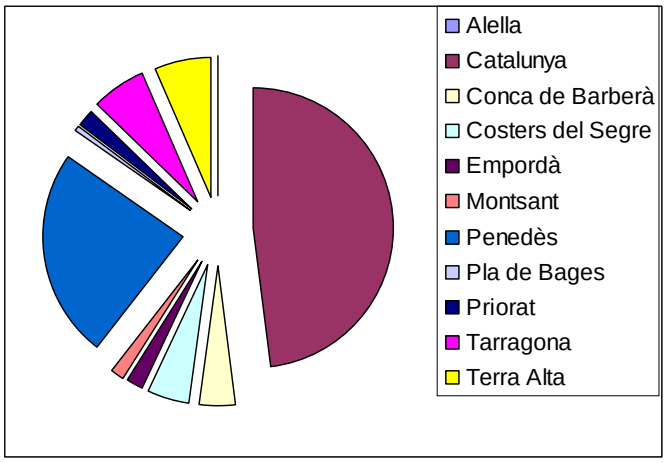
Amb les dades vistes fins al moment, és evident el paper que jugà en el seu moment la DO Pla de Bages com a motor del resorgir de la vinya a la comarca.

Pla de BAGES [147]

Hem de tenir en compte, però que la DO Pla de Bages és una zona geogràfica petita en comparació amb les altres DO que existeixen a Catalunya. Al següent gràfic es pot veure el pes que té en relació a les altres Denominacions d'Origen de Catalunya.

[145] A excepció del Celler Cooperatiu de Santpedor, els integrants de la comissió són els primers cellers de la DO Pla de Bages.
[146] FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, ob. cit
[147] El distintiu de la DO Pla de Bages uneix dos grans temes: el Bages i el vi. La forma verda és la silueta de la comarca, que amb la petita tija és la forma d'un pàmpol.

Hectàrees de superfície (2009-10)[148]



Alella	316
Catalunya	48.337
Conca de Barberà	4.200
Costers del Segre	4.696
Empordà	1.826
Montsant	1.840
Penedès	24.248
Pla de Bages	450
Priorat	1.888
Tarragona	6.598
Terra Alta	6.290
TOTAL	100.409

En aquest total d'hectàrees de vinya de les DO, les 450 ha de la DO Pla de Bages representen tan sols el 0'44 %. En aquests moment, es dedueix que el pes de la DO Pla de Bages en el total és força baix; la DO Catalunya s'emporta gairebé el 50% i la DO Penedès una quarta part més del total. La DO Pla de Bages és, junt amb la DO Alella (amb 316 ha) molt petita.

Les dades[149] que segueixen ens mostren la DO Pla de Bages en relació a les altres DO, en diferents aspectes.

Nombre de viticultors (2009-10)

Alella	100
Catalunya	14.603
Conca de Barberà	1.100
Costers del Segre	633
Empordà	362
Montsant	929
Penedès	3.787
Pla de Bages	90
Priorat	618
Tarragona	2.067
Terra Alta	1.663
Total	25.952

Els 90 viticultors de la DO Pla de Bages representen el 0'34% del total. És la DO amb menys viticultors, fins i tot queda per sota de la DO Alella, que és la menys extensa.

[148] Gràfica elaborada a partir de les dades d'INCAVI.
[149] Dades extretes del l'informe 3, setembre 2011, de l'Observatori de la vinya, el vi i el cava, INCAVI.

Cellers embotelladors (2009-10)

Alella	8
Catalunya	221
Conca de Barberà	24
Costers del Segre	37
Empordà	48
Montsant	56
Penedès	188
Pla de Bages	11
Priorat	92
Tarragona	58
Terra Alta	45
Total	788

A la DO Pla de Bages hi ha 11 cellers, que representen l'1'39% dels cellers de Catalunya que són dins de les DO.

Producció mitjana d'hectolitres (2009-10)

Alella	3.810
Catalunya	346.557
Conca de Barberà	6.787
Costers del Segre	53.127
Empordà	31.222
Montsant	27.760
Penedès	168.576
Pla de Bages	7.569
Priorat	6.588
Tarragona	33.504
Terra Alta	99.940
Total	785.440

La DO Pla de Bages, amb una producció, el 2009 de 7.569 hl, representa el 0'96 % del total de la producció. Però, tot i tenir poques hectàrees en comparació amb altres DO, la seva producció és superior a d'altres DO amb més superfície.

Dels 7.569 hl de producció de 2009-10, 6.088 hl es dediquen a la comercialització com a vi tranquil embotellat[150]; 1.169 hl són de vi blanc, 379 hl de vi rosat i 4.540 hl són de vi negre. És pot deduir una especialització del Bages en el vi negre.

El 14% de la producció es dedica a l'exportació; la DO Pla de Bages i la DO Empordà (amb un 12%) són les que tenen una menor orientació exportadora. Al mercat exterior s'hi dediquen 991 hl, dels quals 165 hl corresponen al vi blanc, 134 hl són de vi rosat i els 692 hl restants són de vi negre. Torna a ser clara l'especialització de la DO Pla de Bages en el vi negre.

Segons les dades disponibles[151], la DO Pla de Bages té com a principal país on exporta, Bèlgica, amb el 16'4% que representen 163 hl, seguit de Mèxic, amb l'11'5 % de les exportacions. S'exporta també a Alemanya (10'4%), Suïssa (8'6%), Dinamarca (6'1%), Holanda (6'1%), Finlàndia (4'9%), Brasil (4'6%), Suècia (3'8%) Japó (3'3%),

[150] Dades extretes del l'informe 3, setembre 2011, de l'Observatori de la vinya, el vi i el cava, INCAVI
[151] Veure l'informe 3, setembre 2011, de l'Observatori de la vinya, el vi i el cava, INCAVI

EUA (3'2%), Resta d'Asia (3'1%), Xina (2'5%), Corea (2'2%) i la resta del món representa el 13'1%, amb 130 hl del total.

Amb aquestes dades hom es pot fer càrrec del paper de la DO Pla de Bages. Tot i així és evident que el pes que té dins la viticultura de la comarca és vital: ha estat des de la seva creació, i ho és en l'actualitat, el motor revitalitzador de la vinya al Bages.

En el primer punt d'aquest capítol s'han tractat les innovacions i les reformes que s'han donat al Bages en els últims anys, tant en viticultura, com en vinicultura. Els canvis han estat possibles gràcies a la creació de la DO. Així, a la comarca hi ha hagut dos moments fonamentals per a la viticultura que han provocat una nova manera de fer: l'immediatament posterior a la fil·loxera i la creació de la DO Pla de Bages. I gràcies a la DO Pla de Bages s'ha impulsat la recuperació i el conreu del picapoll, una varietat autòctona de la comarca.

Tot i la importància que té a la comarca i per a la comarca, la difusió dels seus vins encara no està extesa del tot; són pocs els restaurants comarcals que ofereixen vi o cava elaborats al Bages i pocs els establiments que venen vi o cava de la DO Pla de Bages. Són poques encara les botigues especialitzades en vi que n'ofereixin. Els mateixos cellers de la DO, però, venen directament els seus productes.

L'aposta pel vi de qualitat no hagués estat possible sense la implicació dels viticultors i dels cellers que integren la DO Pla de Bages.

Ja s'ha indicat que són onze els cellers pertanyents a la DO Pla de Bages. Si ens fixem en la seva situació dins la comarca, cal destacar dues zones de més concentració: Artés i Salelles; és on hi ha més de la meitat dels cellers. Cal tenir en compte que en aquestes dues zones és on hi ha hagut, des dels inicis de la creació dels cellers cooperatius, el Celler Cooperatiu de Salelles i el Celler Cooperatiu d'Artés. I tot i la davallada que arrossegaven des de finals de la dècada de 1970 (tal com hem vist en els apartats corresponents al capítol 5), han estat primordials per mantenir la vinya a la zona; i no ha passat el mateix a la zona de Santpedor, perquè el seu celler cooperatiu va tancar el 1992. A la zona pròxima a Artés també hi ha el celler Masies d'Avinyó, que des de 1968 (quan l'empresa era Mas Roqueta) fins al 1985 portava la verema al Celler Cooperatiu d'Artés.

Situació dels Cellers que integren la DO Pla de Bages

MASIES D'AVINYÓ, Avinyó

L'empresa va ser fundada el 1983 per Valentí Roqueta, a Santa Maria d'Horta d'Avinyó, en una terrenys pròxims a la masia Roqueta, que des de sempre s'ha dedicat al vi. I són a la DO Pla de Bages des de la seva dcreació, el 1995.

Des dels inicis ha apostat per recuperar antigues varietats, com el picapoll; treballa amb varietats que s'han incorporat al Bages, com el Chardonnay, el Cabernet Sauvignon.

SOLERGIBERT, Artés

La família Solergibert, des que va establir-se a Artés l'any 1730, s'ha dedicat al conreu de la vinya. Josep Solergibert (pare i avi de l'Enric i el Josep, que són qui porten el Celler) havia estat un dels promotors del Celler Cooperatiu d'Artés. Tot i així, mai no havi deixat el seu propi celler.

A la dècada 1980-90 hi ha una renovació constant. Des de llavors es van començar les noves plantacions de les vinyes, amb les noves varietats: Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot; també es ccontribueix a la valorització del picapoll (al 1997 se'n planta una hectàrea) Al 1992 comença la renovació en els sistemes d'elaboració, l'inoxidable, els cellers climatitzats. Finalment, a l'any 1995, són a la Denominació d'Origen Pla de Bages.

CAVES GIBERT, Artés

La família Gibert s'havia dedicat durant tres segles a l'elaboració de vins. Les Caves Gibert van ser fundades l'any 1920, dedicant-se des d'aleshores exclusivament a la criança de vins de cava segons el mètode tradicional[152]. Com que són elaboradors de cava, pertanyen a la DO Cava.

CELLER COOPERATIU D'ARTÉS, Artés[153]

Com s'ha tractat encapítols anterior, el Celler Cooperatiu d'Artés neix el 1935. Elabora vi amb les veremes dels seus associats.

És des del 1982 que els socis estan reconvertint les seves vinyes amb el sistema d'emparrat i la plantació de noves varietats. Són a la DO Pla de Bages des de 1995.

Des de 1940 també hi ha producció de cava.

---

[152] S'ha tractat al Capítol 4.
[153] En apartats anteriors s'ha vist la importància i el paper del Celler Coperatiu d'Artés des de la seva fundació.

MAS DE SANT ISCLE, Sant Fruitós de Bages

La propietat del Mas de Sant Iscle és documentada de l'any 950. El cultiu de la vinya ha estat una constant en aquest indret. A primers de segle, XIX un cop recuperats de la fil·loxera, Jaume Vilanova i Antigues, viticultor de renom provinent de la Vall del Cardener, adquireix la finca del Mas de Sant Iscle, amb 70 hectàrees plantades de vinya, oliveres i cereals, als voltants de l'església romànica de Sant Iscle i Santa Victòria de Bages. Des d'aleshores la família Vilanova segueix cultivant les vinyes i elaborant vins i escumosos de qualitat reconeguda, amb una especial atenció a la varietat autòctona Picapoll. També s'ha treballat en la recuperación de varietats com el Picapoll Negre.

Jaume Vilanova diu que els ''seus vins estan impregnats amb notes balsàmiques d'espígol, farigola i romaní, provinents de les plantes aromàtiques que pobles els boscos de pins, roures i alzines que envolten les vinyes''.

CASA JAUMANDREU, Canet de fals, Fonollosa

La propietat existeix des del segle XII, i sempre s'ha dedicat a la vinya. L'objectiu fonamental actualment és la d'una producció de vins "que compaginin la modernitat i la terra". Els vins s'elaboren a partir de la collita pròpia.

CELLER EL MOLÍ, Manresa

Després de quatre generacions dedicades al conreu de la vinya, es continua treballant amb noves varietats i sistemes adaptats a la vitivinícultura actual. El celler és al peu del Collbaix, muntany emblemàtica de la zona, i s'elabora un vi amb aquest nom.

Per elaborar els vins es cultiven dues finques a la comarca del Bages. L'una, de la qual s'en pren el nom, és la finca El Molí, situada als peus del turó de Collbaix; l'altre és als Plans de la Casa Nova, a Monistrolet de Rajadell.

S'hi cultiven 30.000 ceps de les varietats Ull de llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Macabeu i Picapoll, autòctona.

CELLER COOPERTIU DE SALELLES, Salelles[154]

Es fundà l'any 1926 iniciant-se en l'activitat de l'elaboració i venda en comú dels vins produïts pels seus socis.

[154] La seva història ja s'ha tractat en anteriors apartats.

Es comercialitzen i elaboren vins qualificats amb la D.O. Pla de Bages, procedents tots ells de les vinyes dels associats.

El Celler Cooperatiu de Salelles, S.C.C.L. és, també, una cooperativa agrària que dóna servei a l'agricultura i ramaderia de la zona, transformant i comercialitzant els seus productes.

OLLER DEL MAS, Salelles

La finca, de més de 400 h. de cultius i boscos, és presidida per un majestuós castell del segle X que ha estat espectador de la història dels Oller durant 1000 anys.

S'hi conreen noves vinyes de merlot, cabernet i altres varietats, i conviuen amb vells ceps de varietats autòctones.

La nova tecnologia és la protagonista de la nova planta de vinificació situada a la mateixa finca.

FARGAS FARFAS, Salelles

Petita empresa familiar dedicada al cultiu de la vinya i a l'elaboració dels seus propis vins. És situada al poble de Salelles.

"El treball a la vinya es basa en una filosofia respectuosa amb la terra i la planta, una acurada viticultura és imprescindible per a un bon raymi".

VINS GRAU, Maians, Castellfollit del Boix

L'any 1885 la família Grau començà a conrear les vinyes a Maians, terme municipal de Castellfollit del Boix (Bages), just al costat de l'antic Castell de Maians vell.

7.- Conclusions.

Al llarg del treball s'ha analitzat l'evolució de la vinya a la comarca del Bages des de finals del segle XIX –amb l'arribada de la fil·loxera- fins als nostres dies. S'ha partit de la hipòtesi que la vinya al bages passa de ser un element econòmic primordial al segle XIX, a un productes de valor afegit al segle XXI, com a reflex de les transformacions socio-econòmiques del segle XX.

Hem de tenir present que la vinya i el vi són una producció típicament orientada al mercat. I és el mercat qui determina la producció. Amb anterioritat ja hem citat que "l'expansió de la vinya s'ha degut més a un valor psíquic que a la necessitat de l'home"[155]; podem afegir que a més de l'expansió, també el retrocés de la vinya és més un "valor psíquic" que no pas una necessitat de l'home.

Si al segle XIX la vinya representava l'element econòmic primordial del bages, va ser per uns condicionants del mercat: les vinyes fil·loxerades de França no produïen prou vi i a la comarca hi hagué una autèntica "febre d'or", amb la conseqüent plantació de vinya. a finals de segle, amb l'arribada de la fil·loxera a la comarca, la situació canvià. també va ser el mercat el que condicionà aquest canvi: la producció a França s'havia recuperat i per tant ja no necessitaven més importacions de vi, i la producció al Bages va decaure.

En iniciar el treball, les informacions recollides apuntaven a assenyalar la plaga de la fil·loxera com a causa principal de la davallada dela vinya a la comarca del Bages. La fil·loxera, però, només significà la fi del model tradicional de la viticultura, no pas la fi de la vinya. Amb tot, la crisi provocada per la fil·loxera va tenir aspectes positius: introducció de noves tècniques de conreu i de noves varietats de ceps, l'associacionisme dels viticultors.

A la crisi vitivinícola del moment s'hi afegia la pujança de la industrialització a la comarca. I a mesura que el desenvolupament d'aquest treball sobre l'evolució del món de la vinya avançava, tot semblava indicar que la industrialització havia enfonsat la vinya del Bages. Però, si bé la indústria (les colònies tèxtils van ser molt importants a la comarca, fins a la dècada de 1970) marcà l'economia del Bages i dels bagencs pràcticament durant tot el segle XX, no va ser la causa directa de la davallada de la vinya. La vinya va decaure pels condicionants del mercat, de nou: la baixada dels preus del vi era continuada.

En acabar la Guerra Civil va ser quan s'inicià la davallada imparable de la vinya. Per necessitat, moltes de les vinyes van ser substituïdes per camps de cereals, de més fàcil mecanització; a mitjans del segle XX, la mecanització de tots els sectors econòmics era evident: es mecanitzà l'agricultura i es mecanitzà la indústria. Però el factor determinant continuava sent els preus baixos que es pagaven pel vi. Al Bages s'hi afegia, en aquest període, la falta d'una estructura comercial adequada: es comercialitzava vi de taula, que era el vi poc valorar econòmicament.

A finals del segle XX, quan la vinya al Bages havia perdut pes i era gairebé testimonial, es creà la DO Pla de Bages (1995): significà la renovació del sector, des de la plantació a la vinya, fins a la venda del vi embotellat, i es va fer una clara aposta per la qualitat.

És important adonar-se que al llarg del període estudiat hi ha dues etapes crítiques: a finals del segle XIX, amb la plaga de la fil·loxera, i a finals del segle XX, amb la gran davallada del conreu de la vinya. Ambdós moments, però, serveixen per innovar tècnicament, per renovar estructures de la propietat i productives. Si la resposta a la crisi provocada per la fil·loxera va ser la recuperació de la vinya pel que

[155] LLOBET, Salvador, *El límit septentrional de la vinya i l'olivera a Catalunya,* ob. cit.

fa a extensió, la resposta a la crisi de la vinya a l'últim quart del segle XX, va ser la d'apostar per l'elaboració d'un vi de qualitat.

Tornant a pensar en la hipòtesi plantejada a l'inici, cal concloure que les transformacions del segle XX no són només referides a la industrialització de la comarca i a les seves repercusions en l'economia, sinó que tenen un àmbit molt més ampli. L'associacionisme agrari i la creació de Cellers Cooperatius van significar una transformació i van provocar canvis en el món de la vinicultura. Les innovacions tècniques en el plantat de la vinya (des de l'empelt amb peu americà des prés de la fil·loxera, fins a la plantació actual entutorada dels ceps) són transformacions queremodelen el sector, igual que les transformacions en la tècnica d'elaboració. Van ser transformacions, també, els canvis en la comercialització del vi, a partir de la creació de la DO Pla de Bages.

Ara bé, el vi al bages en l'actualitat continua estant en mans del mercat; perquè el preu no es posa des de la banda dels costos, sinó de l'oferta i la demanda.

Caldrà veure si els vins de qualitat del Bages saben trobar el seu lloc.

8.- Fonts

- BALLBÈ i BOADA, Miquel, *Tines al mig de les vinyes a la comarca del Bages*, Centre d'Estudis del Bages, Col·lecció "Quaderns", n. 6, Manresa, 1993

- BALLCELLS, Albert, *El problema agrario en Catalunya. La Cuestión Rabassaire (1890-1936),* Servicio de Publicaciones Agrarias, 1980

- BOHIGAS, Miquel, *Del Francolí al Llobregat: l'àrea central de la producció vitícola a Catalunya,* Treball de la Societat Catalana de Geografia, n. 52, pàgs. 51-94, 2001

- BOIXADERA, Jaume, *Viticultura i sòls amb especial referència al Bages,* dins http://www.raco.cat7index.php/DossiersAgraris/article/viewFile/169905/222222

- CALATAYUD GINER, Salvador, *La crisis agraria de finales del siglo XIX en Europa,* Agricultura y Sociedad, n. 43 (pàgs. 163-173), Abril- Junio 1987, dins http://www.mapa.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_ays/a043_07.pdf

- de CAMPS i ARBOIX, Joaquim, *Història de l'agricultura catalana,* Ed. Taber, Col·lecció "Biblioteca de la Cultura Catalana", Barcelona, 1969

- CARMONA, Juan, SIMPSON, James, *A l'entorn de la qüestió agrària catalana: el contracte de rabassa morta i els canvis en la viticultura, 1890-1929,* Recerques, n. 38 (pàgs. 105-124), 1999

- CIURANA, Jaume, *Els vins de Catalunya,* Generalitat de catalunya, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, Barcelona, 1980

- COLOMÉ, Josep, *La formació d'un paisatge: el procés d'especialització vitícola a la Catalunya Prelitoral,* Estudis d'Història Agrària, n.17 (pàgs. 317-334), 2004

- COLOMÉ, Josep, *El proceso de especialización vitícola catalán: el paso de una agricultura de base orgànica a un sistema de base avanzada,* dins http://www.uib.es/depart/dha/seminari/comunitats/colome/colome.pdf

- COMAS CLOSAS, Francesc, *La fil·loxera a Fals,* Conferència donada el 27 d'agost de 2009, al Centre Recreatiu i Cultural de Fals (Fonollosa), dins http://www.arcfals.com

- ESTRUCH SUBIRANA, Maria, *Les mil veus de Bacus. Diccionari etnolingüístic de la vinya i el vi al bages. Llengua, literatura i cultura tradicional.* Tesi Doctoral. Universitat de Barcelona, Departament de Filologia Catalana, Facultat Filosofia i Lletres, juny 2008,

- FARGAS, Joan / CATLÀ, Maurici, *Varietats de vinífera en la rodalia de Manresa,* Gremi d'Agricultors de Manresa, Manresa, 1901

- FERRER i ALÒS, Llorenç, ÀLVAREZ i ARRÒNIZ, Carme, SANTMARTÍ i ROSET, Carme, GÜELL i SABATA, Àngela, *Vinya, fil·loxera, propietat i demografia a la Calalunya Central,* Centre d'Estudis del Bages, Col·lecció "Monogràfics", n. 9, Manresa, 1992

- FERRER i ALÒS, Llorenç, *Notes sobre l'especialització vitícola al Bages en el segle XIX,* Dovella, n. 1, 1981, pàgs. 9-13

- FERRER i ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi,* Centre d'Estudis del Bages, Col·lecció "Monogràfics", n. 19, Manresa, 1998

- FERRER i ALÒS, Llorenç, *Tines enmig de les vinyes a les Valls del Montcau,* Farell Editors, Sant Vicenç de Castellet (Barcelona), 2005

- FERRER i ALÒS, Llorenç *Tot per a tots El Celler Cooperatiu de Salelles 75 anys (1926-2001)*, Edita: Celler Cooperatiu de Salelles, 2001

- FERRER i ALÒS, Llorenç *La història de Navarcles. De quan era un mar fa milions d'anys a l'actualitat*, Societat Coral Harmonia, Navarcles, 2010

- FERRER i ALÒS, Llorenç *, De quan Navarcles vivia del vi,* Ajuntament de Navarcles, Àrea de Cultura, Navarcles, 2001

- FERRER i ALÒS, Llorenç (Coord.) *Història del Bages*, 2 vol., Parcir, Edicions Selectes, Manresa. 1987 Pàg 14, vol 1

- FONT, Jaume / LLOBET, Salvador, *El valor geogràfic dels viatges de Francisco de Zamora per Catalunya,* Revista de Geografia, vol. XXIII. Barcelona, 1989 (pàgs. 49-59)

- GARCÍA PASCUAL, Francisco, *El sector agrari a Catalunya. Evolució, anàlisi i estadístiques (1986-2000),* Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, 2001

- GARRABOU, Ramon / PLANAS, Jordi / SAGUER, Enric, *Aparcería y gestión de la gran propiedad rural en la Cataluña contemporánea*, 2001, dins http://www.recercat.net/bitstream/2072/1219/1/UHE2-2001.pdf

- GASOL, Josep M. / PLADEVALL, Antoni. / BACH, Antoni., *El Bages, el Berguedà i el Solsonès,* Gran Geografia Comarcal de Catalunya, Fundació Gran Enciclopèdia Catalana, Barcelona, 1981

- HERAS CABALLERO, Pedro / MAS ARRONDO, Carlos, *Viticultura i Fil·loxera a l'últim terç del segle XIC. El cas de les comarques de Tarragona,* Virgili, editor, Tarragona, 1994

- IGLÉSIES, Josep, *La crisi agrària de 1879/ 1900: la fil·loxera a Catalunya,* Edicions 62, Barcelona, 1966

- LLOBET, Salvador, *El límit septentrional de la vinya i l'olivera a Catalunya,* Treballs de la Societat Catalana de Geografia, Barcelona, Març 1991, dins www.raco.cat/index.php/treballscgeografia/article/viewFile/236331/318594

- MAYAYO ARTAL, Andreu, *La destrucció del món rural català 1880-1980: de pagesos a obrers i ciutadans,* 1989, dins http://tdx.cat/handle/10803/2002

- MOLINS, Ernest, *Fals: les cases,* Eds. Zenobita i Ajuntament de Fonollosa, Manresa, 2009.

- NADAL, Jordi (Coord.), *Història econòmica de la Catalunya Contemporània,* Vol.II, "Població i agricultura", Ed. Enciclopèdia Catalana, Barcelona, 1990

- PIQUERAS HABA, Juan, *La filoxera en España y su difusión espacial: 1878-1926*, Cuadernos de Geografia, n. 77 (pàgs. 101-136), València, 2005

- PIQUERAS HABA, Juan, *De les plagues americanes al cooperativisme a Espanya (1850- 2007),* Edicions i Propostes Culturals Andana, SL, Vilafranca del Penedès, 2010

- PIQUERAS HABA, Juan, *Cultura i economia del vi*, dins http://www.uv.es/metode/numero29/monog2.html

-PLANAS MARESMA, Jordi , *Cooperativisme i associacionisme agrari a Catalunya: Els propietaris rurals i l'organització dels interessos agraris al primer terç del segle XX,* 2003, dins http://tdx.cat/handle/10803/4055

- PLANS MAESTRA, Jaume, *Arquitectura tradicional en pedra seca: el patrimoni immoble de la comarca del Bages,* TFC Humanitats, UOC, juny 2006, dins http://www.uoc.edu

- POMÉS, Jordi, *La unió de rabassaires,* Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 2000

- PUJOL ANDREU, Josep, *Les crisis de malvenda del sector vitivinícola català entre el 1892 i el 1935,* dins www.raco.cat/index.php/Recerques/article/viewFile/137606/241415

- RIBAS, Joan, *La bodega del buen vino: cambios y continuidades en la producción y el consumo de vino en Cataluña,* dins http://sociologiadelaalimentacion.es/site/sites/default/files/JoanRibas.pdf

- ROIG ARMENGOL, R. *Memoria acompanyatoria al mapa regional vinícola de la Provincia de Barcelona*, Barcelona, 1890

- SAGUER i HOM, Enric, *La fil·loxera i la crisi vitícola a les comarques gironines (1879-1900),* Revista de Girona, n. 36, pàgs. 60-66, Girona, 1989

- SAUMELL, Antoni, *Viticultura i associacionisme a Catalunya. Els cellers cooperatius del Penedès (1900-1936),* Publicacions Diputació de Tarragona, 2002

- SAUMELL, Antoni, *El cooperativisme i els processos de modernització agrària al Penedès (1960-2002),* Recerques, n. 49, pàgs. 97-132, 2004

- SOLÀ, Fortià, *Navarcles. Notes històriques,* Impremta de D. Vives, Manresa, 1910

- TREPAT, Eduard / VILASECA, Anna, *No diguis blat,* Fundació del Món Rural, 2009

- VALLS, Josep Maria / RAVENTÓS, Jaume, *La vinya i el vi,* Barcelona, 1916

- VILA i ROVIRA, Pere, *Sindicat Agrícola de Santpedor*, editat per Cooperativa Agrícola i Ramadera de Santpedor, S.COOP. C.LTDA, Santpedor, Maig 1988

- VILAR, Pierre, *Catalunya dins l'Espanya moderna,* Vol IV, Edicions 62, Barcelona, 1966

- *El Bages. Aproximació al medi natural i humà de la comarca.* Centre Excursionista de la Comarca del Bages. Llibre commemoratiu del 75è Aniversari. Ed. Montblanc-Martín, Granollers-Barcelona, 1980

- *El conreu de la vinya a Catalunya,* Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, Servei d'Extensió Agrària / Caixa Catalunya, Servei Agrari, 1990

- *El sector vinícola a Catalunya. Anàlisi estructural i realitat exportadora,* Cambra Oficial de Comerç, Indústria i Navegació de Tarragona, Edicions El Mèdol, Tarragona, 1991

- *La tradició mil·lenària de la vinya i la cultura del vi al Bages,* Dovella n. 97, Centre d'Estudis del Bages, Manresa, tardor 2008

- *La vinya. Vinyes de cal Masover D.O. Pla de Bages, a* cal-masover.blogs.com.es

- Revistes de l'època
    - *La Pagesia* (1905- 1935), Manresa
    - *Sol Ixent* (1911- 1916), Navarcles
    - *Qui sembra cull* (1910-1913), Sallent

- Cellers de la DO Pla de Bages.

- INCAVI, Observatori de la vinya, el vi i el cava, dins http://www.incavi.cat

(Darrera consulta de les fonts en línia: 17 /05 / 2012)

Fonts orals

- Angelina, de Talamanca
- Anna Berenguer, del Celler Cooperatiu d'Artés
- Víctor Berenguer, antic gerent del Celler Cooperatiu d'Artés
- Josep Crusellas, d'Artés, antic viticultor
- Jordi Crusellas, d'Artés, viticultor
- Pere Fargas, de Salelles
- Fèlix Fargas, del Celler Fargas Fargas, de Salelles
- Llorenç Ferrer, historiador
- Josep Gibert, de Caves Gibert, d'Artés
- Robert Martí, de la Confraria de Vins de Manresa
- Josep Oliveras, gerent del Celler Cooperatiu de Salelles
- Teresa Perathoner, de Balsareny
- Josep Solergibert, del Celler Solergibert, d'Artés
- Antònia Sellarés, de Navarcles
- Jaume Vilanova, del Mas de Sant Iscle, de Sant Fruitós de Bages